

Destination gastronomique : Copenhague

Deux fois l'an, à l'occasion de leur anniversaire respectif, le couple Laurent Godbout/Véronique Deneault s'offre une virée gastronomique ! En novembre, madame choisit sa destination; en mars, c'est monsieur ! Cette fois, cap sur le Danemark et sa capitale, Copenhague, qui ne cesse d'attirer l'attention depuis que le Noma a été proclamé meilleur restaurant du monde en 2010. Véronique souhaitait découvrir cette nouvelle cuisine. Récit de tables.

PAR SOPHIE SURANITI



16 novembre : arrivée à Copenhague en fin d'après-midi

À 21 h 30, une fuite de gaz force la fermeture du Fiskebar où la première escale culinaire était prévue. On se retrouve donc sans réservation. Le concierge de l'hôtel suggère alors un restaurant de cuisine locale : **le Koefoed** (www.restaurant-koefoed.dk). Quatre services très fins, très bons, avec quelques touches de moléculaire et des présentations soignées. Le canard est juteux, juste comme il faut !

17 novembre : le marathon gastronomique commence. . .

Lunch au **Orangeriet** (www.restaurant-orangeriet.dk). Gravlax de saumon succulent, plat de moules d'une grande fraîcheur... présentations raffinées, techniques moléculaires discrètes et maîtrisées.

Un 5 à 7 au bar à poissons le **Fiskebar**. Un verre et, entre autres, de succulents couteaux de mer avant d'aller souper. Immense comptoir en acier inoxydable, ambiance ultra-conviviale.

Souper au **Relae**, un restaurant tenu par deux anciens du Noma. Installés au bar, nous nous servons directement dans le tiroir où se trouvent les couverts et le menu. Original et ludique ! Menu végétarien huit services.

16 novembre :
Arrivée en fin de
journée. Fiskebar
fuite de gaz ☹️
Koefoed = wow !

17 novembre :
Balade.
Orangeriet (miam !),
Fiskebar (apéro ☺️).
Relae (!!!!!)



Photo : Mette Heibæk



Photo : Thomas Blusk

www.fiskebaren.dk

18 novembre : Mon
anniversaire !! Hot dog
dans un parc (Tivoli).
Yeahhhhhh ! Résa au
Noma OK !! Le soir,
Geranium: incroyable !



Photo : Claes Bech Poulsen

www.geranium.dk

18 novembre

Ce soir, on découvre le restaurant **Geranium**, avec son jeune chef Rasmus Kofoed¹ qui a remporté, en juin 2010, le Bocuse d'Or d'Europe. Une expérience « hallucinante ». Le restaurant est situé au huitième étage d'une bâtisse moderne et il offre une vue sur la ville à couper le souffle ! Déco très guindée. Les tables sont grandes et donnent sur une immense cuisine ultramoderne, vitrée du sol au plafond. Le service de pommes de terre travaillées sous différentes textures, formes et saveurs (mousse, foam, poudre et chips) est une pure réussite.

¹ Ramus Kofoed a remporté le Bocuse d'Or 2011 pour le Danemark, le 27 janvier dernier.



Photo : Mads Dangaard

www.noma.dk

19 novembre : Noma, une expérience culinaire en soi

Au **Noma**, c'est une rangée de cuisiniers qui nous accueille, et René Redzepi en personne prend les manteaux de ses convives, soit une quarantaine de personnes traitées de façon privilégiée ! La déco est de toute beauté (meubles et poutres de bois, fourrures, grande fenestration) et la situation du resto près du port, originale et privilégiée. D'habitude, le midi, c'est un menu de 8 ou 12 services qui est offert. Mais là, exception, nous avons droit à un 22 services qui commencera à 11 h et se terminera à 16 h 30 ! La cadence est plutôt rapide et la dizaine d'amuse-bouches s'enchaînent, accompagnés d'un verre de champagne. Chaque cuisinier prépare son amuse-bouche et l'apporte directement à table. Il y a donc très peu de serveurs au Noma et davantage de sommeliers ou mixologues. Une fois les accords choisis (mets et vins pour Laurent; mets et jus pour Véronique), le 12 services commence. Ce sont de petites portions avec des expériences sensorielles parfois déstabilisantes ! Ainsi apporte-t-on à table des crevettes vivantes dans une sorte de pot Mason rempli de glace qu'il faut prendre par la queue, « assommer » dans du beurre fondu et déguster ! Une expérience à part entière... La journée n'est pas terminée : à 18 h, une réservation au restaurant **AOC** (une référence du chef René Redzepi) nous attend ! Ce restaurant, qui frise la perfection côté présentation des plats, se présente comme une succession de petites caves voûtées. La sollicitation des papilles commence avec un grand plateau de champagnes et se termine à 20 h 30, au salon, avec un choix de mignardises ! Avant de quitter Copenhague le lendemain, on ne peut s'empêcher de retourner tardivement au **Fiskebar** : vin et *fish'n chips* pour clore une virée culinaire de 50 services !



René Redzepi, chef du Noma, nommé meilleur restaurant au monde en 2010.

Photo : Anders Birch

19 novembre : Noma
 (22 services !).
 AOC Challucinant !).
 Fiskebar Ceh oui,
 encore ☺).
 total de la journée :
 50 services ?!



Photo : Mette Helbaek

Fish'n chips au Fiskebar



Photo : Soren Gammelma



Photo : Soren Gammelma

Restaurant AOC
 www.uk.premisse.s-10.dk

Crème glacée de pois
 verts et groseilles au
 restaurant AOC



www.restaurant-relae.dk



Plat végétarien
au Relae

Copenhague, capitale gastronomique de la Scandinavie ? Assurément, si l'on croit les 13 étoiles Michelin attribuées à la ville en 2010 (pour 12 tables, dont le Noma qui en a 2) et le récit plus qu'enthousiaste de « globe-mangeurs » comme Véronique Deneault et Laurent Godbout. S'il fallait classer leurs restaurants favoris ? En 1) AOC, en 2) Geranium, en 3) Noma et en 4) Fiskebar. De tous leurs voyages gastronomiques, celui-ci est sans comparaison possible avec d'autres tables prestigieuses testées précédemment en ce qui a trait au retour à la nature, au respect et à la qualité du produit, et à la maîtrise des techniques culinaires. C'est beau, c'est pur, et chaque service frise la perfection !

La nouvelle cuisine danoise s'inscrit dans une démarche originale et volontaire qui combine produits nordiques et dernières tendances culinaires (produits locaux, respect des producteurs et des produits, développement durable, santé – une cuisine légère, de petites portions). Elle est donc proche de sa nature et fait « corps » avec elle : du producteur à la transformation du produit par le cuisinier, en passant par les présentations et les arts de la table qui rappellent

constamment le pays (des roches en guise de plats par exemple). Toutes les tables démontrent une grande créativité en travaillant des produits « simples », tels que la betterave, la citrouille, le chou et, bien entendu, les produits de la mer, très présents là-bas. Le choix des produits de proximité va même jusqu'à la sélection des vins : ni français, ni italiens ! Quant aux employés (cuisiniers, serveurs) de ces tables gastronomiques, ils sont généralement enthousiastes, passionnés et fiers de participer à cette cuisine novatrice. Une nouvelle cuisine qui s'est d'ailleurs dotée d'un manifeste¹ adopté en 2006 par le Conseil nordique des ministres (Danemark, Finlande, Islande, Norvège et Suède). Il s'agit d'une sorte de charte de promotion de la gastronomie de ces pays, avec une série d'objectifs à suivre, tels que « refléter dans les repas les différentes saisons; promouvoir les produits des pays nordiques et la variété des producteurs du cru; combiner les meilleures méthodes de cuisson et les traditions culinaires scandinaves avec des inspirations extérieures à cette sphère culturelle; exprimer la pureté, la fraîcheur, la simplicité et l'éthique que les chefs nordiques veulent associer à leur région²... » ■

1 Jean-Marcel Bouguereau, Le Manifeste de la nouvelle cuisine nordique
<http://jeanmarcelbouguereau.blogs.nouvelobs.com/archive/2010/02/24/le-manifeste-de-la-cuisine-nordique.html>

2 Hélène Binet, Nouvelle cuisine nordique : il y a quelque chose de goûteux au royaume du Danemark. <http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2010-12/Nouvelle-cuisine-nordique-il-y-a-quelque-chose-de-gouteux-au-royaume-du-Danemark.htm>

La santé et sécurité au travail... c'est important!

PRÉVENEZ les accidents

**Évitez de vous couper...
en adoptant un comportement sécuritaire**

Afin de prévenir les accidents du travail dans le secteur de la restauration, l'**Association des restaurateurs du Québec** a développé de nombreux outils de prévention tels que : DVD, guide et manuel de formation, dépliant, fiche et grille d'inspection, capsule et jeu interactif.

Pour vous les procurer, consultez le site

www.restaurateurs.ca

à la section « Santé et sécurité ».

ARQ

