

Ind til

Mød stjernekokken bag Relæ

benet

Christian Puglisi er italiensk, norsk og dansk. Hans mad er inspireret af den franske skole, af spansk molekylærgastronomi og tiden som souschef på Noma, men den er først og fremmest ... personlig. Mød stjernekokken bag Relæ, der elsker det rene og sarte og derfor aldrig bruger peber i sin mad, men til gengæld laver desserter med kantareller og driver verdens eneste økologisk certificerede Michelinrestaurant.

Af Jonas Wisbech Vange. Foto: Ulrik Jantzen.

Mellem Nørrebroparken og Assistens Kirkegård løber en usædvanlig gade. Jægersborggade er belagt med ujævne brosten, der inviterer til cykelstyrt, lejlighederne er gamle og små, og i gadens indhug står grå eksistenser og handler med hash, klar til at tage benene på nakken, når politiet lægger vejen forbi. Hvad de i øvrigt hyppigt gør.

Det var her, Danmarkshistoriens største seriemorder Dagmar Overby fra 1916 og frem slog mindst 25 børn ihjel, og her, at rapperen Niam i 2009 blev snittet af en kugle i et bandeskyderi. Det var også her, Christian Puglisi i 2010 åbnede Relæ. Og selvom han grundet den uhojtidelige stemning gør en ære ud af at kalde restauranten for en "anti-gourmet restaurant", skal man ikke mange år tilbage, før tanken om at placere en ypperlig restaurant i Jægersborggade syntes lige så logisk som at anrette en panna cotta på et leje af forløren skildpadde. Men fra sin tid på Noma har Puglisi lært at gå egne veje, og i de senere år

har den andels-ejede brostensstriben på Nørrebro forvandlet sig til et trendy stræde fyldt med god smag; designere, speltbrød, karamelleri, øko-grød og biodynamiske vine. Claus Meyer har åbnet bageri, Coffee Collective brygger kvalikaffe, og midt i det hele ligger Relæ, som i 2012 fik en Michelinstjerne og i dag er kåret som den 53. bedste restaurant i verden.

Jeg gør, hvad der passer mig

Christian Puglisi træder ind ad døren fra Jægersborggade i en stor jakke. Dansk-italieneren med det sydlandske udseende og et intelligent look bag de firkantede briller har travlt. Nyligt hjemvendt fra New York, hvor han har promoveret sin nye bog, "Relæ: A Book of Ideas", har han skubbet interviewet en time, så han kunne nå et møde på sit nye bageri Mirabelle, som han og kompagnonen Kim Rossen åbnede sammen med den italiensk inspirerede restaurant Bæst i lokaler over for Nørrebro-biografen Empire Bio i oktober. >



Under sin tid på El Bulli kunne Christian Puglisi stå i timevis sammen med ni andre kokke og poppe kernerne fra en courgette ned i vand, 30 g pr. gæst, inden det blev kogt til en risotto på courgettekerner. Selv om det var hårdt arbejde, nød han restaurantens evne til at se nye muligheder i råvarerne.

BLÅ BOG: Christian Puglisi

- Dansk kok, født i 1982 på Sicilien som søn af en italiensk far og norsk mor.
- Udlært fra Røgeriet i Rungsted, inden han kom til den trestjernede Michelin-restaurant Taillevent i Paris. Arbejdede i 2006 på El Bulli, men takkede nej til fastansættelse for at vende hjem til Noma, hvor han arbejdede som sous-chef, indtil han i 2009 sagde farvel, året inden den københavnske restaurant blev kåret som verdens bedste.
- I 2010 åbnede han Relæ og vinbaren Manfreds på den anden side af gaden. I oktober 2014 udvidede han med den italienskinspirerede restaurant Bæst og bageriet Mirabelle. Samtidig udgav han bogen "Relæ: A Book of Ideas", som af Time Magazine blev udpeget som en af efterårets bedste madbøger.
- I 2012 blev Relæ certificeret økologisk. Samme år modtog restauranten en Michelinstjerne. Puglisi har i mange år været madskribent på Politiken. The Wall Street Journal havde ham i 2010 på listen over Europas 10 bedste kokke under 30 år, og i 2014 var Relæ nummer 53 på det britiske magasin Restaurants liste over verdens bedste restauranter.
- Privat bor han sammen med sin kæreste og deres søn på tre år.

Alligevel finder interviewet sted på Relæ. Måske fordi det er her, Puglisi har lagt sit hjerte, og herfra hans hjerteblod strømmer ud i de nye skud, som bringer friskt blod med sig tilbage til udgangspunktet. Det giver mening. Er bæredygtigt. Pludselig kan bageriet levere brød af en højere kvalitet til Manfreds og Relæ, ligesom det lille mejeri, som er etableret over Bæst, laver egen mascarpone, som Puglisi har planer om at bruge i en ret på Relæ. – På den måde bidrager de nye steder hele tiden til det oprindelige. Og så er der jo den fordel, at hvis jeg står op og tænker: "I dag vil jeg lave charcuteri," så går jeg over til Bæst, skærer kød og laver 40 kg charcuteri. Hvis jeg vil strække ost, strækker jeg mozzarella i mejeriet. Hvis jeg vil folde pizzaer ud, gør jeg det i bageriet. Og hvis jeg vil køre service på Michelinrestaurant, så gør jeg det. Jeg kan gøre, hvad fanden der passer mig. Og det er det, jeg vil. For hvis jeg kan det, så kan jeg hele tiden bidrage til, at tingene bliver bedre.

Fuck mand, majroer!

Der er en saglighed over Christian Puglisi. Han er venlig, men afstemt. Selvom hans passion får ham til at tale hurtigt og fægte med armene, er der rene linjer i og omkring ham. Vi sidder



For Christian Puglisi er bæredygtigheden vigtigere end dogmerne. Han vil ikke – som på Noma – servere moskusokse fra Grønland og ikke trofler fra Piemonte. For Piemonte ligger, understreger han, tættere på Danmark end Grønland: "Det giver ikke mening for mig."

bagerst i kælderlokalet. Omkring ham er murstensvæggene blotlagte. Små grå lamper hænger ned fra loftet og løber på en lige linje ned igennem det aflange lokale over massive egetræsborde, der ikke kender til følelsen af at få lagt en dug over sig. Bestikket tager man selv fra en skuffe under bordet, ligesom man selv får lov til at skænke vand, og restauranten er bortset fra enkelte tryk fra en plakatbutik længere nede ad gaden usmykket. Ren. Ligesom smagen på de tallerkener, han serverer. – Mit mål med Relæ var at forsimple for at kunne hæve kvaliteten. På Noma havde vi en ret med 15 grøntsager, der var syltet i fire-fem forskellige lager, og så var der måske 20 vilde urter ovenpå. Den var fænemenalt smuk, men kan kun eksekveres, hvis du har seriøst mange folk bag. Med Relæ handlede det om at reducere ind, skære helt ind til benet for at give store oplevelser for få penge. For mig kan gastronomi koges ind til sammenhæng og kontrast mellem smage og konsistenser. Maden skal kunne tale for sig selv. Som når der kommer en råvare ind ad døren, og man siger: "Fuck, mand! Prøv lige at smage de her majroer!" Jeg vil have, at folk får den oplevelse, når de spiser her, som jeg får, når jeg tager et stykke frisk majroe i munden og tænker: "Wow, det hænger bare sammen."

INTERVIEW

Christian Puglisi

"Det er gået op for mig, at det er en kvalitet at være af blandet ophav. Og jeg tror også, det har været vigtigt for min indlæring."

Blandt geder og citrontræer

Måske kan man trække en direkte linje tilbage til Puglisis barndom på Sicilien. Her var mad noget, man så vokse. På den trange plads bag familiens byhus voksede auberginer, tomater, citroner og basilikum. Onkel havde høns og geder og lavede olivenolie, og tante lavede ofte en helt enkel pastaret med tomat, stegt aubergine og tør, revet ricotta. Den ret står i dag som smagen af hans italienske barndom. Hans forældre mødtes i slut-70'erne "på klassisk turistmanér", som han formulerer det. Hun, en norsk kvinde ved navn Liv, var rejst på ferie i den lille by Taormina, beliggende mellem Messina og Catania på den sicilianske østkyst. Han, en lokal citrusgrossist ved navn Rosario, var ude at fiske efter blondiner.

I 1982, blandt citronlunde og kaktusfigner, kom frugten af deres møde, Christian Francesco Puglisi, til verden.

Men den sicilianske citruseksport var i krise, indkomsten i bund, og far og onkel var blevet uvenner, så i jagten på en frisk start flyttede de i 1989 til Danmark. Faren fik arbejde som tjener på en italiensk restaurant i Hornbæk. Ofte sad sønnen i det italienskduftende køkken og fulgte interesseret med.

Over årene voksede idéen om at blive kok fra spæd tanke til handling. Efter at være blevet udlært fra Røgeriet i Rungsted førte Puglisis smagsløg ham ud i verden. Fra den klassiske, trestjernede Michelinrestaurant Taillevent i Paris, hvor råvarerne var incroyable og ambitionsniveauet højt, over verdens dengang bedste restaurant, molekylærgastronomiens katalanske arnested, El Bulli, hvor man legede med skum og skubbede grænserne for, hvad mad kunne være.

Trods tilbud om fastansættelse savnede han det basale: Kød, der ramte en pande, saucer, der stod og kogte ind. Han forlod verdens bedste restaurant til fordel for den restaurant, der tre år senere overtog pladsen på verdenstoppen, Noma. Som sous-chef ved Redzepis skulder trådte han for alvor ind i det nordiske køkken. Han lærte, at man må gå egne veje, hvis man vil have succes. Og det gjorde han så.

Den ferske, sarte smag

Læser man i "Relæ: A Book of Ideas" opdager man hurtigt, at den er mere end en kogebog. Den er et manifest med udgangspunkt i Puglisis egen fortælling. En ret udgøres smukt af skarptskåret, syltet makrel, et penselstrøg blomkålspuré og afrevne, kridvide blomkålsflager. En anden af lam og stranddild under et bølgende dække af majroer. Og en tredje: Blæk-

spruttetagliatella med blæk, musling og en lille smule tang. Puglisis mad er ofte fersk. For ham er udtrykket positivt, mens det for andre er udtryk for mangel på kraft eller krydderi.

Står der salt og peber på dine borde?

– Nej, svarer han prompte, mens en maskine fræser støjende på livet løs ude i det travle, åbne køkken.

Bliver du fornærmet, hvis folk spørger?

– Hvis folk gerne vil have mere salt i maden, er de velkomne til at få det. Jeg lever af glade gæster. Men jeg ser tit folk bede om salt, før de overhovedet har fået maden. For fem år siden ville jeg have taget diskussionen. Det gider jeg ikke mere.

Men der er ikke noget peber i dit køkken?

– Det er en ting, jeg har fra min Noma-tid, hvor man sagde: "Hvad fanden skal man bruge peber til?" Salt er salt, peber er et krydderi. Vil du så også lige have lidt chili på? Vi har én gang lavet en sauce med peber i, ellers kommer vi ikke peber i maden. *Har vi generelt travlt med at pøse smag på de ting, vi spiser?* – Jeg synes, der kan være en tendens til, at ting skal "smage af noget" – og det er man nødt til at definere. Lige nu har vi en ret, som er kogte porrer og østers. Det er meget enkelt, siger han og overdriver med en forklarende mine:

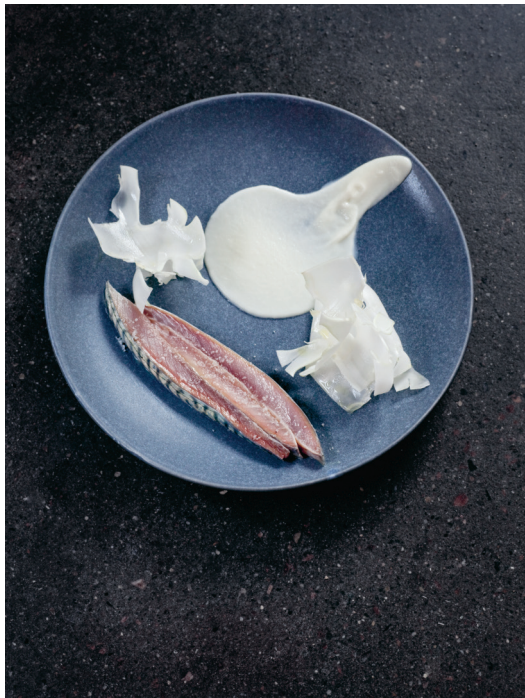
– Det smager af porrer ... og østers. Den er fantastisk, men jeg kan se, at det er sådan én, hvor folk går ind og skriver på TripAdvisor: "Det smagte ikke af noget." Jamen, hvad er det, du vil have? Skulle man komme peber på det? Så falder det jo fra hinanden. Jeg synes, at sarte smage er sindssygt interessante. Når man skal sidde lidt, inden smagsløgene opfanger smagene. Hvis man bare stabler på, taber man mange af sine nuancer.

Kantareller på hovedet

Hans øjne glider automatisk op på de høje kældervinduer og følger de forbipasserende til siden, når de drysser forbi ude på Jægersborggade. I Relæ's spæde start stod en sofa placeret uden for et af vinduerne: Her hang de lokale hashrygere, ansigtstatoverede mænd, relativt blonde blondiner og et par pitbulls ud på skift – til den ambitiøse koks store utilfredshed. Men sofaen er der ikke længere, så det er ikke derfor, han holder øje. Det er bare sådan, han er. Observerende. – På El Bulli var der en ret med artiskokker. Når man piller bladene af en kogt artiskok, er de yderste grove, og så bliver de finere og finere indad. De inderste er meget møre, og det er >

INTERVIEW

Christian Puglisi



Syltet makrel med blomkålspuré og blomkålsflager fra Puglisis bog "Relæ: A Book of Ideas" (Ten Speed Press).

dem, der smager allerbedst. Så man pillede de inderste blade af, samlede dem igen som en rose, og så fyldte man en gelé af den spanske ibericoskinke i og lukkede dem sammen som en ravioli, der blev lunet, så geléen indeni var blød.

Christian Puglisi smiler stille.

– Mange af dem, der stod ved siden af mig og lavede de der artiskokroser, var ved at skyde sig selv. Jeg syntes, det var fedt. Jeg kunne nyde tanken bag. At der sidder nogle artiskokblade inderst med en utrolig konsistens, som man kan arbejde videre med. Sådan noget har jeg med fra El Bulli.

At se nye muligheder i de råvarer, man arbejder med?

– Det er noget med at vende råvarerne på hovedet. For der ligger mange små skatte gemt. Vores nuværende bager på Mirabelle var dessertkok her. Hun sagde en dag: "Skal vi ikke prøve at lave dessert med kantareller?" Så sagde jeg: "Det er simpelt – den mest elendige idé, jeg nogensinde har hørt."

En gryde brager på gulvet ude i køkkenet. Puglisi taler videre.

– Så tænkte jeg lidt over det. Kantareller omtales af mange som noget, der smager lidt frugtigt af abrikoser. Okay, hvorfor ikke? Først lavede vi en is. Det blev slimet og underlig og smagte ad helvede til. Så prøvede vi at stege kantarellerne og lave det til en let puré, inden vi vendte æggeghvider i, så det blev til en mousse. Da jeg smagte den, var jeg bare sådan: "Fuck! Det her smager bare af kantareller!" Det smagte 10 gange mere af kantareller, end hvis jeg havde stegt dem på en pande og kommet hvidløg og persille på, som 10 milliarder andre mennesker normalt gør. Det endte som en fantastisk dessert med æblegranité og en crumble af trompethat.

Et personligt køkken

Og hvad så nu? Med Mirabelle og Bæst har Puglisis lille imperium vokset sig større. Med bogen har han nedskrevet sin egen fortælling om Relæ. Det har været en stor ting, understreger han. Det samme med den økologiske certificering, Relæ fik for to år siden, så den i dag er den eneste økologiske Michelin-restaurant i verden. Og nu er målet så at blive ved med at udvikle sig. Blive skarpere og arbejde sig tættere på råvarerne. Måske få nogle køer og begynde at lave mælken også, måske

få eget gartneri, som kan kaste friskt grønt ind i organismen.

Har du med Bæst bundet en sløjfe på din italienske baggrund?

– Helt sikkert. Den er det totale forsøg på at lave en ikke-autentisk, italiensk restaurant. Der er pizza og tomater fra Italien, men vi laver eksempelvis mozzarella på lokal økologisk mælk. Jeg har brugt to år på at researche, hvordan man gør. Besøge folk, besøge mejerier, se bøfler og køer, få tips og så lave det selv. Det er Noma-snakken om igen. Jeg vil jo ikke have, at

det skal hedde: "På Bæst får du pizza, der smager som i Napoli." Det rager mig ikke en skid. Jeg vil have, at du skal tage til Nørrebro og få en pizza, du ikke kan få i Napoli, siger han.

Er du i virkeligheden bare tro mod din egen historie? Det videnskabelige fra El Bulli, det nære fra Noma og dit italienske ophav, som så giver din egen, personlige restaurant?

– "Personlig" er lige præcis ordet. Da jeg startede Relæ, spurgte folk hele tiden: "Hvad er det for et køkken? Er det fransk, nordisk, eller skal du lave italiensk køkken nu, fordi du oprindeligt er italiener?" Og jeg blev ved med at sige: "Det er et personligt køkken!" Det er det, når du laver noget som emigrant ... Som teenager var det en stor del af min personlighed at sige: "Jeg er italiener," siger han og banker to gange på brystet.

– Jeg gik vildt meget op i det som dreng. Det var min personlighed. Men når du så er i Italien, er du jo ikke italiener. Sådan er det bare. På et tidspunkt gik det op for mig, at det, som jeg troede var mit problem: "Hvor hører jeg til?", det var min force. Det er gået op for mig, at det er en kvalitet at være af blandet ophav. Og jeg tror også, det har været vigtigt for min indlæring. Når du kommer til et land som syv-otte-årig og skal træde ind i et klasselokale, hvor du ikke snakker sproget, så lærer du hurtigt at suge til dig. Når jeg så senere kom til et køkken i Frankrig eller Spanien, var jeg god til at observere og absorbere. Min mad er hverken italiensk, fransk eller dansk. Du kan ikke bare komme det ned i en lille kasse. Den er baseret på erfaringer fra mange steder, siger Christian Puglisi.

Endnu et menneske passerer forbi vinduet. Hans øjne følger skikkelsen, der fortsætter ned ad Jægersborggade. Denne sært sammensatte gade, som alligevel hænger så godt sammen. ■

PUGLISI OM

... vandskænkning

– Det værste jeg ved, når jeg er på restaurant, er, når tjeneren skal hælde vand op til mig. Når du er ude at spise fint, så skal der stå én ved dit bord 25 gange på en hel aften og skænke dig ½ cl vand, fordi du har taget en tår af dit glas. Jeg ser det ikke som en service. Jeg ser det som irriterende.

... nordisk mad

– Da jeg var elev, var gode råvarer, hvis du kunne få en fransk and – eller franske brisler. "Hold kæft, det er gode råvarer, de har i Frankrig!" Man havde slet ikke tænkt over, at vi måske havde noget, der var lige så godt. Jeg tror, at Noma kom frem på en tid, hvor Norden blev eksotisk for mange. Fordi det var ukendt. Noma lavede pludselig en restaurant, man ikke kunne finde i Paris. Pludselig kom fokus på København. Fordi man gik sin egen vej.

... a la carte

– På den trestjernede Michelinrestaurant Taillevent, hvor jeg arbejdede i fire måneder, var kvaliteten tårnhøj. De havde gigantiske pighvarer på syv-otte kilo og havbars, der lå med knaldrøde gæller og en krog i gabet, fordi de var linefisket. Det vigtigste var, at man ikke havde udsolgt, for når madame-et-eller-andet skulle have søtunge, så skulle hun altså have søtunge. Så man fik leveret den vildeste søtunge, men den stod nemt fire-fem dage, før den blev bestilt "a la carte". Udgangspunktet var fantastisk, men i realiteten var det noget lort.

... prisen

– Det skal være billigt at spise. På Relæ startede vi med fire retter til 325 kr. For mig var det vigtigt, at man kunne komme og føle, at man fik en gastronomisk oplevelse. Men jeg ville ikke have, at det blev en religiøs oplevelse. Når du går på dyr gourmetrestaurant, spiser du måske 16 eller 20 retter. Det tager hele aftenen. Jeg ville hellere se, om man kunne give nogle af de samme oplevelser et sted, hvor du slår armene ud, har det sjovt og synes, det er fedt, siger Puglisi, der i dag tager 450 kr. for en firerretters Michelinoplevelse.

Christian Puglisi var nervøs, da han i 2009 havde besluttet sig for at fortælle René Redzepi, at han stoppede som souschef på Noma for at åbne egen restaurant. Men Redzepi tog det pænt. Sagde, at han ikke engang kunne blive vred på ham, og at han vidste, hans restaurant ville blive fantastisk.