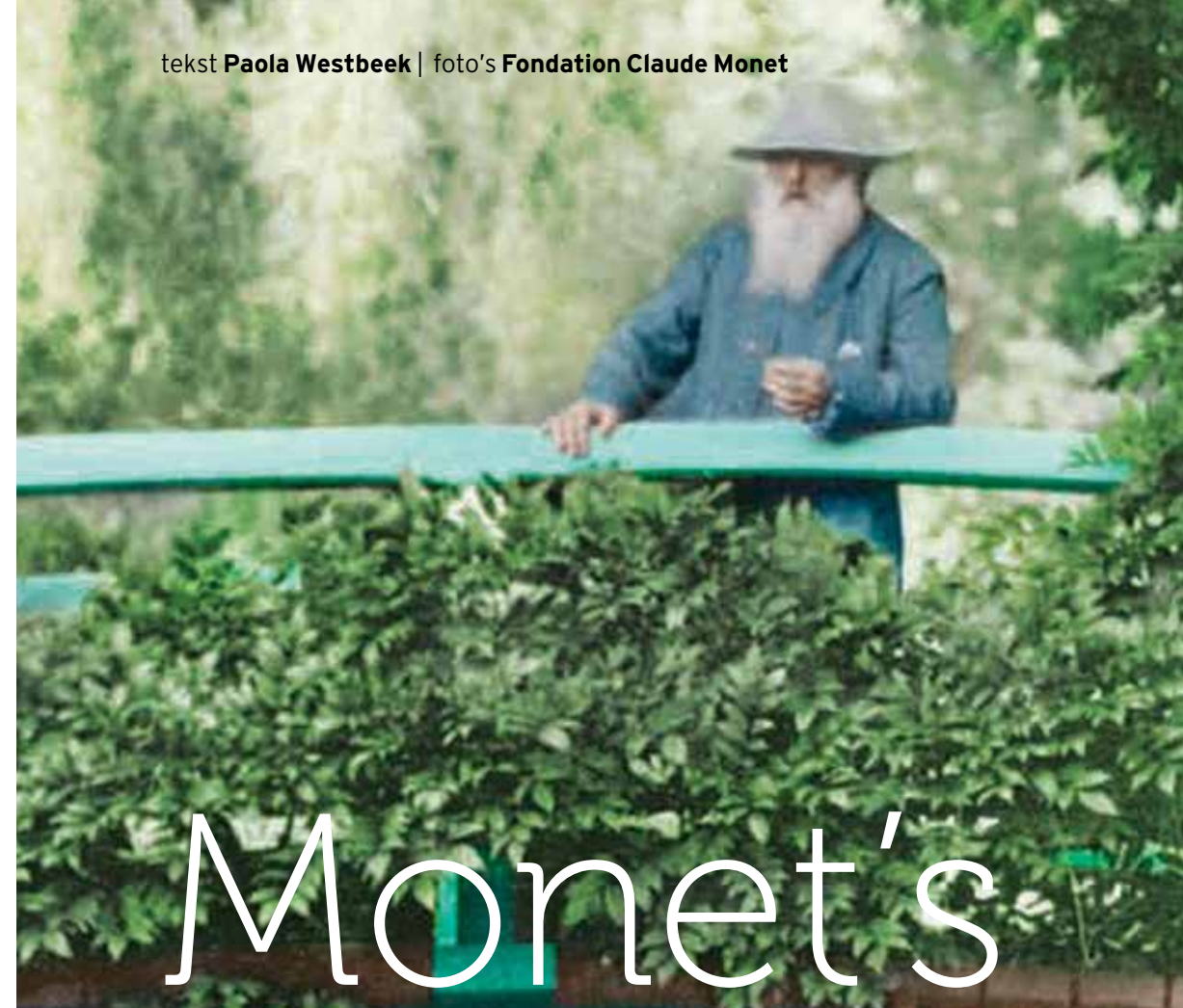


Van den Idsert legt uit hoe hij de problematiek rond het kostenplaatje van de huidige voedselvoorziening ziet: 'We moeten zo dicht mogelijk bij de natuur staan. Gentech-voedsel past niet in dat beeld. Momenteel hoor je veel over de Crisper Cas techniek, dat is hét wondermiddel. Maar je mag je afvragen hoe dat over twintig jaar uitpakt. Net zoals we nu, na tachtig jaar experimenteren met landbouwgif, weten dat dat een volkomen lege bodem en vervuild grondwater als resultaat heeft. Tien procent van de Flevopolder levert al niets meer op. Gelukkig zijn er mensen als Jan Willem Erisman van het Louis Bolk Instituut en Wijnand Sukkel van de WUR die een nieuwe agenda maken, met veel meer aandacht voor bodem en klimaat. We moeten af van de monocultuur. Die is niet vol te houden, want de bodemvruchtbaarheid loopt sterk terug. De monocultuur is onderdeel van een op de massa gerichte eetcultuur die is gebaseerd op zo goedkoop mogelijke basisproducten. Geld speelt altijd de hoofdrol. Het meeste geld blijft bij de schakels hangen, bij instituten als Albert Heijn en McDonalds. In de toekomst moeten we alle kosten in de kostprijs verwerken. Dus kosten die we maken om de biodiversiteit in stand te houden, die de

bodemvruchtbaarheid bevorderen, het water, de natuur, de gezondheid en de sociale verbindingen. Nu krijgt de boer vaak de schuld, maar de supermarkten zou je ook kunnen verplichten tot het leveren van een andere prestatie, van meer verantwoordelijkheid voor de gezondheid en de omgeving. Dat is nodig omdat de verbinding tussen het eten en *het zijn* weg is. Dat is de holistische benadering van ons bestaan en die heeft niks met geld en kosten te maken. We moeten een aantal sleutels vastleggen die de samenhang aantonen. Het geheel is meer dan de som der delen. Als er meer geestelijke ontwikkeling is en vrijheid van keuze, werken we aan onze eigen ontwikkeling. Hecht je alleen waarde aan de materie, dan raak je los. We zitten midden in de crisis van het neoliberalisme. Het gaat altijd om geldvermeerdering, maar er zijn ook andere waarden. Om het geld rommelen we met de natuur en denken we dat we die beheersen, maar als je je boven de natuur plaatst, ben je de verbinding kwijt. Gelukkig stel ik vast dat we onszelf nu vaker relativeren en beseffen dat we veel meer zorg moeten hebben om de natuur, om de bodem. Er is altijd meer dan je ziet, dat besef moeten we niet dichtgooien.'



# Monet's smakelijke taferelen

**Claude Monet (1840), een van de belangrijkste 19e-eeuwse Impressionisten, was ook een enorme fijnproever en lekkerbek. Op 29 april 1883 verhuisde hij met zijn tweede vrouw Alice en hun samengestelde gezin van acht kinderen naar Giverny, een lieflijk plattelandsdorpje in Normandië, ver van de drukte van de Franse hoofdstad. Na jaren vol geldzorgen en onzekerheid kwam de schilder daar eindelijk tot rust en kon volop genieten van de meest smakelijke culinaire taferelen.**



De eerste helft van Monet's leven verliep allesbehalve soepel. Zijn schilderijen vielen niet in de smaak en hij verdiende nauwelijks genoeg om zijn jonge gezin fatsoenlijk te onderhouden. Achtervolgd door schuldeisers verhuisde hij vaak en in zijn wanhoop deed hij zelfs een zelfmoordpoging. Toen zijn vrouw Camille in 1879 stierf, bleef hij achter met hun twee zoons, Jean en Michel. Gelukkig kwam er vanaf het moment dat hij terugkeerde naar Normandië een positieve wending. Hij was inmiddels 43 jaar en had opnieuw liefde gevonden bij Alice Hoschedé. In Normandië huurden ze Le Pressoir, een riant roze huis met een grote tuin, een boomgaard en bloeiende weilanden. Met de financiële hulp en het vertrouwen van

de rijke kunsthandelaar Paul Durand-Ruel, die Monet in Londen in 1870 had ontmoet, konden ze niet alleen het huis opknappen, maar kon hij onbekommerd aan de slag achter de schildersezel. Vlak na zijn verhuizing schreef hij aan kunstcriticus Théodore Duret: Ik ben in vervoering, Giverny is een prachtig land voor mij.

In deze oase van rust ontwikkelde hij twee andere grote passies: tuinieren en tafelen. Voor het huis, in de Clos Normande, zaaide hij klaprozen, papavers, irissen, dahlia's en pioenrozen en plantte 25.000 tulpenbollen. Monet was zeer onder de indruk van de kleurrijke tulpen die hij zag tijdens zijn bezoek aan



Nederland. Hij verbleef vier maanden in Zaandam in 1871 en bracht kortere bezoeken aan Amsterdam in 1874 en aan Den Haag in 1886. Bij zijn laatste bezoek waren de bloembollenvelden inspiratie geweest voor meerdere doeken. Halverwege de jaren tachtig van de 19e eeuw begonnen zijn schilderijen steeds meer op te leveren en kon hij zich in 1890 uiteindelijk veroorloven om Le Pressoir te kopen. Datzelfde jaar breidde hij zijn buitenparadijs verder uit met de beroemde watertuin die hem, met het Japanse bruggetje en sierlijke waterlelies, oneindig zou inspireren.

Als Monet niet aan het schilderen of tuinieren was, zat hij met zijn gezin of met een groep vrienden en kennissen aan de ruime tafel van zijn knalgele eetkamer. Hij was een attente en gulle

gastheer, die er plezier aan beleefde wanneer hij de mensen om zich heen zag genieten. Wie een uitnodiging kreeg om bij hem te komen lunchen, mocht zich gelukkig prijzen. Dat waren onder andere collega kunstenaars als Berthe Morisot, Pierre-Auguste Renoir, Alfred Sisley en Paul Cézanne, maar ook schrijvers als Alexandre Dumas en Stéphane Mallarmé. Zakenlieden zaten ook vaak bij hem aan tafel, vooral Durand-Ruel en René Gimpel. Die was zeer te spreken over een maaltijd die begon met *hors d'oeuvres met de beste Normandische boter* en eindigde met *een taart, een echte delicatessen en vruchten zo mooi als bloemen*.

2x een spread van beschikbare foto's? Ligt een beetje aan de ruimte die je nog hebt aan pagina's, wel heel kleurrijk!





Monet hechtte waarde aan het gebruik van de allerbeste ingrediënten en liet na zijn aankomst in Giverny een moestuin aanleggen, die zijn kokkin Marguerite elke ochtend voorzag van verse groenten, fruit en geurige kruiden. In het hoenderhok fokte hij eenden, kippen en kalkoenen en in de herfst ging hij in de nabije bossen op zoek naar eekhoortjesbrood. Wat niet van dichtbij kwam, moest van topkwaliteit zijn. Hij hield van truffels uit de

Périgord, foie gras uit de Elzas, Gruyère uit de Jura en olijfolie uit de Provence.

Monet's dagen verliepen volgens een vast schema: hij stond om vijf uur op om optimaal van het heldere Normandische licht te kunnen profiteren en begon met een stevig ontbijt van andouillette met witte wijn, of van gerechten en producten die hij tijdens zijn verblijf in Engeland (1870) en Nederland had gegeten: toast met

sinaasappelmarmelade, muffins, scones of roerei met spek, maar ook Hollandse kazen.

Vorbereidingen voor het middagmaal begonnen daarna vrijwel meteen in de moderne blauwe keuken, die voorzien was van een Briffault fornuis. In stevige koperen pannen, terrines en aardewerk bakvormen, bereidde Marguerite een driegangenmenu, bestaande uit een warm voorgerecht, een hoofdgerecht

met vlees en/of vis, groente, salade en een dessert. Monet kon niet koken, maar verzamelde recepten en zorgde ervoor dat Marguerite ze met al haar kookkunst kon bereiden. Inspiratie kwam soms door zijn bezoek aan de beste restaurants in de hoofdstad, bijvoorbeeld de tongfilets à la florentine, van het Café de Paris, de kreeft à l'americaine van restaurant Drouant, of de gestoofde ossenstaart van restaurant Marguery. Ook vrienden brachten vaak heerlijke recepten mee: de bouillabaisse van Cézanne, de gevulde witte uien van Charlotte Lyses en de cantharellen van Mallarmé werden vaak en met smaak opgediend.

Na een ochtend schilderen, moest Maguerite het middagmaal stipt om 11:30 serveren. Monet was niet alleen ongeduldig, hij was ook bijzonder kieskeurig. Asperges moesten nauwelijks gaar zijn, de sauzen perfect op smaak en niet te dik of te dun, de witlof, sperziebonen en kastanjes gestoomd, de salade op smaak gebracht met een royale hoeveelheid zwarte peper en het eekhoortjesbrood gebakken in olijfolie met lekker veel knoflook. Daarbij dronk hij een verfrissende wijn uit de Loire, het liefst een Sancerre. Als hij gasten te eten had, maakten ze na de koffie een wandeling door de tuinen voordat hij weer aan het werk ging.

En om zeven uur zat Monet weer hongerig aan tafel, klaar om zijn smaakpapillen de kost te geven met Marguerite's kookkunsten. Meestal een soep, gevolgd door een voorgerecht, een hoofdgerecht en als afsluiting salade met kaas.





voorgond en het bord aannemen van de vrouw in het midden van de scene. Monet heeft meerdere schilderijen met fruit vervaardigd, waaronder het voortreffelijke tableau van een schaal zongerijpte perziken, een opengesneden meloen en een paar trossen druiven (*Nature morte au melon*, 1872). Maar een van zijn verrukkelijkste stillevens is misschien wel *Les Galettes* uit 1882. Het water loopt je in de mond bij het zien van de twee goudgele taarten, die net uit

de oven komen en aanlokkelijk staan af te koelen naast een karaf cider. Monet schilderde het doek als betaling voor zijn verblijf in een auberge in Pourville. Hij had het toen nog niet echt breed en zijn relatie met Alice was, net als zijn bestaan, erg onzeker. Precies een jaar later zou hij Giverny ontdekken. Hij kreeg meer financiële armslag en zijn leven veranderde voorgoed. Hij bleef er schilderen, tuinieren en tafelen tot zijn dood op 5 december 1926.

Bijzondere gelegenheden zoals verjaardagen en kerst werden volop gevierd. Zo bestond een verjaardagsmaal van Monet uit geroosterde houtsnip, een visgerecht met beurre blanc en als dessert, de specialiteit van Marguerite, haar felgroene *vert-vert taart*, gemaakt van pistache. Met kerst at de familie luxe gerechten, geparfumeerd met veel zwarte truffel; een onmisbaar ingrediënt in de kapoen uit Bresse bijvoorbeeld, maar ook in de roereieren en de pastei van foie gras. Het nagerecht was een traditionele Engelse Christmas pudding, gevolgd door het lievelingstoetje van Monet: bananenijs. Als afsluiting nipten ze aan een glaasje brandewijn van pruimen uit de boomgaard. Voor deze feestelijke maaltijden was de tafel chique gedekt met een fraai tafelkleed, het gele servies uit Limoges en verse bloemen. Uiteraard vloeide de Veuve Clicquot rijklijk.



Op het doek laat Monet ons meegenieten van smakelijke taferelen. Alhoewel een van zijn eerste voedselschilderijen (*Nature morte: Le quartier de viande*, ca. 1864) vrij sober is - we zien niets meer dan een stuk goedkoop vlees met een bol knoflook en een mok - toont een van zijn beroemdste werken (*Le déjeuner sur l'herbe*, ca. 1865) ons het beeld van pure Franse joie de vivre. In dit uitnodigende tafereel zit een modieus geklede groep uit de hogere middenklasse aan een kostelijke *pique-nique* met pâté en croûte, gebraden kip, brood, fruit en wijn. Je zou bijna willen aanschuiven naast het nieuwsgierige hondje op de

