

“LA NUEVA CØCINA
NØRDICA ES UN MØDØ
DE DEFINIR CØMØ
CØCINAMØS EN ESTA
PARTE DEL MUNDØ
Y DE REVITALIZAR
NUESTRA PRØDUCCIØN
LØCAL. ¡PERO SØLØ ES
INTERESANTE CUANDØ
SE MEZCLA CØN
PERSONALIDAD!”

MIELCKE & HURTIGKARL

JAKOB MIELCKE, TEXTUAL

¿De qué manera el entorno de Mielcke & Hurtigkarl realiza la experiencia de los platos?

El restaurante está ubicado en el jardín de la Sociedad Real de Horticultura, uno de los más antiguos y bellos del mundo. Tanto eso como la decoración conforman un marco en el que la creatividad corre libremente, pero siempre respetándolo, como respetamos nuestra tierra. Así, podemos incorporar ingredientes como el yuzu sin confundir a los comensales.

¿Qué destacarías en la ambientación?

Que las decisiones en ese sentido se tomaron dejando la razón fuera de la sala. Nos guiamos enteramente por la intuición.

Nos sorprendió que las mesas no estuvieran puestas.

Lo primero que el cliente percibe son las mesas vacías: lo lleva a preguntarse por qué no hay cubiertos ni vasos, qué significan las piedras sobre el mantel. Es una velada que, al comienzo, propone más preguntas que respuestas, que predispone al asombro.

¿Cuál es tu desayuno ideal?

Caldo de carne con un toque de picante.

www.mhcph.com



► **Jakob Mielcke**, chef ejecutivo de Mielcke & Hurtigkarl, está en la lista de los 100 chefs más creativos del mundo (René Redzepi, de Noma, admite que lo inspira venir a comer a M&H). Las **paredes** están revestidas con textiles hechos especialmente por la diseñadora **Margrethe Odgaard**, uno de los múltiples gestos que dejan entrar el jardín a esta casa señorial de 1660 para reunirlos con arte de vanguardia. (La piedrita sobre la mesa tiene una ranura: allí se apoyarán los cuchillos). **Enfrente, 'Espino amarillo'**, uno de los platos de la carta que aparecen en **Metamorphosis**, el precioso libro que revela su universo creativo: desde recetas hasta su relación inspiradora con músicos y artistas, y una presentación de los platos sobre blanco absolutamente original.

