

Twisten over **smaak**

*Vlaamse
trendsetters
vergelijken*



Dat gedurfde Nederlandse denken is ook niet alles. Modeontwerper Anna Heylen, architect Frederik Jacobs, sterrenchef-kok Peter Goossens en kunstenaar Hilde Nijs over de smaak van Vlaanderen. En die van Nederland.

TEKST: ANNA DEEMS | BEELD: CHANTAL ARIËNS



Modeontwerper Anna Heylen:

‘Vlamingen zijn behoudender. Dragen een mantel totdat deze versleten is’

“Als we over straat liepen, zei mijn moeder altijd: ‘Loop maar tien meter voor mij uit.’” Anna is opgeleid aan de modeafdeling van de Koninklijke Academie voor Schone Kunsten in Antwerpen, maar de eerste kneepjes van het vak leerde ze als 13-jarige ‘spullenhulploopster’. Anna: “Je kon thuis oude kleren in een plastic zak doen. Die werden opgehaald en naar één punt gebracht. Daar heb ik mijn eerste pakjes van Saint Laurent en Chanel gekocht zonder te beseffen dat het Saint Laurent- en Chanel-pakjes waren. Ik knipte mijn aankopen open en maakte er dan andere, excentrieke dingen van.”

Na de Academie werkt Anna voor verschillende modemerken, daarna gaat ze eigen collecties ontwerpen. “Zeven jaar geleden stond ik voor de keuze: blijven groeien, meedraaien op de catwalk en elk seizoen wereldwijd productie leveren óf: het helemaal anders doen. Het werd dat laatste. Ik was het systeem beu, voelde me een slaaf van mijn eigen productie. Ik dacht: *fuck you*, ik stap eruit.” Als autonoom ontwerper leeft Anna in luxe: “Ik doe wat ik écht wil.” Ze volgt haar eigen ritme en maakt kleding die langer dan een seizoen zijn waarde houdt. “Het mooiste compliment is als hier een vrouw binnenkomt met een mantel die ze al tien jaar heeft en die nog steeds niet versleten is, maar toch een nieuwe koopt.” Anna’s ontwerpen vragen om arbeidsintensieve technieken en bijzondere stoffen, zoals naaldkant (handgemaakt op kussens), echte bloemen en met de hand geschilderde opdrukken. Opvallend is de persoonlijke aanpak van het Maison: ze maken heel veel op maat. Anna: “Het hele proces begint met een gesprek met de klant. Welke verwachtingen zijn er? Dan doe ik een voorstel. Daarna creëren we een beeld: met welke kleuren gaan we werken? Gebruiken we wel of

geen parels? Dan maken we een patroon en een ontwerp in toile – een soort katoenen proeflap. De klant past die door en als dat nodig is, maken we nóg een ontwerp in toile. Uiteindelijk maken we het ontwerp in de definitieve stof. Aan de bruidsjurk waar we nu mee bezig zijn, is honderd uur gewerkt.” En omdat het Maison graag een totaalplaatje maakt, komen daar vaak ook nog bijpassende schoenen en make-up bij. Die intensieve aanpak levert aardig wat stress op maar ook veel vaste klanten, onder wie veel Nederlanders. Anna: “Als er een Nederlander binnenkomt, weet ik al precies wat hij of zij wil. Vaak een uniek item, zoals een in latex gestoken vestje met lintjes erop gestikt. Hier komt geregeld een koppel van in de tachtig, altijd prachtig gekleed. Echte fashionista’s die de handgemaakte *pièces uniques* er altijd uit pikken.” In het geval van gelegenhedskleding is de Nederlandse smaak opvallend klassiek, vindt Anna. “Met koningin Máxima en koningin Mathilde voorop.” Als Anna stopt met het atelier, wil ze zich weer richten op haar *dolls*: kleine poppen in de meest wonderlijke en gedetailleerde creaties. De ontwerper maakte ze in 1993 ter gelegenheid van Antwerpen als culturele hoofdstad van Europa. “Mensen uit de Parijse modewereld zagen ze en vroegen: waarom maak je geen eigen collectie?” Wie het Maison betreedt, passeert meteen een bijzondere kamer vol vitrines. Daar staan alle *dolls*. De muren van de kamer bedrukte haar man voor haar. Een doorlopende tekst met de passende titel: *Never ending love story*. ▶

.....
Ontwerper Anna Heylen (1963) opende in 2010 haar eigen Maison Anna Heylen in Antwerpen, na een jarenlange loopbaan in de mode-industrie.

➔ Meer weten
over Maison
Anna Heylen?
Kijk op [Zin.nl/
smaakmakers](http://Zin.nl/smaakmakers)

Architect Frederik Jacobs:

‘In Nederland zie je de zotste vormen langs de weg’

“Architectuur is geen doel op zich. Het gaat om het gebouw maar óók om wat er in dat gebouw gebeurt. Neem een kantoor. Werken mensen efficiënter thuis? Kijk dan of je aan de werkomgeving meer kwaliteiten zoals in de thuisomgeving kunt toevoegen.”

De wereldwijde projecten van Frederik en zijn CONIX RDBM Architects variëren van kantoren en overheidsgebouwen tot privéwoningen. Die laatste categorie vindt hij het leukst. “Vanwege de voortdurende dialoog met de klant. Vroeger draaiden woningen vooral om bescherming, nu gaat het ook echt om comfort en plezier.” Zo kocht een echtpaar onlangs een kasteelvilla op een landgoed. Daar halen ze dan alles uit, ze renoveren de boel en geven het een hedendaags interieur. Het project doet denken aan waar het voor Frederik allemaal mee begon: het huis dat zijn oom en tante begin jaren 70 lieten bouwen. “Mijn ouders woonden in een vrij ouderwetse rijtjeswoning. Een groot contrast met de ultramodern ingerichte villa van mijn oom en tante in een oude boomgaard.” In dat huis, met die enorme gang, reusachtige vijver en heuse draaitrap ontstond zijn passie voor architectuur. Die passie heeft geleid tot een gevarieerde loopbaan met wereldwijde samenwerkingen. En hoewel Nederland dichtbij ligt, ervaart Frederik grote verschillen in werkwijze. “Een Nederlandse ‘ja’ betekent iets anders dan een Vlaamse ‘ja’. Zegt iemand in Nederland ‘ja’ tegen een samenwerking, dan gebeurt het ook. Hier betekent het: we zullen wel zien.” Ook in smaak verschillen wij van ons buurland. Frederik: “In de woonzorgsector zie je in Nederland veel felle, heldere kleuren. Dat krijgen we in Vlaanderen niet verkocht! Hier zie je meer zachte kleuren zoals roze en abrikoos. Hetzelfde geldt voor het straatbeeld. Als ik in Nederland een felgekleurde broek draag,

val ik totaal niet op. Hier vroeg een kritische vennoot zich oprecht af waarom je naar een cocktailopening zou gaan in een oranje broek en groen colbert.”

Dat gedurfde Nederlandse denken hoeft volgens Frederik niet altijd voordelig te zijn. In Nederland scheiden ze het (vaak conceptuele) ontwerp – “je ziet langs de weg soms de zotste vormen!” – en de bouw. In België is de architect ook hoofdelijk aansprakelijk voor een degelijke bouw. Frederik: “Je moet niet enkel in een concept denken, dat werkt nooit. Een inspirerend voorbeeld vind ik Tadao Ando, een Japanse autodidact en oud-bokser. Hij denkt niet in concepten maar let vooral op de beleving. In zijn ontwerpen speelt hij met de elementen, met water bijvoorbeeld.” Tijdens studiereizen doet Frederik veel inspiratie op. Maar ook tijdens de vakanties met zijn gezin. “Dat is het leuke van architectuur, het is áltijd en overal te zien.” En hoe zit het met zijn eigen huis? “Als je mijn woning voorbij rijdt denk je niet: hier woont een architect.” Maar aan het continu veranderende interieur valt wél het een en ander op. Frederik: “De muren van de hal en de gangen zijn zwart – dat vinden mijn kinderen maar triestig en verschrikkelijk. Maar loop je dan een van de kamers in, die voorname-lijk wit zijn, dan lijken die extra licht.” Zijn zoon van 13 merkt soms op dat hij een gebouw mooi of lelijk vindt. Die zou ook wel eens voor de architectuur kunnen gaan kiezen. ▶

.....
Architect Frederik Jacobs (1971) richtte met Christine Conix en Jorden Goossenaerts CONIX RDBM Architects op. Ze houden kantoor in België, Nederland en Marokko. Conixrdm.com





Sterrenchef-kok Peter Goossens:

‘De Nederlandse keuken kent nog steeds een ‘karnemelk-en-broodje-kroket’-cultuur’

“Het glooiende landschap maakt deze streek zo mooi. Ongelooflijk, als je uit de Zelzate-tunnel komt en Nederland inrijdt, is het net een biljarttafel. Ook heel mooi hoor, met die rijen bomen, grachten en grote stukken land.” De idyllische, heuvelachtige omgeving is een van de redenen waarom de chef-kok als een blok viel voor Hof van Cleve. Hij begon er in de jaren 80 als stagiair. Passie voor eten had hij al van jongs af aan. Peter: “Er werd zeer goed gekookt bij ons thuis. We kenden een cultuur van lekker eten en goede producten. Dáár moest de melk vandaan komen, dáár de vis, dáár de boter en dáár het brood.” Toch was het niet vanzelfsprekend dat Peter kok zou worden. “Dat was in die tijd echt een minder beroep. Als je niet kon studeren, zat je op de koksschool. Daarom zei mijn vader: ‘Eerst een diploma halen, daarna mag je doen wat ge wilt.’ Dus deed ik eerst een studie aan de humaniora en daarna dan toch die hotelschool.”

De ingrediënten van een goed restaurant zijn Peter duidelijk: “Vernieuwing. Dat is essentieel en een belangrijke drijfveer. Het is net als met een meubelzaak: als je 30 jaar niet verandert, ga je niet met de smaak mee. Ook voor een keuken is een eigen identiteit onontbeerlijk. Het moet geen *copy paste* worden. Je kunt haute cuisine met haute couture vergelijken: alles is handgemaakt met de juiste materialen, de fijnste stof, de mooiste knopen – noem maar op. En zoals elk modehuis zijn eigen stijl heeft, zou iedere chef-kok die ook moeten hebben. Mijn stijl typeer ik als zeer seizoengebonden met veel respect voor het product. Net zoals vroeger bij ons thuis. Ik kies bewust voor producten van

eigen bodem. Geen vis van de Côte d’Azur dus, want de beste vissen ter wereld vind je gewoon in de Noordzee!” Ook buiten het menu staat lokale ambacht hier centraal. De stoelen, het tafellinnen, de glazen, de kunst aan de muur en het porselein met een *touch of gold*: alles is van Belgische makelij. En tot in de puntjes verzorgd. Een melkkannetje met een kleine beschadiging aan de onderkant wordt meteen weggenomen.

Peter roemt de traditie, smaak en diversiteit van de Vlaamse keuken. “Die gaat van vis en lekkere stoofschotels tot een enorm groenteaanbod. De Nederlandse keuken kent nog steeds een ‘karnemelk-en-broodje-kroket’-cultuur.” Maar is ook enorm in opmars dankzij chefs als Sergio Herman, Jonnie Boer en Ron Blaauw. “Die hebben goede zaken waarin een nieuwe generatie chefs wordt opgeleid die hun kennis weer verspreidt.” Hier komen ook veel Nederlanders, zeker in de zomermaanden op doorreis naar het zuiden. Peter: “Steevast aangename, enthousiaste personen. En dat is ook meteen mijn grootste drive: het enthousiasme van de klant. Mensen die ons restaurant verlaten en zeggen dat ze het fantastisch vonden, iets bijzonders hebben meegemaakt – dát is waar je het voor doet.” ▶

 Kijk op Zin.nl/
smaakmakers
voor Peters exclusieve
sterrenmenu.

.....
Chef-kok Peter Goossens (1964) leidt in het Oost-Vlaamse Kruishoutem restaurant Hof van Cleve – sinds 2005 bekroond met maar liefst drie Michelinsterren.

Kunstenaar Hilde Nijs:

‘In Vlaanderen zit iedereen rustig in zijn eigen vijver’

“Je kunt wel kunst studeren maar voor kunstenaar kun je niet leren. Dat moet erin zitten.” Ze was 11 toen ze meedeed aan een nationale schilderwedstrijd. Hilde: “Mijn moeder zei dat er post voor mij was en ik antwoordde: ‘Dat weet ik, ik heb de wedstrijd gewonnen.’ En inderdaad. Ongelooflijk hoeveel zelfvertrouwen je als kind hebt. Achteraf gezien is zoiets helemaal niet vanzelfsprekend, toen dacht ik echt: mijn tekening is prachtig, die wedstrijd móet ik wel winnen. Het heeft me geleerd hoe belangrijk het is talent bij kinderen te stimuleren.” Toch haalde Hilde niet altijd goede cijfers voor tekenen. “Als iets me niet aanstond, als ik iets onnozel vond, deed ik het gewoon niet.” Goed dat ze nu in deKANTFABRIEK helemaal haar gang kan gaan. Daar vult een levensgrote maquette verdeeld in variabele *Identity Rooms* met installaties, tekeningen, schilderijen en sculpturen de voormalige fabriekshal. Zowel maatschappelijke als persoonlijke thema’s inspireren Hilde. In *Freuds Room* staat Freuds bekende sofa maar ook een kinderstriekplank. “Die heeft mijn vader gemaakt voor sinterklaas. Ik kon er na zijn overlijden geen afscheid van nemen.” Er staat een nors kijkend vrouwenhoofd op. Symbool voor vrouwen die steeds in het hokje van huishoudster geduwd werden. “Naar de vrouwen voor wie studeren taboe was.” Tekennend voor Hildes werk: zware thema’s zoals genderkwesties, psychisch lijden en de emancipatie van de vrouw. Die zijn een onderdeel van haar kunst – maar met een kwinkslag. “Het is niet de bedoeling dat iemand bedroefd naar buiten gaat.” Ook tegenstellingen zie je veel in haar kunst: leven en dood, netjes en wanorde, Eros en Thanatos. In de *Dining Room* staat een eettafel die aan de ene kant onaangeroerd is en aan de andere kant – waar een gehavende mannen-sculptuur aan tafel zit, helemaal overhoop ligt.

“De progressiviteit van de Nederlandse kunstwereld maakte veel indruk op mij. Vooral als jonge kunstenaar,” zegt Hilde. En nog steeds zijn er artiesten die ze bewondert, zoals Marlene Dumas. “Maar de actuele kunstwereld in Vlaanderen heeft ook een slag gemaakt, met dank aan onder anderen curator Jan Hoet. De oprichter van het Stedelijk Museum voor Actuele Kunst heeft veel teweeggebracht. Tot op wereldniveau als je bedenkt dat zijn opvolger Philippe Van Cauteren de eerste Kathmandu Triënnale 2017 heeft georganiseerd en samengesteld.” Hilde vindt dat ze in Vlaanderen nog veel in hokjes denken. “Iedereen zit in zijn eigen vijver. Van de ene naar de andere vijver springen gebeurt weinig waardoor er weinig verandert.” Of dat in Nederland anders ligt weet ze niet. Maar ze ziet daar wel waardevolle ontwikkelingen, zoals interessante kunstmanifestaties als het *contemporary art festival* in Middelburg, waar internationale kunstenaars samenkomen. “Zelf probeer ik hokjes te doorbreken met evenementen in deKANTFABRIEK, variërend van expo’s van collega-kunstenaars tot lezingen en concerten. En ik weiger mezelf in een hokje te plaatsen. Ik heb weinig op met het label ‘Vlaamse kunstenaar’, ik voel me een Nederlandstalige Belg in Europa! Ik zal altijd op zoek blijven naar vooruitgang en ervoor waken mezelf niet te kopiëren. Soms zie je dat op een bepaald punt in het leven van een kunstenaar de bron is opgedroogd. Dat zal mij niet overkomen; het is altijd avontuur met mij! Als er een dag komt waarop ik niets beleef, dán begin ik me zorgen te maken.” ■

Hilde Nijs (1951) werkt als kunstenaar en curator in deKANTFABRIEK in Ninove (Oost-Vlaanderen). Haar werk is in binnen- en buitenland te bewonderen.

