

Quatro ontmoet...

Annelies Hermesen

“food designer”

De culinaire wereld verandert. Niet alleen de gerechten, maar ook de presentatie ervan. Koks zijn perfecte smaakmakers, maar geen vormgevers. Annelies Hermesen (25) is vormgeefster. Dat vak kun je uitoefenen achter je pc, Annelies doet het echter in de keuken. En in horecazaken. Ze brengt haar verhaal ter tafel.





De wereld van het eten vormgeven. Hoe kom je daar toe?

"Ik ben thuis, in Valkenburg, opgegroeid met eten drinken. Mijn vader (chef-kok Toine Hermsen) kookte vroeger thuis al de sterren van de hemel. We aten dan ook regelmatig verrukkelijk en raakten een beetje verwend. Zo heb ik zelfs een keer gevraagd om eens geen kreeft meer te hoeven eten!

In 2005 studeerde ik af aan de Design Academy in Eindhoven. Sindsdien combineer ik eten met vormgeving. Ik ben geen kok, maar heb wel veel over eten en drinken meegekregen. En ik heb heel wat zomervakanties meegeholpen in de keuken in Maastricht. Aanvankelijk wilde ik niet in de horeca, maar alles doen met vormgeving. Nu vind ik de bagage die ik van thuis meekreeg veel te leuk. En ik kan er mijn creativiteit goed in kwijt."

Wanneer heb je besloten toch in de eetwereld te stappen?

Naar mijn achtergrond kijkend had ik altijd al een voorliefde voor de keuken. Omdat ik graag een link wilde leggen tussen de 'voeding en de vormgeving' heb ik een van mijn afstudeerprojecten hierover laten gaan. 'Cocktails & Companions' was de naam die ik daaraan gegeven had. Een project dat meer inhield dan het fraai vormgeven van een horeca interieur. Juist in dit project wilde ik laten zien dat het heel belangrijk is om zowel eten & drinken als interieur in zijn geheel als gelijken te behandelen. Inspiratie deed ik hier onder anderen voor op tijdens mijn korte stage in Parijs (bij ontwerperster Connie Groenewegen). De aandacht die

daar alleen al aan een snel klein kopje koffie werd geschonken deed mij zoveel plezier dat ik dacht: 'dat zouden we in Nederland ook moeten kunnen hebben'. 'Niet te moeilijk, gewoon lekker, goede producten en vooral mensen met gevoel en hart voor datgene ze serveren.'

Dat ben ik gaan vertalen naar een geschikte formule voor de horeca. Met het stand snel iets lekkers eten als uitgangspunt ontwierp ik een totale inrichting, maar niet voordat ik begonnen was met het ontwikkelen van mooie verleidelijke hapjes voor de menukaart. Om een kwalitatief hoog product neer te zetten vond ik het belangrijk dat alles op elkaar aansloot. Een verleidend eindproduct 'moest' er komen te staan. Het gaat in de horeca immers ook om het verleiden van de gasten en om dat op een andere manier te benaderen, heb ik een onderzoek gedaan naar natuurlijke afrodisia en deze in de companions verwerkt.

Zijn Companions in Cocktails & Companions collega's?

'Companions', de naam staat voor de kleine gerechtjes die ik creëerde (met hulp uit de keuken in Maastricht). Ik vond het belangrijk om de gerechtjes met bijpassende cocktails in het thema 'verleiding' samen te stellen uit de ingrediënten die uit het onderzoek (zowel gebaseerd op wetenschappelijke feiten als mooie mythen) kwamen als zijnde lustopwekkend. Na het vormgeven aan deze menukaart heb ik ook een bar, speciale statafels, servies en aankleding zowel in geluid, kleur als in geur ontworpen. Om dit alles toegankelijk te maken voor een breed publiek heb ik met een bestaande locatie (opleidings restaurant van het





ROC 'de Witte Tafel') kunnen regelen dat ik hun locatie voor twee weken mocht omtoveren tot mijn 'Cocktails & Companions' bar, waar actief gelounged en heerlijk geaperitief kon worden door geliefden, collega's, studenten, tweeverdieners, en nog veel meer nieuwsgierigen.

Dus?

"Ik ben nu free lance ontwerper van interieurs voor de horeca, feesten en menukaarten, speciaal meubilair, serviesgoed eigen allerlei verschillende zaken waar 'voeding & horeca' als een rode draad doorheen lopen. Ik noem het zelf 'gastronomische vormgeving'."

Hoe kom je op de ideeën?

"Ik kijk, luister en proef veel. Mijn ogen staan altijd wijd open als ik door de stad loop, of dat nou Eindhoven is, Maastricht, Parijs of ergens in een klein dorpje waar nauwelijks iets gebeurt. Altijd ben ik op zoek naar inspiratie. Ik bezoek heel veel tentoonstellingen. En dan niet alleen die die over eten gaan, nee de inspiratie kan soms ook uit een hele andere hoek komen."

Hoe zou je bijvoorbeeld een aspergegerecht vormgeven?

"In het oude Egypte geloofde men al de lustopwekkende werking van asperges. Caesar nam ze mee op veldtochten voor de strijdkrachten. De werkende man en vrouw van tegenwoordig kan wel wat strijdkracht en liefde op de werkvloer gebruiken. Daarom een eigentijdse deca-

dente brood/saladetrommel waarin de boterhammen met kaas plaats maken voor frisse bruine sandwiches met een salade van koude asperges."

Is er verschil in culinaire vormgeving tussen "het westen" en Limburg?

Het leuke aan Limburg is dat er nog een heel gebied hierin open ligt. Zo zijn er in de Randstad al tientallen spannende eetgelegenheden waar naar hartenlust nieuwe concepten worden opgevoerd. In Limburg denk ik dat men wat afwachtender is. Mijn ervaring heeft me geleerd dat men in het Westen toch wat meer risico's durft te nemen.

Wat is nu van jouw wijze van vormgeving?

Allereerst, als ik iets doe doe ik het goed. Of dat nu een klein grafisch projectje is of een nieuw concept voor een luchtvaartbedrijf. Ik vind dat je overal je uiterste best voor moet doen. Daarnaast vind ik het leuk om mensen in te schatten, zo maak ik een ontwerp op maat waarbij ik tot nu toe iedere keer mijn opdrachtgevers heb kunnen verrassen. Mensen hebben vaak iets in hun hoofd en dat probeer ik dan te visualiseren in mijn ontwerp. Het is altijd leuk om de reacties dan te horen van: 'ik had wel iets in gedachte, maar zo origineel had ik het zelf nooit kunnen maken'. Dat geeft altijd wel een kick.

Tekst: Bert Salden
Fotografie: Mike Roelofs
Portretfotografie: Rein Bollen

