



Frá gourmet matstovum í Paris til Vaglið

– Vit ynskja at skapa tann franska andan. Hetta skal vera eitt stað, ið fólk vitja áðrenn tey fara til arbeiðis fyri at drekka ein espresso, og koma aftur eftir arbeiðið at njóta ein tallerk við osti og eitt vínglas, sigur Niels Brogaard á Rógvu, eigari av Paname Café.

Hallur av Rana

Mentanarnáttina lat ein nýggja café dyrnar upp á Vaglinum. Paname Café er navnið á nýggju kaféini, ið vestmenningurin Niels Brogaard á Rógvu eigur saman við konuni Carinu Heinesen á Rógvu.

Kaféin heldur til í tí endanum av Gamla bókahandli, har Visit Tórshavn helt til áðrenn tey fluttu niðan í Steintún. Tá eg stígi inn í hugnaligu hølini fríggjamorgunin eru longu fleiri fólk, ið hava funnið sær sess við eitt av teimum mongu borðunum í hølunum.

– Fólk hava tikið væl ímóti kaféini. Her eru bæði nógvir føroyingar og ferðafólk, og hava vit longu nakrar fastar kundar, sigur Niels Brogaard á Rógvu.

Gamal dreymur

Matstovuvinnan er ikki ein ókend verð hjá Niels Brogaard á Rógvu. Eigarin er nevniliga útlærdur kokkur úr Keymannahavn, men starvaðist mesta av síni lærutíð í Paris í fleiri av teimum fínu matstovunum í franska høvuðsstaðnum.

– Serliga fyrsta árið var hart, tá eg ikki dugdi

málið. Men har var einki at gera, eg mátti bara læra meg franskt. Eftir tað elskaði eg tað, sigur Niels Brogaard á Rógvu.

Gjøgnum næstu fimm árin arbeiðdi vestmenningurin í høvuðsheitum í Paris, har hann lærði franska køkin at kenna, men hevur yrkisleiðin eisini leitt hann til aðrar av heimsins stórbyum, harímillum Beijing og London.

Gamal dreymur

Sum hjá so nógvum øðrum føroyingum í útleigd, so fekk kokkurin hug at venda heim aftur til

– Hetta skal vera eitt stað, ið fólk vitja áðrenn tey fara til arbeiðis fyri at drekka ein espresso, og koma aftur eftir arbeiðið at njóta ein tallerk við osti og eitt glasvín.

– Paname er franskt slang fyri Paris.

klettarnar, og eftir nøkur ár sum kokkur umborð á skipum, tóku hann og konan stigið til at byrja sitt egna stað.

– Hetta er ein gamal dreymur, ið er vorðin veruleiki. Eg havi altíð ynskt at havt mitt egna stað, men tað er Carolina, ið er drívraftin at fáa tað upp á beinini, sigur Niels Brogaard á Rógvu.

Ikki óvæntað, so er kaféin merkt av tíðini hjá eigaranum í Paris, og vitnar millum annað navnið um hetta.

– Paname er franskt slang fyri Paris. Tað stavar frá tretivunum, tá nógvir av íbúgvunum gingu við panama hattum. Ein sangur bleiv gjørdur um hetta, og tað hevur hingið við. So tá míni fronsku vinfólk siga, at tey fara til Paris, so siga tey, at tey fara til Paname, greiðir Niels Brogaard á Rógvu frá.

Franski íblásturin sæst tó ikki bara aftur í navninum, men ynskir eigarin at taka eitt sindur av fronsku mentanini við á Vaglið. Kundar kunna

m.a. keypa franskar ostar og vín, og letur kaféin upp fyrr enn flest onnur líknandi støð.

– Vit ynskja at skapa tann franska andan. Hetta skal vera eitt stað, ið fólk vitja áðrenn tey fara til arbeiðis fyri at drekka ein espresso, og koma aftur eftir arbeiðið at njóta ein tallerk við osti og eitt glasvín, sigur Niels Brogaard á Rógvu.

Matskráin umfatar tó munandi meira enn bara franskan mat. Nógv verður nevniliga gjørt burtúrur at gera mat á staðnum.

– Hetta er ein gamal dreymur, ið er vorðin veruleiki.

– Vit gera tað mesta sjálvi, og so baka vit hvønn morgun breyð, bollar, kakur, gera crème brûlée o.a. Tað einasta, ið vit ikki sjálvi gera eru croissantarnir. Andin er franskur, men vit avmarka okkum ikki til einans franskan mat, sigur Niels Brogaard á Rógvu.