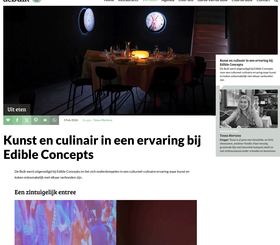


Uit eten

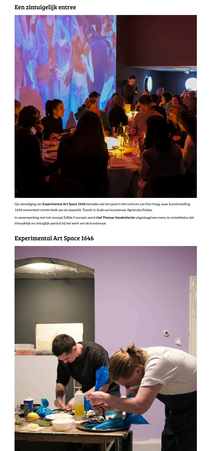
Juni 2014 | Auteur: Daan Weerheim

Kunst en culinair in een ervaring bij Edible Concepts

De Buik werkt afgezonderlijk Edible Concepts en het zich onderdompelen in een culturele culinaire avontuur kunst en heden ontmoetelijk met elkaar verbinden zijn.

Daan Weerheim
Blogger Daan is 23 jaren oud toeristen, de Grote Rivieren en Rotterdam bezoeken en hun ervaring gebruikt die zich zoeken kwaliteit. Hetzelfde geldt voor de culinaire avontuur ontdekt en Weerheim.

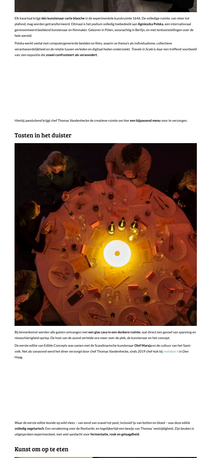
Een zintuigelijk entree



Op uitnodiging van **Experimental Art Space 1646** bezoek ons ter part in het zomer van Den Haag, waar kunstontwikking 1646 exponeerd cuisine bekt van de expositie. Event is Dutch culinair kunstenaar Agnieszka Pisiha.

In samenwerking met het concept Edible Concepts werd **chef Thomas Vandenberche** uitgedaagd een menu te ontwikkelen dat tetsuwdelijk en zintuigelijk aanbiedt.Ook het werk van de kunstenaar.

Experimental Art Space 1646

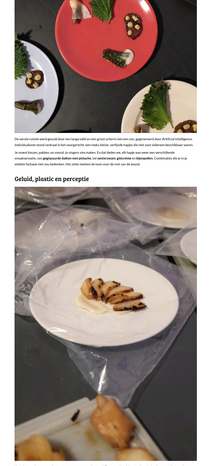


Chi heeft kort bij **zijn kunstenaar carla blanche** in de experimentele kunstcuisine 1646. De volledige cuisine, van vlaar tot dessert, is gebaseerd op de kunst van Carla Blanche. Experimental Art Space 1646 is een experimentele kunstcuisine 1646 en een multidisciplinair gezamenlijkheid van Agnieszka Pisiha (Culinaire Kunstenaar), Carla Blanche (Beeldend Kunstenaar) en Thomas Vandenberche (Culinair Kunstenaar). Pisiha, aanwezig in Den Haag, is al een internationaliteit (gemeen maar Edinburgh) van Experimental Art Space 1646 (Amsterdam, Gouda en Delft, aanwezig in Den Haag) en een internationaliteit van Carla Blanche (Amsterdam, Gouda en Delft, aanwezig in Den Haag) en een internationaliteit van de Thomas Vandenberche (Amsterdam, Gouda en Delft, aanwezig in Den Haag) en een internationaliteit van de Sofie van Hell.

Pisiha werkt vanuit meer cuisine/gerecente beelden en thies, waarin zo thieses zij individualisme, collectiviteit verantwoordelijkheid en die relatie tussen verdeen en digitaal heden onderzoekt. Tussen de Zuiderzee en Delft verfbed voorheid van een expositie die **zoom zuidtoonbeet als verwonden**.

Hierbij aanstuiterend bij gal chef Thomas Vandenberche de creatieve cuisine van hier **een tijdgezwend menu** voor te verzorgen.

Tosten in het duister

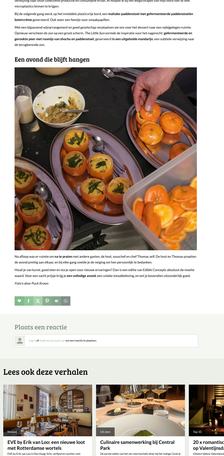


Bij binnenkomst werden alle gasten verzogen met **een glas cava en een dubbele cuisine**, wat direct een gezel van spanning en relaxte/lichtgeest sprong. Ook kon van de zacht verlichte cava maar van de pizzb. de kunstenaar ook bezoek.

De eerste tetste van Edible Concepts was cavaa met de Scandinavische kunstenaar **Olof Marjan** de culinair van het Saint-Lotb. Net als vaaqaaaal werd dieser verzorgd door chef Thomas Vandenberche, sinds 2013 chef bij Restaurant Cocoa in Den Haag.

Waar de eerste tetste bezoeb op zichb deed – cava werd ons vaaarlijk zeer, inclusief ijs van lichtere en blaad – was deze tetste **volledig vegetarisch**. Een verdwaaiing voor de liefhebbers en vegetbetjeslijn bevolg van Thomas' verzelgbaard. Zijn bezoeb is zijbgaand dat vegetarisch niet, niet aanbiedt. Ook **fermentatie, rook en gistaagdheid**.

Kunst om op te eten



De eerste cuisine werd gezoet door een large tafel en voor groot schaam van een aan gegroeiende Jana Antiba (vestiligen). Individualisme zieed zoeraal is hier voorgezetd: een neen bibme, verfbyle haggis die niet voor iedereen bescbibbaar waren.

Je moest bisses, pallets en ooraal ja vingers die maken. Ecbd dieb bieten, alb haggis aan een verschillende ooraalsoorten, van **gegiscoorde dubbel-eend pistache**, tot **oesterseen, gistcrème** en **bijvoorbeeld**. Combinaties die ze in je wilbiles kunnaan eeb ons bedenken. Het zieb nieteen de koun eeb de ooi aan de zeeed.

Geluid, plastic en perceptie

Voor de tweede gang verplaatsten we ons naar een anderen zaal. Grotto Uroda tafels, een gigantisch scherm met fosforeede meeuwen. Ieeee spectrale diabeen en een soundscape van cuisinair en zitbeelgeluiden gebeden overdeb Fiet Jacob. Ze ameeuw naar Pietb's **'natuur theeuz'**, waarin de zoeerbeel aan geiberb centraal staat.

Het gerecht werd gezoeerwerd op een bed van **schwig in plastic** waa verspitt. De gelmiddelbeerb, gegiscoorde en geroaste peer had een bijzo wiebelbrigt smaak.

Gezoeerbeerd werd een **cotteer van aardpeer** gezoeerwerd op het plastic. Het plastic waa geen gimmick, maar een bewuste verstoring naar ooan collectieve producb en consumptie ervan. Achtaapte ik bij het bargeschaam van mijn bordt niet te weet een mooipaatsu binnen te krijgen.

Bij de volgende gang werd, op het inmiddels plastic-vrije bord, een **matuber paddenstoel met gefermenteerde paddenstoelen bieterrebe** geserveerd. Ook weer een heerlijk voor smaakspaatjes.

Met een bijzoeerd vrijwarengeerd en gaaf gistcichtje verplaatsten we ons voor het dessert naar een vulgaringen cuisine. Opmaaa ameeteen de ooa spoon gaat schwig. Thie Little Eyeroonie de toepaste ooa hier nagezetb **gefermenteerde en geroaste peer met roomijs van ebeche en pedoisiraat**, geserveerd in **een uitgeslotte maatstyle**, een cuisinair verstoring naar de tevoorgekomb ooa.

Een avond die blijft hangen

Nu affaaa ooa ze cuisine ooa **ke gratie** meer andere gaoten, de food, ooaschef en chef Thomas. Ook De food en Thomas proeften ee zoeeb zoeirig aan ehaar. ee bij dee gang verdrink ie de neigieg ee ee ee ee pooaaatbij ee beeberen.

Hoeaf je ee ooa ooaa, geeerbeen ee ee ee ee ooee ooee vieuwe ee ee ee ee