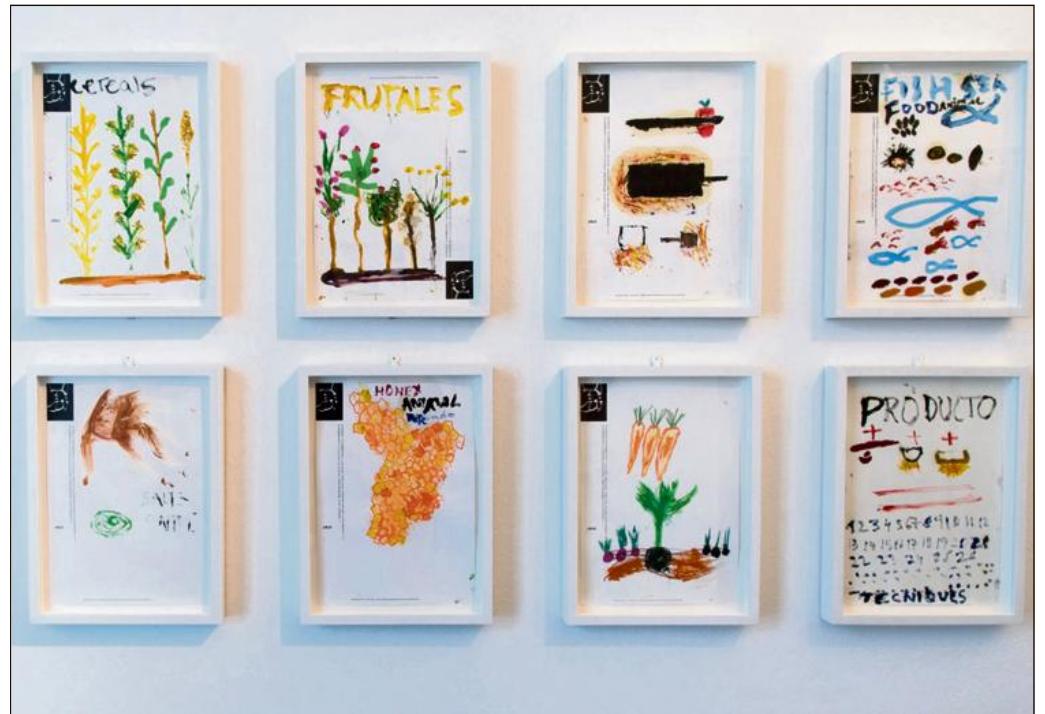


## EXPOSITIE Ferran Adrià, kok die de wereld van de smaak veranderde, in Marres, Huis voor moderne kunst Maastricht



Schetsen van allerlei mogelijke gerechten vormen de basis van wat Ferran Adrià uiteindelijk kookt.

foto's Ermindo Armino

# Eerst het potlood, dan het koksmes

Oplosbare ravioli, hellende glazen en lepels met geurgaten. Uitvindingen van Ferran Adrià: de kok die meer met een tekenpotlood werkte dan met een koksmes. Marres in Maastricht eert dit culinair genie met de boeiende tentoonstelling 'Notes on Creativity'.

door Ray Simoen

In een vitrine ligt een shirt van voetbalclub Barcelona. Met rugnummer 10 en de naam 'Adrià' erop. Een eerbetoon aan voetballiefhebber en fan van Barcelona, de Catalaanse kok Ferran Adrià. 'Tien' is het rugnummer dat uitgedeeld wordt aan het creatieve brein van een team, aan de man die het spel verdeelt en met geniale invallen en voetbewegingen zijn teamleden of zichzelf in scoringspositie brengt. Messi is nu het creatieve brein van CF Barcelona, zoals Maradona dat was en Adrià's vriend Cruyff, die weliswaar de nummers 9 en 14 droeg, maar volgens Adrià „de meest elegante voetballer ooit” is. Met Cruyff heeft

Adrià niet voor niks de meeste affiniteit. Zoals Cruyff op onnavolgbare wijze over zijn vak kon praten en theoretiseren, zo doet Adrià dat over de gastronomie. Beiden benaderen hun vak op bijna wetenschappelijke wijze en zijn dwingend de persoonlijkheden, die naar de ultieme perfectie streven. Cruyff's uitspraak 'het draait altijd om de details', had Adrià kunnen doen. Beiden zijn ook vernieuwers: Cruyff met zijn totaalvoetbal, Adrià met zijn moleculaire keuken, waaruit nog nooit vertoonde gerechten kwamen als olijfoliekaviaar, spaghetti van twee meter, Parmezaanse sneeuw en zouthoutlasagne. Maar daarmee houdt de vergelijking op. Adrià overstijgt de door hem bewonderde Cruyff. De Am-

sterdammer vond nooit een nieuw soort schoen uit, die het spel revolutionair veranderde, zodat je bijvoorbeeld nooit buitenspel loopt. Dat deed de Catalaanse kok wel. Hij vond apparaten en gerechten uit, die de keuken en de smaakbeleving compleet veranderden. Zoals een boor, waarmee 'espumas' - schuimen - en suikerspinnen van allerlei ingrediënten kunnen worden gemaakt. Kruidenhouders met gaten zodat de geuren beter tot je doordringen. Of hellende glazen zodat kleur, geur en smaak van de wijn optimaal genoten kunnen worden. Adrià schafte zelfs het menu af: in een door hem bepaalde ritmiek kregen gasten een reeks van wel 30 tot 40 gerechten voorgezet.

Over dit creatieve Catalaanse brein heeft Marres, Huis voor de hedendaagse cultuur in Maastricht, de veelzijdige, boeiende en toegankelijke expositie 'Notes on Creativity' gemaakt, die tot 3 juli duurt. Directeur Valentijn Bijvanck (51) van Marres heeft er samen met Adrià ruim twee jaar aan gewerkt. Deze expo is de enige in Europa, die op een dergelijke brede en diepgaande manier ingaat op de vaak onnavolgbare, maar altijd verrassende en verfrissende creativiteit van de experimentele kok, kunstenaar en kenniszoeker uit Barcelona. Tekeningen, schilderijen, schema's, pictogrammen, probeersels van gerechten in allerlei kleuren en vormen, notitieboekjes met schetsjes, dummy's van servies en bestek in

glas, lesteen, papier, hout, documentaires en films. Alles is met overzicht en inzicht geordend en op een onderhoudende manier toegelicht. Geen geringe klus gezien het wendbare humeur van de topkok. De expositie toont duidelijk aan dat Adrià eerst het tekenpotlood gebruikte en daarna pas het koksmes. „Hij maakte tekeningen van gerechten, die hij nog nooit had gemaakt en die nog niet bestonden. Hij proefde op papier”, aldus Bijvanck. „Door een gerecht te schetsen visualiseerde hij de smaak, geur, opmaak, zelfs voordat vast stond welke ingrediënten hij zou gaan gebruiken. Vorm, kleur en compositie gingen vooraf aan de experimenten met smaakvariaties.” Maar al dat tekenwerk was voor Adrià vooral de manier om greep te krijgen op zijn eigen denken, op de indrukken die hij overal onophoudelijk opdeed en op de kennis, die hem aangereikt werd uit allerlei wetenschappen - geschiedenis, biochemie, natuurkunde - en culturen. Hij moest deze chaos proberen te ordenen, in een systeem onderbrengen en 'om te katten' naar de gastronomie. „Adrià past precies in ons al twee jaar durende programma over zintuigen. Daarbij laten we kunstenaars, choreografen, architecten en ook koks hun licht schijnen over al onze zintuigen. Met exposities, workshops, voorstellingen en geniale smaakprofs als Ferran Adrià.”