

Vejlkommen til nemme



Køkkenchef Kasper Nielsen overlader ikke noget til tilfældighederne - heller ikke hvordan maden præsenteres på tallerkenen. Kok Franco Pautasso følger chefens arbejde.

Fra rigmandsbolig til madtempel

Kasper Nielsen blev allerede i 2004 headhunted fra sin stilling som chefkok på det berømte Ruths Hotel i Skagen. Allerede dengang havde den dygtige kok fast plads på det danske kokkelandshold - og hans evner var kommet medejers af DTF Travel, Bent Jørgensen, for øre. Han havde nogle år forinden købt den enorme villa på Calle Tortola af en østrigsk baron, der selv havde opført villaen i 1950'erne. Den gang lå ejendommen i fred og ro på klippen - heraf navnet - i dag er den omgivet af huse. Men Bent Jørgensen havde en drøm om at omdanne Roca Tranquila til en restaurant med fokus på de kulinariske oplevelser og den fantastiske udsigt. Det kom til at tage længere tid, end den nordjyske ejer havde forestillet sig. Og mens tiden trak ud, rejste Kasper flere gange frem og tilbage mellem Torreblanca og Danmark. Undervejs arbejdede han på blandt andet Svinkløv Badehotel i Jammerbugten i Nordjylland. Men i foråret 2008 flyttede han permanent sydpå, og den 4. juli i år kunne han og hans stab slå dørene op til kystens nye madtempel.

Udsigten - den bedste udsmykning

Allerede når man kører eller går ind ad porten ved portnerboli-

gen, føler man sig hensat til en Zorro-film: En stor, grusbelagt plads breder sig foran én, og kigger man over murværket - og det bør man unde sig selv - breder baglandet bag Torreblanca og bjergene sig ud for éns blik.

For enden af pladsen ligger selve restauranten. En svalegang med spanske buer byder velkommen til restauranten, der er holdt traditionelt spansk med smukt flisegulv, hvide vægge og fritliggende loftsbjælker - i selve restauranten malet med marmorering, som man gjorde i gamle dage. Indretningen er enkel, minimalistisk med enkelte

store stilleben'er - malerier med frugter og deslige - i tunge rammer, og simple vinkrucker på rad og række. Og store lysekroner. Ellers er den fantastiske udsigt ud over kysten ned over Fungirola al den udsmykning, der er behov for.

Her er der ikke noget, der distraherer og tager opmærksomheden fra det, det hele handler om: Hyggeligt samvær med gode venner eller forretningsforbindelser - og maden. Og det er lige den tanke, der ligger bag den danske arkitekt Anders Dyrups udsmykning.

God tid og god mad

- Vi vil gerne have, at Roca Tranquila er stedet, hvor du tager hen, når du vil nyde en lang frokost eller middag i godt selskab. Et sted, hvor du oplever at få en eksklusiv service, og hvor du lægger den travle hverdag bag dig og nyder roen, forklarer marketingchef Diana Serop.

Diana er opvokset på kysten og har i mange år arbejdet for Costa del Sols turistråd. Efter et par års sabbat og yderligere et par år som freelancer blev hun af en veninde på det nærmeste lokket med til en samtale på Roca Tranquila. Det gik over al forventning, og selv om Diana ikke gik og drømte om en fast stilling, kunne hun nu slet ikke forestille sig at arbejde noget andet sted.

- Det er simpelthen så spændende at arbejde her. Og vi har store planer i de kommende år, siger hun hemmelighedsfuldt, mens hun kigger ud mod en stor sidebygning, hvor håndværkerne nu er taget hjem.

Planerne involverer tv-udsendelser med nogle af Europas bedste kokke. Men lige nu fokuserer de 16 medarbejdere på Roca Tranquila på at sikre, at restaurantens gæster får en oplevelse, der er lige så meget på toppen som restaurantens beliggenhed.

■ Naia Bang / Texthuset

Fotos: Natascha Berg Madsen

