



FESTMÅLTID I DET FRIA

Nomaden, kocken och konstnären Jim Denevan firar naturen och dess grödor i dramatiska miljöer med sin ambulerande restaurang. RES Micha van Dinther har satt sig ner vid ett annorlunda bord.

TEXT Micha van Dinther

“EVERYTHING IS BIG in America” heter det som bekant. Det gäller även kocken och konstnären Jim Denevans något annorlunda verk – en tjugofem meter lång kanvas i form av ett långbord klätt med vit duk.

Jim Denevan är grundare till Outstanding in the Field, en ambulerande restaurang som sedan 1999 rest kors och tvärs genom USA. Under ett par månader varje sommar packar han och hans sällskap ihop fällbord, linnedukar och bestick för att kussa land och rike runt i en silvrig och röd turistbuss från 1953. Under resans gång stannar bussen till på utvalda platser där borden plockas fram, sammanfogas och dukas. Platserna väljs med omsorg för att erbjuda gästerna spektakulära naturupplevelser.

Kvällarna till ära sammanstrålar lokala lantbrukare, kokkar och vinmakare under ledning av Outstanding in the Field, för att tillsammans skapa sina drömmars middag. Endast ekologiska råvaror som odlats lokalt används till högtiden, vars syfte är att sammanföra middagens besökare med matens lokala producenter.

Vi serverar alltid maten vid dess källa, berättar Jim entusiastiskt. Jim har placerat sitt långbord på de mest uppseendeväckande platser: en farm i Alaska, en urban trädgård på Manhattan, en underfattensgrotta i Kalifornien och i Seattles sumpmark.

Varje ny plats ses som en obrukad vit kanvas som under kvällens gång förvandlas till välkomponerad tavla. En kombination mellan

fakta OUTSTANDING IN THE FIELD

Med Jim Denevan i spetsen anordnar Outstanding in the Field varje sommar och höst ett trettiotal middagar runtom i USA. 2008 års middagar är nästan slutsålda men i skrivande stund finns ett fåtal platser kvar.

Pris för en middag ligger på cirka 1200 kronor. Följ även Outstanding in the Fields blogg för rapporter från sommarens tillställningar.

Webb: www.outstandinginthefield.com

det förutbestämda och det oförutsedda gör att varje tillställning blir unik. Lokala råvaror, valet av rätter, vädrets nyckfullhet och den slumpmässiga sammansättningen av individer som sätter sig till bords, förenas på den särskilda platsen och tidpunkten.

Ett danande konstverk, ett övergående konstverk och kort därefter – ett upphörande konstverk. Magiskt, minst sagt.

JIMS BAKGRUND ÄR något brokig. Han började sin bana långt från allt som heter natur, konst och gastronomi. Under åttiotalet arbetade han som framgångsrik modell i Milano. Medan hans kollegor festade, intresserade Jim sig mest för olivoljor, kryddor och focaccia. Efter att chefen på en ansedd agentur sa ”ligg med mig så får du en Armanikampanj”, kastade Jim in handduken och avbröt sin karriär som modell.

1986 flyttade han till Kalifornien och började arbeta i köket på en framstående italiensk krog. Under mitten av nittioalet tillbringade Jim mer och mer tid vid stranden där han snabbt fann nöje i en ny sysselsättning – sandkonst.

Vid lågt tidvatten ägnade Jim timmar åt att teckna i sanden. Sammanfogade trianglar, förbundna spiraler och tredimensionella rektanglar bildade flera hundra meter stora konstverk som, då tidvattnet återvände, åter igen suddades ut. I dag delar han sin tid mellan sandkonst och Outstanding in the Field, som enligt honom på många sätt påminner om varandra genom sin storslagna förgänglighet.

Jim tror inte på fenomenet kändiskockar. Han vill i stället lyfta fram odlarna och bönderna som de verkliga hjältarna.

– Då jag drog igång Outstanding in the Field hade jag en idé om att lantbrukare borde vara de riktiga stjärnorna och att kockens roll egentligen är sekundär. Kockens betydelse har under flera år tilltagit, samtidigt som det talas ytterst lite om bonden.

VI ÄR PÅ väg mot Paso Robles där vi har plats vid kvällens tillställning. Vi är bland de hundra lyckligt lottade gäster som lyckats knipa varsin hett eftertraktad biljett till middagen på Pasolivo Ranch. Med bil kör vi genom de ockrafärgade, mjukt böljande kullarna i centrala Kalifornien. På bilradion talas det om årets varmaste dag, nära fyrtio grader i skuggan.

Vi anländer tidigt på Pasolivo Ranch, en gård som specialiserat sig på framtagandet av exklusiva olivoljor. Här råder det redan full aktivitet, långbordet har ställts fram på en av de stigar som löper genom olivlund. Trots den mörkande värmen och avsaknaden av minsta bris är humöret på topp. Förväntningarna på kvällen är höga, och man hjälps åt att breda ut de vita bordsdukarna. Tallrikar är gästerna ombudda att själva ta med sig. De placeras sedan slumpmässigt ut på bordet och blir ytterligare en beståndsdel i kvällens skapelse.

Vid sextiden anländer de första gästerna. Till allas glädje har kvicksilvret i termometern börjat sjunka och vi svalkar oss med varsin välkomstöl, en Firestone Pale Ale från ett lokalt bryggeri. Paret Yaguda, ägare till Pasolivo Ranch, visar oss runt på farmen. Passionerat berättar de om olivens väg från kärna till olja innan vi ombeds ta plats vid bordet.

Mitt emot oss sitter Lisa och Chris från Sacramento. Hon är advokat, han konstnär. Paret är passionerat matintresserade och har en förhoppning om att i framtiden kunna äga en egen ranch där de kan vara självförsörjande. De berättar att de har börjat smygträna inför framtiden genom att odla sjuttiofem sorters tomater i sin pytelilla trädgård i stan. Samtalen kring borden tar fart och snart stiger ett sorl av ett hundratal röster mot skymningen.

Kvällens första rätt serveras i form av något som liknar sauteerade plättar. Mina smaklökar får jobba på högvarv för att identifiera vad det är jag har i munnen. Både mitt resällskap och jag sitter som frågetecken och snart är halva bordet i fart med att förklara för de två oupplysta svenskarna vad abalone är. Det visar sig vara en typ av mussla med vitt, fast kött, en riktig delikatess vars odlare sitter bland oss vid bordet.

Mellan varje rätt ombeds kvällens jordbrukare, vinmakare och producenter säga några ord kring sitt arbete. Stoltheten verkligen lyser i ögonen på dem när de pratar om sina råvaror. Vi serveras bland annat viner från Four Vines, grönsaker från Windrose Farm, kött från Hearst Ranch. Maten får ett ansikte, länkas till en person, och det som gör upplevelsen så stark är att vi alla delar den.

Efter kvällens sju rätter börjar vinet att sina och ljusen att brinna ner. Mörkret sänker sig över olivlund och det är som om någon släckt ljuset på festen. Vissa börjar tacka för sig genom att skaka hand med bordsgrannarna medan andra dröjer sig kvar i hopp om en fortsatt magisk natt. Vi hälsar adjö till våra nya bekantskaper, byter mejladresser och börjar sakta promenera genom den kol-svarta lunden bort mot bilen.

Kvällens konstverk är för alltid borta – förutom i vårt eget medvetande. ■

FEM ANDRA NATURNÄRA RESTAURANGER

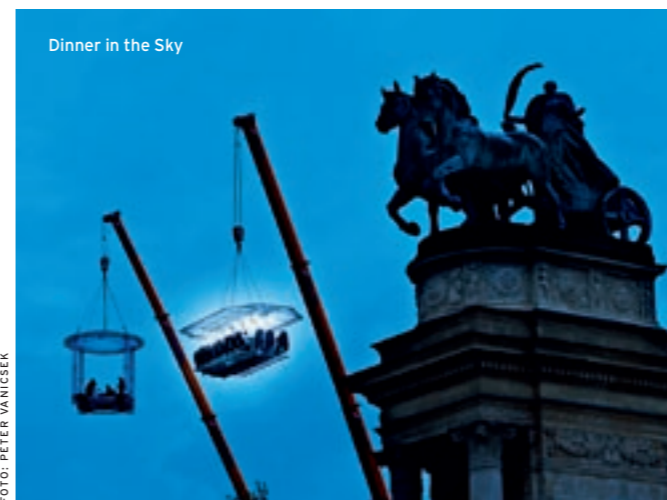


FOTO: PÉTER VANISEK



FOTO: RONALD HOEBEN

DINNER IN THE SKY

FRISKA VINDAR I KÖKET

Dinner in the Sky erbjuder en svindlande upplevelse genom att servera middagen femtio meter upp i luften. Under varje sittning finns det rum för tjugotvå gäster som passas upp av fem kockar och servitörer.

Dinner in the Sky turnerar jorden runt och skraddarsyr sina evenemang efter förfrågan. Ytterligare en plattform kan hissas upp i samma nivå som bordet för att kunna erbjuda gäster underhållning i form av musik eller liknande.

Dessvärre finns ännu ingen diskret lösning för toalettbesök under middagen. Kommer behovet smygandes drabbas hela sällskapet, som då måste hissas ner till marken.

Dinner in the Sky

Tel. +32-2-333 38 10

Webb: www.dinnerinthesky.com

Longitude 131°

LONGITUDE 131°

MOT VARMARE BREDDGRAD

Beläget i Uluru-Kata Tjuta National Park i centrala Australien ligger en lyxig, ekosensibel reträtt vid namn Longitude 131°. Femton vita tält ligger utspridda på den terrakottafärgade slätten med utsikt över Ayers Rock. Låt dig inte avskräckas av ordet ”tält” som här är designade för att klara hettan och erbjuder femstjärnig komfort.

Missa för allt i världen inte Table 131°, en oförglömlig middag under bar himmel. Njut av en tre-rätters måltid samtidigt som du ser den blodröda solen gå ner vid horisonten.

Longitude 131°

Adress: Ayers Rock, Australien

Tel. +61-2-82 96 80 10

Webb: www.longitude131.com.au

FOTO: VOYAGES LONGITUDE 131°



FOTO: JET VAN FASTENHOUT

DE KAS

NATURLIG KOST TAR MARK

Efter tjugo års jagande av Michelinstjärnor tränade kocken Gert Jan Hageman efter något annat. Omgiven av lysrörsbelysning och vitt kakel växte visionen om ett kök omgärdat av bördig jord där kryddor och grönsaker frodas till liv.

På De Kas (växthus på holländska) förlitar man sig fullkomligt på vad myllan har att erbjuda. Växthuset som hyser restaurangen är från 1926 och står mitt i en örtagård. Både gäster och personal kan njuta maximalt av dagsljuset som skiner in genom den inglasade restaurangen. Här har man lejt en odlare på heltid, vars enda syssla är att bruka de grödor som används i restaurangen.

De Kas

Adress: Kamerling Onneslaan 3, Amsterdam

Tel. +31-20-462 45 62

Webb: www.restaurantdekas.nl

SAF

RÅTT ÄR GOTT

Raw Foodism (eller rawism) förespråkar intagandet av mat som inte är lagad eller behandlad, oftast ekologiskt odlade råvaror. Kock Chad Sarno, Rawisms svar på Marcus Samuelsson, har dragit igång Saf. Med sina tre restauranger strävar Saf efter att servera mat som inte överstigit fyrtioåttio grader i tillagningsprocessen. Temperaturer över fyrtioåttio grader sägs ta kål på smaker så väl som näringsämnen.

Safs restaurang i London är kedjans senaste tillskott, men har sedan tidigare även filialer i München och Istanbul.

Saf

Adress: 152-154 Curtain Road, London

Tel. +44-20-7613 0007

Webb: www.safrestaurant.co.uk

ITHAA

FINNS I SJÖN

Fem meter under vattenytan ligger Ithaa, världens första undervattensrestaurang helt i glas. Det är hotell Conrad på Maldiverna som gjort mångmiljoninvesteringen för att vi gäster ska kunna komma så nära det marina livet som möjligt.

På Ithaa är det omvända regler. Här är det restaurangbesökaren som sitter instängd i 'akvariet' medan tusentals fria fiskar simmar förbi utanför. Boka i förväg, endast fjorton platser finns att tillgå.

Ithaa

Adress: Rangali Island, Maldiverna

Tel. +960-668 06 29

Webb: www.conradhotels.com

