

framhald

SAS Royal CPH. Tað var ein stuttlig tíð, og har fann eg útav, at mær dámdi væl at tæna, sigur Jan Restorff.

Eftir at lærutíðin í SAS Royal var liðug í 1990, arbeiddi Jan Restorff í køki í hálvt ár, meðan hann hugsaði um hvat næsta stigið skuldi vera.

– Eg vildi ikki fara aftur í læru, tí um hetta mundi ætlaði eg mær aftur til Føroyar, og vildi ikki binda meg í fleiri ár aftrat. Men eg varnaðist, at eg saknaði gestirnar, tá eg gekk í køkinum, so eg byrjaði aftur sum tænarari í Søllerød Kro í 1991.

Dámar at tæna

Tað er eisini í leiklutinum sum tann fryntligi tænarari, ið hugsar um allar detaljur, at flest fólk kenna Jan Restorff. Og hóast hann er leiðari fyri Søllerød Kro í dag, so viðgongur hann, at honum dámar best, tá hann tænar øðrum.

– Eg havi aldrin verið snobbutur, men havi altíð havt bæði beinini á jørðini. Um eg standi inni í køkinum, og ein kokkur ella annar tænarari missur ein serviett á gólv, so boyggi eg meg niður, og rætti teimum hann. Tá er óansæð hvør kokkur talan er um, tað kann vera ein av teimum heilt kendur ella ein nýggjur ungur kokkur, sigur Jan Restorff og leggur afturat.

– Eg eri uppvaksin við, at man skal virða fólk í hesi vinnuni, eisini tey sum kanska ikki eru so dugnalig. Tí tú fær nógv meira burturúr persónum, um tú hjálpir teimum og er góður við tey, enn tú getur, um tú einans finst at teimum.

Tað at ikki gera mun á fólki er eisini lykilin til eina góða uppliving, tá gestir koma inn á matstovuna.

– Um tað er René Redzepi úr Noma, Rasmus Kofoed úr Geranium, Johannes Jensen úr Hotel Føroyum ella ein púra vanligur persónur av gøtuni, so fáa øll somu viðferð her hjá okkum. Sjálvandi heldur man altíð eyga við hvør er her, men øll skulu fáa eina góða tænastu. Her gera vit ikki mun á fólki, leggur Jan Restorff dent á.

Rósandi orð

Hóast nøvnini Jan Restorff og Søllerød Kro í dag eru knýtt sterkt at hvørjum øðrum, so var fyrsti steðgurin á gamla herberginum



stuttur, tí longu árið eftir fór hann aftur til SAS Royal CPH, har hann tók við starvinum sum tænarari, og fekk harumframt fyrsta veruliga kjansin at prógva sítt virði sum vinkennari, tá hann eisini fekk starvsheitið sum sommelier. Tað innibær, at hann á fyrsta sinni skuldi standa fyri innkeypnum av víni til matstovuna og finna røttu samansetingina til matin, ið matstovan bjóðaði.

– Frammanundan vóru tað vanligi eldri harrar, ið vóru upp á fornnavn við teir donsku millummenninir, ið høvdu ábyrgdina av innkeypnum, men stjórin hjá mær vísti mær álit og gav mær uppgávuna. Tá lærði eg meg alt um vín, og kundi nevna nøvnini á øllum vínkjunum í Kreta, meðan eg í dag hava eina øðrvísi vitan. Vitanin er ikki líka breið longur, men veit eg alt um tey góðu vínsløgini, og lati

so onnur um restina, greiðir Jan Restorff frá.

Ungi havnarmaðurin tók uppgávuna í størsta álvara og skjótt byrjaðu fólk at varnast umfatandi vitanina hjá tænanarum á SAS Royal.

– Áðrenn eg visti av sá eg bílót av mær sjálvum í bløðunum og rósandi orð frá fólki, ið høvdu verið á vitjan og vóru ovfarin av mínari vitan. Eg var ungur, so tað var sjálvandi stuttligt at fáa slík rósandi orð við á vegnum, sigur Jan Restorff.

Aftur til Søllerød

Eftir tvey ár í SAS Royal CPH gekk leiðin til matstovuna La Cocotte, har Jan Restorff var matstovuleiðari frá 1994-1999, áðrenn hann tók við núverandi starvinum í Søllerød Kro í 1999, har hann er matstovuleiðari, dagligur leiðari, høvuðstænarari og vintænarari.

Og tað er eisini har, at Jan Restorff av álvara gjørdi vart við seg, tá hann setti Søllerød Kro aftur á gastronomiska himmalhvalvið.

– Matstovan hevði júst mist sína Michelin-stjørnu og skotsmálina vóru ikki tað heilt stóra aðrastaðni frá. Men í 2002 setti eg Jakob de Neergaard í starv sum kokk, og tá kom ferð á. Eg kendi ikki Jakob tá, men tey árinu vit høvdu saman í Søllerød Kro vóru ótrúlig. Vit vunnu Danmark Bedste Vinkort, blivu nominerað sum ársins matstova í 2004 og í 2006 eydnaðist tað loksins at vinna Michelin stjörnu aftur. Nógv hendi hesa tíðina, og vit vunnu onkra heiðursløn á hvørjum ári, sigur Jan Restorff.

Hóast matstovan í dag hevur havt eina Michelin stjörnu í 11 ár, so er dagligi leiðarin eitt sindur varin, tá hann verður spurdur, um stjörnu nummar tvey.

– Hetta er eitt lokalt stað, ið hevur sínar trúföstu kundar. Tað mugu vit nokk broyta, um vit skulu hava stjörnu nummar tvey. Vit høvdu sjálvandi verið glað fyri at fáa eina stjörnu aftrat, men eg ynski at hetta skal vera eitt stað, ið fólk føla seg heima og brúka gjøgnum alt lívið. Vit ynskja at varðveita sálina á staðnum, og tað merkir at varðveita føðingardagar, barnadóp og onnur tiltøk, ið vit leggja hølir til, ið ikki passa til eina matstovu við tveimum Michelin stjörnum, sigur Jan Restorff.

Eitt ikon

Í fyrsunum var tað neyvan nakar, ið væntaði, at ungi havnardrongurin, ið einans skuldi til Danmarkar at læra seg yrkið í nøkur fá ár, áðrenn hann vendi aftur til Hotel Hafnia, ein dag skuldi gerast ein førandi persónunum innan matstovuvinn-

una í danska ríkinum. Men serliga stóðan hjá Jan Restorff bleiv staðfest í 2010, tá hann fekk handað IKON virðislønina, ið verður latin persónum, ið hava veitt eitt virðismikið ikast til danskan gastronomi, og aftur í 2013, tá hann fekk handað ein serpris við heitinum Árets Vært í Árets Ret.

Men hóast Jan Restorff hevur vunnið eitt ótal av virðislønnum síðan hann vendi aftur til Søllerød Kro, so vil hann vera við, at honum dámar ikki altíð so væl leiklutin sum tann, ið fólk hyggja eftir. Tænarin skal nevniliga tæna øðrum, og skal tað helst gerast so ósjónligt sum einaferð gjørligt.

– Mær dámdi væl at fáa rós, tá eg var yngri, meðan eg í dag dámi betri, at tey dugnaligu fólkinu, ið eg arbeiði saman við, verða róst. Sjálvur dámar mær best leiklutin sum tann, ið gongur runt og tænar øðrum. Tann sum syrgir fyri, at alt er sum tað skal vera og øll hava tað, ið teimum tørva. Eg vil sleppa at tæna, sigur Jan Restorff.



Yrkisleið:

1986-88: Í læru til móttøkufólk, Glostrup Park Hotel.
1988-90: Í læru til tænaara, SAS Royal CPH
1991: Upptikin sum limur í DK Sommelier Forening.
1991: Tænarari, Søllerød Kro.
1992-94: Tænarari/Sommelier, SAS Royal CPH.
1994-99: Matstovuleiðari, Restaurant La Cocotte.
1999 - : Matstovuleiðari/dagligur leiðari/tænarari, Søllerød Kro.

Virðislønir:

2004: Árets sommelier í Den Danske Spiseguide.
2004: Champagne-prisen í Danmarks Bedste Spisesteder.
2005: Árets bedste restaurant í Den Danske Spiseguide.
2007: Árets Service (betjening) í Árets Ret
2007-2016: Eina Michelin-stjørnu.
2009: Árets udskænkning Árets Ret – Gericke
2010: Særprisen Ikon av Den Danske Spiseguide
2013: Særprisen Árets Vært í Árets Ret – Gericke
2015: Danmarks bedste vinkort - White Guide
2015: Særprisen Årenes Restaurant - Den Danske Spiseguide
2016: OAD top 100 Classical & Heritage Restaurant 2016 – nummar 17 í verðini.
2016/17: Árets Serviceoplevelse - White Guide
2017: White Guide Nordic. Nummar tvey í Danmark og nummar fimm í Norðurlondum.
Danmarks bedste vinkort í Den Danske Spiseguide níggju ferðir.

