



RESTAURANTBESØK

BILL. MRK. MÅ OPPLEVES! «IKONISK». DET ER ORDET.

*Hovmesterens finger løper nedover siden
på jakt etter bordreservasjonen. – Tre personer? Bare følg etter.*

Vi blir vist et bord sentralt plassert.

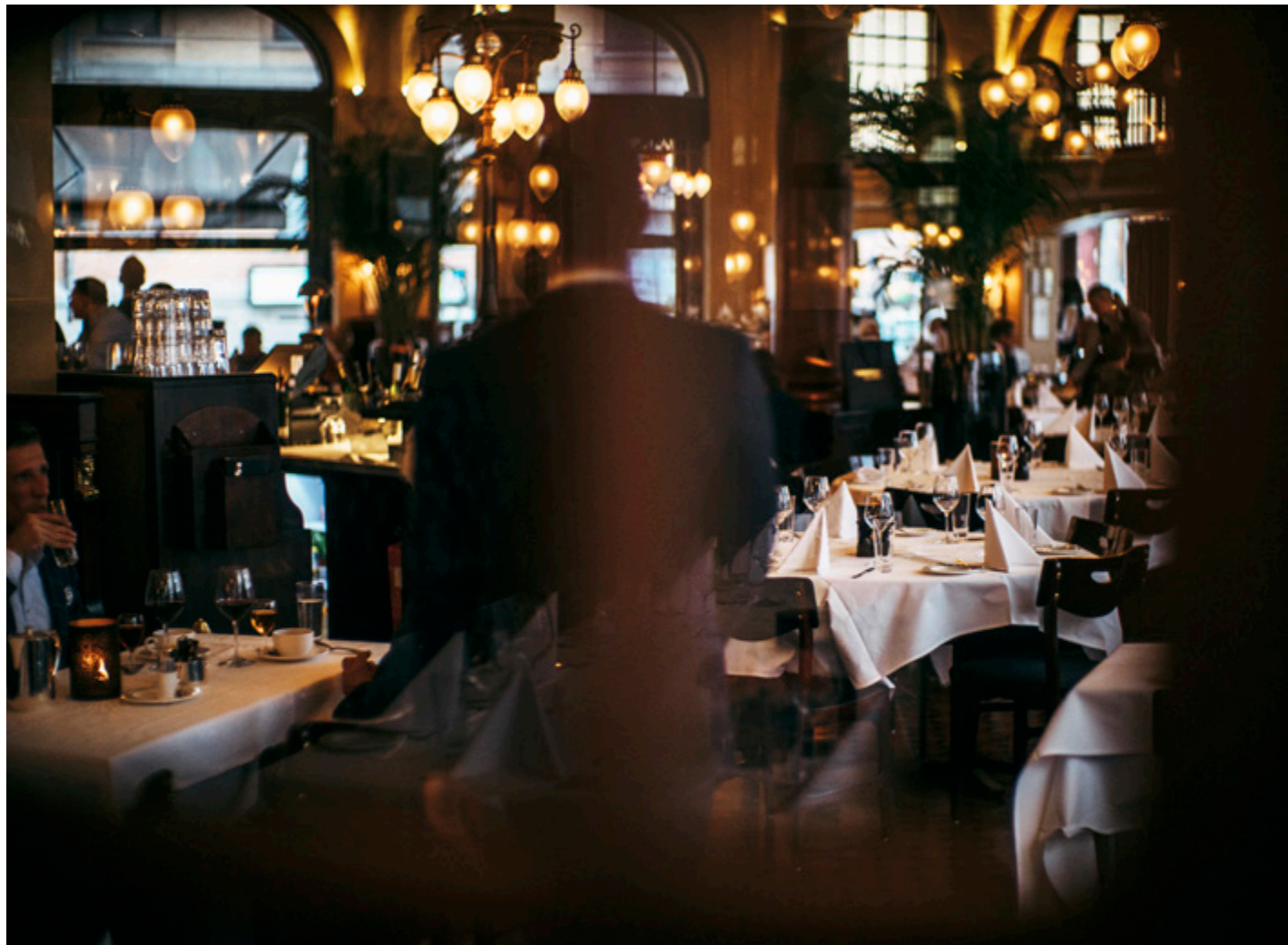
Rett under musikkbalkongen. – Noe å drikke?

Vi takker nei, plukker frem fotoapparat og notatblokk.

Venter og lar blikket gli rundt i lokalet.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: HOTEL CONTINENTAL





Theatercafeen handler mye om å presentere tradisjoner i en ny drakt

JANINE MEDHUS DICKENS,
MARKEDSSJEF FOR HOTELL CONTINENTAL



Theatercafeen ligger midt i byen og er nabo med Nationaltheatret. Det har ligget der tvers over gaten siden åpningen i 1899. Og hva var vel mer naturlig enn at kafeen tok sitt navn etter naboskapet? Veien har jo uansett aldri vært lang for hverken publikum eller skuespillere før og etter forestilling? Og hvor mange stivpyntede barn har ikke nettopp her under lysekronene startet sin første reise til julestjernen?

Stemmesurr

Det er lunsjtid og stemmesurr. Folk kommer og går. Mange nikker til kjente ansikter på sin ferd mot eget bord. Det er høyt under taket her, i både konkret og overført betydning. Mange slags folk. Søylar og kapiteler, viftepalmer og store, buede vinduer som raust slipper dagslyset inn fra tre sider. Utenfor møter Klingenberggaten Stortingsgaten; her inne er det venner, kusiner, forretningsforbindelser og gamle kjente som treffes.

Spisekartet

Janine Medhus Dickens er markedssjef, ikke bare for kafeen, men for hele Hotell Continental som Theatercafeen er en del av. Hun er kommet bort til bordet. Rett etter dukker også Øyvind Bruland opp. Han er restaurant-sjef. Hun lurar på hva vi tenker om spisekartene. Vi, det er som vanlig Atle Minothi og jeg. – De er nye, sier hun. – Hvasynes dere? Fine? Minothi mønstrer det tykke papirarket med svart trykk, snur det og kikker på baksiden. – Detsignaliserer kvalitet, sier han. – Tradisjon. Og det er uten flekker. Plettfritt. Moderne, men innenfor rammene av det du forventer på et slikt sted. Begge ser fornøyd ut. – Dette er én av de mange små endringene som Theatercafeen gjennomgår, supplerer Bruland. – Før var det menyer med stive permer. Det var som å holde en bok i hånden.

Beats & Brunch

Theatercafeen er, som resten av hotellet, i

støpeskjeen. Det er fristende å si, nok en gang. For selv om interiøret ser gammelt og ærverdig ut, ble dagens uttrykk skapt så sent som i 1971. Og da var det moderniseringen fra 1949 som ble reversert, og lokalet gjenskapt som en tradisjonell wienerkafé, slik du fremdeles kan finne dem i nettopp Wien. Men heller ikke siden 70-tallet har tiden stått stille her. For noen år siden forsvant de tunge gardinene og den delen av lokalet som på folkemunne fremdeles kalles «Bunnefjorden», ble ganske nylig omskapt til et chambre séparée for lukkede selskaper. Men, og det er et viktig poeng her, det ser ut som om glassveggen alltid har stått der. Theatercafeen skal aldri forvandles til det ugjenkjennelige.

Det var en gang ...

Historien her starter i 1900, og dagens eierfamilie overtok ni år senere, altså i 1909. Den gang het de Boman Hansen, Caroline og Christian Boman Hansen. Det er ikke alltid at «the past is a foreign country», for å sitere den amerikanske historikeren David Lowenthal. Gamle bilder viser et gjenkjennelig lokale, hvor det var tett mellom bordene, hvite duker og pent antrukne mennesker oppstilt for fotografering. Markeds-sjefen har sine ord i behold, når hun sier at Theatercafeen handler mye om å presentere tradisjoner i en ny drakt. Bruland føyer til: – Vi prøver oss frem med nye tilbud, for eksempel «Beats&Brunch». Det startet vi med i oktober i fjor, og neste gang blir i mars 2019. Fire søndager på rad. Oppskriften er den samme; en herlig miks av deilige rytmer fra kjente DJs, byens beste Eggs Benedict, avokadotoast, søte fristelser og champagnecocktails. Uformell stemning – ta med deg venner. Kom. Han slår ut med armene, kikker på Janine Medhus Dickens og ler godt. – Det fungerer, sier han, og hun nikker bekræftende. – Fulle hus. Noen av søndagene i mars neste år er nesten fulltegnet allerede. Hensikten er å senke

terskelen, invitere yngre mennesker til å komme hit. Vi skal fortsatt være Theatercafeen, men også vi må følge med i timen. Og det virker. Andelen gjester mellom 20 og 35 år øker. Denne gangen er det Minothi som nikker og kommenterer at vi, Norske Akevitters Venner, tenker på samme måte. Fornylse, men ikke brudd.

Tallenes tale

– Akevitt? Minothi sender stikkordet over bordet. Det er derfor vi er her. Hva er akevittens plass i denne førjulstid på et sted som dette? I hvilke sammenhenger forekommer den? Han kikker på dem begge. Bruland kvitterer straks med tørre tall. – De siste seks ukene før jul i fjor (2017) solgte vi 13 250 akevitter her i Theatercafeen. Totalt i 2017 var tallet 14 500 glass. For å sette tallet inn i en sammenheng, hadde vi rundt 120 000 gjester totalt dette året. Bryter vi dette ned, blir det fire bordsetninger per dag, og inntil 320 gjester per bordsetning. Med andre ord, mange mennesker. Da er det travelt her. Dessuten atskillig trangere enn dere ser nå. I julestria setter vi inn ekstra bord.

Øl og dram

– Selvfølgelig har vi dem som kommer innom for en øl og akevitt etter jobben fredag ettermiddag, men de fleste av gjestene våre velger akevitt som følge til maten. Altså en helt tradisjonell bruk. Og det er klassikere som Gammel Opland, Løiten, Siemers og Arvesølvet det går i. Men tidene endrer seg, og vi serverer akevitt som både smakstilsetning i maten og ingrediens i cocktails. Et eksempel får dere i multesorbeten, som foruten multene består av akevitt, kokoskrem og knuste kokosmakroner. Men, bare så det er sagt, de store volumene hos er nok likevel, som det fremgår av tallene, knyttet til julesesongen. Et mønster vi også finner igjen i mange norske hjem. Det er da mange drikker



Vi prøver oss frem med nye tilbud, for eksempel «Beats&Brunch»

ØYVIND BRULAND,
RESTAURANTSJEF FOR THEATERCAFEEN

akevitt. Minothi nikker gjenkjennende til mønsteret og sier at det er noe vi prøver å påvirke. – I tillegg har vi turistene, fortsetter Bruland, – slik som det amerikanske ekteparet som bodde på hotellet for en tid siden og spiste middag hos oss tre dager på rad. Han kjente akevitten fra før og ba oss anbefale ham en ny type hver kveld under oppholdet.

Kvinner

– Om kvinnene følger etter? Minothi vil vite hvem som drikker hva og legger inn et godt ord for de mildere akevittene eller akevitt som ingrediens i cocktails. – Vi ser i alle fall at flere kvinner enn før bestiller akevitt, selv om mange nok vegrer seg for smakssterke typer med mye karve. De foretrekker gjerne, som du sier, mildere typer eller cocktails med akevitt i. Jeg tror det er litt som med rødvin og kaffe, at den første slurken smaker aldri godt. En trenger en tilvenning. Et generelt trekk er vel også at folk er nysgjerrigere enn før. Og de reiser mer enn før og forventer derfor også mer enn før.

Asiatisk ribbe

– Det handler jo om fornyelse, ikke bare av huset, men også menyene, sier Janine Medhus Dickens. Samtalen dreier igjen mot Theatercafeens tradisjoner og fornyelse. – Vi prøver oss frem. Nå til jul serverer vi selvfølgelig både ribbe, lutefisk og pinnekjøtt. Men med ribba har vi gjort en vri. Om dere ser her, hun peker i middagsmenyen – kaller vi den «Asiatisk ribbe». Ribbestykket kommer fremdeles med sprø svor, men tilbehøret er pastinakkpuré, syltede plommer og hoisinsjy. Det gir nye smaker. Nye opplevelser. Noe å snakke om over bordet.

I og på veggene

Historien både henger på og sitter i Theatercafeens vegger. Portrettene av kulturpersonligheter finner du over alle sofaer. Fra tid til

annen avdukes det nye, slik som da skuespillerne Liv Ullmann, Kåre Conradi og Pia Tjelta nylig ble avduket. Tradisjonen startet i 1924. I skrivende stund er det 86 av dem. Kriteriet for å bli vist en slik ære, er at en har gjort seg bemerket i kulturlivet og i tillegg er stamgjest. Et portrett på veggen gir adgang til livsvarig, gratis bespising. Men drikkevarene må de fremdeles betale selv.

Balansegangen

– Det er en balansegang, fortsetter Janine Medhus Dickens – mellom å bevare og fornye. Det gjelder menyen, men også alt annet vi holder på med, inklusive interiørene. Vi har bygget om, pusset opp og ominnredet hele bygningsmassen for hundrevis av millioner kroner. Legendariske «Anden etage», gourmetrestauranten i etasjen over Theatercafeen, forsvant allerede i 1998. Eller skal vi heller si at den gjenoppsto i ny skikkelse? Den heter i alle fall nå «Eik Annen Etage» og har eksterne drivere. Blant enkelte var selvfølgelig sorgen stor, men tidene endrer seg. «Dagligstuen», baren på den andre siden av resepsjonsområdet, er ominnredet og heter nå «Bar Boman». Også det skapte reaksjoner. Både sorg og glede. Men den er fremdeles et møtested for folk i farten, og navnet «Boman» er hentet fra vår egen historie. Visst var «Dagligstuen» et begrep, men det er også «Bar Boman» i ferd med å bli. «Bar Boman» er noe annet enn «Dagligstuen», men også mye av det samme. Munch-trykkene (som i dag er kopier av originalene) var tidligere en signatur for oss, men er nå hengt inn, der hvor bardisken tidligere sto. Den har vi nå plassert midt i lokalet.

Registrering

Men hva tenker gjestene om Theatercafeen? Det er fristende å spørre nabobordet. Men nei, vi sjekker nettstedet Tripadvisor. Det inneholder i skrivende stund 681 anmeldelser. Flertallet av dem er på engelsk, og

det forteller oss at Theatercafeen også er en turistattraksjon på linje med Nasjonalgalleriet, Norsk Folkemuseum og Viking-skipshuset. Bare hør hva profilen Mahalo Pacific fra New Zealand skrev i midten av oktober: «This restaurant is in the Hotel Continental building. The food and service is very good indeed. We chose to eat dinner there on three occasions. Worthwhile.» Og det er helheten som fenger. Slik som når norske «Stian S» skriver at Theatercafeen er et «landemerke i Oslo. Flott meny med smart innhold. Høy standard på både presentasjon og smak. Et must for alle matelskere. Pluss for naturell tartar uten fiks fakserier.» Ikke alt er rosenrødt hele tiden, men vit at 235 av 275 norske anmeldelser opplever Theatercafeen som ypperlig eller svært bra.

Dickens smiler. Det gjør Bruland også.

Ikonisk

– Det er mye vi ikke har snakket om, sier jeg og nevner i forbifarten valsekongen Reidar Thommessen som spilte seg inn i alderdommen oppe på musikkbalkongen over oss, til han døde 96 år gammel i 1986. Dessuten de berømte smørbrødene. Napoleonskakene. Men hvis vi skal oppsummere Theatercafeen i tre stikkord, hva sier dere da? Bruland og Dickens ser på hverandre. – Vi kommer ikke utenom historien. Og hjemmefølelsen mange opplever at de får her. Kanskje vil jeg også si at Theatercafeen er ikonisk. Den er en tidløs storstue som generasjoner av Oslofolk har et forhold til, som utlendinger har hørt om og som folk i bransjen ofte ser mot.

– Da gjenstår bare oppskriftene. La folk få en smak av Theatercafeen på eget kjøkken. – Da foreslår jeg et par cocktails (Julens cocktails side 20) og et par matretter, svarer Bruland.

