

# ZART

Concertgebouw  
Classics met bariton  
Henk Neven als solist

tende behoefte aan muziek. Het is bijna een verslaving. De inspiratie van klank, je hebt tekst, karakters. De essentie is misschien wel alles om je heen."

"Wie we zijn, hoe we zijn, wat we doen: iemand als Schubert probeert dat in een lied van twee bladzijden neer te zetten. Het gaat om vragen die we onszelf dagelijks stellen. Om wat we verloren zijn, of waar we naar verlangen. Alledaags, maar in zo'n vorm gegoten dat het tot een ongelooflijke schoonheid wordt. Die wil ik graag delen met een publiek."

Concertgebouw Classics: 16 april. Lezers van De Telegraaf krijgen 25% korting met kortingscode SC120416DT. Online bestellen via [www.concertgebouw.nl](http://www.concertgebouw.nl): code invullen in het winkelmandje. Bij telefonische bestelling via 0900 6718345 (€1,- p/g): code doorgeven.

Marie Kessels, 'Het lichtatelier'; uitg. De Bezige Bij, 173 blz.; €18,90.

★★★★☆

## Beeld Rodin in Ede



• Op Goede Vrijdag komt een monumentaal beeld van de beroemde Franse beeldhouwer Auguste Rodin (1840-1917) naar Simonis & Buunk Kunsthandel in Ede. 'Le Christ et la Madeleine', een voorstelling van de gekruisigde Christus omarmd door een troostende Maria Magdalena, wordt voor het eerst aan Nederlanders publiek getoond. De marmeren sculptuur van ruim een meter hoog is afkomstig uit de collectie van een Nederlandse ondernemer.

'Le Christ et la Madeleine' is het enige bewaard gebleven beeld van Christus in Rodins oeuvre en dateert uit 1908-1909. De beveiliging en verzakering zijn in Ede aangepast voor dit zeldzame beeld, hoewel het onmogelijk is om het even ongemerkt mee te nemen. Het gewicht van 1,2 ton gaat gepaard met een vraagprijs van 2,1 miljoen euro. De marmeren lijdensvoorstelling wordt geflankeerd door twee schilderijen van de beroemde Nederlands-Franse romanticus Ary Scheffer: 'Jezus Christus met kruis' (1845) en 'Maria Magdalena in extase' (1855).

'Le Christ et la Madeleine' is vanaf Goede Vrijdag te bezichtigen in het Fischerhuis van Simonis & Buunk Kunsthandel, Notaris Fischerstraat 27 te Ede.

## ENSTBAAR AAN HET ETEN

door BERTJAN TER BRAAK

et eten is het belangrijkste', zegt Miep gepedeceerd. Zij won afgelopen d de Mercure Cultuurprijs en een deel ar ontwerpen worden de komende utwikkeld en gefabriceerd, opdat ze in nber op tafel te vinden zijn in de Merotels in Nederland.

t draait in een restaurant dus om het maar Cuppen zou geen ontwerper zijn als zij niet uitgesproken ideeën had over hoe een tafel kan worden aangekleed. „Ik was in een heel 'posh' restaurant in Londen, waar ik werd overonderd door de aankleding. Al die bakjes en dingetjes op tafel... Dat werkt voor zo'n echte eetervaring. Maar als je gewoon even wilt

eten voor het theater, dan is het te veel."

Een hele uitdaging was het, die wedstrijd van Mercure. Want er zijn nogal wat dingen die om de hoek komen kijken: „Het moet toepasselijk zijn voor alle dagdelen, het moet stapelbaar zijn en handelbaar in de keuken", somt Cuppen op. „Ik heb gekozen voor tinten mintgroen. Je moet bedenken dat er ook eten op moet, dat mag niet gaan vloeken."

Nogal een eisenpakket. Cuppen lacht. „Ja en dan wil je zelf ook nog eens een sterke vorm neerzetten, en iets dat licht verast." Ze kan het weten, want ze heeft zich na haar afstuderen in Eindhoven in 2008 gespecialiseerd als ontwerper kook- en eetcultuur. Dat is net zo breed als het klinkt, legt Cuppen uit. „Het ontwerpen van producten en accessoires, maar ook eetconcepten voor cateraars bijvoorbeeld, en foodstyling en fotografie. Mijn voornaamste doel is voor mensen, voor grote groepen te ontwerpen. Dan is het zaak dat ik bekijk hoe de kracht van mijn eigen werk zich verhoudt

tot wat de wens is van zo'n groep."

Mercure gaf de deelnemers aan de wedstrijd onder meer mee dat de ontwerpen een warme huiselijke uitstraling zouden moeten hebben. „Daar ga je dan mee vast, start, je kijkt veel om je heen, praat vooral ook met veel mensen, dat is essentieel. Maar uiteindelijk moet je wel bij jezelf blijven als ontwerper. Dus stel ik mijzelf ook de vraag: waar word ik nu hebbiger van?"

Het was wel de perfecte wedstrijd voor haar, dat heeft Cuppen steeds beseft. „Mijn focus lag al op keramiek, glaswerk, textiel. En ik had ook al eens een bestek ontworpen. Het mooie van de wedstrijd was wel dat er middelen kwamen. Een eigen werkplaats kan ik me niet permitteren, bijvoorbeeld. Het servies, servet en servetring en de platenmat worden in productie genomen. Cuppen kijkt nog of het bestek op een reguliere manier in productie kan gaan.

Info: [www.mercurecultuurprijs.nl](http://www.mercurecultuurprijs.nl) en [www.miekekcuppen.com](http://www.miekekcuppen.com)