

# KUNST

Eric Meursing is kok en kunstenaar tegelijk.



Alles staat op wielen, zodat de ruimte vrij is in te delen.



Zwart als thema: ruim zestig zwarte ingrediënten.



Meursing: „Ik ben het eten, zij is de kunst.”



20

In De Culinaire Werkplaats schuiven gasten aan terwijl er wordt gewerkt.



Op het moodboard verzamelt Meursing alles wat hem invalt bij het thema water.



TEKST: DEMIAN VAN DER REIJDEN / FOTO'S: KOOS GROENEWOLD

# Op eetinspiratie in Amsterdam

Koken en kunst zijn nauw verwant. Beide disciplines gaan uit van creëren en combineren. Meestal worden de beroepen van kunstenaar en kok ver van elkaar beoefend, maar in De Culinaire Werkplaats in Amsterdam komen ze samen. Het resultaat is een verrassend concept, waar gasten actief bij het proces worden betrokken.

Hollandse meesters vereeuwigden in de 16<sup>e</sup> en 17<sup>e</sup> eeuw tafels vol gerechten en moderne chefs nemen regelmatig kunst als uitgangspunt voor hun creaties. Kunst en gastronomie dienen elkaar al eeuwen als inspiratiebron. De Culinaire Werkplaats is een 'keuken' waar kunstenaar en chef samenkomen, een ruimte die zowel keuken als atelier is.

Het bedrijf van Eric Meursing en Marjolein Wintjes in een Amsterdamse woonstraat is licht en luchtig van inrichting. Langs de muren en voor het raam hangen en staan kunstobjecten van Wintjes. Het kookeiland is het terrein van Meursing. „We zijn primair een ontwerpstudio voor eten en eetconcepten”, verduidelijkt Wintjes. „Onze insteek is nooit geweest om een restaurant te runnen, maar om eigentijds en nieuw eten te bedenken. De eetgelegenheid is onderdeel van het ontwerpproces om tot die gerechten en producten te komen.”

## Meemaken

Ze is gastvrouw, maar staat haar gasten niet op te wachten. „We zijn geen restaurant, we zijn aan het werk terwijl je aanschouft. Ik werk 's avonds gewoon aan een textielopdracht aan één van de tafeltjes, ben in gesprek met een opdrachtgever of bouw een expositie op. Dit vind je in geen enkel bedrijf terug. De meeste ontwerpers, kunstenaars en ook koks werken achter de schermen en pas als hun werk klaar is, wordt het aan de wereld getoond. Bij ons kun je het hele proces van bedenken, maken, proberen, vallen en opstaan meemaken.”

Dineren bij De Culinaire Werkplaats heet dan ook 'op eetinspiratie gaan', waarbij gasten actief worden

betrokken en om feedback wordt gevraagd. Eten kan alleen op reservering. Er is geen bediening, gasten schenken zelf hun glazen vol en brengen zelf hun lege bord weg. „We hebben ook geen prijzen op de kaart staan”, zegt Meursing. „Dat is begonnen tijdens de themamaand Eerlijk. Dat beviel zo goed dat het nu onderdeel is van ons concept: gasten bepalen achteraf zelf wat ze het waard vonden, en ze betalen gemiddeld zelfs iets meer dan we verwacht hadden. Alleen de drank heeft vaste prijzen, dat moet wettelijk.”

## Verhalenverteller

De Culinaire Werkplaats is ontstaan vanuit de verandering in leefstijl van het stel enkele jaren terug. „We waren op dat punt dat je je afvraagt wat je wilt”, blikt Meursing terug. „We hadden een goedlopend uitzendbureau voor keukenpersoneel, maar naast dienstverlening wilden we ook meer creatief bezig zijn.”

Uitgangspunt werd het werken met groenten, fruit en bijzondere granen. Deze componenten worden onder de aandacht gebracht

als 'het bord van de toekomst'. Hierop gaan vlees en vis volgens Meursing een ondergeschikte rol spelen. Meursing is opgeleid aan de kunstacademie in Arnhem en volgde later ook opleidingen via SVH. Hij is dus zowel ontwerper als kok. Wintjes is beel-

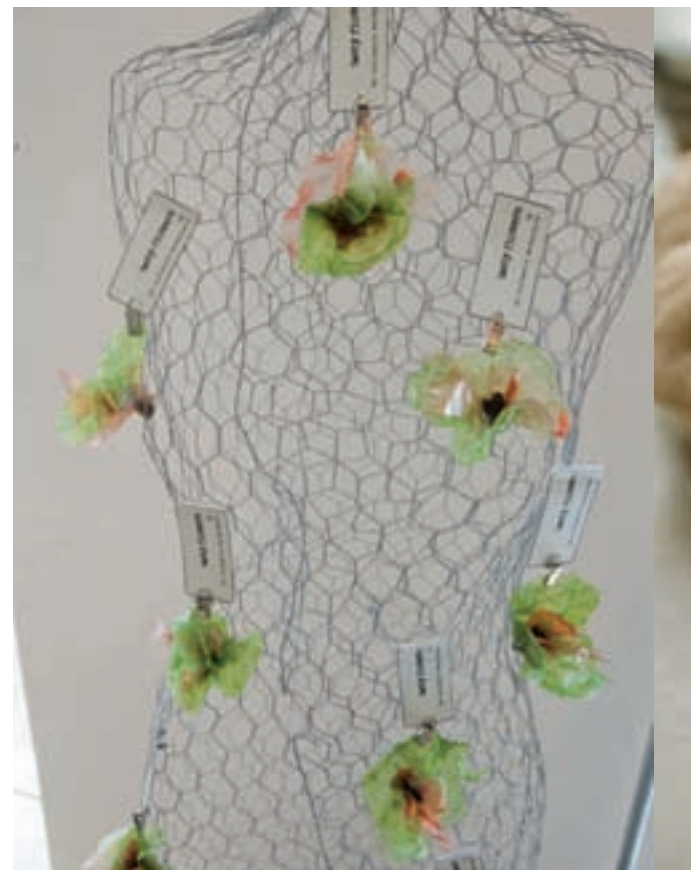
## EMOTIEBROOD

Kunst is emotie, en andersom haalt Marjolein Wintjes inspiratie uit emoties om culinaire kunst te maken. Ze heeft zich jaren verdiept in bijzondere granen en bakt daar broden van. Een succesvol project dat daaruit volgde, is emotiebrood: voor opdrachtgevers maakt zij brood op maat voor een bijzondere of emotionele gebeurtenis. Bijvoorbeeld brood met favoriete ingrediënten van de overledene bij een begrafenis, of een symbolische broodketting die door ouders en kind wordt verbroken bij het uit huis gaan.

## KUNST



De Culinaire Werkplaats heeft elke maand een mini-expositie in het thema.



Een van de succesvolle projecten is kleding van eetbaar papier.

dend en conceptueel kunstenaar, maar van huis uit sociaal wetenschapper. Meursing: „Ik ben het eten, Marjolein is de kunst. Zij is ook, als er gasten zijn, de verhalenverteller. Daarbuiten ontwikkelt ze het concept en is ze voor mij de motor die alles aanjaagt.”

Wintjes beaamt dat: „Ik vind het heerlijk om verhalen te vertellen, maar ben daarnaast ook ontwerper en beeldend kunstenaar. Ik vertel verhalen met eten of textielvezels. Ik ben niet alleen op zoek naar eten of kunstwerken, maar ook naar de nieuwe economie, nieuwe samenwerkingsvormen en nieuwe manieren om met gasten te communiceren.”

### Thematisch koken

Vanaf het begin hebben de twee De Culinaire Werkplaats en alles eromheen benaderd als een project. „Het heeft geen vaste vorm, het is open en het is mobiel. Alles staat op wielen, zodat de ruimte vrij is in te delen. We kunnen het restaurant per thema aanpassen aan onze behoefte of onderdelen meenemen naar een cateringklus. Dat past bij eigentijds ondernemen.” In deze aanpak krijgt elke maand een thema waarop de eetinspiratie wordt gebaseerd. Zwart was een van de eerste en meest aansprekende thema's. In alle gerechten werd minstens één zwart ingrediënt gebruikt (zie kader). „Zwart inspireert me enorm”, meldt Wintjes,

die ook altijd in deze 'kleur' gekleed gaat. Andere thema's zijn bijvoorbeeld water, *spoons full of honesty* en de smaak van herinneringen.

Een ander succesvol thema is *food=fashion*. Mode volgt de trend in de gastronomie: mode wordt ook steeds meer verantwoord en duurzaam, met goede en eerlijke stoffen. Wintjes gaat nog verder en ontwerpt eetbare kleding in het kunstproject *Taste the unwearables*.

„Voor onze creaties van eetbaar papier is veel belangstelling, ook internationaal. Daar merk je pas goed de cross-over van wat wij doen: we ontwerpen kleding in een keuken, dus met eetbare materialen. Nu krijgen we heel veel aanvragen vanuit het buitenland voor fotomateriaal of om onze eetbare trouwjurk naar een expositie te sturen.”

Ook in het eigen bedrijf wordt regelmatig geëxposeerd: elk thema krijgt een eigen expositie, die meestal bestaat uit installaties. Wat dat thema wordt, bepalen de twee pas enkele dagen van tevoren definitief. Achter in het restaurant hangt een brainstormbord waarop alle hersenspinsels worden opgeschreven. Toch worden gerechten maar zelden volledig uitgewerkt. Elke eetervaring bestaat uit vijf gerechten, alle binnen het thema. „We bepalen wel dat thema, maar de gerechten evolueren. Mensen zien bij ons het creatieve proces in de keuken. Ik blijf finetunen, want de gerech-



Wintjes gebruikt emoties als ingrediënten voor brood.

ten zijn nog niet eindeloos doorgekookt om ze te perfectioneren. Veel chefs doen dat vóór ze het hun gasten voorzetten, ik doe dat terwijl die gasten al aan tafel zitten. Zo krijg je frisse, originele gerechten.”

### Productiekeuken

De Culinaire Werkplaats beschikt over 24 couverts. Zo'n 80 procent van de gasten komt van buiten Amsterdam, ook de vaste gasten. „We hebben redelijk nauw contact, gasten mailen ons zelfs als ze die maand niet komen.”

Anderhalf jaar na opening van de werkplaats denken Meursing en Wintjes al weer na over de volgende stap en willen ze hun bedrijf in de toekomst meer inrichten als productiekeuken. Ze merken dat er veel animo is voor hun jammen, salsa's en het eetbaar papier dat ze nu al maken. Ook gaan ze zich meer richten op food professionals. „We hebben ons tot nu toe voornamelijk gericht op consumenten, maar we zijn gevraagd door een aantal cateringbedrijven de medewerkers te inspireren en te coachen.”

Daarnaast werken ze voor een aantal opdrachtgevers duurzame eetconcepten uit, variërend van duurzame eventcatering tot *haute vega/vegan* voor het bedrijfsrestaurant. Bovendien werkt Meursing aan het project groentepatisserie, waarin hij een nieuwe kijk op deze



Meursing kookt zwart: salade van 'zwarte' aardappel met zwart zeezout.

discipline ontwikkelt. De productiekeuken is al voorzichtig op gang gekomen, want De Culinaire Werkplaats is ook een conceptstore, waar de succesnummers uit de themamaanden, zoals flessen siroop en zakjes zwarte quinoa, worden verkocht.

Wat Meursing en Wintjes doen met De Culinaire Werkplaats, is de nieuwste stroming in food design: niet letterlijk het eten ontwerpen en visueel strak neerzetten, maar eten en alles er omheen zeer zorgvuldig conceptmatig aanpakken. „De gerechten zijn niet altijd enorm ontworpen”, zegt Wintjes, „maar we gebruiken voedsel ter inspiratie, om mensen erover te laten nadenken en praten. Food als concept. Het creatieve proces gaat constant door. Op het fornuis, aan tafel en in de hoofden.”

### INSPIREREND ZWART

Zwart heeft niet altijd een positieve betekenis: zwarte humor, zwartwerken en zwart als kleur voor rouw. Ook bij eten is zwart geen goed teken: dan is het verbrand. Toch halen de eigenaren van De Culinaire Werkplaats inspiratie uit die 'kleur'. Het was een van hun eerste thema's, waarbij ze in elk gerecht zoveel mogelijk zwarte ingrediënten gebruikten. Alle gebruikte spullen zijn van nature zwart, Meursing kleurt niets bij. 100 procent zwart bestaat niet. „In de praktijk zien we verschillende zwarten: blauwzwarte maïs, paarszwarte aardappels, bruinzwarte paddenstoelen.” De lijst bevat ruim zestig zwarte ingrediënten.