

PASSION HI

Trends en Traditie in de Gastronomie



AVOCADO-GAZPACHO, KORIANDEROLIE, OLIE VAN CITROENTIJM,
LICHTROZE KORIANDERBLOEMETJE

Albert Adrià

Albert Adrià **Inspireert,** **Intrigeert** en **Investeert** De Creatieve *Kunstwerken* van een **Meesterchef**



Al vroeg staat Adrià met zijn chefs in de keuken. Hij heeft ve meegebracht uit zijn geliefd Barcelona en vult stelselmatig aa met ingrediënten uit de HANOS-afdelingen. Er wordt gesneden e gehakt, maar vooral overlegd. Ondertussen worden rondom h Culinair Theater de puntjes op de i gezet, terwijl de eerste, van c ruim tweehonderd gasten binnendruppelen. Tot de mastercla begint, kunnen zij proeven van verschillende producten va bijzondere leveranciers. Heerlijke oesters, gerookte zalm of c Crispy Bites van R&D Food Revolution, ontwikkeld door chef Adr zelf.

kunst, muziek en gastronomie

Dat het vandaag vooral om beleving zal gaan wordt dire duidelijk als iedereen naar zijn plaats gevraagd wordt. De aperiti is een glas No.19 Sangria met daarop warm sangria-schuim; oc één van Adrià's creatieve creaties.

De masterclass staat in het teken van de diner-sensatie 'Hea Ibiza': een 3-delig concept op Ibiza, in samenwerking met Cirq du Soleil.

"Het was een uitdaging, we hadden een compleet creatief tear nodig om de concepten uit te werken tot een succes", vertelt Adri "Het concept verandert elk jaar, maar bestaat uit een wereldwijd keuken die in drie concepten tot uiting komt: kunst, muziek e gastronomie. Van dans tot eten uit alle delen van de wereld e van theater tot cocktails: Heart is een 'all-in-one' ervaring."





ruiken, zien, voelen, proeven

Zo behendig als een ballerina aan een barré beweegt Adrià zich tijdens de masterclass door de keuken.

"ALS ALLE INGREDIËNTEN GOED ZIJN, IS JE GERECHT OOK GOED."

Rustig loopt hij met een presenteerplank met daarop een grote "ham" naar het publiek, terwijl hij vertelt over een Belgische vriend die hem aan deze "fantastische" ham heeft voorgesteld. "Willen jullie even ruiken?" Maar de ham blijkt een gigantische ballon van brood te zijn met daarop plakjes van de beste ham keurig gerangschikt.

Zijn verhalen worden afgewisseld met filmpjes over Heart, de opbouw ervan, de ervaring die gasten hebben en de verwachting die men moet hebben.

En natuurlijk laat hij een aantal gerechten zien.

Een zak gefermenteerde kimchi verdwijnt het publiek in, hij tovert een spectaculaire groene groentewafel uit het wafelijzer en vertelt vol enthousiasme over zijn avocado-gazpacho.

"DE ESSENTIE VAN EEN GERECHT ZIT IN DE KLEINE DINGEN", zegt hij, terwijl hij al neuriënd een partje limoen boven de gazpacho uitknijpt. En de presentatie? "Heel logisch, in zijn eigen omhulsel." Hij giet de avocado-gazpacho terug in de schoongemaakte schil, topt het af met korianderolie, een olie van citroentijm en roert even. Een swirl knalgroen onderbreekt het lichte groen van de avocado. Met een pincetje legt hij er een lichtroze korianderbloemetje op. Een kunstwerk.



HANOS
INTERNATIONALE HORECA GROOTHANDEL

www.hanos.nl
www.rdfoodrevolution.com



masterclass Albert Adrià



ieder onderdeel heeft alle aandacht nodig

Na de gazpacho is het tijd voor de klassieke Ceviche met koolvis en kumquat, kreeft in een spicy saus die de ruimte vult met een heerlijke geur, oesters en nog een aantal culinaire kunstwerken. Bij de oesters wordt het duidelijk wat Albert bedoelt met ultieme aandacht: "Wij openen iedere dag honderden oesters. Daarbij gebruiken we twee schaaltes met zeewater. In de een spoelen we de oester af en in de ander de schelpen. Dat is de enige manier om er zeker van te zijn dat de gast geen schilfertjes in zijn oester heeft. En geloof me dat gebeurt met iedere oester." Af en toe verdwijnt er weer iets in het publiek, om te ruiken, te





voelen en voor wie durft, te proeven.

Hij sluit af met een presentatie over zijn restaurants in Barcelona, alle 5 gevestigd in één wijk.

Yauarcan (Mexicaans), Pakta (Peruaans/Japans), Tickets (Spaans), 41° Experience (cocktails en experience) en Bodega 1900 (Catalaanse tapas en dranken).

Nummer 6, Enigma, opent in 2016.

Ondertussen blijft hij ook het concept van Heart verder ontwikkelen, met volgend jaar als kern 'ABC': Apple, Beetroot, Carrot. Maar wat dat inhoudt, houdt Adrià nog even geheim.