



Le Géranium, à Copenhague 2*, haut lieu de la nouvelle gastronomie Danoise

Surplombant le stade de Football de Copenhague, au 8e étage du FaelledParken, le restaurant Le Géranium, 2* au Michelin, créé en Rasmus Kofoed, le triple lauréat du Bocuse D'Or, bronze argent et or, est l'un des fleurons de la nouvelle gastronomie Danoise.

Aujourd'hui l'établissement danois, 2e après le Noma du chef Danois René Redzepi, jouit d'un

palmarès impressionnant : un chef Rasmus Kofoed, sacré trois fois Bocuse d'Or (2004, 2007 et 2011), élu Meilleur restaurant des Pays du Nord en 2013 ; Restaurant de l'année en 2013 au Danemark ; classé dans les 45 meilleurs restaurants au Monde par le Jury San Pellegrino en 2013 ; obtient la Coupe George Baptiste gagnée par le directeur Søren Ledet et la Médaille d'argent aux Championnats du Monde à Tokyo en 2012 ; classé en 2012 dans les 50 meilleurs restaurants au Monde par le Jury San Pellegrino.

Pour autant, cette table d'excellence est à l'image de son créateur. Simplicité, authenticité, tout dans l'épure et la perfection. Dès l'ouverture, le charme opère. L'univers chaleureux et à la fois ultra designé du lieu plonge le convive dans un parfait cocon de sérénité. Tout ici est conçu pour permettre une expérience hors du commun. Une première salle de restaurant panoramique, avec à l'horizon les toits végétalisés de Copenhague et les Moulins à vent de Oeresund et plus loin.. la mer.

Ambiance feutrée et chaleureuse, pour l'espace lounge, avec au centre un foyer aux parois de verre, et une vue imprenable sur les jardins de ville. Quelques Géraniums, fleur emblématique du lieu, tant culinaire que décorative, trônent sur le desk de la large salle de restaurant qui peut accueillir jusqu'à 36 couverts. On se love confortablement dans des banquettes moelleuses : l'invitation parfaite à l'expérience gustative inoubliable.



Les cuisines, immenses dotées d'équipements ultra modernes, ouvertes sur la salle, justes séparées par une paroi de verre légèrement occultée, rajoute à

l'atmosphère sympathique, à l'image du chef Rasmus Kofeod, qui marie avec élégance la rigueur d'une cuisine de haute voltige avec l'art de recevoir nordique, convivial et chaleureux.

On se déplace ici comme chez soi, sous les regards bienveillants du directeur de salle Søren Ledet, et de sa brigade de salle. Tout est étudié pour proposer au client un spectacle dont il se souviendra éternellement. Derrière une seconde porte vitrée, une salle plus confidentielle de 32 couverts, avec une cuisine ouverte baptisée Inspiration Kitchen (cuisine d'inspiration) idéale pour les performances comme celles de ce 5e anniversaire. Car ici la clef de la perfection c'est l'art de recevoir théâtral, parfaitement orchestré et interprété avec juste ce qu'il faut de discrétion. L'ultra modernité rencontre avec élégance un service 2 étoiles de haut vol. L'équipe de de Rasmus est composé de jeunes prodiges passionnés de nouvelle cuisine et de service en salle de qualité, une jeune équipe de 30 personnes dont 14 pour la cuisine

Une cuisine qui réconcilie la culture urbaine avec les saveurs et richesses de la nature.



Souvent associée à la nouvelle cuisine bio, celle du chef Rasmus Kofeod est indéniablement centrée sur le végétal et le floral. Et même si les poissons et crustacés locaux : crabes, langoustines, huitres, couteaux et autres poissons de mer ont leur place au cœur de la carte du Geranium, on sent l'inspiration naturelle née des mariages subtils entre fleurs et légumes, des associations audacieuses sucrées et salées.

Graines de Citrouille, artichauts de Jérusalem, algues et pommes de terre, carottes et argousier, racines, céleri et pommes aigres, verveine citronnée.... La cuisine de Rasmus Kofeod est avant tout un laboratoire culinaire où la sublimation du produit est élevée au rang d'art majeur. Une cuisine créative et libre, ouverte à l'expérimentation dans la réalisation de chaque composition.



Des plats signatures démontrent à la fois l'exigence et la finesse de l'exécution :

Eau de tomates, gelée de jambon et roses marinées ; œufs de lumpes fumés et beurre clarifié ; Merlu au Jus de Raifort et Skyr (ndlr: fromage islandais proche du yaourt) ; poires, sirop de surreau et lait de brebis ; oseille des bois et Aspérule ;... Côté vins, là aussi les papilles en prennent un coup. La cave ouverte vers le restaurant, offre aux yeux et au palais quelques pépites : Meursault 2011 ; Bourgogne 2004 Cuvée Robert Fleury, ; Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2006 ; Riesling GW Morstein 2012 ; Chinon, Les Picasses 2012 ; Cote-Rôtie ,Vieille Vignes 2011 ; Flor de Pingus, 2012 ; Reserve Pinot Noir, 2012 ; Corton Charlemagne Grand Cru 2010 ; Chateau d'Yquem1995 ... pour n'en citer que quelques uns.

Créé en 2008, le restaurant le Géranium, déménage deux ans plus tard en 2010 dans cet espace à la mesure du chef Rasmus Kofoed. Le 29 novembre 2015, le chef conviait une trentaine d'invités, journalistes, amis et personnalités, à fêter les 5 ans de cet établissement prestigieux.

Par Dominique Postel

Crédit photos ©Dominique Postel

www.geranium.dk