

**eBulli-chef Ferran Adrià over zijn expo in Maastricht**

(lacht) Maak daar uw titel niet van of ik krijg weer alle vloeken van de wereld naar mijn hoofd. Een oester, daarvan zou je nog kunnen zeggen dat ze natuurlijk is. Al een miljoen jaar ligt die daar, wordt alleen aangeraakt door zeewater en ze smaakt nog altijd hetzelfde.

"In het artificiële zijn veel gradaties (hij zet streepjes op een lijn): in de plantenwereld heb je pesticiden, een beetje pesticiden, veel... Een andere classificatie is: het is lekker, het is heel lekker, het is uitmuntend. Deze classificaties zijn gemakkelijk te begrijpen, niet? Voor mij is dit (en hij omcirkelt de drie lijnen) een jaar nadenken om dit te begrijpen. We hebben al de voorbije jaren zo'n bombardement van informatie gekregen, dat het een heel werk was om terug te gaan naar de essentie. Ik moest afleren om opnieuw te kunnen leren."

**'Een biotomaat is een artificieel product. Maar maak daar niet uw titel van of ik krijg weer vloeken naar mijn hoofd'**

Ik vraag hem of je het kunt vergelijken met wat hij deed in het restaurant met de gerechten: eerst uiteenhaken om ze daarna in een nieuwe vorm te reconstrueren. "Nee, ik ga u iets anders zeggen: er bestaat geen enkel belangrijk werk dat de types en stijlen van keukens, van restaurants beschrijft. Je hebt dat wel van muziek, van architectuur, van design, maar als je de stijl van de keuken van eBulli zou willen beschrijven, heb je 128 componenten nodig. De deconstructie is daar maar één van. Wat ik miste in eBulli was de moeilijkheid. Het was heel systematisch. (hij schrijft) Het is chaos, het is altijd chaos. Er waren zeven dikke boeken nodig om te begrijpen wat er is gebeurd in het restaurant sinds 2007. Ervaring en tijd."

**Panamarenko**

Beschouwt hij zijn schema's, schetsen en foto's die hier ingelijst aan de muur hangen als kunstwerken? "Ja", klinkt het. Dan "neen". "Ze hangen in een museum, dus misschien wel? Ach, ik houd van de dialoog met de kunstwereld, maar het is niet belangrijk voor mij of ik een kunstenaar word genoemd of niet. Ik heb het geluk dat ik Ferran Adrià ben. Ik ben niet iemand die performances geeft of boutades houdt. Kijk, het is een tentoonstelling gemaakt door Valentijn. Als er iets is dat u niet aanstaat, zeg het dan tegen hem, niet tegen mij." (lacht)

Ik toon hem enkele foto's van Panamarenko's werke die maakt die zeppelin echt, maar de voorbereidende tekeningen zijn wel kunstwerken, zeg ik. Dat vindt hij interessant. Panamarenko kent hij niet, maar hij wil graag de fotokopies houden. "In de moderne kunst", zegt museum-directeur Valentijn Byvanck, "is of iets mooi is bij voorbaat ondergeschikt aan authenticiteit. Zeggingskracht is



Een kijkje in het hoofd van de chef: gerechten als schemas.

belangrijk. Roept een werk emoties op? Biedt het een nieuw perspectief?" Indien dat de criteria zijn, mag je Ferran Adrià een kunstenaar noemen. Want emoties heeft hij al opgeroepen met zijn werk, verwondering, ontwrichting, ongemak, vervoering, extase en boosheid. "Was het lekker?" lijkt bijna een absurde vraag. Bij eBulli schoten andere gedachten door je hoofd.

Of het daarom niet logisch zou geweest zijn, of op zijn minst leuk voor de bezoekers aan de tentoonstelling die nooit bij hem hebben gegeten, om bij al die schema's ook het effect te kunnen ervaren van zijn experimenten? Zo'n kaviaarballetje van meloen dat openspat. Of een suiker-spin van zeewater? Byvanck vindt van niet. "Wat we in de tentoonstelling zien, is het enige wat overblijft als de gerechten zijn gegeten. Het is het werk van een kok die boven zijn veld uitstijgt. Als we hier iets met geur of smaak deden, zou het knullig worden. Wel zijn er later nog allerhande workshops, en restaurants in Maastricht die tijdelijk een 'eBulli-gerecht' op de kaart hebben gezet. Ook Ferran vindt niet dat het ertoe doet. De tentoonstelling gaat over het begrijpen van processen, zegt hij. En dan: "Ik houd van voetbal, dat weet u. Wel, tegenwoordig vind ik het interessanter om in de kleedkamer te gaan rondhangen dan de match te zien. Niet om naast Messi te staan, maar om te zien hoe zo'n match tot stand komt, wat er allemaal aan voorafgaat. De backstage zien en proberen te begrijpen hoe de dingen in elkaar zitten. Dat is wat mij bezighoudt."

**Ferran Adrià: Notes on Creativity** werd oorspronkelijk samengesteld door The Drawing Center (New York) en speciaal uitgebreid voor Maastricht, waar de expo nog tot 3 juli te zien zal zijn. Marres, Huis voor hedendaagse cultuur, Capucijnstraat 98, marres.org



Ingrediënten en garnituren van boetsceerklod.

Soms ziet het er heel grappig uit: Adrià schept orde in de chaos met cartoons.

Speciaal ontworpen tools om smaken optimaal tot uiting te brengen.



**Is dit kunst?**

Adrià werd meermaals benaderd om aan kunstprojecten mee te werken. Dikwijls weigerde hij, soms zei hij ja. Een van de belangrijkste samenwerkingen was de Documenta, de belangrijkste tentoonstelling van actuele beeldende kunst in de wereld. In 2007 was de leiding in handen van het echtpaar Roger-Martin Buergel, dat op het idee kwam om Adrià uit te nodigen. Niet als kok van de Documenta, maar als volwaardig deelnemer. Hij had maanden nodig om na te denken over hun voorstel, en toen kwam hij met het volgende: hij zou niet de competitie aangaan met de beeldende kunstenaars in het Fridericianum, maar hij zou zijn kunsten tonen in de eBulli-keuken in Roses. Die werd aldus een paviljoen van de Duitse tentoonstelling. Elke dag werden er kunstliefhebbers uitgenodigd om zijn menu van meer dan dertig gangen te proeven, en er achteraf hun bevindingen over op te schrijven. Hij maakte er een boek van samen met kunstenaar Richard Hamilton. Hierin is goed de evolutie te zien die zijn keuken doormaakt: in 1984 werd Adrià chef de cuisine in eBulli, en zijn eerste gerechten zijn mediterraan geïnspireerd. De ingrediënten zijn nog herkenbaar: tomaten, sardientjes, lamsribbetjes vullen grote borden. Vanaf 1994 begint hij met zijn eigenzinnige creaties en technieken, en zie je hoe hij zich begint te amuseren met verschillende vormen van voedsel: in hoortjes, op stokjes, in doorschijnende blokjes, in schuimwolven, takjes of in 'blobs'.