



## **Un festin de Babeth pour le 5e anniversaire du G eranium   Copenhague**

**Le 29 novembre 2015 avait lieu le 5e anniversaire du restaurant 2\* Le G eranium, du chef Danois Rasmus Kofoed, l'un des meilleurs Chef du Monde, situé   Copenhague au Dannemark. Une quarantaine d'invités, journalistes, amis et personnalités, ont découvert la cuisine ultra inventive du talentueux chef Rasmus Kofoed**

**Créé en 2007, le restaurant Le G eranium**

**symbolise l'excellence de la nouvelle cuisine gastronomique nordique. Installé depuis 2010 au 8e étage du Fælledparken, surplombant le stade de football à Copenhague, le restaurant fêtait dignement ce 29 novembre ses cinq ans. Pour souffler les bougies de cet établissement d'exception, le seul chef au monde à avoir remporté les trois statuettes du Bocuse d'or : bronze en 2004, argent en 2006 et or 2011, Rasmus Kofoed avait invité à sa table amis, journalistes, personnalités du monde gastronomique danois, norvégien, mais plus largement européen.**



Régis Marcon et Rasmus Kofoed ©Dominique Postel

En cuisine, 12 chefs étoilés, amis également du maestro, participaient à cette célébration de la très haute gastronomie internationale.

Les chefs présents :

Ronny Emborg, Atera, New York ;

Sang-Hoon Degeimbre, L'Air du Temps, Éghezée ;

Vladislav Djatšuk, Tchaikovsky, Tallinn ;

Thorsten Schmidt, Malling & Schmidt, Aarhus ;

Gunnar Karl Gíslason, Dill, Reykjavik ;

Jacob Jan Boerma, De Leest, Amsterdam ;

Bent Stiansen, Statholdergaarden, Oslo ;

Régis Marcon, Régis & Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid ;

Esben Holmboe Bang, Maaemo, Oslo ;  
Bo Bech, Geist, Copenhagen ;  
David Toutain, David Toutain, Paris ;  
Matti Jamsen, G.W. Sundmans, Helsinki.

A noter également la présence de Frédéric Kaiser, Meilleur Ouvrier de France 2011 des Arts de la table et directeur du restaurant Epicure Le Bristol à Paris, chez Eric Frechon 3\* et de Matthew Abick, directeur du restaurant Atera, New-York, qui ont tous deux assuré le service en salle aux côtés de l'équipe du Geranium.



Parmi les chefs invités, deux chefs Français ; Régis Marcon, 3 étoiles au Michelin, Bocuse d'Or Français en 1995 , aujourd'hui président de la sélection française pour le titre, et David Toutain, chef étoilé du Restaurant David Toutain à Paris. Les deux chefs avaient déjà eu l'occasion de travailler avec Rasmus Kofoed, et ont ce dimanche au restaurant Geranium en compagnie des 10 autres chefs renommés, porté la gastronomie à un niveau d'exception.

Deux dégustations étaient proposées aux convives. Un Lunch le midi servi dans la salle Kitchen Inspiration et un dîner de gala pour fêter les cinq ans de l'établissement. Une trentaine de couverts à chaque repas qui ont permis de découvrir à la fois des créations des chefs et des plats signatures. En soirée Rasmus Kofoed avait également convié quelques artistes chargés d'animer la soirée. Musique et performance artistique étaient au rendez vous.



Huîtres du Danemark, algues, chou, légumes et graines et céréales par Thorsten Schmidt

### **Le Menu du lunch**

les amuses bouches : Topinambours, Palourdes, eau de tomate et gras de jambon, Pierres de Dill par **Rasmus Kofoed**, Geranium

Toast de Truffe noire et croustillant os à moelle par **Bo Bech**, Geist, Copenhagen  
Crabe, gelée de rose et eau de tomates par **Ronny Emborg**, Atera, New York

Hommage au Danemark : Saint Jacques, céleri-rave et Réglisse , par **Sang-Hoon Degeimbre**, L'Air du Temps, Éghezée (Belgique)

Fromage de chèvre, Estragon, Carotte et Argousier par **Vladislav Djatšuk**,

Tchaikovsky, Tallinn

Huîtres du Danemark, algues, chou, légumes et graines et céréales par **Thorsten Schmidt**, Malling & Schmidt, Aarhus

Rutabagas, crème de fromage, vinaigre de pomme et aneth par **Gunnar Karl Gíslason**, Dill, Reykjavik

Crabe de la Mer du Nord, sauce aigre-douce à la citrouille ; Huîtres Gillardeau, pommes de terre fumées, citron moutarde verte et persil par **Jacob Jan Boerma**, De Leest, Amsterdam

Langoustine, pomme, Fèves, Céleri, et pomme verte par **Bent Stiansen**, Statholdergaarden, Oslo



Champignons, beurre de cacahuètes et gelée, jus de cèpes par Régis Marcon

Champignons, beurre de cacahuètes et gelée, jus de cèpes par **Régis Marcon**, Régis Marcon, Régis & Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid

Coquilles Saint Jacques, Crème fumée, Géranium, Bruyère et Groseille Blanche par **Esben Holmboe Bang**, Maaemo, Oslo

Risotto au céleri par **David Toutain**, David Toutain, Paris

Lapin Puikula aux pommes de terre, oignons et sauce queue de bœuf par **Matti Jansen**, G.W. Sundmans, Helsinki.

Les douceurs : Gâteau à l'huile de graine de courge, avoine et chocolat, œuf verts par **Rasmus Kofoed**, Geranium Copenhagen



Risotto au céleri par David Toutain

## Le menu du dîner



pain plat, artichaut de Jérusalem, œufs d'ablette et Aneth by Bent Stiansen

Les amuses bouches

pain plat, artichaut de Jérusalem, œufs d'ablette et Aneth by Bent Stiansen

Croustillants d'artichauts et raisins by Matti Jansen

Betteraves et crème de Raifort by Vladisla Djatšuk

Oignons frits et roses by Esben Holmboe Bang

Gauffres, champignons et Cheddar by Ronny Emborg

Betteraves confites by Régis Macon

Tube de Genevrier by David Toutain

Cornet de bœuf, cornichons, Pommes et Yuzu, Betteraves, melon et groseilles by Jacob Jan Boerma

Chair fumée d'agneau by Gunnar Karl Gíslason

Frites de moules françaises by Sang-Hoon Degeimbre

Anneau croquant et Moutarde de Spis by Thorsten Schmidt

Tartare de Homard, Yuzu et Ibiscus by Bo Bech



Betteraves confites by Régis Macon



Anneau croquant et Moutarde de Spis by Thorsten Schmidt

## Les plats signatures



Morue légèrement salée et fumée, pommes, celeri et Cabillaud by Gunnar Karl Gíslason

Morue légèrement salée et fumée, pommes, celeri et Cabillaud by Gunnar Karl Gíslason

Légumes, jus de lait, huile et pin by Sang-Hoon Degeimbre

Purée de pommes de terre, crabe bruni, et beurre salé by Bo Bech

Oeuf, mais et cumin by David Toutain

Langoustine, carottes, kumquat, gingembre, Galanga et Piment d'Espelette by Jacob Jan Boerma

Esturgeon, betterave et Anis by Vladisla Djatšuk

Artichaut de Jerusalem sur herbe grasse et truffe noire by Thorsten Schmidt

Foie gras à l'arachide et cassis by Ronny Emborg

Agneau de lait à la praline de Cèpes by Régis Macon

Crème acidulée de Romegrot, cœur de rene fumé et Vinaigre de prune by Esben Holmboe Bang

Coeur et sang de Renne de Nuorgan, Céleri, Beure brun et aïelles by Matti Jansen

Renne, cèpes, chou de Bruxelles, aïelles et Shiso rouge by Bent Stiansen

Melon Cantaloup et Milkshake à l'amande by Ronny Emborg

Arbre nu, bière noire, prune, crème au bois de hêtre fumé by Rasmus Kofoed

Petits fours

Gaufre liquide aux herbes sauvages de Boverdalen by Esben Holmboe Bang  
Tarte aux framboises sauvages et fleur d'Oranger by Régis Macon  
Marshmallow à la framboise by Jacob Jan Boerma  
Marshmallow à la Mangue et au Basilic by Vladisla Djatšuk  
Betteraves rouges et Cherry fermenté by Gunnar Karl Gíslason  
Lait : carottes, violette et pommes de terre by Sang-Hoon Degeimbre  
Liqueur de citron Sucre candy by Bo Bech  
Fleurs de baie et Réglisse by Matti Jansen  
Fleurs de Baie et Billes de Chocolat by Bent Stiansen  
Chocolat moulu by David Toutain  
Roches de l'espace by Thorsten Schmidt

**Par Dominique Postel**

**Crédit photos ©Dominique Postel**

[www.geranium.dk](http://www.geranium.dk)



Oeuf, mais et cumin by David Toutain

**Cliquer sur le visuel pour voir plus de photos**



[Cliquer sur le visuel pour voir plus de photos](#)