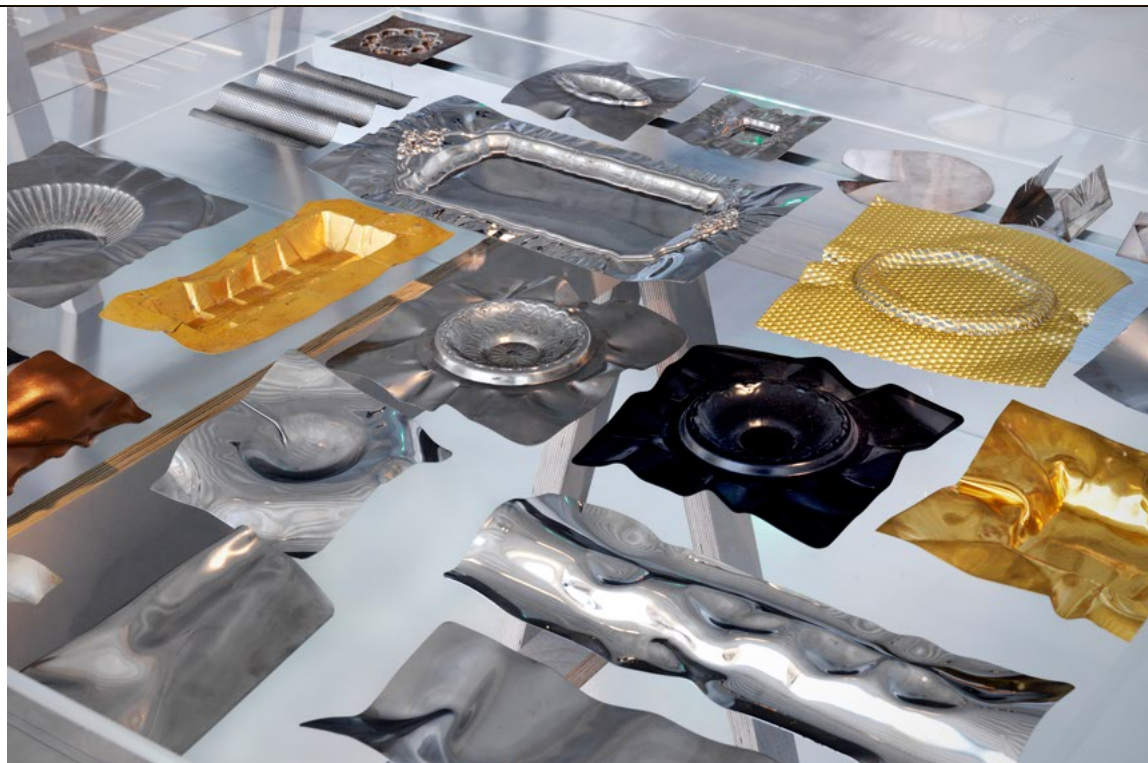


EXPO OVER FERRAN ADRIÀ
EN EL BULLI IN MAASTRICHT

Koken is kunst

Als je kookt zoals Ferran Adrià, de uitvinder van de moleculaire gastronomie, dan is dat kunst. Hij hoeft er zelfs niet voor te koken: al schetsend kan hij een gerecht al proeven. Een tentoonstelling in museum Marres in Maastricht biedt een blik in de keuken in zijn hoofd.



VAN ONZE MEDEWERKER

BRUNO VANSPAUWEN

Wat was dat ook alweer, de moleculaire keuken? Een keuken gebaseerd op actuele wetenschappelijke inzichten in plaats van op overlevering van generatie op generatie. Bereidingswijzen en gaartijden werden daardoor preciezer, kleuren en smaken intenser, texturen werden getransformeerd, en ingrediënten die nooit met elkaar gecombineerd waren, werden samengebracht in verrassende gerechten.

Bovenal heeft Ferran Adrià, de Spaanse kok die deze beweging wereldwijd bekend maakte met zijn restaurant El Bulli, de koks bevrijd van het verleden. Hij heeft

zijn collega's doen inzien dat hun vak meer creatieve mogelijkheden biedt dan ze zelf dachten. Daarmee introduceerde hij een artistieke dimensie in de gastronomie. Adrià creëerde bijna 2.000 revolutionair nieuwe gerechten. Het is dus niet onlogisch dat een 'huis voor hedendaagse kunst en cultuur' een tentoonstelling organiseert over het werk van Adrià. Voordien was hij al te gast op de internationale kunstbeurs Documenta. Daarmee is hij de eerste kok in de geschiedenis die officieel als kunstenaar werd erkend.

Plasticine

Uit de expo blijkt dat Ferran Adrià heel visueel is ingesteld: hij tekent

zijn recepten omdat hij ze 'bij het schetsen al proeft'. Naar verluidt had hij aan een voorstelling op papier voldoende om een gerecht goed of af te keuren. Adrià liet gerechten ook in plasticine ontwikkelen, zodat zijn koks elk gerecht op identieke wijze zouden kunnen reproduceren. De wisselwerking tussen waarneming, creativiteit

en smaak is een kernthema in deze expo.

Obsessief

Adrià gebruikte vaak schema's en grafieken om creatieve processen en methoden te verduidelijken. Die obsessieve drang om te theoretiseren en te structureren komt hem van pas bij de ontwikkeling van zijn levenswerk: *Bullipedia*, wat de compleetste culinaire databank voor gastronomische kennis moet worden. De eerste pagina's ervan zijn te bezichtigen en tonen al aan op welke meticulous manier Adrià te werk gaat. De mooiste kamer toont het koken eetgerei dat Adrià liet vervaardigen. Afmetingen en materialen

werden aangepast aan de smaak, vorm en textuur van de gerechten. Het dichtst bij kunst in de traditionele zin van het woord komen Adrià's artistieke schetsen rond culinaire thema's die in de hal worden getoond.

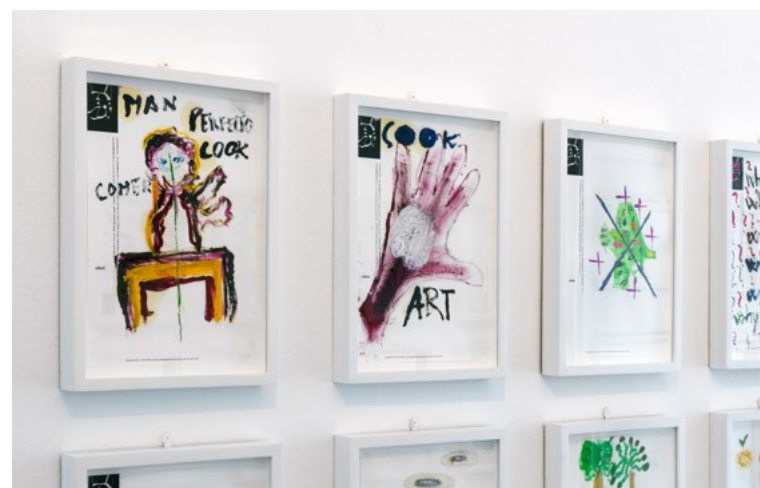
Kunsthelers *pur sang* zullen wat op hun honger blijven. Maar wie in voeding is geïnteresseerd, mag deze expo niet missen. Voorziet voldoende tijd: er worden twee films vertoond over leven en werk van Adrià, die elk meer dan een uur duren.

Tot 3 juli in Marres in Maastricht.

★★★★☆



De kookkunsten van Ferran Adrià: intrigerende combinatie van wetenschap, gastronomie en een vleug kunst. © rr



NU IN DE WINKEL

In dit nieuwe nummer o.a.

happinez

Hoe wordt liefdevolle aandacht een levenshouding?

De kracht van susterhood

Eerste hulp voor twijfelaars

Van denken naar voelen

WWW.HAPPINEZ.BE

MEDIA

'Nep-Metro' verboden

De rechtbank van eerste aanleg in Brussel heeft woensdag beslist dat de burgerbeweging Hart boven Hard en de Franstalige tegenhanger Tout Autre Chose hun eigen versies van de gratis krant *Metro* niet meer mogen verspreiden. Dat heeft de directie van *Metro* vrijdag gemeld. Hard boven Hard had maandag een eigen krant in de lay-out van *Metro* verspreid in de Belgische stations om de besparingen van de regering bij spoorwegmaatschappij NMBS aan te klagen. *Metro* was echter niet opgezet met de actie en distantieerde zich meteen van de publicatie. Woensdag oordeelde de rechtbank dat de publicatie op geen enkele manier meer verdeeld mag worden, omdat die verwarring

veroorzaakt en op die manier 'de rechten van *Metro* aantast', luidt het. Doet Hart boven Hard dat toch, moet het een boete van 5.000 euro betalen per vastgestelde inbreuk. 'Deze zaak zal eveneens in tegenstrijdig kort geding besproken worden en een procedure ten gronde is aangevangen', zegt *Metro*. Hart boven Hard wenst voorlopig niet te reageren en zegt de zaak op te zullen volgen. (belga)

Hart boven Hard riskeert een boete van 5.000 euro per inbreuk

KUNST

Een Borremans voor Gentse Krook

Kunstenaar Michaël Borremans maakt anderhalf jaar na *De maagd* - een schilderwerk dat op de klokkenstoel bij de Stadshal hangt - een tweede kunstwerk voor de stad Gent. Dat zal een plaats krijgen op het centrale plein voor De Krook, de nieuwe Gentse stadsbibliotheek. Borremans werd door een jury geselecteerd om een kunstwerk te realiseren. Het zal ingehuldigd worden bij de opening van de site De Krook, voorzien voor het einde van dit jaar. Het is nog onduidelijk wat het kunstwerk precies zal zijn, maar het zou dit keer om een beeldhouwwerk gaan, niet om een schilderij. (kvk, jd)