



FOTO: FELIX KALKMAN

Eén mailtje kostte het filmmaker Gereon Wetzel om Ferran Adrià, volgens velen de beste kok ter wereld, te strikken voor zijn film *El Bulli – Cooking in Progress*. De Duitser en de Catalaan zaten wonderbaarlijk goed op één lijn: ‘Het is geen film over eten of over een superkok. Het is een film over creativiteit.’ DOOR RESI LANKESTER

‘ALS IK THUISKOM, GA IK NIET MEER KOKEN, DAT DOET GEEN ENKELE KOK’

De wereld lijkt uiteen te vallen in twee categorieën: zij die opveren bij het horen van de naam Ferran Adrià en dromerig mompelen: ‘Als ik daar ooit eens kon eten’ en zij die reageren met een afwezig: ‘Wie?’

Filmmaker Gereon Wetzel behoorde tot de laatste categorie. Tot zijn vrouw Anna, Catalaanse, hem vertelde over het kooklaboratorium van Adrià in Barcelona. Elk jaar wordt hier zes maanden lang geëxperimenteerd met bijzondere kooktechnieken, zoals stikstof. In de tweede helft van het jaar wordt het menu dat hieruit voortkomt en zo’n veertig gerechten telt, geserveerd in het Spaanse sterrenrestaurant. Surrealistische gerechten als *vanishing ravioli*, die veel verder gaan dan een simpel ‘lekker’. Wetzel: ‘Toen ik over het laboratorium hoorde, ging er meteen een lampje branden. Ik ben altijd op zoek naar een proces dat ik met mijn medium, film, kan vastleggen. Ik wil een ontstaansproces laten zien. Zoals het Catalaanse fenomeen van de ‘menselijke torens’ waar ik ooit een film over maakte (*Castells*, 2006). Voor *talking heads* kijk je maar naar

een praatprogramma. Daarbij is dit onderwerp cinematografisch boeiend: het heeft een duidelijk begin en eind.’ Wetzel stuurde een simpel mailtje naar El Bulli en werd al snel persoonlijk uitgenodigd door de topkok. Adrià: ‘Voor zover ik weet is er niet eerder een documentaire geweest over het creatieve proces in de keuken. Ik denk dat er op dat vlak nog heel wat valt te ontdekken. Ik ben al honderden keren gevraagd voor interviews en reportages, maar die gingen nooit puur over de creativiteit. Terwijl dat juist zo belangrijk is. Ik wil laten zien dat onze ideeën niet van hogerhand zijn ingestraald, maar door eindeloze *trial and error* tot stand komen. Of de film als film is gelukt, daar heb ik geen verstand van. Maar het laat precies zien hoe het er bij ons aan toe gaat en daar ben ik tevreden over. We hebben dan ook geen enkele restrictie opgelegd bij het filmen.’ Wetzel: ‘Dat was een van de eerste vragen die we stelden: “Hebben jullie geheimen?” Zo ja, dan was het hele verhaal niet doorgedaan.’





Ferran Adrià en Gereon Wetzel

## DRAMATURGIE

Kok en filmmaker zaten opvallend goed op een lijn. Wetzel: 'Het is interessant hoe de vocabulaire van koken en filmen op elkaar lijkt. Ik realiseerde me dat toen een van de koks vroeg: "Kunnen we van dit gerecht geen *sequel* (deel 2) maken?" Prachtig. Een menu valt, net als een film, niet zomaar in stukken te knippen. Het gaat om het geheel, dat is opgebouwd uit een begin, een midden en een eind, een deel één en een vervolg. De dramaturgie is van groot belang. Daarom kan ik ook niet zeggen welk gerecht bij El Bulli het lekkerst was.' Ook zag Wetzel overeenkomsten tussen zijn eigen registrerende manier van filmen en de pure kookstijl van Ferran. Wetzel: 'Ik krijg van iedereen de vraag waarom we nergens noemen dat El Bulli gaat sluiten. En waarom we geen gasten laten zien. Maar ik maak geen journalistieke films, met interviews en informatieve tekstblokkjes. Ik laat een proces zien en wat er daarvoor of daarna gebeurt, dat interesseert me niet. Google het maar, als je het wil weten. Ik moet het puur houden, niet ook nog willen vertellen wat voor man Ferran is, hoe het met zijn bedrijf gaat, wie zijn klanten zijn. Daarom ook geen interviews met gasten. En zeker geen shots van hen: kijken naar etende mensen is net zo onbevredigend als naar porno kijken zonder seks te hebben.' Een mooi voorbeeld van de puurheid van Ferrans kookkunsten noemt Wetzel de cocktail van water, hazelnootolie en zout. Een gerecht dat niet bedoeld is voor een interne,

EL BULLI EN GEREON WETZEL

# 'KIJKEN NAAR ETENDE MENSEN IS ONBEVREDIGEND'



El Bulli – Cooking in Progress

maar een externe ervaring: het zijdezachte gevoel op je lippen als de olie je mond raakt. 'Een puurder gerecht bestaat niet. Prachtig, die reductie. Ik hou van dat minimale, radicale. Eten kan soms zo vreselijk kitsch zijn.' Adrià: 'De cocktail bleek alleen iets té puur voor de gasten, dus we hebben het recept inmiddels aangepast.' Wetzel: 'Dat gebeurt constant met de gerechten. Ze zijn elke keer anders, afhankelijk van het seizoen en van het creatieve proces. Het zijn amorf recepten. Daarom ook de titel: *Cooking in Progress*.'

## HET IDEE ACHTER ETEN

De vijf verschillende zintuigen die in El Bulli zo'n belangrijke rol spelen, konden uiteraard niet allemaal op film worden overgebracht. Wetzel: 'Zicht en geluid, dat zijn je middelen als filmmaker. En dat is goed, ik ben tevreden met die twee dimensies. Je kunt nu eenmaal niet alles uitdrukken met film. De scène met het gerecht Ice Lake (een glas met een laagje ijs dat je moet breken om bij de inhoud te komen, RL) waar suiker op wordt gestrooid was natuurlijk perfect voor ons. Zo kun je een culinaire ervaring door geluid overbrengen.' El Bulli heeft Wetzel geleerd anders naar eten te kijken. 'Eten gaat verder dan lekker of smakelijk. Het gaat om het idee erachter. Kijk naar deze cappuccino: een bijzonder concept eigenlijk. Eerst dat luchtige schuim, dan de warme vloeistof.' Met zijn vrouw is Wetzel inmiddels een heel nieuwe kookfase ingestapt, met dank aan El Bulli. 'Laatst maakten we een salade met avocado en vinaigrette. Saai eigenlijk, concludeerden we. We hebben er druiven en dessertwijn bij gedaan. Aan tafel keken we elkaar tevreden aan: "Interessant concept!" Ook de pekingeend die ze tijdens hun verblijf in Amsterdam aten, moest eraan geloven. 'Anna heeft het eendenhoofd ontleed en geproefd. Nee, dat had ze een jaar geleden niet gedaan. En nee, het was niet lekker.' Ook op werkvlak is Wetzel geïnspireerd geraakt. 'Ik realiseer

me nu des te beter dat je een briljant idee niet op het toilet krijgt. Je moet je openstellen voor alles wat op je pad komt, veel proberen, doorgaan, hard werken.' Adrià, knikkend: 'Zo is het.' Als voorbeeld noemt hij zijn favoriete scène, waarin we drie medewerkers na een lange nacht doorwerken buiten zien uitblazen. 'Dan zie je dat het bij ons óók gewoon hard werken is, niks glorieus aan.' Niet in de laatste plaats voor de kok zelf: 'Ik werk vijftien uur per dag, ben de hele dag met eten bezig. Dus als ik thuiskom, ga ik niet meer koken, dat doet geen enkele kok. Ik eet een broodje, drink koffie en ga slapen. Dat mensen mij zien als een superkok, moeten ze zelf weten. Het is een democratisch gegeven, ik heb er gelukkig verder geen invloed op. Ik heb een hekel aan mensen die denken dat ze superieur zijn omdat ze creatief zijn. De beste regisseur van de wereld maakt misschien een ongelofelijke film, met nog ongelofelijkere gevolgen, maar hij is en blijft een gewoon mens.'

## CREATIEF KOOKCENTRUM

Over de toekomst van El Bulli laat de meesterkok weinig los. Adrià: 'De toekomst? Die kent niemand. Daar is het de toekomst voor. Zoals het er nu voorstaat gaat El Bulli huidige stijl dicht op 30 juli 2011 en op 31 juli 2011 opent El Bulli nieuwe stijl, in de vorm van een creatief kookcentrum. Een platform met als missie het creëren en delen van kennis. Ik ben begonnen met het geven van les in creativiteit op Harvard, daar zal deze film ook bij kunnen helpen. Ik verwacht dat er door de film een dialoog op gang wordt gebracht tussen koken en cinema. Als El Bulli geen restaurant meer is, wordt dit een historische film. Hij kan dienen als referentie voor de creatieve keuken.' Wetzel: 'Kijk, met zo'n uitspraak kunnen we wat op onze filmposter. *El Bulli. The reference*.'

*El Bulli – Cooking in Progress* - Gereon Wetzel Zo 28 16:00 Tuschinski 4.