

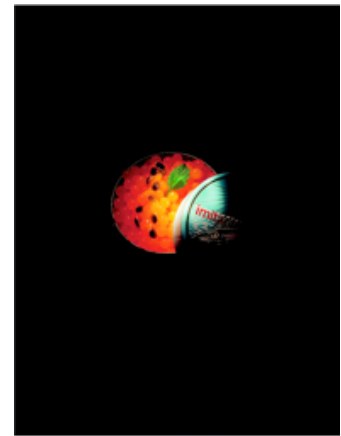
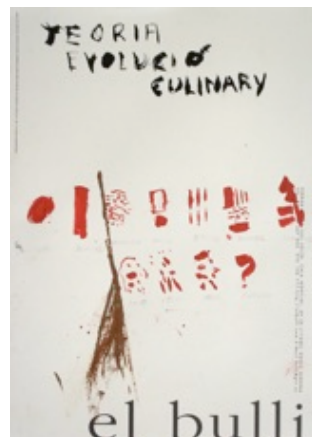
Marres

House for
Contemporary
Culture

Persbericht
4 februari 2016

Chef-kok El Bulli, Ferran Adrià, komt naar Nederland

Exclusief, uniek diner door topkoks naar aanleiding van tentoonstelling over Adrià



De legendarische chef-kok Ferran Adrià van het wereldvermaarde restaurant El Bulli komt op 18 maart 2016 naar Nederland. Hij is er voor de speciaal aan hem gewijde tentoonstelling *Ferran Adrià: Notes on Creativity*, die van 10 maart tot en met 3 juli 2016 exclusief te zien is in Marres, Huis voor Hedendaagse Cultuur in Maastricht. Ter gelegenheid van zijn komst organiseert Marres een reeks van activiteiten en ontmoetingen: cookouts in de wijk, meet en greets voor studenten en ontmoetingen met jonge kooktalenten. Op zaterdag 19 maart is er een uniek, exclusief diner, waarop bekende chef-koks die schatplichtig zijn aan Adrià – en bij elkaar goed zijn voor negen Michelin sterren – hun krachten bundelen.

De tentoonstelling: honderden tekeningen, kleimodellen en de soep-geur-lepel

Ferran Adrià: Notes on Creativity is gewijd aan Ferran Adrià's zoektocht naar creativiteit en hoe die leidde tot zijn revolutionaire, innovatieve keuken. Ze toont die aan de hand van meer dan honderden kleurrijke tekeningen, schetsen, kleimodellen, collages, foto's, spraakmakende gerechten, prachtige menu's,

bijzonder serviesgoed – zoals de soep-geur-lepel – en opmerkelijk kookgerei. Het hoogtepunt van de tentoonstelling is een speciaal ontworpen spiegelzaal met een eindeloos landschap van meer dan honderd zwevende eetobjecten: glazen tumblers in alle mogelijke vormen, metalen amuseplaatjes, leistenen en glazen borden en plasticines, die de grootte van een gerecht aangeven. De film *Cooking in Progress* (2011) van regisseur Gereon Wetzel belicht Ferran Adrià's experimentele werkwijze tot in detail. Tot slot is ook de film *1846* zien, genoemd naar het aantal gerechten dat Adrià in twintig jaar samen met zijn team creëerde. Directeur Valentijn Byvanck, die ruim twee jaar lang intensief met Adrià samenwerkte om de tentoonstelling voor te bereiden en samen te stellen: *'De tentoonstelling past uitstekend in het zintuigenprogramma van Marres dat op zijn beurt weer is geïnspireerd door Maastricht en Limburg, misschien wel de enige regio in Nederland waar de zintuigen niet alleen gestreeld, maar ook getraind worden.'*

Het creatieve proces: de tekening als vertrekpunt van een gerecht

De tentoonstelling laat zien hoe Adrià (1962) onderzoek doet naar ingrediënten en naar nieuwe manieren om voedsel te bereiden en op te dienen. Al sinds het prille begin is die reflectie zichtbaar in de tekeningen die hij maakt: in de ruim twintig jaar waarin Adrià met zijn team werkte aan zijn innovatieve, onderzoekende keuken, had hij altijd een potlood en een schetsboek bij de hand. Een recept schreef hij niet uit, hij tekende het eerst. Adrià: *'Drawing is the basis of my creative process. I use these drawings to help me visualize what the final result will look like; often, drawing helps trigger a work in progress.'*

Uniek diner: negen Michelin sterren bijeen

Marres organiseert op zaterdag 19 maart rond Adrià's komst een ongekend, spectaculair en uniek fondsenwervingsdiner. Sterrenkoks voor wie Adrià een belangrijke inspiratiebron is geweest, zullen dit uniek diner bereiden, dat zal bestaan uit tien gangen. Het gaat om de sterrenchefs Jonnie Boer (De Librije, Zwolle, drie Michelin sterren), Sergio Herman (The Jane, Antwerpen, twee sterren), Hans van Wolde (Beluga Loves You, Maastricht, twee sterren), Margo Reuten (DaVinci, Maasbracht, twee sterren) en het grote, nieuwe patisserietalent Marieke Harkema. Er zijn nog enkele plaatsen voor € 1.000,00 per stoel beschikbaar. De opbrengst gaat naar een innovatief scholenproject van Marres over de zintuigen. Voor informatie en reserveringen: dinerferranadria@marres.org.

Ferran Adrià en El Bulli

Ferran Adrià is de beroemde chef-kok van het in 2011 gesloten restaurant El Bulli in Rosas, Spanje. Rond de eeuwwisseling was El Bulli *the place to be*. Het won vijf maal achtereen het door Michelin toegekende predicaat 'beste restaurant ter wereld' en Adrià wordt gezien als grondlegger van het zogeheten moleculaire koken.

El Bulli dankt zijn reputatie aan het feit dat Adrià alles in de keuken wilde vernieuwen om de smaakpapillen van zijn gasten optimaal te prikkelen. Die vernieuwing was erop gericht radicaal te experimenteren met smaak en tastzin. Niet

voor niets beschouwde Adrià zijn restaurant vooral als een theater. In de zes maanden waarin het jaarlijks gesloten was, trok Adrià zich terug in een lab in Barcelona om nieuwe gerechten te ontwikkelen.

Sinds de sluiting van El Bulli houdt Adrià zich via de El Bulli Foundation bezig met diepgaand onderzoek naar gastronomie. Hij probeert met hulp van wetenschappers, designers en professionals uit allerlei vakgebieden voedsel in kaart te brengen. Adrià's artistieke houding in de wereld van de gastronomie bracht hem vanaf het begin van zijn carrière in contact met de kunstwereld. In 2007 nodigde artistiek leider Roger Buerge hem uit voor de prestigieuze kunsttentoonstelling Documenta 12 in Kassel.

Marres Maastricht

Sinds 2013 werkt Marres aan een langlopend programma over de zintuigen, dat is gewijd aan het werk van beeldend kunstenaars, maar ook dat van vormgevers, musici, parfumeurs en koks. Doel is een discours over de zintuigen te ontwikkelen en de sensitiviteit te stimuleren. In het kader van *Ferran Adrià: Notes on Creativity* organiseert Marres een omvangrijk publieks- en educatieprogramma dat met een openbaar interview, smaaklabs, cookouts en workshops het bewustzijn over smaak, koken en creativiteit stimuleert. Zie voor meer informatie www.marres.org.

Ferran Adrià: Notes on Creativity is oorspronkelijk samengesteld door The Drawing Center (New York). De tentoonstelling is speciaal aangepast en uitgebreid voor Marres. Bij de tentoonstelling verschijnt de Engelstalige publicatie *Ferran Adrià: Notes on Creativity*.

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

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

THE
DRAWING
CENTER

Dom Pérignon



VSBfonds,
iedereen doet mee

provincie limburg



Gemeente Maastricht

BankGiro
Loterij FONDS

LIMBURG

Noot voor de redactie

Voor meer informatie, interviews en beeldmateriaal, kunt u contact opnemen met Immy Willekens – Communicatie & Marketing Marres Immy.willekens@marres.org of +31 327 27 07

De pers voorbezigting vindt plaats op dinsdag 8 maart 2016.