

Verder

‘Ik schilder zoals de chef een lap bladerdeeg vouwt’

Wat kan kunst lichamelijk teweegbrengen? En hoe zou een chef-kok dat gevoel in smaken uitdrukken? In het project **L'Oeuvre au Corps** geven zes duo's van chefs en kunstenaars een antwoord op die vragen. Te zien en te proeven in Brussel en Parijs.



Chef-kok Karen Torosyan en kunstenaar Jeff Kowatch bij het schilderij 'Cornucopia'.

FOTO'S: SISK VANDECASTEELE

JAN SCHEIDTWEILER

In het Brusselse Bozar Restaurant manoeuvreert Jeff Kowatch met de hulp van galeriehouder Jean de Malherbe een groot schilderij op de juiste plaats. Chef-kok Karen Torosyan wordt uit de keuken gevorderd om het gevaarte van bijna 3 bij 2 meter te helpen ophangen. Het lukt, en Kowatch, een Amerikaanse schilder die al ruim 15 jaar in België woont, toont zich tevreden met het egale licht.

Het werk heet 'Cornucopia', vertelt hij. Het is gebaseerd op een Griekse mythe waarin baby Zeus al spelend een hoorn van het hoofd van de goddelijke geit Amalthea breekt. De hoorn groeit daarna uit tot een hoorn des overvloeds. Sinds de oude Grieken ermee aan de slag gingen, is de cornucopia een populair thema in de kunst. 'Ik hou van oeroude verhalen. Mijn eerste schilderijen gingen over Jezus en de apostelen.'

Het grote paneel is een van de drie werken die Kowatch in het restaurant van Bozar installeert. Ook voor de beeldhouwers Tinka Pittoors en Rachel Labastie vormen Brusselse restaurants de volgende weken het decor voor een mini-expo. Pittoors bezorgde enkele van haar organische keramiekvormen aan Humus x Hortense. Labastie klieft drie gesculpteerde hakbijlen in de muur bij Bon Bon. De installaties passen in L'Oeuvre au Corps, een project waarmee galerie La Forest Divonne vijf weken lang kunst en gastronomie bij elkaar brengt in Brussel en Parijs.

Galerist Jean de Malherbe vroeg curator Alexandra Swenden in 2021 om zes kunstenaars van La Forest Divonne te koppelen aan zes chefs en zo een interactie op gang te brengen. In Parijs bracht Swenden beeldhouwer Jean-Bernard Métais samen met chef Alain Passard (L'Arpège), schilder

Guy de Malherbe met Bruno Verjus (Table) en plastisch kunstenaar Valérie Novello met Adeline Grattard (Yam'tcha).

Het resultaat van die samenwerkingen is vanaf 21 mei niet alleen te bekijken, maar ook te proeven. In de restaurants gaan de kunstenaars aan tafel met kleine groepjes gasten. De chef serveert een menu dat geïnspireerd is door de kruisbestuiving. En in de twee galeries van La Forest Divonne - in Brussel en Parijs - is nog meer werk tentoongesteld.

Tijdens happenings die de galerie op haar website en sociale media aankondigt, krijgen bezoekers met een hapje van de chef een extra zintuiglijke prikkel om de kunst anders te beleven. 'We proberen te vatten wat kunst lichamelijk kan teweegbrengen', zegt Swenden. 'Hoe ervaart een chef die schilderijen en sculpturen? Hoe

zou hij dat gevoel in smaken en texturen vertolken?'

Groenten garen in klei

Door de lange incubatieperiode - het project werd een keer uitgesteld - hebben de kunstenaars en de chefs ruim een jaar de tijd gehad om elkaar beter te leren kennen. En dat is te merken, vindt Swenden. 'De samenwerking heeft wortels ontwikkeld, er zit diepte in. Daardoor krijg je geen een-op-eenvertaling van elkaars werk. Je voelt dat de confrontatie de chef en de kunstenaar hebben doen nadenken over hun werk.'

Ook bij het duo Kowatch-Torosyan ging het zo. De schilder ging meewerken in de keuken en zag hoe de chef bladerdeeg maakte door laagje na laagje te vouwen. Dat deed hem denken aan zijn eigen

vormtaal. Het kleurrijke werk van Kowatch verwijst zowel naar abstracte expressionisten als Mark Rothko als naar de oude meesters uit de Lage Landen. Net als Rembrandt gebruikt Kowatch ingedikte lijnzaadolie om zijn panelen een heldere glacislaag te geven.

'Zoals dat bladerdeeg van de chef bouw ik een werk op uit tientallen, soms wel honderd lagen. Omdat die telkens moeten drogen voor ik verder kan, duurt het soms twee jaar voor het werk klaar is. Die trage manier van werken zie ik ook bij de chef: hij puurt een gerecht keer op keer verder uit voor hij het op de kaart zet. En zoals ik de oude meesters bewonder, zo laat hij zich inspireren door Franse klassiekers uit de 19de eeuw.'

Christophe Hardiquet, de chef die eind juni stopt met Bon Bon, vond inspiratie in de manier waarop Labastie met klei werkt. Behalve de imposante hakbijlen is in Bon Bon ook een werk te zien waarop een kleilaag op een tafel lijkt te stromen. 'Het deed me denken aan een gerecht dat ik vroeger maakte: foie gras gegaard in een kleikorst met jeneverbessen. Die techniek ga ik opnieuw bovenhalen voor het kunstenaarsmenu: we gaan groenten garen in klei. Die korst hakken we dan vlak voor het serveren open.'

'Het mooie aan zo'n open project is dat de samenwerking bij elk duo heel verschillend en heel persoonlijk is,' zegt Swenden. 'In Parijs heeft chef Adeline Grattard een van haar signaturredesserts herwerkt na haar bezoek aan de studio van Valérie Novello, een Frans-Italiaanse die zichzelf als archeoloog-artiest ziet en via restmateriaal de geschiedenis onderzoekt. Bij Bruno Verjus liet Guy de Malherbe zich dan weer inspireren door de borden en de ingrediënten in het restaurant. Dat klopt ook met zijn oeuvre: hij schilderde voordien al oesterschelpen en artijsokken.'

Boontjes en keramiek

Pittoors, een Antwerpse die een opleiding als schilder volgde maar nu vooral sculpturen maakt, is gekoppeld aan Nicolas Decloedt, de chef die in Humus x Hortense creatief is met groenten. 'Ik was gefascineerd door de manier waarop hij zijn leveranciers uit de organische landbouw - en dus eigenlijk de natuur - laat beslissen wat op zijn borden komt. Zijn de boontjes op hun best? Dan leveren ze boontjes en moet de chef daarmee aan de slag. Het seizoen van die biogroenten is bovendien korter dan dat van meer industrieel gekweekte groenten, waar het oogstseizoen kunstmatig wordt verlengd. De chef werkt dus met microseizoenen: elke paar weken ziet het menu er helemaal anders uit.'

Wat betekent dat voor haar werk? 'Ik besef nu misschien meer dat je als kunstenaar je vormtaal kan gebruiken zoals een chef met ingrediënten kookt: het resultaat is telkens anders, maar er is een onderliggende connectie', zegt Pittoors. Ze is benieuwd naar wat Decloedt met haar organische vormen, meestal gebaseerd op bloemen en planten uit haar tuin, zal doen. 'Vroeger maakte ik die vormen in epoxy, nu werk ik met keramiek. Dat sluit meer aan bij het servieswerk in een restaurant, al ziet het er niet helemaal uit als gewone borden of kommen.' (lacht)

De chef en de kunstenaar hebben elkaar doen nadenken over wat ze doen. Het is geen een-op-eenvertaling van elkaars werk.

Alexandra Swenden
Curator van L'Oeuvre au Corps



Een creatie van de chef-kok van Bozar, gebaseerd op het werk van Jeff Kowatch.

L'Oeuvre au Corps loopt van 19 mei tot 18 juni. Publieksoening op 21 mei. Voor info over de individuele happenings en te reserveren tafels kunt u terecht op galerielaforestdivonne.com.