



*Daniel Bro Schmidt*

*Bistromad*

*160 sider*

*Turbine* Restauranten i Vejle får ofte blandede anmeldelser. Derfor er det virkelig sjovt at læse om tankerne bag Remouladen, der i 2019 fylder ti år.

Det er en meget spændende bog, idet den går bag om hele personalet og interviewer høj som lav, om deres tanker ved ansættelsen på Remouladen, om hvorfor man skal vælge den, hvilken ret man selv kan forsøge sig med, og så indeholder den et hav af delikate billeder samt ledsagende opskrifter på de bedre og meget indbydende retter, man kan nyde i den populære restaurant

Et fint værk, som også fortæller om de forskellige opskrifter gennem året på restauranten, og vi oplever, hvordan køkkenchef Daniel McBurne arbejder side om side med tjenere, opvaskere og kokelever.

Man får lyst til at besøge Remouladen, når man har læst bogen, og det gør en bog god. At man har lyst til en oplevelse oveni hatten.

Der er forord af Morten Kirk Johansen, som står bag Remouladen, og han lægger vægt på, at det ikke kun er stjernekokken Daniel, der er stjernen, det er alle som en på restauranten, hvor alle løfter i flok; han fortæller, at han håber, at kogebogen kan være med til både at indspirere og hjælpe.

Jo bestemt. Alene måden den bliver sendt ud og læst på gør, at man som læser i bogstavelig forstand får et rigtig positivt syn på restaurantens dna men også stundom antager det syn, at løfter vi i flok, så bliver det godt.