

Nick Curtin er årets oversøiske deltager og endda en akademisk én af slagsen. Nick er nemlig autodidakt kok og har ikke et svendebrev med i bagagen som de andre deltagere har.

Nick fandt interessen i madlavning mens han læste politik og filosofi på universitetet. Nick kommer fra et hjem, hvor syltning marmeladefremstilling var familieaktiviteter så passionen for mad har dybe rødder. Sideløbende med sine studier lavede Nick mad på restauranter og elskede det. Særligt en michelin-restaurant ved navn Perry street i New York, hvor han tilsleb sine evner og smagspalette. Nick forlod Perry Street til fordel for et job som souschef på den anerkendte og intime Jack's Luxury Oyster Bar. Her fik Nick for første gang mulighed for at udvikle sine egne retter og sætte dem på kortet. Som bare 23'årig blev Nick ansat som køkkenchef på Compose i det trendy Tribeca-kvarter i New York. Her byggede han menuen, sammensatte holdet og bidrog med at designe restauranten. Restauranten blev i tiden efter åbningen omtalt i rosende vendinger af bl.a. The Wall Street Journal, Travel and Leisure, Esquire, New York Times og Bloomberg. Efter Compose fik Nick mulighed for at arbejde sammen med danske Mads Refslund på ACME.

I dag driver Nick Restaurant Alouette på Islands Brygge sammen med sin kone Camilla Hansen. En restaurant, der allerede ét år inde i åbningstiden kunne pryde sig med en michelinstjerne. Nicks madlavning cherrypicker fra USA's mange køkkener og løfter det op på et gourmet-niveau af dybde og velsmag. Altid med et fast greb i sæsonerne.

Nick har ikke det største tilhørsforhold til Bornholm, men er alligevel dybt fascineret af øen og det den byder på:

*"Som den adopterede dansker, som jeg er, så har jeg ikke tilbragt vildt meget tid på Bornholm. Men de danskere som jeg har arbejdet sammen med, har altid refereret til Bornholm som den her tropiske ø med fantastiske råvarer og natur.*

*En fascinerende ting ved Bornholm er det faktum, at det jo bare er en stor klippe, hvilket betyder at den suger varme til sig hele sommeren og derved forlænger sæsonen i den anden ende. På den måde kan man dyrke ting på tidspunkter, der ikke normalt er muligt på de breddegrader. Det er jo superinteressant"*

Da emnet faldt på, hvad Nick bringer til konkurrencen mener Nick, at han bidrager med noget andet end de 3 andre:

*"Jeg føler, at jeg bidrager med et anderledes framework. Jeg anskuer Sol Over Gudhjem som en meget dansk konkurrence og dansk mad og af hvad jeg ved, så er jeg den første udenlandske kok til at deltage i Sol Over Gudhjem. Men jeg er ikke den første udenlandske kok til at åbne en restaurant i Danmark, så jeg føler at jeg er en repræsentant for ideer og tilgange der ikke nødvendigvis er danske. Der er mange som mig selv, der virkelig elsker det her land - ikke fordi vi er født her, men fordi vi har valgt det. Så det er jeg stolt af"*

Når Nick går i køkkenet på Havnen i Gudhjem bliver det heller ikke helt uden Restaurant Alouette i baghovedet:

*"De retter som jeg kommer til at lave til Sol Over Gudhjem, er ikke nødvendigvis det samme som jeg laver på Alouette, men filosofien og værdierne er vigtige for mig og de vil nok skinne igennem. På Alouette bruger vi smage og teknikker fra over hele verden, men jeg er faktisk en hardcore 'lokalist' jeg tænker bare globalt.*

*Vi kan ikke forestille os dansk mad uden kartofflen, men den har kun være her i et par hundrede år. Så hvis man begynder at tænke lidt over det, ideen om, hvad der er dansk, er ikke nødvendigvis kulturelt dansk. En kartoffel er ikke dansk, men en kartoffel der er dyrket her er. Så jeg laver dansk mad, det er bare ikke dansk mad ud fra den gængse forståelse af dansk mad".*

Nick finder sin inspiration via et tæt samarbejde med de landmænd han arbejder sammen med og lader produkterne tale for sig selv. Bogstaveligt talt:

*"Jeg får størstedelen af min inspiration fra landmændene. Vi har altid jeket med at vi ikke udvikler retter - landmændene bringer os råvarerne og så lader vi dem vise os i øret, hvad de kunne tænke sig at blive til. Derfra er det bare at skrue op for volumen. Det er landmændene der er heltene, det er dem der gør det hårde arbejde i en branche, der allerede er behård"*

Tilbage i 2014 tog Nick Curtin turen over Atlanten til Danmark. Til sommer drager han så mod havnen i Gudhjem og det er vi sørne spændte på.



## Nick Curtin

- 35 år
- Far til 2
- Kandidat i politik og filosofi – autodidakt kok
- Ejer og køkkenchef på
- Restaurant Alouette