

Kort om

MAD OG DRIKKE

KADEAU MED I NY COCKTAILBAR

Holdet bag restaurant **Kadeau** udvider med en nordisk cocktailbar i samarbejde med **Simon Lennet** og **Simon Frank**, der står bag en række populære natklubber i København, som **Chateau Motel** og **At Dolores**. Baren hedder 1408 og ligger i lokalet ved siden af Kadeau, hvor restaurant **Nabo** lå. Konceptet er udviklet af **Morten Damgaard**, manden bag de såkaldte "postnummer"-cocktailbarer 1105, 1656 og 1789.



PR-foto



PR-foto

40-ÅRS JUBILÆUM PÅ RESTAURATIONEN

Det er 40 år siden, at **Lisbeth** og **Bo Jacobsen** gik i lære som kokke, og det markerer de med et brag af en festmiddag. Den skydes i gang med magnum Taittinger fra 2006 og fortsætter ud over stepperne med en række udsøgte vine og lige så mange retter. Bl.a. quenelle af sandart og østers, tartelet med fjordrejer, hummerhotdog, helstegt svinenakke, pomeloids med snaps, oste, passionsfrugtis, hvid chokolademousse med rabarber flambé, kaffe og småkager til aflivelse af eventuel restsult. 3000 kr. for mad og vin.

NY DESSERTBAR I KØBENHAVN

Det danske isdessertmærke **Winterspring** har åbnet en såkaldt morgenmad- og dessertbar i Store Strandstræde nær Nyhavn. Der serveres morgenmad som pocheret æg og havregrød fra kl. 8, vegetariske småretter m.m. til frokost, afternoon te om eftermiddagen og hele dagen frem til kl. 19.00 serveres desserter. Især Winterspring is og sorbet tilberedt af årstidens råvarer.



PR-foto

SLOW FOOD-MESSE I KØBENHAVN

28.-29. april afholder den internationale gastronomiske græsrodsbevægelse Slow Food for første gang festivalen Terra Madre Nordic. Der indrettes en markedsplads med omtrent 80 udstillere fra hele Norden og arrangeres smagninger af kvalitetsprodukter fra de nordiske lande og debatarrangementer og workshops med fokus på traditionelt madhåndværk og bæredygtig fødevarerproduktion, bevaring af gamle sorter og andet godt. Program på tmn18.com.



Slow Food

PR-foto

Den firkantede Cointreau-flaske var fast inventar i min fars barskab, men kom kun frem, når oldemor var på besøg, så den holdt i årevis. Selv har jeg kun drukket den franske appelsinlikør, når den er blevet serveret i godt selskab, f.eks. med tequila og lime, gin og citronsaft eller tranebærjuice og vodka. Altså som en Margarita, White Lady eller Cosmopolitan, som er tre af de cirka 350 klassiske cocktails, hvor Cointreau indgår.

Tæt på en stor cocktailbirolle

Cointreau er den søde forbindelse i såvel Margarita som Cosmopolitan og 350 andre cocktails. Vi har besøgt kilden til den populære cocktailklassiker på destilleriet i Frankrig

Den firkantede Cointreau-flaske var fast inventar i min fars barskab, men kom kun frem, når oldemor var på besøg, så den holdt i årevis.

Selv har jeg kun drukket den franske appelsinlikør, når den er blevet serveret i godt selskab, f.eks. med tequila og lime, gin og citronsaft eller tranebærjuice og vodka. Altså som en Margarita, White Lady eller Cosmopolitan, som er tre af de cirka 350 klassiske cocktails, hvor Cointreau indgår.



Af Ole Troelsø

Da jeg blev inviteret ned at se destilleriet i Frankrig, slog jeg til i håbet om at blive lidt kloge-re på den gamle klassiker, som de færreste længere drikker rent, men som lever i bedste velgående på barer verden over.

Sjette generation

Destilleriet ligger 300 kilometer sydvest for Paris i byen Angers, der siden 1849 har været hjem for familien Cointreaus destilleri.

Dengang lavede de mange forskellige slags frugtdestillater, men da unge **Edouard Cointreau** trådte ind i firmaet, skiftede det retning. Han udviklede den særlige smag og stil, og det er en af hans efterkommere **Alfred Cointreau**, som viser mig rundt på destilleriet.

Han er sjette generation i familien, som stadig ejer en stor del af virksomheden, hvilket er lidt af en sjældenhed inden for globale brands, som jo sælges på kryds og tværs af landegrænser og oftest er helt afskåret fra de mennesker, som oprindeligt lagde navn til

produktet. Sådan er det ikke her, Alfred Cointreau er lyslevende og vildt begejstret for familiens likør, ligesom mange andre må formodes at være, ellers ville der ikke blive produceret 13 mio. flasker årligt.

Men hvad er det, der gør denne appelsinlikør anderledes end de mange hundrede kopier? For der er en forskel, som gør, at professionelle bartendere som regel altid har en flaske Cointreau på hylden.

Den vigtigste er måske, at dette ikke blot er en likør med appelsin-smag, men en likør, der ikke er helt så sød som andre, og som har en mere distinkt smag.

Det særlige er, at den ikke bare smager af søde appelsiner, men at den dufter af såvel søde som bitre appelsiner. I smagen er der udover sødme en delikat bitterhed og mindelser om



Appelsinlikøren Cointreau triple sec

forskellige krydderier som kanel, muskatnød og nelliker.

Sjette næse

Hvordan denne buket af duft og smag bindes, finder jeg ikke ud af, selvom jeg møder Cointreaus "næse," chefdestillatøren **Carole Quinton**, som er den kun sjette person i firmaets historie, der har adgang til de gamle bøger, hvor opskriften findes.

Men hun overholder sit tavsheds-løfte, så min forestilling om at snuse rundt på krydderilageret forbliver en drøm, om end jeg får lov at inspicere destilleriet, som nærmest er et arbejdende museum.

I en hal, der er mættet med umiskendelig Cointreau-duft, står der flere rækker med snesevis af op til 100 år gamle rødgyldne destillationsapparater. Det ligner noget, **Storm P** kunne have tegnet for sjov, men apparaterne er den ægte vare, og de kører dagligt for fuld damp med at kreere sjælen i Cointreau, som man med en vis ret kan kalde Margaritas søde sjæl.

Det gør Alfred Cointreau i hvert fald, om end man kan finde mange Margarita-opskrifter uden Cointreau, ofte står der nemlig triple sec i stedet.

Engang var det en og samme ting, i 1875 lanceredes nemlig Cointreau triple sec, triple udtrykte, at appelsin-magen var koncentreret tre gange, og

COINTREAU

COINTREAU ER EN appelsinlikør lavet på basis af forskellige typer appelsinskal, som forædles på et destilleri i Frankrig.

DEN BLEV LANCERET i 1875 som Cointreau triple sec og blev drukket rent.

I DAGE ER Cointreau mere et element, som indgår i cocktails.

TUREN VAR SPONSORERET af Cointreau.