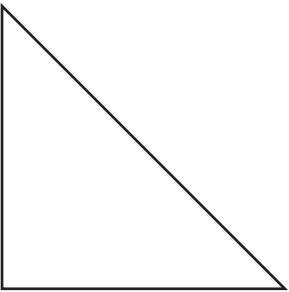
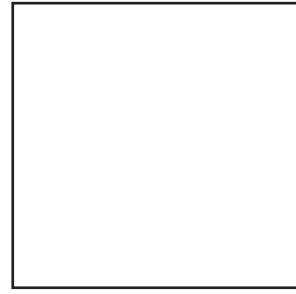


# Ferran Adrià:



*Ferran Adrià: Notes on Creativity* is onderdeel van het Marres programma gewijd aan de zintuigen. Dit programma onderzoekt de beeldende kunsten, maar ook zintuiglijke reflexen, mentale condities en lichaamskennis. *Notes on Creativity* richt zich op Adrià's consistente en radicale aanpak van het zintuig van de smaak. Het toont de belangrijke relatie in zijn werk tussen zintuiglijke waarneming en het creatieve proces.

## Notes on Creativity



# 10.3 — 3.7.2016

# Kamer 1

## — De geschiedenis van El Bulli

In 1961 openden Marketta en Hans Schilling een mini-golfbaan in de buurt van Roses, een badplaatsje ten noorden van Barcelona. Nog geen jaar later veranderden zij het in een bar en noemden het El Bulli, naar hun bulldoggen. El Bulli werd een echt restaurant door de aanstelling van de Franse chef-kok Jean-Louis Neichel, die het restaurant in 1976 een Michelin-star bezorgde. In 1984 voegde Ferran Adrià zich bij het team en drie jaar later werd hij chef de cuisine. Gedurende de daaropvolgende 25 jaar ontwikkelden Adrià en zijn team bijna 2000 nieuwe gerechten, een groot aantal nieuwe technieken, nieuw tafel- en keukengerei en nieuwe methodes om te snijden, mixen en vriezen. Hun werk werd in 1997 bekroond met een derde Michelin-star. Vijf keer riep Restaurant Magazine El Bulli uit tot beste restaurant van de wereld. Adrià's unieke stijl trok de aandacht van de kunstwereld.

## Aan de slag met de menukaart

Abril-Amaiaín-Botas	Mesa	Snacks Pax	Pax
1. Ensalada de marisco	✓		4
2. Salsas mojito - caipirinha			
3. Risotto de melón y menta			
4. Risotto frío salmón			
5. Mermeladas verdes sifáticas			
6. Gachas de maíz			
7. Ravioli de pistacho			
8. Ravioli de parmesano			
9. "macarons" de queso			
10. Pavo de gorgonzola			
11. Chup de aceite de oliva			
12. Flor en néctar			
13. Papel de flores			
14. Almendras fiamas "gustos helados"			
15. Pan con tomate			
16. Huevo de oro			
17. Almíbar merengada			
18. Zuccheretas líquidas del pollo			
19. Sopa de humo			
20. Raviolis de sepia y coco con soja, jengibre y menta			
21. Crisal de soja			
22. Ensaladilla de mors			
23. Cebollas de soja			
24. Comida Saku-Sake			
25. Salmón de salmón			
26. Jengibre horneado			
27. Galletas cocinadas			
28. Sopa de gambas Thai			
29. Sopa de rosas con jamón y agua de melón			
30. Canapé de jamón y jengibre			
31. Pan de queso			
32. Quinua helada de foie-gras de pato con cromomé			
33. Ajo blanco			
34. Tofu con caviar			
35. Shabatshabu de pimientos			
36. Puré liquido de avellana			
37. Pollo al curry			
38. Percebes con caviar			
39. Desarrollado de bogavante			
40. Leche de Oca/oca			
41. Gaspacho y ajo blanco			
42. Risotto de leche			
43. Ensaladilla de caza			
44. Tofu de moras con jugo de caza			
45. Tofu de leche con sésame			
46. ...			
47. Ajoblanco			
48. Imitación			
49. Gremolata Melba			
50. Fondue Melba			
51. ...			



Bord minigolfbaan baai van Montjoy, 1962



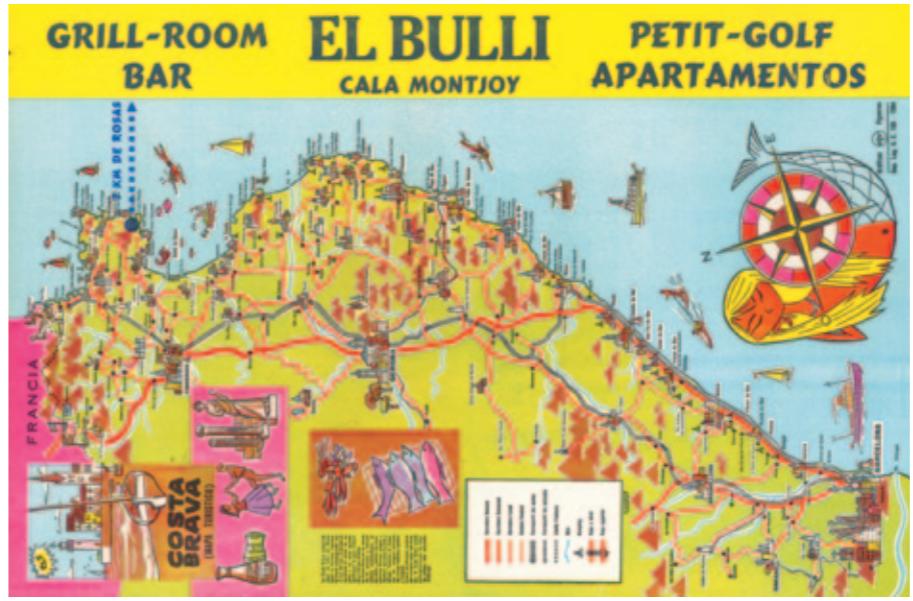
Teras El Bulli, 1964



Johan Cruyff bezoekt El Bulli, 1976



Lutard en matre Juli Soler, 1984  
Marketta Schillling mete, Vlnr: Ferran Adrià, chef kok Christian



El Bulli logo



Menu, 1977



Lastaste menu met aantekeningen, 2011

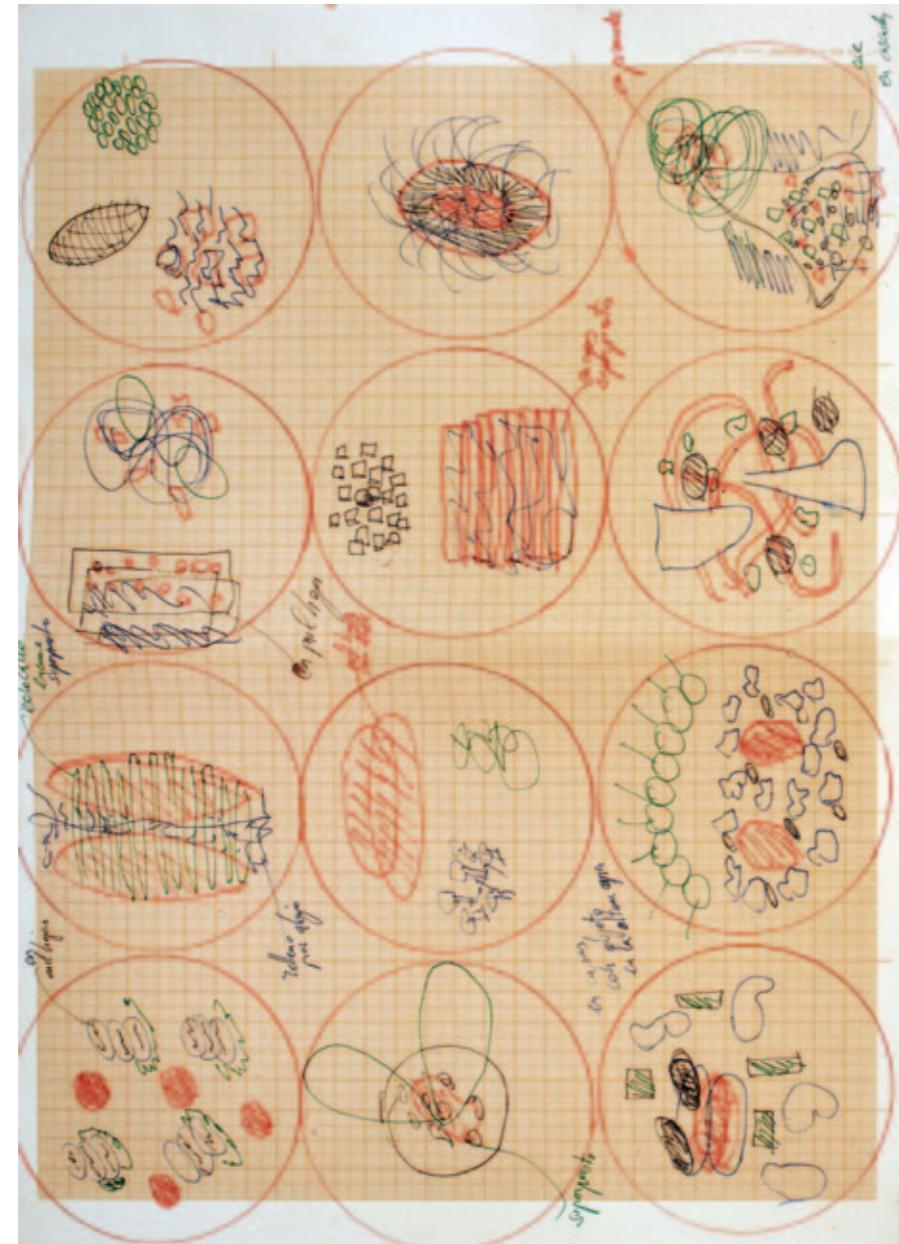


Foto Pepo Segura, 1999  
Cover New York Times Magazine  
Foto Creative University of Ferran Adrià, 2009  
Food for Thought, Thought for Food: A Reflection on the Universe of Ferran Adrià, 2009

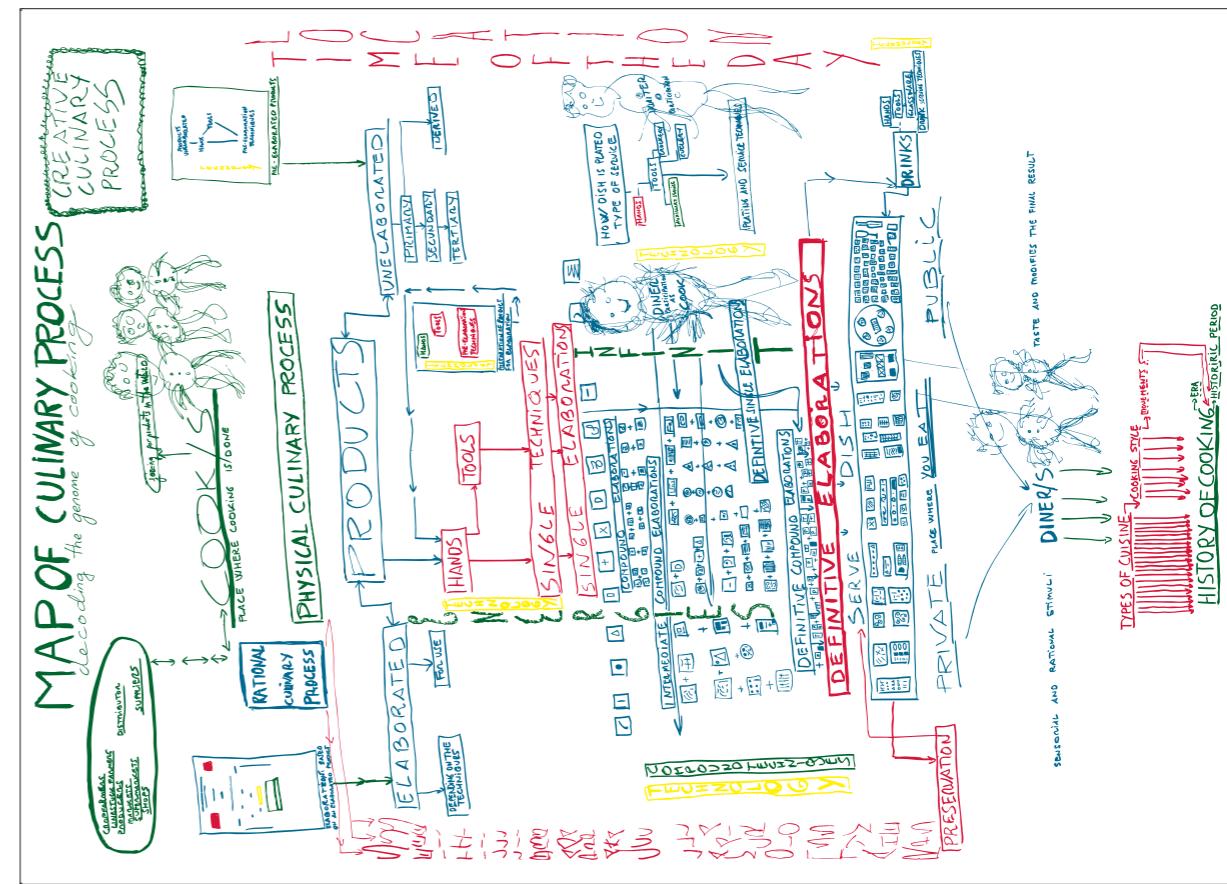
## Kamer 2

### — Borddiagrammen

Bij het uitvinden van nieuwe gerechten maakten Adrià en zijn team gebruik van een methode waarbij ideeën op papier werden uitgewerkt. Door een gerecht te schetsen, visualiseerde Adrià de smaak en opmaak, soms nog voor precies vaststond uit welke ingrediënten het gerecht bestond. De borddiagrammen uit de jaren 2000–2004 illustreren deze methode.



Borddiagram, c.2000–2004



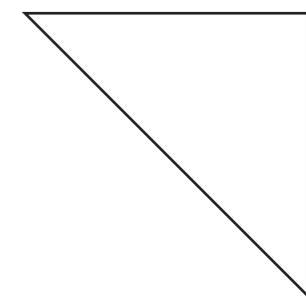
Borddiagram, c.2000–2004



## Kamer 3

### — Kaart van het culinaire proces

Adrià gebruikte vaak schematische tekeningen, grafieken en andere visuele hulpmiddelen om processen en organisatorische methoden in de keuken te verduidelijken. Dit diagram laat de verschillende fasen in het culinaire proces van kok tot eet zien. Bovenaan de trap hangt een tweede diagram. Het is een piramide-diagram met vier lagen van creativiteit. De onderste is gewijd aan het koken naar bestaande recepten en de bovenste aan de creatie van nieuwe technieken en concepten.



Ferran Adrià, Kaart van het culinaire proces, 2013

## Kamer 4

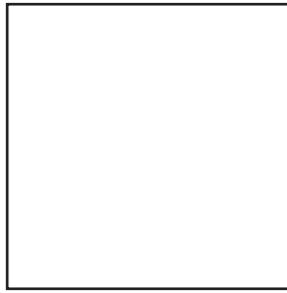
mogelijk een nieuw gerecht ontstond. De lijsten en schetsen vormden de basis van El Bulli's beroemde gerechten zoals hartig ijs, de obulata en El Bulli's beroemde sterische olijven.

### — Menuvoorbereiding

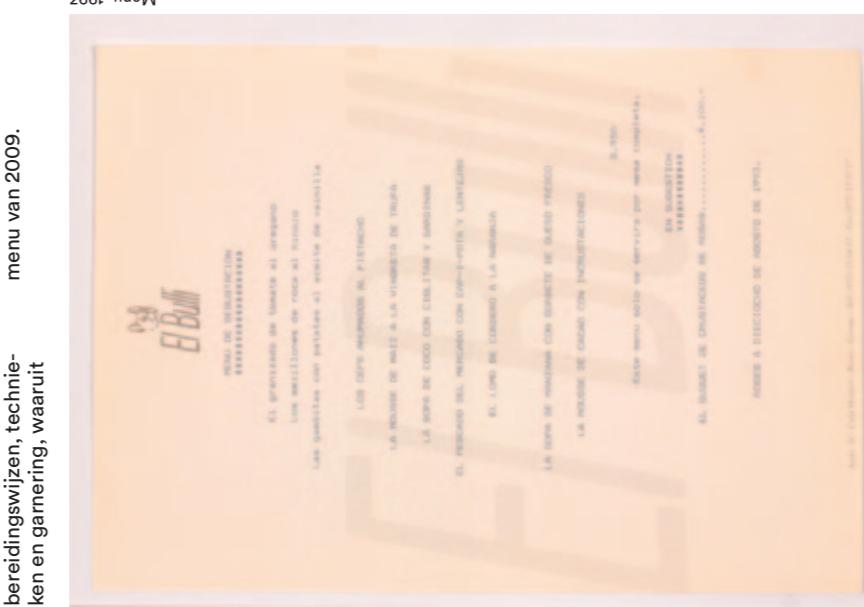
De in deze zaal getoonde menu's zijn het product van een uiterst nauwkeurig proces van experimenteren en perfectioneren. De op de wand gepinde lijsten bevatten voorbereidende notities. De voorbereiding van het menu begon met het opstellen van lijsten en schetsen van alle elementen waaruit koken bestaat om ze vervolgens te gebruiken om te komen tot smaakcombinaties, bereidingswijzen, technieken en garnering, waaraanuit

### — Verdwijnende Ravioli (filmfragmenten)

Deze fragmenten laten de ontwikkeling zien van El Bulli's beroemde verdwijnde ravioli-gerecht, beginnend met de ontdekking van de Japanse obulato (transparante, eetbare velletjes) en eindigend met een gerecht dat deel uitmaakte van het menu van 2009.



Menu, 2006



Menu, 1993



Menu voorbereidingen gedaan in El Bulli lab

## Kamer 5



Zeeffepels, 2003



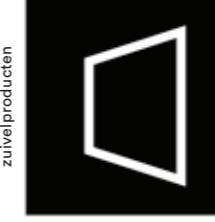
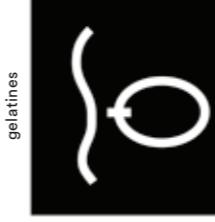
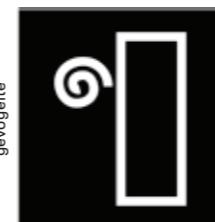
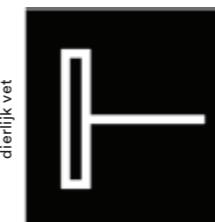
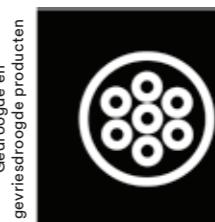
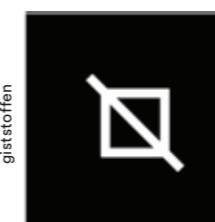
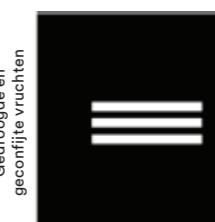
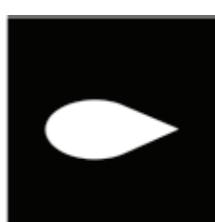
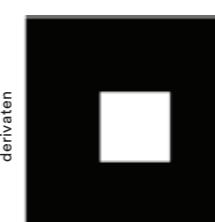
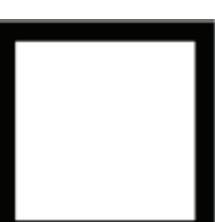
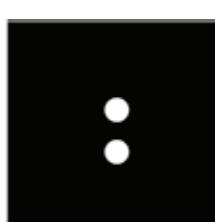
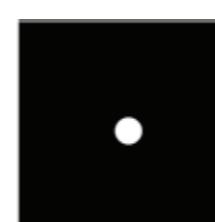
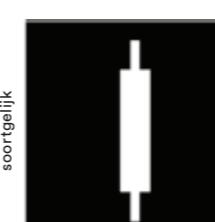
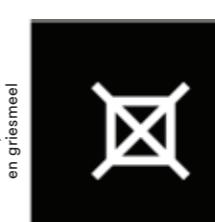
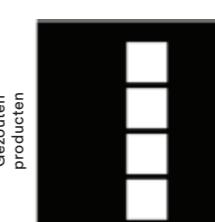
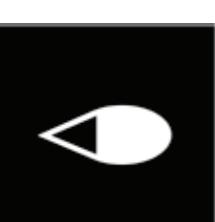
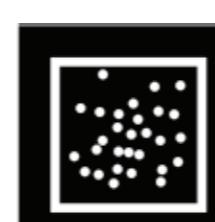
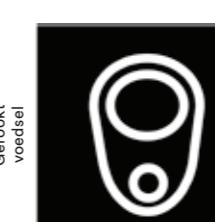
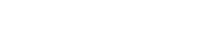
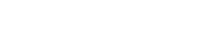
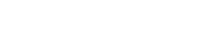
PVC buis voor 2m lange spaghetti, 2003



Borrelengstuk voor slijkeraren, 2005

- Designs van kookgerei en pictogrammen
- Grafisch vormgever Marta Méndez Blaya werd door El Bulli aangetrokken voor de vormgeving van hun algemene catalogus. Ze ontwierp pictogrammen en visuele voorstellingen voor de classificering van producten die gebruikt werden in het atelier en het restaurant. De voedselsymbolen werden gebouilt voor de indeling van de verschillende productfamilies. Ze vormden ook een hulpmiddel bij het achterhalen van de evolutieanalyse van de recepten.

In 2001 begon de samenwerking tussen El Bulli en de ontwerpers Luki Huber en Marta Méndez Blaya. Voor Adrià konden ontwikkelingen in smaak niet generaliseerd worden zonder ontwikkelingen in design. Design maakte namelijk precisie en continuïteit in de productie van nieuwe smaken mogelijk. De samenwerking met Huber leidde tot tientallen ontwerpen voor servies-, keukengerei en keukenapparaten.

							
Waters	Gassen	Vis	Schaaldieren	Weekdieren	Andere zeedieren	Granen	Noten
							
Gedroogde peulvruchten	Zeevier	Zeevruchten	Vruchten en bessen	Paddenstoelen en truffels	Organvieles van gevogelte	Eieren	Kaas, melk en andere zuivelproducten
							
Gedroogde peulvruchten	Zeevruchten	Groenten	Bloemen	Biovruchten	Spruiten	Verde kruiden	Ander
							
Organvieles van zeedieren	Zeevruchten	Groenten	Bloemen	Biovruchten	Spruiten	Verde kruiden	Infusies en koffie
							
Gedroogde peulvruchten	Zeevier	Zaden	Zaden	Vlees	Wild gevogelte	Cacao en derivaten	Wijnen
							
Gedroogde peulvruchten	Zeevier	Zaden	Zaden	Vlees	Wild gevogelte	Cacao en derivaten	Wijnen
							
Gedroogde peulvruchten	Zeevier	Zaden	Zaden	Vlees	Wild gevogelte	Cacao en derivaten	Wijnen
							
Gedroogde peulvruchten	Zeevier	Zaden	Zaden	Vlees	Wild gevogelte	Cacao en derivaten	Wijnen
							
Gedroogde peulvruchten	Zeevier	Zaden	Zaden	Vlees	Wild gevogelte	Cacao en derivaten	Wijnen

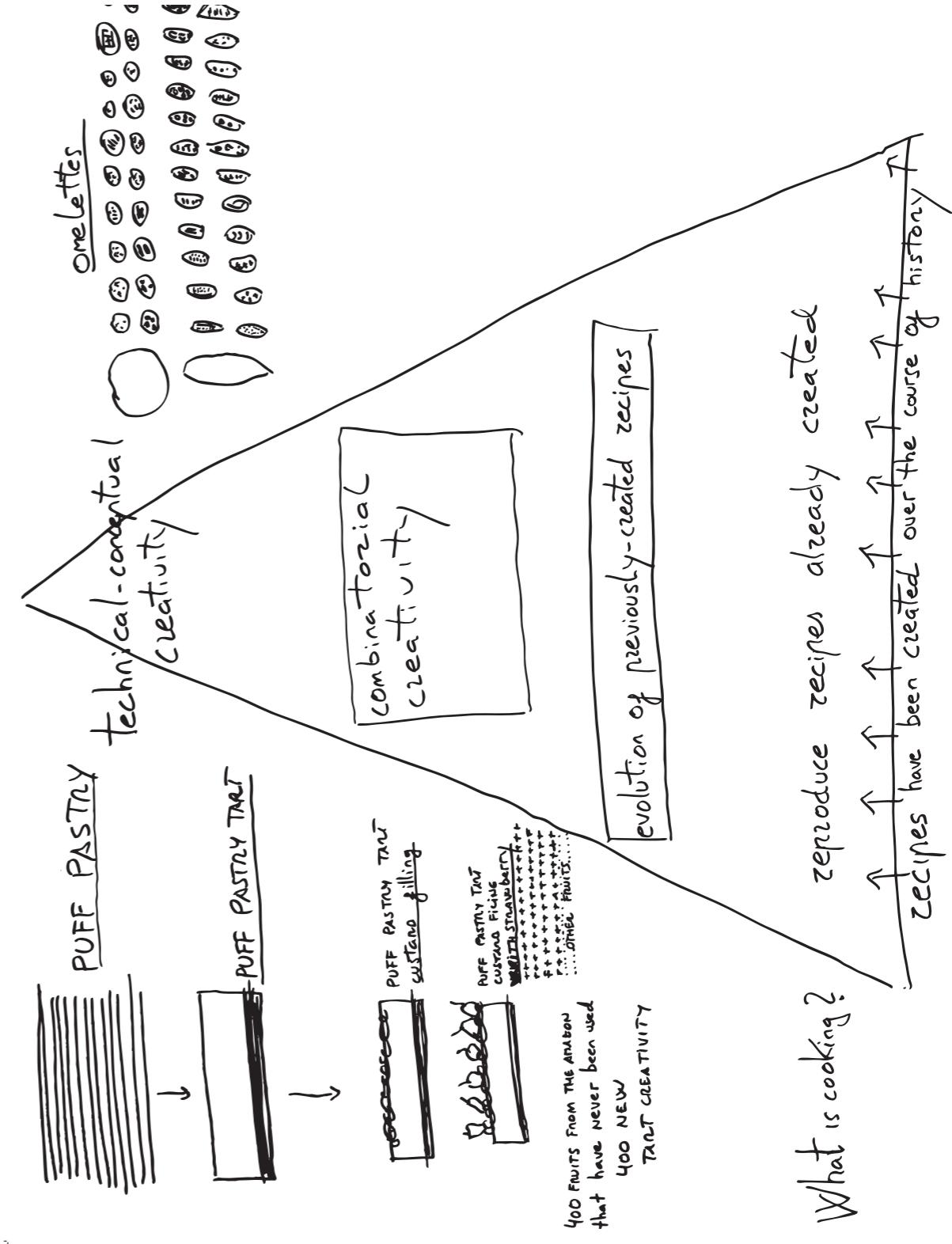
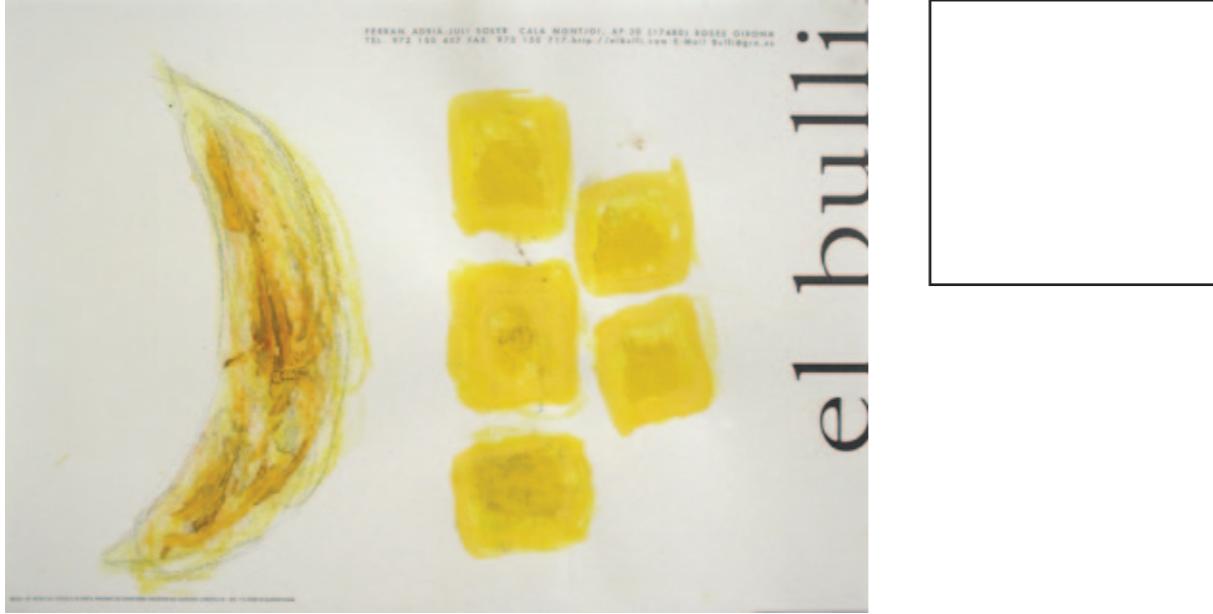
Marta Méndez Blaya,  
pictogrammen, 2001 – 2003

Likeuren, sterke- en  
andere dranken

## — De culinaire evolutie-theorie

Kamer 6

Adrià: "Ik had een verdoos academau gekregen. Op een dag besloot ik een storyboard te maken van de geschiedenis van het koken [...]. De hieruit voortvloeiende serie illustreert de culinaire evolutie-theorie van Adrià. De serie begint symbolisch met de soeprnaal, schetsst een theorie van wat de primitieve mens at, toont het verzamelen van voedsel door planteneters en de consumptie van vlees, de ontdekking en behersing van vuur, en de eerste vormen van landbouw en veehouderij.

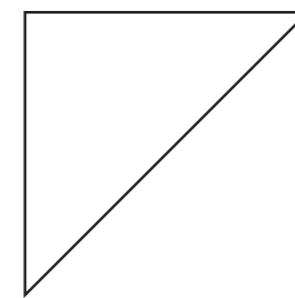
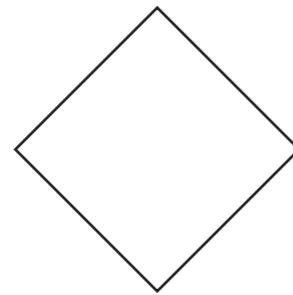


## Kamer 7

### — Notitieboekjes over creativiteit en DNA-tekeningen

Jarenlang heeft Adrià notitieboeken volgeschreven met uit het lab afkomstige ideeën, aan de hand waarvan nieuwe technieken, concepten, gerechten en innovatieve bereidingsmethoden werden ontwikkeld. Adrià had geen favoriet kookgereedschap, maar wel altijd een potlood bij de hand. Als er geen notitieboek voorhanden was, gebruikte hij briefpapier van hotels of papierservetten om zijn ideeën vast te leggen. Deze vellen papier vormen een deel van de nalatenschap van de creatieve methode van El Bulli.

Beelden: Ferran Adrià, DNA tekeningen

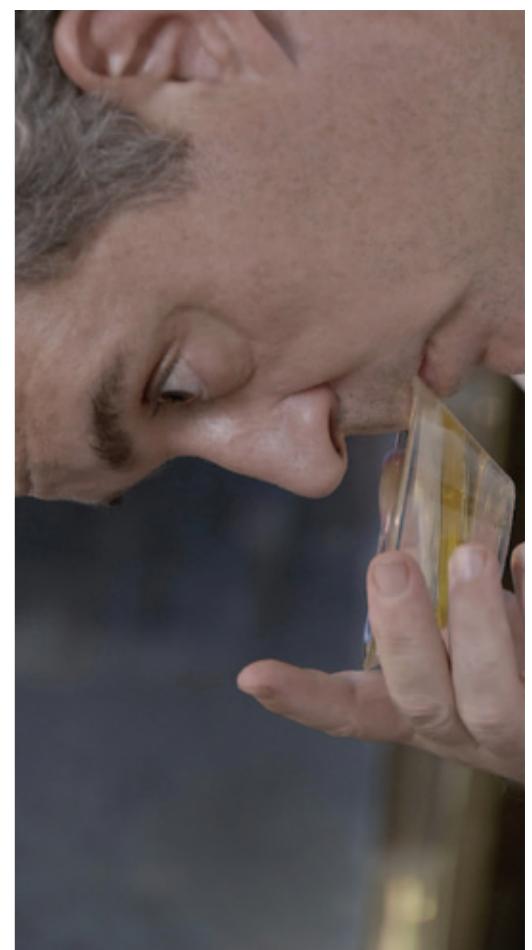
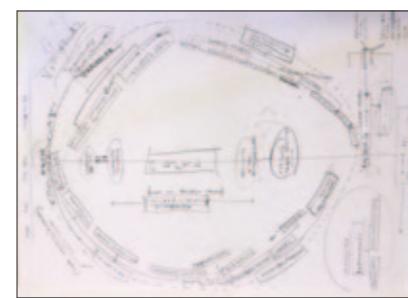
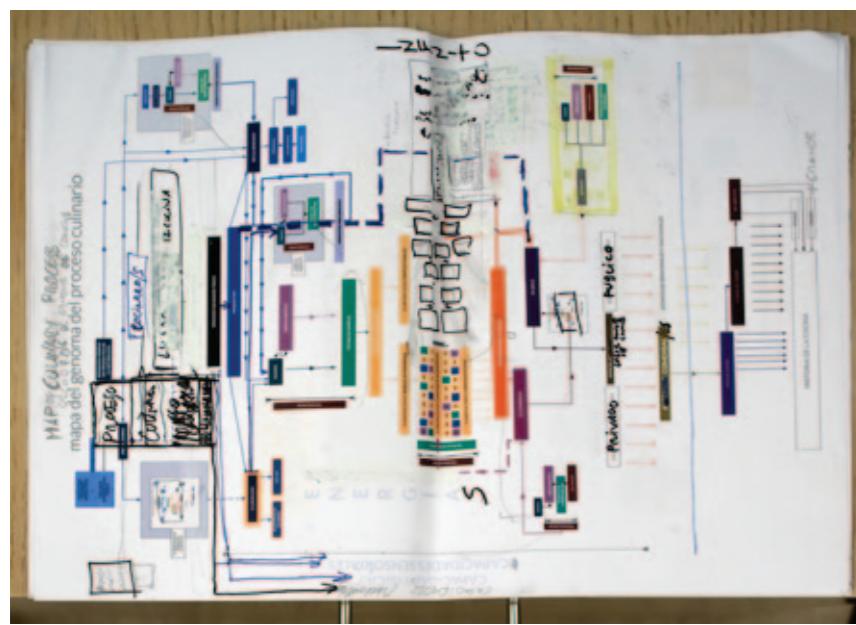
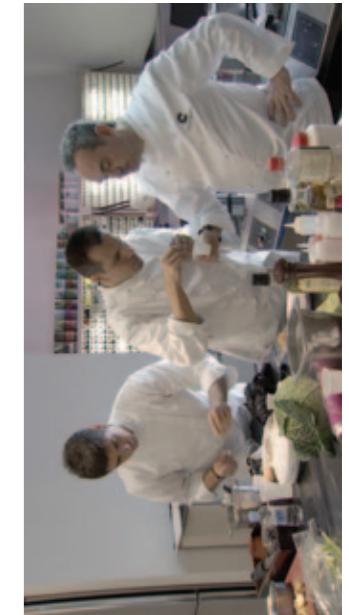


## Kamer 8

— Film: Gereon Wetzel, Cooking in Progress (2010)  
Duur: 148 min.

De Duitse regisseur Gereon Wetzel volgde een jaar lang het ritme en het proces van het El Bulli restaurant en lab. De film toont hoe ontwerp, discipline en wetenschap in Adrià's keuken net zo belangrijk waren als kunstenaarschap, inspiratie en serendipiteit.

Beelden: Gereon Wetzel, Cooking in Progress (2010), stills



Kamer 9

**Smaakvormgeving**

Vijfentwintig jaar lang experimenteerden Adrià en zijn team met invloeden uit verschillende disciplines wat resulteerde in een overweldigend arsenaal aan kook- en eetgerei. El Bulli liet een oneindige hoeveelheid borden ontwerpen van allerlei afmetingen en materialen, zoals porselein, glaslistenen en papier, om aan specifieke voorwaarden van het behoud van smaak, vorm en textuur te voldoen.



Bowls van goud glas, foto Renée Roukens

Het restaurant gaf opdracht voor het ontwerp van metalen houders voor het opdienen van nieuwe gerechten, hellende glazenbekers en lepel met gaten en kruidenhouders om geuren te laten uitkomen en talrijke andere kook- en tafelattributen om de smaak van gerechten optimaal tot hun recht te laten komen. Daarnaast experimenteerde El Bulli met verschillende snijmethoden en kleivormen om de exacte maten van diverse ingrediënten op het bord te bepalen.



EI BULI team, plasticine voldeselmodelle, 1994



EI BULLI team, plasticine voedselellen, 1994



Bordje met vierkant rooster, 2007, foto Marc Cuspinera



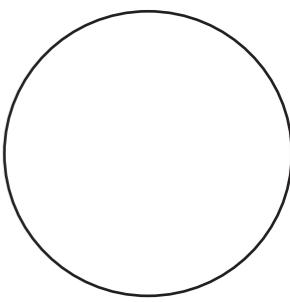
Barok bowl, 2007, foto Marc Guspinger



D6, foto Renée Roukens  
Bordje met vierkant rooster, 2007, fot

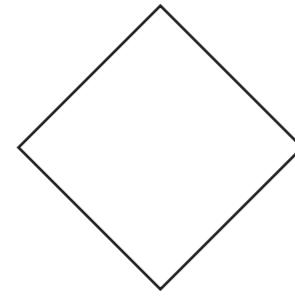


foto Renée Roukens

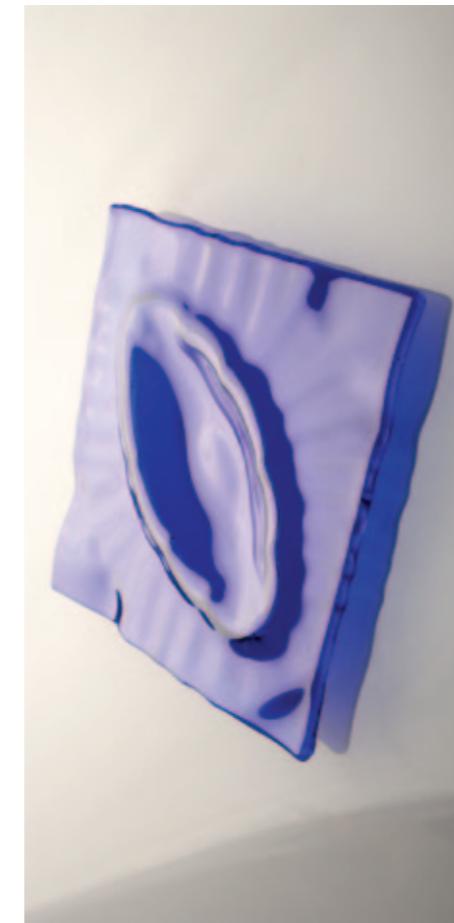




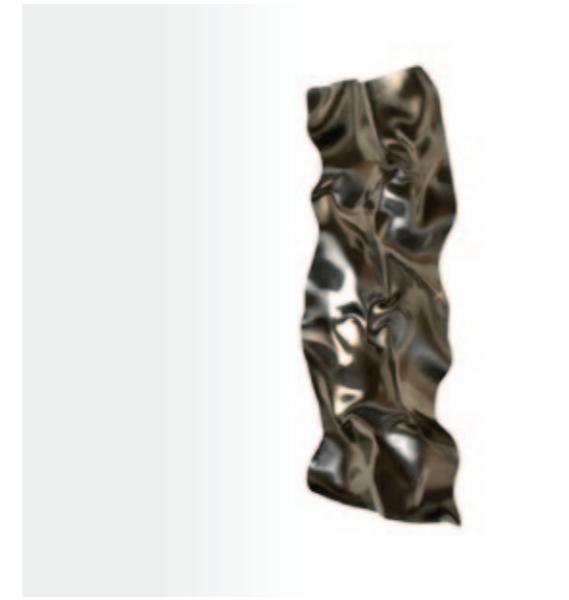
Zwart houder met gaten, 2005  
foto Marc Cuspinera



Tafelglaswerk, 2006, foto Marc Cuspinera



Tafelglaswerk, 2006, foto Marc Cuspinera



Schalafje van verfommeeld metaal, 2007, foto Marc Cuspinera

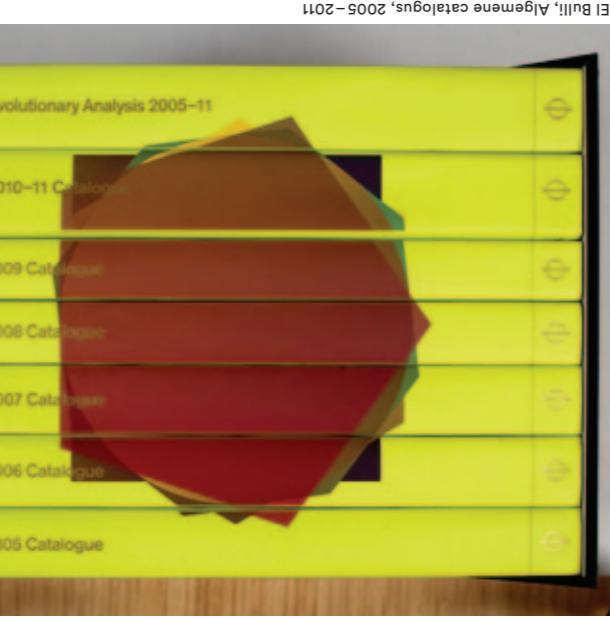
## Kamer 10

— Archief: Stichting El Bulli

Na sluiting van het restaurant werd de Stichting El Bulli opgericht om de creatieve innovaties die El Bulli heeft voortgebracht nader te analyseren, te categoriseren en verder te ontwikkelen. De stichting startte het El Bulli-lab in Barcelona, een bureau waar onderzoek wordt gedaan naar het creativiteitsproces en waar Bullipedia, een databank voor gastronomische kennis, wordt ontwikkeld. De projecten en reikwijdte van dit lab vormen een logische voortzetting van Adrià's zoektocht naar wetenschappelijke methodes om daarmee het creatieve proces te doorgronden en in kaart te brengen.

— Film: Stichting El Bulli en The Drawing Center, 1846 (2013)

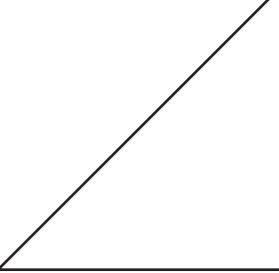
Duur: 87 min.

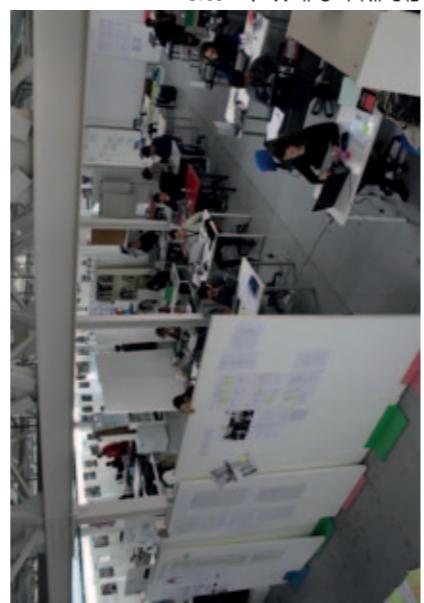
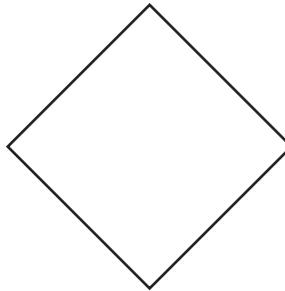


El Bulli, Allgemeine catalogus, 2005-2011



1846 (2013), still  
Stichting El Bulli en The Drawing Center,





## SMAAK SCHETSEN

Interview met Ferran Adrià

De afgelopen jaren ontmoette ik Ferran Adrià regelmatig ter voorbereiding van de tentoonstelling in Marres. De ontmoetingen vonden plaats in het grote onderzoekslab dat enkele jaren geleden door Adrià aan de Calle Mexico in Barcelona werd opgezet in een oude parkeergarage. Het lab biedt plaats aan een uitgebreid team bestaande uit ex-werknemers van El Bulli, teams van studenten en jonge professionals.

Ze werken in groepjes in clusters van bureaus, in een doolhof van tientallen piepschuimige prikborden met taxonomische lijsten, creativiteitsdiagrammen, menu's, schetsen en foto's. Dit is de machinekamer voor het creativiteitsonderzoek dat de brandstof levert voor de heropening van El Bulli in 2017.

De voorbereiding is, zoals alles wat de Catalaanse chef-kok doet, gedegen en alomvattend. Onderzoeksteams duiken in de historie van El Bulli, creëren een enorme kennisdatabase in een 'Bullipedia', spitten naar culinaire geschiedenis, inclusief oeroude recepten uit kloostermanuscripten, en bedenken nieuwe projecten met partners, waaronder Dom Pérignon en Walt Disney. Tijdens elk bezoek maak ik kennis met nieuwe experts, niet alleen op culinair gebied, maar ook op het gebied van ontwerp, wiskunde, filosofie en presentatie.

We bezoeken El Bulli Taller, het laboratorium waar Adrià en zijn team nieuwe gerechten hebben uitgevonden, de markt waar zij hun ingrediënten kochten, en het archief waar ik historisch materiaal vond uit de vroege jaren '60, toen het Düsseldorfs echtpaar Hans en Marketta Schilling El Bulli oprichtten; eerst als minigolfpark en later als strandbar voor lokale duikers.

Tijdens onze ontmoetingen geeft Adrià mij onvermoedbaar uitleg over het thema van de creativiteit dat hem al zo lang bezighoudt. Hij voert mij door zijn prikbordendoolhof waarin alle details over het DNA van creativiteit te vinden zijn en confronteert mij met zijn nieuwe inzichten, vaak in de vorm van vragen. Kan ik hem zeggen wanneer koken ontstond? Weet ik het verschil tussen stijl en techniek? Waar denk ik dat een bepaald diagram over gaat? Hij komt iedere keer weer tot de conclusie dat alle antwoorden hier wel te vinden zijn, maar dat niemand het helemaal doorgronden kan.

De prikborden illustreren een essentieel onderdeel van Adrià's creatieve proces: zijn gewoonte om te visualiseren voordat hij met koken begint. Tekenen biedt hem een vocabulaire voor de keuken en een sleutel voor zijn denken. Adrià tekent gedurende het hele interview.

Valentijn Byvancck: Het doel van dit interview is om inzicht te verschaffen

in de zintuiglijke wereld die ontstaat wanneer je kookt en tekent; een samenvoeging van de visuele wereld en de wereld van de smaak.

Ferran Adrià: De methode die jij beschrijft is gebaseerd op wat we 'mentale smaakzin' noemen. (hij tekent) Als ik een asperge en een garnaal teken, dan proef ik de smaak en voel ik de textuur, omdat ik ze al zo vaak heb gegeten. De vraag is: hoe combineer je verschillende producten en samenstellingen. Dat doen we door te tekenen. We willen asperge met garnaal combineren: kan dat?

VB: Proef je de combinatie terwijl je tekent?

FA: Ja.

(hij tekent twee cirkels)

Dit zijn twee bewerkingen waaruit we een gerecht samenstellen. De eerste staat voor de combinatie, de tweede voor het concept. In het laatste geval creëer je het concept, het algemene idee. De eerste is meer een collage. Elk gerecht komt in een aantal stappen tot stand. Elk stap kent zijn eigen proces. Dit is iets wat we hebben ontdekt op het moment dat we tentoonstellingen gaan maken. Elk project dat we hebben gedaan, een gerecht, een menu, de vormgeving van de menukaart, de outfit van de obers, een bord, een stuk gereedschap of

## Negative adverbs

- =) Plataforma que importa los dibujos

  - Cosas dibujadas
  - no obstante a que no dibujan
  - ordenar o ordenar
  - locos



een boek, was gebaseerd op het creatieve proces. En alles past in het conceptplan. Dat is waar we in het lab mee bezig zijn. Er liggen duizenden projecten klaar om afgerond te worden. De ontwikkeling van deze projecten levert weer nieuwe creatieve processen op.

VB: Waar beginnen deze projecten?

FA: Een gerecht kan beginnen met een smaak of een texturen. Maar er is altijd een zintuiglijke prikkel waar de rest op wordt gebaseerd. Eten is een zintuiglijke aangelegenheid. Alle zintuigen zijn erbij betrokken. Het is de meest complexe discipline in de wereld. Daarom heeft nog niemand zich eraan gewaagd om over de zintuiglijke beginselen ervan te schrijven. Het enige belangrijke werk dat ik ken is *Physiologie du goût* van Brillat-Savarin uit 1810.

VB: Tekenend is een manier om te beginnen. Het is zintuiglijk. Maar het is ook een manier om te ordenen. Zelfs tijdens dit interview ben je aan het tekenen om je verhaal te verduidelijken.

FA: We werken met ongrijpbare dingen. Dat dwingt mij om te visualiseren. Ik kan niet elk idee proeven. Voor mij is schetsen een manier van visualiseren en ordenen. Met deze schetsen orden en bouw ik een wereld. Een schilder schept een schilderij. Ik schep een gerecht.

(hij gaat door met tekenen)

VB:

Tekende je ook al voordat je met koken begon?

FA: Nee, dat was niet nodig. Tekenend was een gevolg van de keuze voor het koken. Ik wist niet hoe ik anders een idee kon aanpakken. Ik noem schetsen theoretische creativiteit.

VB:

In een interview heb je gezegd dat het niet je bedoeling was om kok te worden. Het had dus zo kunnen zijn dat je schetsen gebruikte om je een voorstelling te kunnen maken van andere vakken.

FA: Na verloop van tijd krijg je een bredere kijk op zaken waardoor je beter kunt analyseren. Het is vreemd. Ik heb nooit bedacht wat ik wilde worden. Picasso wilde Picasso zijn, Miró wilde Miró zijn en Messi wilde Messi zijn. Ik heb me nooit ingebild dat ik iets zou worden. Het is moeilijk uit te leggen. Ik heb mijzelf creativiteit aangeleerd. Ik was geen creatief persoon. Vraag maar aan mijn ouders. Ik was normaal. Grappig genoeg was mijn broer Albert precies zo.

VB: In de Westerse samenleving wordt creativiteit als een belangrijke methode gezien om te innoveren en succesrijk te zijn. Heeft dit invloed op jouw fascinatie voor creativiteit?

FA: Ik denk niet dat je dat moet veralgemeniseren. We zijn allemaal kinderen van onze vader en moeder. Mensen zijn

zo verschillend. Ik ben geïnteresseerd in koken en in het creatieve proces.

Misschien is het niet politiek correct om te zeggen, maar mensen begrijpen eten niet. Zij denken dat ze door in goede restaurants te eten verstand van eten hebben.

(hij tekent)

Eten heeft een zeer interessante samenhang met de zintuigen. Je raakt eenvoudigweg geprikkeld en dat is dat. Je hoeft het niet te begrijpen. Het creatieve proces maakt van deze zintuiglijke wereld gebruik tijdens de creatie, maar tijdens het eten hoeft je er niets van te begrijpen. Je hoeft het alleen maar te waarderen en te voelen.

VB: Maar jouw zoektocht naar creativiteit lijkt juist daarop gefocust: proberen te begrijpen wat er precies gebeurt.

FA: Ja. En waarom doe ik dat? Er zijn vele redenen. Eén van de grootste koks uit Italië, Carlo Cracco, gaf de beste verklaring. Hij zei: "Je hebt een plant gekweekt. Die heb je teruggenooid tot de wortel... en nu kweek je hem weer op." Het heeft ons 25 jaar gekost om erachter te komen wat we wilden.

De ontwikkeling was traag, maar we bleven erdoor gemotiveerd. In 2009 was El Bulli op zijn hoogtepunt. We hadden alles gerealiseerd waarvan we het eind van de rit hadden bereikt.

We hebben een classificatie gemaakt van de verschillende typen gastronomie en de belangrijkste en invloedrijkste koks uit de geschiedenis verzameld.

Wat is het verschil tussen een kooktraditie en een kookstijl? Een van de dingen die ik heb geleerd, is dat je de dingen die je kunt toepassen op muziek of kunst niet op koken kunt toepassen, omdat elke discipline verschillend is.

Maar je kunt ze wel als referentie gebruiken. Voordat we over ons eigen werk kunnen nadenken, moeten we eerst onze afkomst in kaart brengen. Het is de eerste keer dat we dat voor de gastronomie doen. Sommigen zouden dit kunnen beschouwen als 'anti-creatie'.

VB: Het doet me denken aan het zeer extensieve, taxonomische werk van denkers uit de Verlichting, zoals de Botanicus Linnaeus en de encyclopedist Diderot. Zij probeerden te conceptualiseren hoe de dingen aan elkaar zijn gerelateerd door ze te classificeren en te ordenen, waarmee ze een universele sleutel tot het functioneren van de wereld hoopten te vinden.

FA:

Het verschil zit hem erin dat ik het bovenal doe om te kunnen creëren. Denk je dat smaak omdat die zich zo moeiliijk laat categoriseren een beter uitgangspunt oplevert voor het bestuderen van creativiteit dan andere gebieden?

VB: Tekenende je ook al voordat je met koken begon?

FA: Nee, dat was niet nodig. Tekenend was een gevolg van de keuze voor het koken. Ik wist niet hoe ik anders een idee kon aanpakken. Ik noem schetsen theoretische creativiteit.

VB:

In een interview heb je gezegd dat het niet je bedoeling was om kok te worden. Het had dus zo kunnen zijn dat je schetsen gebruikte om je een voorstelling te kunnen maken van andere vakken.

FA: Na verloop van tijd krijg je een bredere kijk op zaken waardoor je beter kunt analyseren. Het is vreemd. Ik heb nooit bedacht wat ik wilde worden. Picasso wilde Picasso zijn, Miró wilde Miró zijn en Messi wilde Messi zijn. Ik heb me nooit ingebild dat ik iets zou worden. Het is moeilijk uit te leggen. Ik heb mijzelf creativiteit aangeleerd. Ik was geen creatief persoon. Vraag maar aan mijn ouders. Ik was normaal. Grappig genoeg was mijn broer Albert precies zo.

VB: In de Westerse samenleving wordt creativiteit als een belangrijke methode gezien om te innoveren en succesrijk te zijn. Heeft dit invloed op jouw fascinatie voor creativiteit?

FA: Ik denk niet dat je dat moet veralgemeniseren. We zijn allemaal kinderen van onze vader en moeder. Mensen zijn

zo verschillend. Ik ben geïnteresseerd in koken en in het creatieve proces.

Misschien is het niet politiek correct om te zeggen, maar mensen begrijpen eten niet. Zij denken dat ze door in goede restaurants te eten verstand van eten hebben.

(hij tekent)

Eten heeft een zeer interessante samenhang met de zintuigen. Je raakt eenvoudigweg geprikkeld en dat is dat. Je hoeft het niet te begrijpen. Het creatieve proces maakt van deze zintuiglijke wereld gebruik tijdens de creatie, maar tijdens het eten hoeft je er niets van te begrijpen. Je hoeft het alleen maar te waarderen en te voelen.

VB: Maar jouw zoektocht naar creativiteit lijkt juist daarop gefocust: proberen te begrijpen wat er precies gebeurt.

FA: Ja. En waarom doe ik dat? Er zijn vele redenen. Eén van de grootste koks uit Italië, Carlo Cracco, gaf de beste verklaring. Hij zei: "Je hebt een plant gekweekt. Die heb je teruggenooid tot de wortel... en nu kweek je hem weer op." Het heeft ons 25 jaar gekost om erachter te komen wat we wilden.

De ontwikkeling was traag, maar we bleven erdoor gemotiveerd. In 2009 was El Bulli op zijn hoogtepunt. We hadden alles gerealiseerd waarvan we het eind van de rit hadden bereikt.

FA:

Het verschil zit hem erin dat ik het bovenal doe om te kunnen creëren.

VB: Denk je dat smaak omdat die zich zo moeiliijk laat categoriseren een beter uitgangspunt oplevert voor het bestuderen van creativiteit dan andere gebieden?

VB: Tekenende je ook al voordat je met koken begon?

FA: Nee, dat was niet nodig. Tekenend was een gevolg van de keuze voor het koken. Ik wist niet hoe ik anders een idee kon aanpakken. Ik noem schetsen theoretische creativiteit.

VB:

In een interview heb je gezegd dat het niet je bedoeling was om kok te worden. Het had dus zo kunnen zijn dat je schetsen gebruikte om je een voorstelling te kunnen maken van andere vakken.

FA: Na verloop van tijd krijg je een bredere kijk op zaken waardoor je beter kunt analyseren. Het is vreemd. Ik heb nooit bedacht wat ik wilde worden. Picasso wilde Picasso zijn, Miró wilde Miró zijn en Messi wilde Messi zijn. Ik heb me nooit ingebild dat ik iets zou worden. Het is moeilijk uit te leggen. Ik heb mijzelf creativiteit aangeleerd. Ik was geen creatief persoon. Vraag maar aan mijn ouders. Ik was normaal. Grappig genoeg was mijn broer Albert precies zo.

VB: In de Westerse samenleving wordt creativiteit als een belangrijke methode gezien om te innoveren en succesrijk te zijn. Heeft dit invloed op jouw fascinatie voor creativiteit?

FA: Ik denk niet dat je dat moet veralgemeniseren. We zijn allemaal kinderen van onze vader en moeder. Mensen zijn

zo verschillend. Ik ben geïnteresseerd in koken en in het creatieve proces.

Misschien is het niet politiek correct om te zeggen, maar mensen begrijpen eten niet. Zij denken dat ze door in goede restaurants te eten verstand van eten hebben.

(hij tekent)

Eten heeft een zeer interessante samenhang met de zintuigen. Je raakt eenvoudigweg geprikkeld en dat is dat. Je hoeft het niet te begrijpen. Het creatieve proces maakt van deze zintuiglijke wereld gebruik tijdens de creatie, maar tijdens het eten hoeft je er niets van te begrijpen. Je hoeft het alleen maar te waarderen en te voelen.

VB: Maar jouw zoektocht naar creativiteit lijkt juist daarop gefocust: proberen te begrijpen wat er precies gebeurt.

FA: Ja. En waarom doe ik dat? Er zijn vele redenen. Eén van de grootste koks uit Italië, Carlo Cracco, gaf de beste verklaring. Hij zei: "Je hebt een plant gekweekt. Die heb je teruggenooid tot de wortel... en nu kweek je hem weer op." Het heeft ons 25 jaar gekost om erachter te komen wat we wilden.

De ontwikkeling was traag, maar we bleven erdoor gemotiveerd. In 2009 was El Bulli op zijn hoogtepunt. We hadden alles gerealiseerd waarvan we het eind van de rit hadden bereikt.

FA:

Het verschil zit hem erin dat ik het bovenal doe om te kunnen creëren.

VB: Denk je dat smaak omdat die zich zo moeiliijk laat categoriseren een beter uitgangspunt oplevert voor het bestuderen van creativiteit dan andere gebieden?

VB: Tekenende je ook al voordat je met koken begon?

FA: Nee, dat was niet nodig. Tekenend was een gevolg van de keuze voor het koken. Ik wist niet hoe ik anders een idee kon aanpakken. Ik noem schetsen theoretische creativiteit.

VB:

In een interview heb je gezegd dat het niet je bedoeling was om kok te worden. Het had dus zo kunnen zijn dat je schetsen gebruikte om je een voorstelling te kunnen maken van andere vakken.

FA: Na verloop van tijd krijg je een bredere kijk op zaken waardoor je beter kunt analyseren. Het is vreemd. Ik heb nooit bedacht wat ik wilde worden. Picasso wilde Picasso zijn, Miró wilde Miró zijn en Messi wilde Messi zijn. Ik heb me nooit ingebild dat ik iets zou worden. Het is moeilijk uit te leggen. Ik heb mijzelf creativiteit aangeleerd. Ik was geen creatief persoon. Vraag maar aan mijn ouders. Ik was normaal. Grappig genoeg was mijn broer Albert precies zo.

VB: In de Westerse samenleving wordt creativiteit als een belangrijke methode gezien om te innoveren en succesrijk te zijn. Heeft dit invloed op jouw fascinatie voor creativiteit?

FA: Ik denk niet dat je dat moet veralgemeniseren. We zijn allemaal kinderen van onze vader en moeder. Mensen zijn

zo verschillend. Ik ben geïnteresseerd in koken en in het creatieve proces.

Misschien is het niet politiek correct om te zeggen, maar mensen begrijpen eten niet. Zij denken dat ze door in goede restaurants te eten verstand van eten hebben.

(hij tekent)

Eten heeft een zeer interessante samenhang met de zintuigen. Je raakt eenvoudigweg geprikkeld en dat is dat. Je hoeft het niet te begrijpen. Het creatieve proces maakt van deze zintuiglijke wereld gebruik tijdens de creatie, maar tijdens het eten hoeft je er niets van te begrijpen. Je hoeft het alleen maar te waarderen en te voelen.

VB: Maar jouw zoektocht naar creativiteit lijkt juist daarop gefocust: proberen te begrijpen wat er precies gebeurt.

FA: Ja. En waarom doe ik dat? Er zijn vele redenen. Eén van de grootste koks uit Italië, Carlo Cracco, gaf de beste verklaring. Hij zei: "Je hebt een plant gekweekt. Die heb je teruggenooid tot de wortel... en nu kweek je hem weer op." Het heeft ons 25 jaar gekost om erachter te komen wat we wilden.

De ontwikkeling was traag, maar we bleven erdoor gemotiveerd. In 2009 was El Bulli op zijn hoogtepunt. We hadden alles gerealiseerd waarvan we het eind van de rit hadden bereikt.

FA:

Het verschil zit hem erin dat ik het bovenal doe om te kunnen creëren.

VB: Denk je dat smaak omdat die zich zo moeiliijk laat categoriseren een beter uitgangspunt oplevert voor het bestuderen van creativiteit dan andere gebieden?

VB: Tekenende je ook al voordat je met koken begon?

FA: Nee, dat was niet nodig. Tekenend was een gevolg van de keuze voor het koken. Ik wist niet hoe ik anders een idee kon aanpakken. Ik noem schetsen theoretische creativiteit.

VB:

In een interview heb je gezegd dat het niet je bedoeling was om kok te worden. Het had dus zo kunnen zijn dat je schetsen gebruikte om je een voorstelling te kunnen maken van andere vakken.

FA: Na verloop van tijd krijg je een bredere kijk op zaken waardoor je beter kunt analyseren. Het is vreemd. Ik heb nooit bedacht wat ik wilde worden. Picasso wilde Picasso zijn, Miró wilde Miró zijn en Messi wilde Messi zijn. Ik heb me nooit ingebild dat ik iets zou worden. Het is moeilijk uit te leggen. Ik heb mijzelf creativiteit aangeleerd. Ik was geen creatief persoon. Vraag maar aan mijn ouders. Ik was normaal. Grappig genoeg was mijn broer Albert precies zo.

VB: In de Westerse samenleving wordt creativiteit als een belangrijke methode gezien om te innoveren en succesrijk te zijn. Heeft dit invloed op jouw fascinatie voor creativiteit?

FA: Ik denk niet dat je dat moet veralgemeniseren. We zijn allemaal kinderen van onze vader en moeder. Mensen zijn

zo verschillend. Ik ben geïnteresseerd in koken en in het creatieve proces.

Misschien is het niet politiek correct om te zeggen, maar mensen begrijpen eten niet. Zij denken dat ze door in goede restaurants te eten verstand van eten hebben.

(hij tekent)

Eten heeft een zeer interessante samenhang met de zintuigen. Je raakt eenvoudigweg geprikkeld en dat is dat. Je hoeft het niet te begrijpen. Het creatieve proces maakt van deze zintuiglijke wereld gebruik tijdens de creatie, maar tijdens het eten hoeft je er niets van te begrijpen. Je hoeft het alleen maar te waarderen en te voelen.

VB: Maar jouw zoektocht naar creativiteit lijkt juist daarop gefocust: proberen te begrijpen wat er precies gebeurt.

FA: Ja. En waarom doe ik dat? Er zijn vele redenen. Eén van de grootste koks uit Italië, Carlo Cracco, gaf de beste verklaring. Hij zei: "Je hebt een plant gekweekt. Die heb je teruggenooid tot de wortel... en nu kweek je hem weer op." Het heeft ons 25 jaar gekost om erachter te komen wat we wilden.

De ontwikkeling was traag, maar we bleven erdoor gemotiveerd. In 2009 was El Bulli op zijn hoogtepunt. We hadden alles gerealiseerd waarvan we het eind van de rit hadden bereikt.

FA:

Het verschil zit hem erin dat ik het bovenal doe om te kunnen creëren.

VB: Denk je dat smaak omdat die zich zo moeiliijk laat categoriseren een beter uitgangspunt oplevert voor het bestuderen van creativiteit dan andere gebieden?

VB: Tekenende je ook al voordat je met koken begon?

FA: Nee, dat was niet nodig. Tekenend was een gevolg van de keuze voor het koken. Ik wist niet hoe ik anders een idee kon aanpakken. Ik noem schetsen theoretische creativiteit.

VB:

In een interview heb je gezegd dat het niet je bedoeling was om kok te worden. Het had dus zo kunnen zijn dat je schetsen gebruikte om je een voorstelling te kunnen maken van andere vakken.

FA: Na verloop van tijd krijg je een bredere kijk op zaken waardoor je beter kunt analyseren. Het is vreemd. Ik heb nooit bedacht wat ik wilde worden. Picasso wilde Picasso zijn, Miró wilde Miró zijn en Messi wilde Messi zijn. Ik heb me nooit ingebild dat ik iets zou worden. Het is moeilijk uit te leggen. Ik heb mijzelf creativiteit aangeleerd. Ik was geen creatief persoon. Vraag maar aan mijn ouders. Ik was normaal. Grappig genoeg was mijn broer Albert precies zo.

VB: In de Westerse samenleving wordt creativiteit als een belangrijke methode gezien om te innoveren en succesrijk te zijn. Heeft dit invloed op jouw fascinatie voor creativiteit?

FA: Ik denk niet dat je dat moet veralgemeniseren. We zijn allemaal kinderen van onze vader en moeder. Mensen zijn

zo verschillend. Ik ben geïnteresseerd in koken en in het creatieve proces.

Misschien is het niet politiek correct om te zeggen, maar mensen begrijpen eten niet. Zij denken dat ze door in goede restaurants te eten verstand van eten hebben.

(hij tekent)

Eten heeft een zeer interessante samenhang met de zintuigen. Je raakt eenvoudigweg geprikkeld en dat is dat. Je hoeft het niet te begrijpen. Het creatieve proces maakt van deze zintuiglijke wereld gebruik tijdens de creatie, maar tijdens het eten hoeft je er niets van te begrijpen. Je hoeft het alleen maar te waarderen en te voelen.

VB: Maar jouw zoektocht naar creativiteit lijkt juist daarop gefocust: proberen te begrijpen wat er precies gebeurt.

FA: Ja. En waarom doe ik dat? Er zijn vele redenen. Eén van de grootste koks uit Italië, Carlo Cracco, gaf de beste verklaring. Hij zei: "Je hebt een plant gekweekt. Die heb je teruggenooid tot de wortel... en nu kweek je hem weer op." Het heeft ons 25 jaar gekost om erachter te komen wat we wilden.

De ontwikkeling was traag, maar we bleven erdoor gemotiveerd. In 2009 was El Bulli op zijn hoogtepunt. We hadden alles gerealiseerd waarvan we het eind van de rit hadden bereikt.

FA:

Het verschil zit hem erin dat ik het bovenal doe om te kunnen creëren.

VB: Denk je dat smaak omdat die zich zo moeiliijk laat categoriseren een beter uitgangspunt oplevert voor het bestuderen van creativiteit dan andere gebieden?

VB: Tekenende je ook al voordat je met koken begon?

FA: Nee, dat was niet nodig. Tekenend was een gevolg van de keuze voor het koken. Ik wist niet hoe ik anders een idee kon aanpakken. Ik noem schetsen theoretische creativiteit.

VB:

In een interview heb je gezegd dat het niet je bedoeling was om kok te worden. Het had dus zo kunnen zijn dat je schetsen gebruikte om je een voorstelling te kunnen maken van andere vakken.

FA: Na verloop van tijd krijg je een bredere kijk op zaken waardoor je beter kunt analyseren. Het is vreemd. Ik heb nooit bedacht wat ik wilde worden. Picasso wilde Picasso zijn, Miró wilde Miró zijn en Messi wilde Messi zijn. Ik heb me nooit ingebild dat ik iets zou worden. Het is moeilijk uit te leggen. Ik heb mijzelf creativiteit aangeleerd. Ik was geen creatief persoon. Vraag maar aan mijn ouders. Ik was normaal. Grappig genoeg was mijn broer Albert precies zo.

VB: In de Westerse samenleving wordt creativiteit als een belangrijke methode gezien om te innoveren en succesrijk te zijn. Heeft dit invloed op jouw fascinatie voor creativiteit?

FA: Ik denk niet dat je dat moet veralgemeniseren. We zijn allemaal kinderen van onze vader en moeder. Mensen zijn

zo verschillend. Ik ben geïnteresseerd in koken en in het creatieve proces.

Misschien is het niet politiek correct om te zeggen, maar mensen begrijpen eten niet. Zij denken dat ze door in goede restaurants te eten verstand van eten hebben.

(hij tekent)

Eten heeft een zeer interessante samenhang met de zintuigen. Je raakt eenvoudigweg geprikkeld en dat is dat. Je hoeft het niet te begrijpen

LIBROS							BIBLIOTECA FÍSICA	BIBLIOTECA DIGITAL	TEMA
AUTOR	AÑO	TÍTULO	EDITORIAL	CIUDAD	NOTAS				
Poulain, Jean Pi	2002	Penser l'alimentation: entre imaginaire et rationalité	Privat		Foco en la decisión de la alimentación				etapas
Díaz Arocha, R	2014	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente: preparaciones y Ideas Propias			Sobre la cocina que realiza el camarero y la interacción con el come				etapas
<b>CAPÍTULOS</b>									
Kirshenblatt - Gi	2007	"Making sense of food in performance" en Senses in performance	Routledge	UK	Pág. 71-91. Relación entre el banquete / restaurante y el espectáculo		<a href="http://www.nyu.edu">http://www.nyu.edu</a>		etapas
Martin Lorente,	2014	"Prácticas y referencias históricas en tono al protocolo gastronómico"	Visionnet Ediciones						etapas
<b>ARTÍCULOS</b>									
AUTOR	AÑO	TÍTULO DE ARTÍCULO	TÍTULO DE REVISTA	NÚMERO/VOLÚ MEN/ PAG	NOTAS		BIBLIOTECA FÍSICA	BIBLIOTECA DIGITAL	TEMA
Auty, S.	1992	Consumer choice and segmentation in the restaurant industry	The Service Ind	12 (3) / 324-339	La importancia del estilo a la hora de que un restaurante sea elegido				etapas
Soriano, D. R.	2002	Customers' expectations factors in restaurants. The situation in Spain	International Jo	19 (8/9) / 10055					etapas
Xiaoqing, Jian	2012	El diseño de la experiencia del turismo gastronómico en Bilbao	Investigaciones	enero-junio 201	Ánalisis de la experiencia gastronómica como turismo dividido en et		<a href="http://193.145.2">http://193.145.2</a>		etapas
Martinez de Alb	2006	La experiencia gastronómica: la cocina vasca entre ser y hacer, entre	Arkoaga	13, 69-99	Sobre la experiencia gastronómica en los espacios, especialmente		<a href="http://www.euskadi.eus">http://www.euskadi.eus</a>		experiencia / es

BriUAT Savaria  
 Fisiología del gusto

1810.

- la gente no entiende
- la carne es sensual
- la carne es disruptiva

FA: Er bestaan geen goede of slechte uitgangspunten. Ik geloof alleen in wat goed voelt en wat niet goed voelt. Dat is heel belangrijk. Uiteindelijk is de strijd tegen subjectiviteit één van de redenen dat ik zo'n beschouwend persoon ben geworden. Omdat al mijn werk zo subjectief is, moest ik het in het gareel krijgen. Ik moest een manier vinden om te communiceren, te classificeren, om een objectieve wereld te creëren.

(tekent)

FA: Het is erg belangrijk om subjectiviteit te definiëren, omdat het direct gerelateerd is aan ons idee van kwaliteit. Dom Pérignon is een zeer goede champagne, maar mijn moeder houdt er niet van. Ik wel. Het is één van mijn favorieten. Dus? Alleen omdat ik Ferran Adrià ben, betekent mijn mening dan meer dan die van anderen? Dat zou welleens het onderscheid kunnen zijn tussen een uitzonderlijk goede kok en gewoon een goede kok. Stel je bijvoorbeeld voor dat ik in Maastricht ben. Een aantal chef-koks schotelt mij op verschillende manieren bereide samples voor van een product dat ik nog nooit heb geproefd. Er zijn maar weinig chef-koks die het allerbeste weten uit te kiezen en daarmee de instemming van de lokale kenners weten te krijgen. Dat talent is instinctief, omdat er geen kennis aan te pas komt.

VB: Kun je bepaalde eigenschappen noemen die dat product tot het beste maken, of is het gewoon een kwestie van 'het beste'.

FA: Gewoon het beste. Aan de andere kant: de beste kaviaar is rond, plakt niet, explodeert in je mond, enzovoort. En dan komt er iemand die zegt dat hij liever kaviaar heeft die breekt en een beetje plakt. Het is erg ingewikkeld.

(Ferran staat open gebaart me met hem mee naar beneden te gaan waar zijn personeel bezig is om een van de nieuwe ruimten met materiaal te vullen. Hij zegt iets tegen hen en we gaan weer naar boven. "Weet je waarom ik dit doe?", vraagt hij. "Om de zaken in de hand te houden. Net als bij El Bulli doen we twee keer per jaar een reset om mensen scherp te houden, de controle te bewaren en wanorde en inefficiëntie tegen te gaan.")

VB: Wat zou je willen dat de Stichting El Bulli in Roses na de heropening gaat betekenen en hoe verschafft de tentoonstelling in Marres inzicht in wat er gaat gebeuren?

FA: De tentoonstelling in Marres is het startpunt voor een nieuwe El Bulli, gewijd aan onderzoek, kennis en het creatieve proces. Het nadelen over het creatieve proces hebben we geleerd door het werk aan deze tentoonstelling. Het heeft me geholpen alles op een zeer

hoog niveau te contextualiseren. We hebben het altijd al gedaan, maar op een nogal naïeve manier. Nu worden we door de hele wereld als experts gezien. Niet alleen op het gebied van koken, maar ook in het creatieve proces. We zouden de tentoonstelling in Madrid, en alles wat je hier ziet, niet hebben gedaan als we niet al met Marres bezig waren geweest.

VB: Mag ik een kopie van je schets hebben voor publicatie bij het interview in de tentoonstellingscatalogus, zodat ik kan laten zien dat je tijdens het interview tekent om je verhaal te verhelderen?

FA: Zeker! Dit is een heel interessant maar ook complex onderwerp. Het probleem is dat het zo pretentieus is. Mensen begrijpen niet dat eten voor ons het alfabet is.

Valentijn Byvancck, 18.12.2015

VB: Kun je bepaalde eigenschappen noemen die dat product tot het beste maken, of is het gewoon een kwestie van 'het beste'.

VB: Mag ik een kopie van je schets hebben voor publicatie bij het interview in de tentoonstellingscatalogus, zodat ik kan laten zien dat je tijdens het interview tekent om je verhaal te verhelderen?

FA: Zeker! Dit is een heel interessant maar ook complex onderwerp. Het probleem is dat het zo pretentieus is. Mensen begrijpen niet dat eten voor ons het alfabet is.

Valentijn Byvancck, 18.12.2015

#### Ferran Adrià: Notes on Creativity

is oorspronkelijk samengesteld door Brett Litman van The Drawing Center (New York). De tentoonstelling is speciaal aangepast en uitgebreid voor Marres door Ferran Adrià en Valentijn Byvancck.

Dom Pérignon is partner van Ferran Adrià: Notes on Creativity. Aanvullende ondersteuning is verstrekt door het Institut Ramon Llull, Acción Cultural Española (AC/E), Lavazza, de Provincie Limburg, het VSBfonds en het BankGiro Loterij Fonds.

In het hart van de oude stad Maastricht ontwikkelt Marres met beeldend kunstenaars, muzikanten, vormgevers, koks en parfumeurs een nieuw vocabulaire voor de zintuigen. Behalve een dynamisch programma met tentoonstellingen, presentaties en performances heeft Marres ook een prachtige tuin en een geweldig restaurant.

Marres ontvangt structurele steun van het ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap, de Provincie Limburg en de Gemeente Maastricht.

Marres  
Huis voor Hedendaagse Cultuur

Capucijnenstraat 98  
6211 RT Maastricht  
+31(0)43 327 02 07  
info@marres.org  
www.marres.org

VSBfonds,  
iedereen doet mee

Colofoon

Bleekdorp: Stichting El Bulli, Pepo Segura, Marc Cuspinera, Francesc Guillamet, Bob Nota, Renée Roukens Grafisch ontwerp: Vandejong Interview: Valentijn Byvancck Transcriptie en vertaling interview (Spaans - Engels): Gisele Fite Higham Teksten: Stichting El Bulli, The Drawing



Center, Valentijn Byvancck, Hanna Hesemanns, Lucie Marrappa Eindredactie: Immy Willekens, Renée Roukens, Margot Krijnen Vertaling Engels - Nederlands: Poverling Drukwerk: UNICUM | Gianotten Printed Media

