

Pressemeddelelse, februar 2016

I mellem himmel og bord: ny gastronomisk fortælling på 1.th udfordrer måden vi spiser på – med gulddesserter og sommerfugle på et suppelærred

Hvorfor kan en suppe ikke fungere som filmlærred? Hvorfor kan lykkekager ikke vokse på et træ? Hvorfor drikker vi ikke vores velkomstdrink af en sø? 18. marts har 1.th premiere på den nye gastronomiske fortælling *I mellem himmel og bord*, som skaber en unik mulighed for at gentænke vores trivielle måltidsvaner.

Ejer af 1.th, Mette Martinussen, vil forføre sine spisende gæster med gastronomisk verdensklasse, serveret i et iscenesat univers i en herskabslejlighed i Nyhavn. Lysende snacks ved et langbord, en suppe, som fungerer som lærred for flakkende sommerfugle og en tag-selv sø med velkomstbobler er bare nogle af de ting, du kan opleve i 1.ths nye fortælling:

”Vi serverer et måltid i forførende og finurlige omgivelser, for at få vores gæster til at løfte blikket fra tallerkenen og opdage, at der findes mere mellem himmel og bord – nemlig andre mennesker”, siger Martinussen og uddyber:
”Om det er din kæreste, din mor eller kollega, du spiser sammen med, så håber vi på at give oplevelsen af at have mødt dem på ny efter en aften hos os.”

Luft, jord og michelinstjerner

Gastronomi i verdensklasse fungerer som samlingspunkt i 1.ths fortællinger. Til hver forestilling udvælger og sætter Martinussen selv et hold af de dygtigste kokke, instruktører, scenografer og lyddesignere. For at give fortællingen noget gastronomisk tyngde, er hun denne gang blandt andet gået sammen med michelinkokken Mikkel Maarbjerg.

Den scenografiske indretning og menuen i *I mellem himmel og bord* er inspireret af de fire grundelementer. Det luftige og florlette bevæger sig over i det mere tunge og basale, og de mange retter bliver serveret af kokke og tjenere i herskablejlighedens forskellige rum – med himmel, guld og et plantet træ som del af interiøret.

En guddommelig middag på fire timer – eller to en halv

Mette Martinussen og holdet bag 1.th vil med deres nye fortælling bryde med den forudsigelige restaurantoplevelse og få gæsterne til at se på måltidet som meget mere end mættende:

”Vi har skruet lidt ekstra op for blusset, og har skabt en guddommelig middag i et lige så guddommeligt univers – i håb om at få vores gæster til at opdage, hvor enormt smukt et måltid egentlig er”, siger Martinussen.

Torsdage, fredage og lørdage kan *I mellem Himmel og Bord* opleves i den lange version på fire timer. Tirsdage og onsdage en lidt kortere version, på to en halv time.

Læs mere og bestil bord på www.1th.dk. Der er begrænsede pladser til hver fortælling, men det kan ofte lade sig gøre at få plads med kort varsel. Prisen for "den lange" er 1.495 kr., mens "den korte" koster 1.095 kr. Adressen er Herluf Trolles Gade 9, 1. th., 1052 København K.

For yderligere information, kontakt venligst:

Jeanne Helene Elkjær // presse@1th.dk // 30220747

Fakta om 1. th

1. th har siden 2001 været en gourmetrestaurant i en herskabslejlighed i Herluf Trolles Gade. Mette Martinussen åbnede restauranten, fordi hun ønskede at skabe en hjemlig ramme for sin uendelige kærlighed til mad og det rummelige måltid. I 2014 lukkede hun kortvarigt restauranten, for i januar 2015 at åbne en nyistandsat restaurant. Nu med et nyt koncept, hvor gæsterne oplever sanselige fortællinger – altid med middagen som det samlende midtpunkt.

1.th tilbyder to versioner af den gastronomiske fortælling:

- *"Den lange"*
Torsdage, fredage og lørdage inviteres gæsterne på en helaftensfortælling, hvor der er mere af det hele.
Pris: 1.495 kr. per gæst
Aftenen begynder kl. 18.30 og varer ca. 4 timer
- *"Den korte"*
Tirsdage og onsdage inviteres gæsterne på den samme fortælling, men i lidt færre timer.
Pris: 1.095 kr. per gæst
Aftenen begynder kl. 18.30 og varer ca. 2,5 timer

Holdet bag *I mellem Himmel og Bord*

Idéudvikling: Mette Martinussen

Idéudvikling/scenografi: Catherine Poher

Idéudvikling/lyddesign: Ditlev Brinth

Scenografi: Rasmus Rahbek

Teknik: Kenneth Kreutzfeldt

Glaskunst: Nina Nørgaard

Køkken Inspiration: Mikkel Maarbjerg

Køkkenchef: Louise Kistvad

Kokke/tjenere: Katrine Melike, Emil Sainis, Hasse Rosenquist og Josephine Skov