

Snuffelen in de hersenpan van topkok Ferran Adrià

Hoe werkt het brein van de beste kok ter wereld? Hoe bedenkt je smaakcombinaties die niemand ooit eerder bedacht? In Maastricht is te zien hoe het Spaanse culinaire genie Ferran Adrià zijn vaak buitenaardse creaties ontwikkelde.

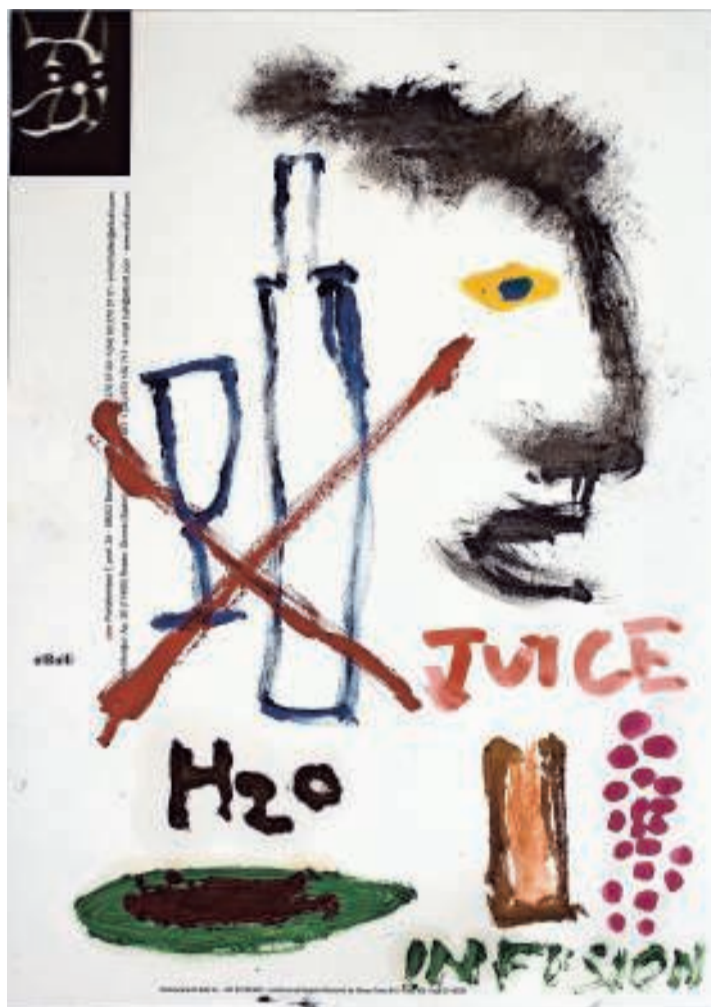
BAS KURSTJENS, MAASTRICHT

De gastronomie is in woorden een vrij armzalig beestje. 'Lekker' is zo'n beetje de meest gebruikte gemeenplaats, gevolgd door andere platgetreden paden als 'zoet', 'zout' en 'bitter'. Koks kunnen de meest fantastische gerechten creëren, maar er in woorden over communiceren is vaak een heel ander paar mouwen.

Neem Ferran Adrià, het brein achter El Bulli, het Catalaanse restaurant dat aan het begin van dit decennium de gastronomie beheerste. Samen met zijn broer Albert bouwde Ferran Adrià in de jaren tachtig een restaurant aan de Catalaanse kust uit tot wat vijf keer het beste restaurant ter wereld zou worden. Meer nog dan die bekroning, waren het de revolutionaire gerechten en de culinaire innovaties die El Bulli en de Adrià's hun faam bezorgden. Hartig ijs, sferische dooiers van olijven... ze ontstonden in de keuken van El Bulli en zijn alomtegenwoordig in hedendaagse gastronomische restaurants.

Het restaurant was amper zes maanden per jaar open: de andere zes maanden gebruikten de Adrià's voor de ontwikkeling van nieuwe gerechten. Die beperkte openingstijden in combinatie met het feit dat het restaurant alleen voor het diner geopend was, maakte dat El Bulli gold als het moeilijkst te boeken restaurant.

Adrià sloot El Bulli in 2011 en stortte zich op het fundamentele culinaire onderzoekswerk. Hij sleutelt aan een allesomvattende encyclopedie van de keuken. Deze Bullipedia moet het hart worden van de El Bulli Fundación, die in 2017 op de plek van het gesloten restaurant in Rosas moet openen. De spraakwaterfall die Adrià is, is zelfs voor collega-topkoks lang niet altijd feilloos te volgen. Terwijl het voor Adrià vaak moeilijk is om zijn manier van werken verbaal uit te leggen, kan hij via tekeningen, diagrammen en kleimodellen aanzienlijk meer inzicht geven in wat zich in zijn hoofd afspeelt en hoe zijn revolutionaire creaties ontstaan. 'Via de tekeningen die hij maakt, kan Adrià proeven hoe een nieuwe combinatie smaakt', zegt Valentijn Byvanck, de directeur van Huis Marres.



Topkok Ferran Adrià maakt vaak schetsen van zijn creaties. RV

Marres is een museum dat in Maastricht een beetje in de schaduw van het monumentale Bonnefantenmuseum staat. In tegenstelling tot dat prestigieuze instituut is Marres maar een van de vier instellingen voor hedendaagse kunst die de Nederlandse nationale overheid steunt.

Byvanck ziet zijn kunstencentrum als een plek waar ook andere zintuigen dan het oog worden geprikkeld: 'Dus niet alleen academisch geschoolde beeldende kunstenaars, maar juist choreografen, muzikanten en nu ook koks.' Zo wist hij Ferran Adrià te strikken voor een variant op een tentoonstelling die eerder alleen in Barcelona en in de VS te zien was.

Materiaal over het ontwikkelingsproces van de recepten van Adrià is er genoeg. 'Als ik het niet opsla of catalogiseer, is het onvermijdelijk dat ik mezelf op een bepaald moment herhaal', zegt Adrià. Zichzelf herhalen is voor Adrià een gruwel: het is de dood van zijn creativiteit. Nergens wordt die zoektocht naar creativiteit duidelijker dan in de ka-

mer waar op drie grote prikborden vellen papier zijn geprikt met aantekeningen uit het lab van El Bulli. Snapshots van een bezoek aan Japan, waar Adrià in een apotheek zag dat pillen werden verpakt in een heel dun eetbaar zakje, een massa schetsen en aantekeningen, nog meer foto's van eerste probeersels en dan het resultaat van al dat vele werk en de talrijke mislukkingen: de plaats van het gerecht in het meer dan 30 gan-

Als ik het niet opsla of catalogiseer, is het onvermijdelijk dat ik mezelf op een bepaald moment herhaal.

TOPKOK
FERRAN ADRIÀ

gen tellende menu van El Bulli. Het geeft een idee van de maniakale wijze waarop de Adrià's in hun tijd bij El Bulli 1.846 gerechten ontwikkelden en van het enorme ontwikkelingsproces dat schuilgaat achter gerechten die vaak niet meer dan één hap groot zijn. De tekeningen zijn met speldjes zonder al te veel nauwkeurigheid op piepschuimen prikborden bevestigd. Het maakt dat de expositieruimtes even doen denken aan de oude parkeergarage in Barcelona waar Adrià met tientallen medewerkers sleutelt aan zijn Bullipedia.

Voor die revolutionaire gerechten was keukengereedschap nodig dat vaak nog niet bestond en door Adrià's huistechnicus Luki Huber werd gecoleerd. Wat Qvoor James Bond is, is Huber voor Adrià. Een sifon met een lange pvc-buis om een meterslange spaghetti te maken, een Bosch-boormachine waarop een spons is gemonteerd voor de productie van kleine suikerspinnen, of de inmiddels iconische zeelepel: allemaal komen ze uit de werkplaats van Huber en zijn ze in Maastricht te zien.

Het alomvattende van Adrià's visie op gastronomie wordt duidelijk in de grootste kamer van het verder intieme Marres. Grote glazen vitrines vol met servies en bestek dat Adrià speciaal voor zijn gerechten liet ontwerpen. Korte dooierlepels, golvende metalen platen, uitgeholde stenen: de variatie is immens. Byvanck: 'Maar het is steeds functioneel. Het moest bijdragen aan de beleving van het eten.'

'Ferran Adrià: Notes on Creativity', tot en met 3 juli. Marres, Huis voor Hedendaagse Cultuur, Maastricht. www.marres.org

Jan De Cock verkoopt Brusselse gebouwen

Kunstenaar Jan De Cock moet zijn atelier en de gebouwen van het Brussels Art Institute (BAI) in Anderlecht verkopen. De vraagprijs is 3,4 miljoen euro. De Cock moet schulden afbetalen.

KOEN VAN BOXEM

De Cock kocht in de jaren 90 de voormalige papierscheperij Papeeterie de la Meuse in de August Gevaertstraat bij het station Brussel-Zuid. Hij kocht later nog andere gebouwen in de buurt voor de oprichting van zijn Brussels Art Institute. Dat moest een multidisciplinaire werkplek worden waar kunst zich kon ontwikkelen. In de gebouwen vonden vorig jaar de leerlingen van de kunsthumaniora Sint-Lukas in Schaarbeek onderdak tijdens de verbouwingswerken aan hun school.

De Cock moest voor de aankoop van extra klaslokalen en een multifunctionele jazzbar 1 miljoen euro lenen en stak de voorbije jaren ook nog eens 500.000 euro privégeld in het project. De bank KBC wil nu haar geld terug, omdat het businessmodel van De Cock niet rendabel blijkt te zijn, zoals De Tijd drie weken geleden al schreef. Bovendien kreeg zijn BAI-project een 'nipt onvoldoende' van de commissie Cultuur, waardoor een subsidie van 900.000 euro niet doorging. De Cock besliste zijn patrimonium te verkopen om zijn schulden af te lossen.



Jan De Cock. © BELGA

Hij vindt het jammer dat hij moet overgaan tot de verkoop van zijn levenswerk, maar er rest hem naar eigen zeggen geen andere optie. 'Ik heb alles geprobeerd om de verkoop te ontlopen. Maar het is me niet gelukt, ondanks mijn contacten in de sector.'

Het patrimonium wordt via Immoweb voor 3,4 miljoen euro te koop aangeboden. De gebouwen, waaronder de ateliers, het cultuurcafé en de klaslokalen, zijn samen 3.300 m² groot. De kunstwerken van De Cock worden mee verkocht. De hoop is dat de koper BAI behoudt, zodat De Cock verder kan blijven werken.

PUZZEL NR 2191

1	2	3		4	5	6	7	8	9	10
11				12						
13			14	15			16			
		17		18		19				
20	21		22		23				24	
	25	26				27		28		
29				30					31	
	32		33				34	35		
36					37		38		39	40
		41				42			43	
44	45				46	47		48		49
50									51	
52						53			54	

© DENKSPORT PUZZELBLADEN

horizontaal

1 vertrekpunt op vliegveld 4 deel van een huis 7 hoofdstad van Oekraïne 11 roem 12 gelach veroorzakend 13 dierenverblijf 15 bloeiwijze 16 shoarmabroodje 17 lingeerie 19 bouwstof 20 luitenant 22 achterbuurt 24 boomsoort 25 koraaleiland 27 armoedige woning 29 kuuroord 30 elektronische post 31 eenheid van weerstand 32 slotwoord van gebeden 34 lucht (voorvoegsel) 36 centraal station 37 etmaal waarin het vriest 39 selenium 41 monumentaal verhaal 42 huldigen 44 ankerplaats 46 platboomdschip 48 sieraad 50 in de lengte 51 penetie 52 alcoholvrij bier 53 Limited 54 vervelend wezen.

verticaal

1 geplaag 2 artikel 3 tegen elk aannemelijk bod 4 achterpoortje 5 op de manier van 6 langzaam (muziek) 7 koud gerookte haring 8 maangodin 9 elektroshock 10 boord 14 speelgoedsteentjes 18 gestolen goed kopen 21 Spaanse borrelhapjes 23 torenomvang 24 zedelijke houding 26 gekweekt 27 licht 28 deel van het hoofd 33 vakman 35 rivier in Tsjechië 36 informatiedrager 37 overdekte schaatsbaan 38 er plezier aan hebben 40 gouden tiendollarstuk 41 nobel 43 krap 45 vrouw van Adam 47 takje 49 grappenmaker.

ADVERTENTIE

De Munt vraagt vertrouwen

Het nieuwe seizoen van De Munt staat niet in het teken van één groot thema. De rode draad is vertrouwen schenken en vertrouwen vragen.

KOEN VAN BOXEM

Eindelijk goed nieuws van de bouwwerf in de concertzaal De Munt. De renovatie van de ateliers in de Leopoldstraat is klaar. Ook de tunnelaansluiting is gebouwd. Als alles volgens plan verloopt, wordt de tunnel tussen de ateliers en het operagebouw op het Muntplein in 2017 aangelegd. Dan moeten de decors niet meer via een vrachtwagen naar het podium gereden worden, maar worden ze via liften en de tunnel ondergronds naar de bestemming gebracht.

De renovatie van De Munt zelf heeft zoals bekend vertraging opgelopen en zal niet voor december klaar zijn. Dat heeft implicaties voor de programmering van het seizoen

OPERA

Macbeth: Giuseppe Verdi
Capriccio: Richard Strauss
De gouden haan: Nikolaj Rimski-Korsakov
Daral Shaga: Kris Defoort
Lohengrin: Richard Wagner
Lucio Silla: WA Mozart
Matsukaze: Toshio Hosokawa
Madame Butterfly: Giacomo Puccini
Hertog Blauwbaards Burcht: Béla Bartók, György Ligeti

2016/2017. Het plan was om het seizoen te openen met een herneming van Verdi's 'Macbeth' in een regie van Krzysztof Warlikowski. Die productie werd in 2010 door het gezaghebbende blad Opern Welt uitgegeven tot opera van het jaar. Maar het feestje gaat niet door. De enscenering past niet in het Muntpaleis op Tour&Taxis waar De Munt tot december resideert. 'Macbeth' opent

wel het seizoen, maar dan in een nieuwe, kleinere versie van Olivier Fredj.

'De gouden haan' van de Russische componist Nikolaj Rimski-Korsakov krijgt de eer de vernieuwde Munt op 13 december in te spelen. Algemeen directeur Peter de Caluwe zei gisteren dat het ontbreken van een decemberproductie in 2015 een derving van de ticketinkomsten van 1 miljoen euro betekende.

Het nieuwe seizoen is een traditionele afwisseling van bekend en minder bekend werk. Een groot seizoensthema is er dit jaar niet. De rode draad is eerder filosofisch: vertrouwen, empathie, streven naar het goede. Naast de opera zijn er heel wat concerten die de stempel dragen van de nieuwe muziekdirecteur Alain Altinoglu. Hij koos onder meer voor een Brahms-cyclus. Bij de recitals is het uitkijken naar 'Dagboek van een verdwenene' van Leos Janacek in een regie van Ivo van Hove. Het is een coproductie met het muziektheater Transparant.

Bosch-expo vanaf nu langer open

De openingstijden van de tentoonstelling 'Jheronimus Bosch - visioenen van een genie' in het Noordbrabants Museum in Den Bosch worden verruimd. De maatregel komt er omdat de belangstelling voor de expo nog groter is dan verwacht. Er zijn tot nu al 300.000 kaarten verkocht.

Vanaf maandag 14 maart is het museum dagelijks een uur langer open, tot 20.00 uur. Vanaf 24 maart worden de openingstijden nog verder verruimd. U kunt dan op donderdag, vrijdag en zaterdag tot 23.00 uur de schilderijen bekijken. Door de ruimere openingstijden zijn er 50.000 extra toegangskarten beschikbaar. De Jheronimus Bosch-tentoonstelling opende op 13 februari en loopt nog tot en met 8 mei. Het is aangewezen om tevooren online kaarten te reserveren.

www.noordbrabantsmuseum.nl

OPLOSSING NR 2190

O	M	G	O	R	D	E	N	O	R	F	F
H	E	U	V	E	L	U	M	P	I	R	E
I	L	E	D	K	A	U	B	D			
O	M	N	E	O	N	G	A	S	R	E	
E	G	R	E	I	M	S	D	O	R		
D	R	E	G	N	E	T	C	O	L	A	
R	I	B	E	S	H	A	R	O	M	A	
U	N	I	T	D	O	K	T	R	O	L	
K	O	T	B	E	L	E	G	N	P		
F	S	M	A	N	T	I	E	K	S	M	
O	D	A	M	E	M	E	I	A			
U	I	T	R	I	T	D	O	E	N	E	R
T	A	P	E	M	E	R	K	L	O	O	S

U gaat op vakantie?
Mis uw krant niet!

Surf naar www.tijd.be/eloket