

Catalaanse uitspraak, dat proberen we. "Het was *fantastique*, het was een feest. Een mooie zaal, veel volk, bloemen... alles schitterend." Of de chefs er nog in geslaagd zijn hem te verrassen? Hij lijkt het een irrelevante vraag te vinden. Het was voor het feest en de gezelligheid en het goede doel dat hij er was.

Ik probeer opnieuw: "Is het nog mogelijk dat een chef u verrast? Zijn er levende chefs die u bewondert?" "Elke chef die iedere dag vijftien uur werkt in zijn restaurant, bewonder ik. En een chef die iets totaal nieuws creëert. Maar dat is bijzonder moeilijk. Gisteren was ik op TEFAP (*de kunst- en antiekbeurs in Maastricht, red.*), dat is magnifiek. Maar als je om je heen kijkt, vraag je je af: is het na zoveel eeuwen nog mogelijk om iets te maken wat nog niet gedaan is? Dus als ik vandaag een persoon ontmoet die iets heeft gedaan wat nog niet bestond, dan bewonder ik die."

Culinair meesterbrein Ferran Adrià: Wat is koken? Met de elBulli Foundation wil ik dat nog beter begrijpen



EEN HALFVIER HEBBEN WE

gekregen om te praten met Ferran Adrià. Hij is voor twee dagen in Maastricht, en werkt gewillig een strak geregisseerde agenda af van interviews voor televisiestations en bladen. De avond voordien heeft hij aangezeten aan een liefdadigheidsdiner waarvoor een handvol Nederlandse topchefs, onder wie Jonnie Boer en Sergio Herman, hebben gekookt.

Honderdtwintig gasten, duizend euro per persoon. Allemaal fans waarschijnlijk, maar, zo vertelt de pr-dame, slechts twee van hen zijn er ooit in geslaagd om daadwerkelijk in elBulli te eten. Hoe dat komt? Het restaurant was slechts zes maanden per jaar open – de andere helft van het jaar werkte Adrià met zijn ploeg nieuwe gerechten en technieken uit in zijn 'Lab'. Sinds hij zijn drie Michelin-sterren had en verscheidene keren op nummer één belandde van 'De vijfde beste restaurants ter wereld' waren de wachtlijsten niet te overzien.

Hoe was het diner gisteren, vraag ik ter opwarming van het gesprek. Adrià spreekt geen (of niet graag) Engels, alleen Spaans en Catalaans. Of een rad soort Frans, met

Was dat voor hem misschien de reden om het restaurant elBulli te sluiten, had hij het gevoel dat hij er alles had gedaan, dat hij aan het plafond van zijn creativiteit zat? "Neen," zegt hij, niet op die manier. "Ik had niet het gevoel dat de creativiteit op was, maar het format, dat was ik beu. Steeds dat format herhalen, dat was er te veel aan. Ik had nog gerust vier jaar kunnen blijven, of acht, of tien, maar dan val je onvermijdelijk in herhaling. Dat repetitieve van een restaurant, dat heb ik gehad. Daarom zijn we begonnen aan dit nieuwe avontuur, de elBulli-stichting, wat eigenlijk hetzelfde is, maar zonder de dwang van dagelijks te moeten koken. We zijn er nu vier, vijf jaar mee bezig, en ik ben enorm tevreden met wat we al hebben bereikt."

Koken met klei

De tentoonstelling begint beneden met een kort overzicht van de elBulli-geschiedenis. Hoe een eenvoudig restaurant aan de Costa Brava evolueerde tot een culinaire mythe. In de volgende kamers krijg je een kijkje in het hoofd van de chef: hoe hij in schema's zijn gerechten bedenkt en verduidelijkt aan de mensen met wie hij samenwerkt. Hij heeft notitieboeken en -boekjes geschreven, jaren aan een stuk. Ze liggen er in glazen kasten. Op millimeterpapier tekent hij bord na bord, met commentaar erbij, en pijlen en kinderlijke tekeningen.

Soms ziet het er heel grappig uit – de chef schept orde in de chaos met cartoons – en in boetseerleij worden worteltjes en spiegeleieren gemaakt, om simulaties van gerechten te maken. Je ziet speciaal voor hem bedachte of aangepaste instrumenten als een handboor, gemaakt om meterslange suikerdraden te trekken of rook en schuim te maken. In een filmzaaltje kun je de activiteit in de keuken mee beleven. Proeven hoe water met een druppel olie in anders smaakt dan water zonder, want je hebt een vet gevloeit op je lip.

Op de bovenste verdieping verzamelde museumdirecteur Valentijn Byvanck een indrukwekkend aantal recepten die Ferran ontwikkelde en liet maken door designers, om een smaak, een mondgevoel of een kleur optimaal tot uiting te brengen. U eet misschien uw ontbijtgranen met melk en een gewone soeplepel? Ferran bedacht een lepel met gaatjes die er een heel andere beleving van maakt. "Wij zijn bezig met iets dat het midden houdt tussen kunst en wetenschap," verklaart Ferran, "We vergaren kennis over wat we als vanzelfsprekend zijn gaan beschouwen. Wat is koken? Wat is een restaurant? Welke weg heeft ons voedsel afgelegd? Hij stelt meer vragen dan dat hij antwoorden geeft.

We zijn apart gaan zitten in een kamer van het mooie 'kunsthuis der zintuigen' Marres, waar zijn boeken kunnen ingekeken worden. Zeven dikke turven in een band, *elBulli 2005-2011, A Day at El Bulli, Ferran, Documenta Kassel...* "Die zeven dikke boeken helpen om te begrijpen wat we hebben gedaan. Ieder jaar bekijk ik wat er is gebeurd sinds 2007. En dan zie ik ervaring en tijd."

Hij begint met potlood iets te schrijven op een klein stukje papier. Ik wacht beleefd tot hij zijn katebelletje af heeft, maar dat blijkt niet de bedoeling te zijn.

Afwachtend kijkt hij naar mij op en zegt: "Ik hou van interviews. Doordat ik verplicht word te antwoorden, werkt mijn brein op volle toeren." De hele duur van het

Wie is Ferran Adrià?

Catalaan, 53 jaar oud

Deed zijn militaire dienst als kok

Begint in '80 als afwasser in een hotel en leert er de traditionele Spaanse keuken kennen

Gaat in '84 aan de slag als kok in elBulli in Cala Montjoi

Wordt chef-kok in elBulli in '87 samen met zijn sommelier en zakenpartner Juli Soler

Behaalt in '97 zijn derde Michelin-ster

Staat vervolgens vijf keer bovenaan de lijst van de Restaurant Top 50

Ontwerpt menu's voor andere restaurants en adviseert hotels over betere snelle maaltijden

Neemt deel aan Documenta 12 in Kassel, Duitsland in 2007

Sluit in 2011 restaurant elBulli. Hij heeft dan 1846 nieuwe gerechten gecreëerd

Wilt vanaf 2015 met de elBulli Foundation het referentiecentrum voor gastronomische kennis worden

Werkt in 2016 in zijn lab elBulli 1846 aan Bullipedia, een archivering van de creatieve keuken.

Het project zal naar schatting tien jaar in beslag nemen

gesprek zal hij ofwel tekenen, ofwel schrijven. Het liefst met potlood, zegt hij, dat kun je uitgommen en aanpassen. Iemand die een potlood gebruikt is iemand die openstaat voor verandering. Zo werkt hij al zijn hele leven.

Wat verwacht hij dat de bezoekers van deze tentoonstelling die toch redelijk abstract is, zullen meedragen, wil ik weten. "Wel, het is Valentijn die de selectie heeft gemaakt, niet ik. De oorspronkelijke tentoonstelling werd in de VS gecureerd door Brett Littman, en was daar opgevat als een genesis van mijn werk. Hier heeft men er wat aan toegevoegd. Valentijn heeft er een kunsttentoonstelling van gemaakt (*door de recipiënten toe te voegen, red.*). Met kunst is het eenvoudig: je bekijkt een schilderij, en je hebt een emotie, je vindt het mooi of niet mooi. Deze muur (*een immense samenstelling van gekleurde tekstbalkjes, red.*) is een voorstelling van het restaurant. De tekst is in het Spaans. Niemand begrijpt dat. Maar je ervaart toch iets als je er naar kijkt."

Het is zoals eten in uw restaurant was, zeg ik (ik heb wel het geluk gehad bij hem aan te schuiven). Niet "Mmm lekker" was de eerste reactie, maar verwarring, verrassing, vragen. Je zintuigen worden voor de gek gehouden, je stelt je voortdurend vragen over wat je proeft. "Claro", zegt hij, je kwam bij mij eten voor die indrukken en om na te denken over eten en proeven. Maar ik ben er nooit didactisch geweest. Met de Foundation is het anders, daar wil ik uitleggen en proberen te begrijpen. Geen kunst zonder kennis en wetenschap."

Culinair middelpunt

Hij draait het papierje om waarop hij heeft zitten schrijven en tekent drie concentrische cirkels. "Dit is de gastronomie," schrijft hij aan de buitenkant, "dit het restaurant en dit... (*hij maakt de stip in het midden zwart*), dit is ons werk. Dit is de essentie." Hij wenkt de fotograaf: "Maak hier maar een foto van, het is de eerste keer dat ik mijn werk op deze manier uitleg", en verder tegen mij: dit (*de buitenkant*) kun je onmogelijk helemaal doorgronden. De volgende cirkel ook niet. Maar dit – en hij maakt de middenstip nog wat zwarter, dit is ons werk en als we dit beheersen zijn we in staat (*hij trekt vele stralen van het middelpunt naar buiten*) om al de rest te begrijpen. Ik ben nooit gestopt met elBulli, ik ben er nog volop mee bezig, maar op een andere manier. We werken daar nu met tachtig personen aan de Bullipedia, de geschiedenis van de culinaire kennis in een geordende manier. Er werken mensen van allerlei slag, er zijn koks, journalisten, studenten, kunstenaars... het is heel holistisch."

Bij de buitenwacht staat Ferran vooral bekend als adept van wat men 'de moleculaire keuken' is gaan noemen, een term die hij niet graag hoort. Hij spreekt eerder van 'deconstructie'. Dingen ontleden en uit elkaar halen om ze opnieuw in een andere vorm tot hun essentie te herleiden.

"Mijn hele leven ben ik bezig met natuurlijke producten. Al die jaren werd mij verweten dat ik goede producten denatureerde. Dat is niet waar. Wat is een natuurlijk product? Een paddenstoel? Een perzik? Een biotomaat? Neen, zonder tussenkomst van de mens hadden we die niet zoals we ze nu kennen. Een biotomaat – en hij tekent drie strepen onder elkaar – is een artificieel product."