

ROMANTIEK IN DE KEUKEN

van eenzame spruit tot
pomme d'amour

DOOR DORIEN VRIELING **BEELD** WIM TE BRAKE

Kok Pierre Wind organiseert in het voorjaar een 'romantische proeverij' in het Vrijdagavondprogramma ter gelegenheid van de expositie *De Romantiek in het Noorden – van Friedrich tot Turner*. Logisch, want voor hem zijn kunst en eten onlosmakelijk met elkaar verbonden.

Een paar maanden geleden trof Pierre Wind het perfecte gebakken ei aan. Niet in zijn keuken, maar in de Rotterdamse Kunsthal, tijdens een expositie over het hyperrealisme. "Een schilder had een gebakken ei geschilderd dat zo uit de pan leek te komen, en aan alle eisen voor een goed gebakken ei voldeed. Geweldig. Het visuele kan je, net als goed eten, in extase brengen."

Eten verdient een plek in musea, vindt hij. En als het praktisch mogelijk was, zou hij daar ook een echt gebakken ei laten zien. "Kunst is niet alleen iets artistieks maken, het is ook de perfecte beheersing van een ambacht. Ik geef les op koksscholen. Als ik de studenten daar vraag of ze een ei kunnen bakken, zeggen ze allemaal 'ja'. Zet ik ze vervolgens aan het werk, dan blijkt niemand een perfect ei te kunnen bakken. Dat komt namelijk nauw: het mag geen

zwarte randjes hebben, geen luchtbelletjes, het moet egaal gestold zijn en de vorm hebben van een strakke ovaal."

Bevlogen

Kok en zelfbenoemd 'kokoloog' Pierre Wind is bekend van televisie, waar zijn drukke, fysieke manier van praten zijn handelsmerk werd. Maar hij doet veel meer: hij is chef bij het rijdende Haagse restaurant *Hoftramm*, zet zich in voor smaakonderwijs voor basisschoolleerlingen en ontwikkelt in samenwerking met het Trimbos instituut alcoholvrije cocktails. Al die dingen vindt hij, stuk voor stuk, 'kicken', zegt hij op het winderige terras van een Scheveningse strandtent. Kalm rookt hij een pijpje, dat steeds uit waait. Hij is rustiger dan op de buis, maar net zo bevlogen over eten en alles wat daarmee te maken heeft.

Het Groninger Museum heeft Wind uitgenodigd om in het voorjaar een proeverij te organiseren. Op het moment van het interview is nog niet bekend hoe de proeverij eruit gaat zien, maar toen hij gevraagd werd twijfelde hij geen moment. "Het Groninger Museum heeft lef. Ze brengen kunst op zo'n manier dat het je aandacht trekt, ook als je geen kunstkenner bent. Ik vind het een hele eer dat ze mij vroegen."



Wulpse schilderijen

Voor zijn proeverij heeft hij al talloze ideeën. Bij de romantiek denkt hij aan wulpse schilderijen – “In de zeventiende of achttiende eeuw gebruikten ze eten in schilderijen om iets over seks te zeggen. Je ziet een appel, maar die staat voor veel meer. Vind ik fantastisch” – maar ook aan eten met een lustopwekkend effect en aan romantisch dineren. “Ik zou graag willen dat iedereen die avond in een schilderijlijst gaat eten. Zodat je zelf, als koppel, ook een kunstwerk vormt. Iedereen moet een beetje uit zijn comfort zone komen. Het wordt een *kicken* avond.”

Als het aan Wind ligt, krijgt eten een permanente rol in het Groninger Museum. “Van die afdeling zou ik dan wel artistiek directeur willen worden. Dat staat nog niet op mijn cv.” Hij steekt zijn pijp weer aan: “Eten wordt op heel veel manieren kunst. Ik kreeg eens een gerechtje geserveerd dat leek te zweven, dankzij magneten. Zoiets hoort thuis in mijn museum.”

Zee uit een theepotje

Zijn werk heeft vaak een artistiek tintje. Samen met studenten van ROC Mondriaan in Den Haag ontwikkelde hij een menu in de stijl van Piet Mondriaan. “We hebben zijn schilderij *Zeegezicht* vertaald naar een gerecht. De strepen in verschillende kleuren maakten we na op het bord, de zee werd aan tafel ingeschonken in de vorm van blauwe visbouillon uit een theepotje. In de bouillon had ik kurkuma verwerkt: als je er met een zaklamp op scheen, gaf het licht. Ook dat was in de geest van de schilder. Mondriaan dacht na over de ideale lichtinval op zijn werk, dus wij ook.”

Wie in het voorjaar naar de proeverij van Wind komt, kan in ieder geval gerechtjes verwachten waar alle zintuigen bij aan bod komen. “We kennen natuurlijk allemaal de afrodisische werking die oesters zouden hebben, al is dat een beetje een broodje-aapverhaal, want daarvan moet je er eerst vijftig eten voor het effect heeft. Maar ginseng, rozemarijn en selderij



Knud Baade, Scène uit de tijd van de Noorse saga's, 1850
olieverf op doek, 87,6 x 119,4 cm, collectie van Asbjørn Lunde, New York

doen echt iets met je bloedspiegel. En geur is heel belangrijk, bijvoorbeeld van truffel of vanille. Geur is wat ons in een ander aantrekt. Ik ga ook zeker iets doen met de tomaat. Het werd in Frankrijk wel de ‘pomme d’amour’ genoemd. En als je sommige tomaten doorsnijdt, zie je een hartje.”

Thriller over eten

Als hij kan experimenteren is Wind in zijn element. Zo dineerde hij met zangeres Ellen ten Damme eens in de nok van de Foxtrottent op Lowlands. “Ons tafeltje zweefde, wij werden er met een trappetje naartoe gebracht en ik serveerde het in de lucht.” Er staat nog van alles op stapel. Hij droomt van een film, waarvoor hij het script al jaren heeft liggen. “Een thriller. Ja, over eten, natuurlijk. Kan ik niet te veel over zeggen, anders gaat er iemand anders mee aan de haal.”

Wind bekijkt enkele schilderijen uit de tentoonstelling *De Romantiek in het Noorden – van Friedrich tot Turner*.

Bij een werk van Knud Baade van een man op een klip: “Het is net als met eten, emotie is de belangrijkste smaakmaker. Er zijn zeven basissmaken, maar wat mij betreft is emotie de achtste. Nu ik weet dat het thema Romantiek is, kijk ik totaal anders naar dit schilderij. Wat doet die man daar, wat is er met hem?” Hij zou dit schilderij zo kunnen vertalen naar een gerecht. Met koekkruim voor het strand, en broccoli voor de bomen. Of juist met één bijzonder bereide spruit. “Als symbool voor de eenzame man op die berg. Een alleenstaande spruit.”

De avond met Pierre Wind is op 16 februari 2018.
Voor het gehele programma, zie:
www.groningermuseum.nl/vrijdagavond