

Johannes Torpe

# MAD & venner

87/2012 • 64,95 kr. • God mad i godt selskab

STOR  
TEST AF  
kammerjunkere

## I GÅR BÆR-SÆRK

ommerens bær i kager,  
ød, syltetøj og is

## JALTIERO ARCHESI

ød kokken bag  
otto med guld

egional rundtur  
**KINA SPISER  
E HUNDE**  
g meget mere ...

et tænderne i  
**ALBORG**  
sters og øl  
od nord

## JSTIK FROKOST

økkenet med  
insk vinbonde

## HISTORIEN OM KÆRNEMÆLK

En tyk dansk  
klassiker

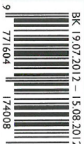
**FORSIDE**  
Is-sandwich med  
chokolade og  
pebermynte



## De bedste hjemmelavede is DET KOLDE GYS

Kokosis, mojito granita, pebermynte-choko-sandwich, lakridssorbet, semifreddo med bær og torrone

**KOKKESKOLEN** Parfait og granita • **KLUMMEN** Byder du din nabo på billig øl? • **JOHANNES TORPE** Indretter restauranter i Kina



MAD & MENING

# INDRETNINGEN er halvdelen af OPLEVELSEN



Når man indretter restauranter i Kina, skal resultatet både imponere og behage. Johannes Torpe, 39 år, er autodidakt kreativ og har været med til at formgive alt fra møbler over natklubber til restauranter, logoer og indpakninger. Sammen med sin bror er Johannes chef for en kreativ smeltedigel, som består af designkontorer i København, Padova i Italien og Beijing, Kina, hvor han har stået for flere smukke restauranter. Hans design-filosofi er helt i tråd med de kinesiske behov: det skal være noget særligt.

AF KATRINE LIND FOTO JENS STOLTZE

### Hvorfor har indretningen af restauranter fanget dig?

Det handler om at skabe en oplevelse. Når du spiser hjemme, har du en oplevelse med at "skabe" maden. Det er op til dig, om det bliver godt. På en restaurant skal du på kort tid ind at nyde noget, andre har skabt. Følelsen af møblerne, maden, udsigten - alt skal være lækkert og smukt. Jeg synes, det er spændende at give folk den optimale oplevelse.

### Hvordan påvirker indretningen madoplevelsen?

Jeg tror, det er halvdelen af oplevelsen. Ligesom hvis du havde et stort, fedt tv, og lyden var dårlig, så ville du være irriteret over det. Får du stjernegod mad og sidder på en dårlig stol, er det heller ikke rart. Du kan skabe noget ekstraordinært ved at skabe et smukt rum til god mad. Så har du skabt en merværdi og kan fx tage flere penge for at sælge

den oplevelse, gæsterne får her. Hvis du virkelig vil imponere nogle gæster, er du også nødt til at give en ekstraordinær oplevelse, og det er muligt ved at kombinere madoplevelsen med en sanselig og visuel oplevelse.

### Har danskere og kinesere forskellige præferencer for restaurantindretning?

Som jeg ser på det, så tager danskerne noget pænt tøj på og går på restaurant og spiser en bøf-bearnaise, sidder gerne på en dårlig stol og deler regningen til sidst. For kineserne handler det meget mere om, at en person tager værtsrollen på sig, hvor han eller hun gerne vil give det bedste, dyreste og flotteste, man formår, fordi det handler om at sørge godt for sine gæster. På den måde er det meget mere vigtigt for kineserne, at det sted, man inviterer gæster ud på, er noget særligt.



### Hvad kendetegner kinesiske restauranter?

Der skal altid være et element af feng shui (asiatisk indretningsfilosofi, red.), fx et vandelement, der betyder "wealth and health". Når der er et stort "water flow", er din økonomi god. Desuden er det vigtigt at forstå lokalområdet, for der er meget forskellige forventninger til en spiseoplevelse. I Sydchina vil man fx gerne have, at maden kommer lynhurtigt, og så kommer desserten bagefter. I Nordchina får du en frugtplate først. Det er godt for fordøjelsen,

for maden, der kommer efter, er meget spicy. Så der er klart specifikke krav, men de er helt afhængige af, hvor man er i Kina.

### Hvad er den største udfordring ved at arbejde i Kina?

Det er klart noget kulturelt. I forhold til europæere kan det ganske enkelt ikke blive mere anderledes. Men det, at vi i firmaet har arbejdet enormt meget i Italien, forberedte os faktisk ret godt på at være i Kina. Familie-relationer betyder meget i Italien, og sådan er det også i Kina. Man kan også nemt fornærme en asiat uden at vide det, hvis man ikke siger tingene på den rigtige måde. Der bliver dog ofte set gennem fingrene med meget, fordi man er europæer. Det er også små ting som at vise høflighed, respekt og give gaver. Det er ting, som er altafgørende for fx en business. Jeg er ved at lære det, og nu mangler jeg bare at lære sproget.