

International design og mad på powerpars nye restaurant

Jesper Boelskifte, manden bag Mash, Umami og Le Sommelier, har slået sig sammen med B&O-designer Johannes Torpe for at starte nyt restaurantkoncept på en af Københavns bedste adresser

Af Michael Solgaard

Espressoer til 15 kr. i baren, italiensk-japansk kvalitetsmad til fornuftige priser og en stor solrig terrasse med udendørsservering er nogle af de ingredienser, der skal sikre masser af mennesker både tirsdag til frokost og lørdag aften på Københavns nye restaurant, der åbner til marts. Til og med i topmoderne internationalt design og på en af Københavns bedste adresser.

Restauratør Jesper Boelskifte, manden bag Mash og Umami, og designer Johannes Torpe har store ambitioner med deres første fælles projekt, som har været syv år i støbeskeen, og som lige nu tager form i den store nye bygning i Ny Østergade midt i København – hvor der tidligere var en parkeringsplads – og hvor der lige nu arbejdes med indretning bag tillukkede vinduer for at undgå nysgerrige blikke.

Venneprojekt

“Vi har været venner i mange år og ofte talt om, at vi skulle lave noget sammen. Nu fik vi muligheden med de perfekte lokaler midt i København. Efter jeg lukkede restaurant Umami i St. Kongensgade i 2017, har København manglet en restaurant, der designmæssigt er forankret i New York og Tokyo og har fokus på andet end nordisk mad. Mangfoldighed og diversitet er vigtigt i en metropol, og det kommer vi til at tilbyde i Ny Østergade,” siger Jesper Boelskifte og fortsætter:

“Johannes Torpe har den internationale tilgang, jeg savner i vores lille metropol. Han har en stil, som gør sig i Asien og USA, og det glæder jeg mig



til at tilbyde danskerne. Som en typisk alfahan er jeg vant til at bestemme meget i mine restauranter – også designet, men det har været en stor fornøjelse at give slip på en del af mit kontrolgen, fordi Johannes og hans folk er så kompetente.”

“Man kan kalde stilen art deco møder italiensk design

med et dansk og japansk pift,” fortsætter Johannes Torpe, der mest arbejder internationalt og har indrettet resorts og restauranter rundt om i verden. Foruden sit arbejde for danske brands som B&O, Hay og Fredericia Furniture.

“Det er ofte svært for danskere at forstå vores design, men heldigvis er Jesper Boel-

skifte og jeg på samme bølglængde,” uddyber Torpe.

Han beskriver designkonceptet til den nye restaurant som perlende og nikker bekræftende, da jeg spørger, om det betyder champagne og krom. Boelskifte tilføjer ordene asiatisk sensualitet.

“Tekstiler og naturmaterialer tænker vi meget i. Og så er

lyd og lys vigtigt. Husk på, jeg er også musiker og går op i akustik,” siger Torpe.

Ikke Michelin

Ambitionerne med den endnu ikke navngivne restaurant, der har plads til omkring 100 gæster, og hvor Jesper Boelskifte ejer en stor del og Johannes Torpe en mindre del – Peter

Venneparret, restauratør Jesper Boelskifte (t.v.) og designer Johannes Torpe, åbner ny restaurant midt i København. Tanken er international stil med fokus på italiensk-japansk mad. Foto: Nina Pilgaard

BLÅ BOG

Jesper Boelskifte & Johannes Torpe

Jesper Boelskifte:

50 år. Uddannet tjener og sommelier. Bosat i Nordsjælland. Nordisk mester i sommelier i år 2000. Adm. direktør i Copenhagen Concepts kendt for restauranterne Le Sommelier (1997), Mash (2009) og Umami (2005). 12 restauranter med en omsætning på 200 mio. kr. og 300 ansatte.

Johannes Torpe:

48 år, opvokset i Thylejren. Musiker og selvlært designer. Bosat i København og Los Angeles. Designstudio i København med 12 ansatte. Kunder bl.a. B&O, Hay, Nike, restauranter, butikker og hoteller i ind- og udland.

Trauboth kendt fra Alchemist og Geranium er tredje partner – er store, men de går ikke i michelinretningen.

“Vi har hyret en suveræn italiensk kok, men det bliver ikke fine dining med hvide duge. Kvalitet er en selvfølge, og jeg er jo sommelier, så vinene er gode, men vi sætter prisniveauet, så alle kan være med, og så mange kan komme flere gange om ugen. Tænk en blanding af Umami og Era Ora men til billigere penge,” siger Jesper Boelskifte og nævner specifikt de populære restauranter Pastis, Victor og Møntergade, der alle ligger i nærheden, som konkurrenter.

“Inspirationen er italienske restauranter i Milano, hvor mange går ind i baren og køber en espresso til to euro, drikker den og går igen uden at spise. Sådan skal det naturlige flow hos os også være, og jeg vil selv ofte stå og lave kaffen,” forklarer Boelskifte.

“Den nye restaurant er en drøm, som jeg har fintunet i syv år. Nu glæder jeg mig vildt til, at der kommer gang i den.”