

Chef-kok

FERRAN ADRIÀ

DOOR WIM DENOLF

Van de term moleculaire keuken heb ik nooit gehouden.

Die wekt de indruk dat onze aanpak steunt op chemie, additieven en uitvindingen van de voedingsindustrie, terwijl veel van onze vernieuwingen juist geworteld zijn in geschiedenis en traditie. Denk aan agaragar, een extract van zeealgen dat we onder meer gebruiken in warme mayonaise en bij de *sferificatie* van meloenkaviaar. Dat wordt in de Aziatische wereld al eeuwenlang gebruikt, net als vele andere bindings- of textuurmiddelen. Ik begrijp de afkeer van de voedingsindustrie trouwens niet. Het is terecht een zwaar gecontroleerde sector, en het beste artisanale ijs bevat een textuurmiddel.

Ik heb er geen spijt van dat we El Bulli in 2011 gesloten hebben.

Na twintig jaar aan de top van de avant-garde was het moeilijk om in hetzelfde tempo te blijven vernieuwen. Zeker omdat het veel moeilijker is geworden om grenzen te verleggen – haast alles is immers al eens gedaan. Nochtans was dat altijd mijn hoofddoel: niet om klanten te bedienen en blij te maken, maar om mensen te laten reflecteren en een dialoog met andere sectoren op gang te brengen. Sinds de sluiting is er weer volop ruimte voor onderzoek en innovatie en nodigde Harvard me uit om een gastronomische opleiding te begeleiden. Dat betekent meer voor mij dan een positieve ranking in *Michelin* of het magazine *Restaurant*.

Chef-kok zijn betekent meer dan gerechten bereiden.

Dat gaat net zozeer over bijdragen tot een duurzame samenleving, interculturele dialoog en sociale vooruitgang. Bovendien staat de El Bulli Foundation niet alleen voor onderzoek en opleiding in de gastronomische sfeer, maar creëren we ook tewerkstelling. Een ander voorbeeld is mijn project met Pixar, de animatieafdeling van Disney, waarmee we kinderen en hun ouders warm wil maken voor gezondere eetgewoonten. Dat is onze plaats: midden tussen de mensen.

Creativiteit steunt niet op toeval of geniale ingevingen, maar op kennis. Zonder kennis van de geschiedenis en de basisprincipes en technieken van je vak kun je alleen maar kopiëren wat anderen in het verleden al verwezenlijkt heb-

ben. In die leergierigheid schuilt ook het verschil tussen zij die op jonge leeftijd fantastische dingen doen en grootmeesters die dat een leven lang volhouden. Creativiteit kan ook geperfectioneerd worden, door van elk project te leren en dus ook van je fouten. Bij El Bulli documenteerden we niet alleen de geslaagde gerechten, maar ook al onze mislukkingen.

Ervaring en kennis delen zijn voor mij een noodzaak. Destijds was het ongewoon in de gastronomische wereld om recepten publiek te maken in workshops en boeken, maar hoe zou de wereld anders weten wat je doet? Bovendien dwing ik mezelf op die manier om steeds nieuwe dingen te doen en bracht onze openheid de Spaanse chefs samen, zodat we van elkaar konden leren. Niet volgens de principes van *open source* werken staat ook haaks op de tijdgeest, nu het internet zo'n hoge vlucht neemt.

De hype rond de productkeuken draait mensen een rad voor de ogen. Alsof een smakelijke boerenworst niet door mensenhanden gemaakt is. Ik heb altijd met goede basisingrediënten gewerkt en ben een groot voorstander van organische producten, maar een goede keuken vergt meer. Anders maak je nooit een frambozensorbet of wijn. Laten we dus niet doen alsof er een technische keuken bestaat en aan de andere kant een die op producten en smaak focust. Bij een chef telt hoe hij zijn producten bewerkt, en daar bestaan gradaties in.

Ik ben een middelmatige tekenaar. In het creatieve proces kan ik echter niet zonder mijn schetsen. Ze vormen vaak een startpunt en helpen me om ideeën te visualiseren. Het doet me plezier dat instellingen als het Drawing Center in New York en Marres in Maastricht die tekeningen nu tentoonstellen. Al te vaak bieden expo's een overzicht van een oeuvre zonder de vraag te stellen hoe iemand te werk ging of waarom. De vraag of gastronomie kunst kan zijn, is irrelevant. Ik voel me soms een indringer – al van toen ik in 2007 werd gevraagd om deel te nemen aan Documenta – maar ik heb altijd gehouden van de dialoog met beeldende kunstenaars, muzikanten en andere creatievelingen.

©Murdo Macleod/Polaris/Photo News



“Creativiteit kan ook geperfectioneerd worden. Bij El Bulli documenteerden we niet alleen de geslaagde gerechten, maar ook al onze mislukkingen”

ID

Autodidaat Ferran Adrià (53) wordt als de meest invloedrijke chef-kok van onze tijd beschouwd en staat bekend om zijn deconstructie van gerechten en de transformatie van hun ingrediënten. Onder zijn leiding werd het sterrenrestaurant El Bulli aan de Costa Brava vijf keer tot het beste van de wereld verkozen. Na de sluiting in juli 2011 lanceerde hij een referentiecentrum voor gastronomische kennis en innovatie. Museum Marres in Maastricht toont van 10 maart tot 3 juli zijn schetsen, kleimodellen en kookgerei, naast andere objecten. Info : www.marres.org.