

#JyIsGenoeg



VIR DIE LIEFDE VAN KOS

Hart in die Kombuis

Kos het vele gesigte. Van die perfekte, fyn, Franse kookkuns, tot intuïtiewe geregte wat uit die hart kom. Dis nie net inspirasie vir die opgeleide sjef nie, maar ook vir van die fotograaf tot die kunstenaar

DEUR MARGUERITE VAN WYK



FOTO
SHAUN
KIRK



Van Claire se lieflike skilderye, geïnspireer deur kos en die kombuis. Sien ook haar webwerf, clairegunn.com, waar haar werk te koop is.

‘Ek het op die moeilike manier geleer’

Claire Gunn, sjef, fotograaf, kunstenaar en sosialemedia-kurator van Durbanville

Geen uitdaging stuit Claire Gunn nie: Op haar CV verskyn enigiets van potwasser tot blaardeeg-sjef, sosialemedia-kurator, fotograaf en kunstenaar.

Tog het sy nie formele kwalifikasies nie. “En ek hoef nog nooit werk te gesoek het nie.”

Sy het geleer deur te kyk, te vra, te lees, te misluk en vas te byt.

Dit was taf, maar sy sal dit weer doen.

Claire neem foto’s vir restaurante, hotelle, wyn- en wildsplase, skep boetiekprodukte soos poskaarte en

serpe, en verf skilderye van kos met akriel en waterverf. Sy ontwerp ook digitale kunswerke.

“As sosialemedia-kurator gebruik ek gewoonlik my eie foto’s om kliënte se stories aanlyn te vertel.” Sy wil binnekort meer kuns en minder fotografie doen, met die oog op mentorskap vir jong kreatiewes.

Claire se loopbaan het geleidelik ontvou. Ná matriek het sy ’n paar maande aan die Universiteit van Kaapstad se Michaelis-kunsskool studeer. Toe kry sy die geleentheid om geld te verdien deur muurpaneel vir restaurante en huise te skilder en skop op. “Ek was ’n rebel in my jeug en het alles uitgedaag,” vertel dié aardse vrou met haar vriendelike glimlag. Deesdae woon sy en haar man, Fritz Brand, wat

sagteware vir ’n nieregeringsorganisasie skep, in Durbanville. “Ons het ’n oranje retro-huis van die sewentigs.” En hul bejaarde kat, Misty, hou hulle geselskap.

In die middel-negentigs was sy drie jaar in Engeland. Daar bevind sy haar as potwasser by ’n restaurant, waar sy geïnteresseerd kyk hoe die kokke vis braai en allerlei geregte berei.

“Toe iemand eendag siek inbel, word ek gevra om in die nagereg-afdeling waar te neem.” Geïnspireer deur TV-sjefs, besef sy dit kan lekker wees om allerlei pikante tertjies op te tower.

Hierna werk sy by ’n verskeidenheid hotelle en restaurante in Engeland en Skotland (van deftig tot iets soortgelyks aan Amerikaanse *diners*) en doen ervaring op wat jy nie sommer in ’n spoggerige koskursus sal leer nie . . . “Ek het dikwels my gewone skof gewerk en dan sonder betaling ekstra skofte in ander restaurante om meer ondervinding op te doen.”

Sy begin kookboeke verslind. Iemand noem ’n Franse naam, sy slaan dit na en memoriseer dit. Sy begin oplees oor Albert Henri Roux en sy broer Michel van Le Gavroche, die eerste Britse restaurant wat drie Michelin-sterre gekry het, en die Amerikaanse restaurateur Charlie Trotter. “Ek het na die Savoy-hotel in Londen gereis om die Fransman Georges-Auguste Escoffier, die vader van moderne Franse cuisine, se kombuis te besoek.” >

#JyIsGenoeg

< Terug in Suid-Afrika was daar 'n paar interessante werke. “Dit was uitdagend om as hoofblaardeeg-sjef by die bekroonde vyfster-boetiekhotel Le Quartier Francais op Franschhoek te werk. Ek is mal oor soetgoed. Tertblaardeegkuns is kreatief, drie-dimensionele eetbare kuns. Dit laat jou terugdink aan die fyner dinge in die lewe, dwing ons om stil te sit en amper nostalgies te raak.”

Claire se ander passie is gesondheid. Ná baie navorsing het dié vrou, wat haarself altyd dwing om grense te verskuif, in die vroeë 2000's die eerste organiese restaurant in Suid-Afrika by die Santé Wellness Retreat and Spa naby die Paarl begin. Glutenvrye produkte en spyskaarte vir veganiste was 'n groot nuutjie vir Suid-Afrikaners in daardie stadium, vertel sy.

In 2009 woon sy in 'n natuurreservaat in die Overberg en is blaardeeg-sjef by 'n plaaslike hotel, toe sy besluit om vir haarself te werk, as 'n reisfotograaf.

Sy wis die oorgang sou minstens 'n jaar neem. En spyseniering sou haar beursie intussen moes vul. Sy het begin om bruidsfoto's te neem.

“Aanvanklik was my foto's aaklig, met pers blare en rooi gras, maar ek het my styl ontwikkel. En ek kon myself onderhou en die oorgang maak na die vryskutlewe.”

Omdat sy die kosbedryf ken, het sy 'n voet in die deur gehad en kosstilering, portrette van fotografe, restaurante en leefstylfoto's het gevolg. Ook reise na wildsplase en kosbestemmings.

Nou droom sy van 'n dokumentêre projek waar sy agter die skerms foto's neem van die hele kosketting, van die plaaswerker tot die voedselverskaffer tot die potwasser en sjef. Sy weet immers koskuns verg uiteindelik spanwerk.

Sy wil ook jong kreatiewes help om 'n balans tussen kreatiwiteit en hul sakebelange te vind. “Dit is my passie om mense se drome te ontsluit en hulle te leer om dit waar te maak, sodat hulle vervuld kan wees.”



FOTO KEVIN MARK PASS

‘Elke organiese kunswerk “blom” op die bord’

Chantel Dartnall, sjef by Restaurant Mosaic by The Orient Hotel buite Pretoria

Botaniese kos, geïnspireer deur *la cuisine du terroir* – kos van die aarde – en die kreatiewe sjef Michel Bras, dié invloede voed haar liefde vir kos.

Chantel Dartnall is 'n delikate vrou wat sterk op die Franse aktrise Audrey Tautou trek. As bekroonde sjef by Restaurant Mosaic by The Orient Hotel buite Pretoria laat sy elke bord kunstig “blom” met organiese skeppings wat sy haarfyn beplan.

Haar kos vertel stories, en sy kyk holisties na geregte: die medisinale eienskappe van byvoorbeeld kruie, hoe dit lyk, proe. Die spyskaarte beplan sy volgens die seisoene om te verseker die regte bestanddele is plaaslik beskikbaar. Sy soek self die kruie, sampioene, blomme en ander bestanddele in haar eie tuin of by plaaslike boere.

Die ete word gestruktureer soos 'n concerto. 'n Gereg werk slegs as die bestanddele in perfekte harmonie is, emosie en nostalgie by jou opwek, sê sy.

Mosaic is geleë in die Francolin, 'n private bewaringsgebied met wit stinkhout- en olienhoutbome, ruie

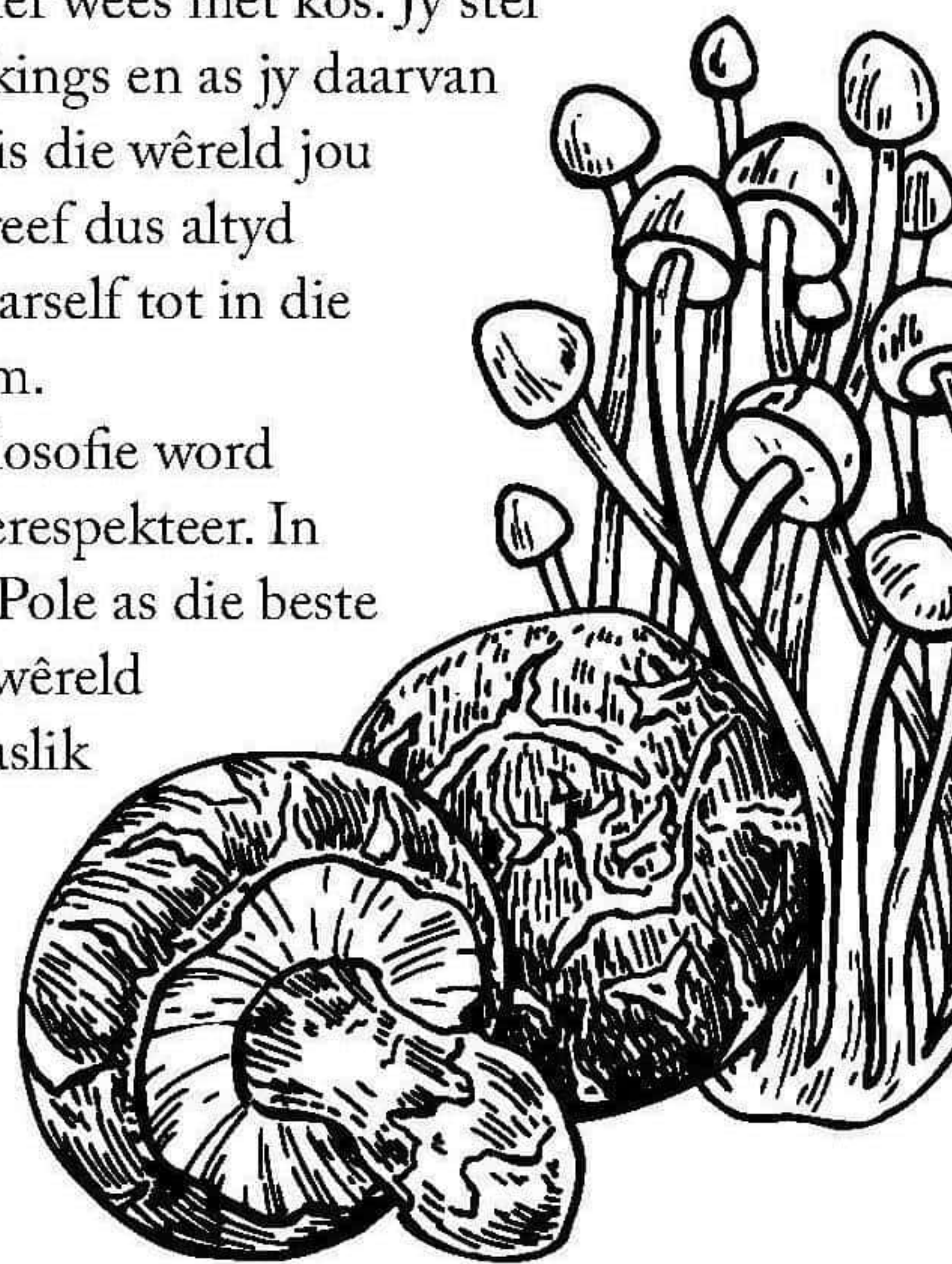
varings, wilde lelies en ongelooflike grasorgidieë waar sy al die mees eksotiese swamme en wilde sampioene gesien het. “Dit het my dikwels geïnspireer om dadelik te gaan kook en dié prentjies na te boots.”

Is sy nie daar nie, is haar restaurant nie oop nie. Sy groet elke kliënt persoonlik. “Die binneversiering is romanties, in die belle époque-styl, so kenmerkend van restaurante in my geliefde Parys rondom 1871 tot 1914, maar ook nog in die jare twintig.

“Toe die restaurant in 2006 oopmaak, wou ons die plaaslike gemeenskap ophef deur werkverskaffing en ook deur hul vaardighede uit te brei. Nou kan ons personeel in die beste restaurante ter wêreld werk.”

Chantel se kosliefde kom van kleintyd, toe sy eerder sou kyk hoe haar oupa garnale, wit aspersies en calamari gaarmaak as om pop te speel. “Jy kan kreatief wees met kos. Jy stel jou eie beperkings en as jy daarvan ontslae raak, is die wêreld jou oester.” Sy streef dus altyd hoër, druk haarself tot in die buitenste ruim.

Haar kosfilosofie word wêreldwyd gerespekteer. In 2017 is sy in Pole as die beste vrouesjef ter wêreld bekroon. Plaaslik is sy in 2009 en 2014 deur





Eat Out aangewys as Suid-Afrika se topsjef. Sy is ook baie trots daarop dat haar restaurant in 2019 deur La Liste as een van die 200 bestes ter wêreld uitgesonder is. Mosaic, met meer as 75 000 bottels wyn in hul kelder met 5 500 plaaslike en internasionale etikette, het ook die toekenning vir die beste wynlys ter wêreld gekry. En daar is nog ’n rits ander toekennings wat jou uitasem laat.

Chantel het in Centurion, aan wat nou die Prue Leith Chefs Academy is, studeer en toe kom haar groot kans met ’n werksaanbod by die befaamde sjef Nico Ladenis by Chez Nico in Londen. “Hy was toe een van slegs twee Britse restaurante met drie Michelin-sterre.” Daarna het sy by nog twee toprestaurante in Brittanje gewerk.

Gewapen met hope kennis en baie ywer, was sy gereed vir haar eie restaurant.

Sy erken dit verg groot opofferings, lang ure, min vrye tyd, stres, hoë standaarde, ’n konstante stroom kreatiewe denke, superbeplanning. “Maar ek kan my niks anders voorstel nie. Die kombuis is my gelukkige plek. Dit is wonderlik om te sien hoe idees gestalte kry en ’n verskil in mense se lewe maak. Ek wil mense op ’n reis deur die natuur neem met my geregte en ’n fantasiewêreld skep op elke bord.” Daar is ook flops. “Dit is deel van die kreatiewe proses.”

Wanneer dié enkelloper vir haarself kook, is dit ’n geurige roerbraai of Thai-kerrie, terwyl haar twee katte, Ogies en Peanut, om haar spin. Maandae, haar rusdag, bederf sy haarself deur TV-reekse te fuifkyk of met tuinwerk.

Sy reis ook wyd in Europa. Een van haar gunstelingrestaurante, Enoteca Pinchiorri in Florence, spog al 27 jaar met drie Michelin-sterre. Bras se kookboek *Essential Cuisine* is een van haar kos-bybels.

Nou staan haar kop, wanneer die Covid-19-pandemie in bedwang is, na Amerika, wat tot nou toe onbekend aan haar palet was.

Haar eerste stop: Eleven Madison Park, die restaurant van sjef Daniel Humm in New York.

‘Ek kook intuïtief

Lientjie Wessels, kunstenaar en kosgees van Cullinan

Te veel reëls verveel haar.

Sy kook intuïtief.

Lientjie Wessels het verlede jaar as onthoukok in kykNET se gewilde kosprogram *Kokkedoor 3* in Suid-Afrikaners se hart gekruip. Mense was mal oor haar droë humorsin.

Verlede jaar het sy haar eerste resepteboek, *Geure**, bekend gestel. Sy het dit geskryf saam met haar man, Robert Denton, wat in November laas jaar aan ’n hartstilstand oorlede is.

Lientjie dra *Geure* op aan haar ma, Louie, wat sy drie jaar gelede verloor het. Sy onthou haar ma se pulp van olyfolie, sout, peper, botter en roosmaryn van ’n bos in die tuin gesmeer aan ’n hoender wat in die oond gedruk is om te bak. Met ’n bietjie suurlemoensap en gerasperde skil daarby. “Ek het nie met die tradisionele melkertert en koeksisters grootgeword nie.”

As kind is sy blootgestel aan speserye en kruie. Ook olyfolie, wat hulle in Pretoria-Oos gaan koop het, by die Portugese. “Want destyds kon jy olyfolie nog net in apteke kry.”

Lientjie gesels met my by die Woordfees op Stellenbosch, gul in ’n pienk tuniek, rooi viltnekstuk, jeans en vellies. Die “kosding” het in haar dertigs begin. “Dit hou my *humble*. Ek het nie die regte ‘papiere’ nie.”

Sy vertel sy het nadat sy graad 11 en 12 in een jaar aan die private skool Capital College in Pretoria verwerf het, beeldende kuns aan die Universiteit van Pretoria gaan studeer. “Op skool wou ek ’n modeontwerper word.”

In die laat jare negentig, ná haar studies, maak sy die dekorwinkel Lemon Lounge in Pretoria oop. Maar sy dink nie Pretoria was al reg vir so iets nie.

Sy het ook ’n ruk lank as dekorstilis vir tydskrifte, onder meer vir SARIE, gewerk.

Haar eerste verskyning op die kostoneel is met die opening van die restaurant Li-Bel in 2004 in Pretoria, dieselfde jaar waarin sy met Robert, ’n skrywer, getroud is. Later was daar ook die restaurant Albizia op Cullinan.

“Robert wou gek raak omdat ek die spyskaart bly verander het.” Standaardiseer, was sy raad. “Ons het nie juis geld gemaak nie, want ek het die hele tyd geëksperimenteer,” lag sy.

Lientjie “proe” kos in haar kop. Vreemde “konkoksies”. Haar “uit-die-boks”-resepte sluit in haar nartjie-sjokoladekoek, suurlemoenen-vanieljekoek met eetbare blomme, kerriegegeurde sjokoladetruffels, kappertjiebrood met ansjovisbotter, en ander eet-sensasies.

“Soms werk *weird* goed saam,” sê sy. Tower byvoorbeeld krummelpap om in ’n feestelike gereg deur lentegroente, geroosterde saad, dennepitte en pamesaankaas bo-op te strooi.

Sy meen Suid-Afrikaners moet nog leer om veldkos te gebruik. Fynbos, vetplante, blomme. “Kyk na al die tannies in die bosveld wat die lekkerste stamvrug-jêem maak.”

Hoewel sy uit die hart kook (met ’n resep as vertrekpunt), het sy die wêreld se respek vir topsjefs soos Bertus Basson en Chantel Dartnall. “Hulle streef na perfeksie. Ek maak dieselfde gereg en dit smaak elke keer anders.”

Lientjie se boek bestaan uit verskeie onderafdelings van haar gunstelingbestanddele, onder meer gemmer, olyfolie, knoffel, mosterd, neute, sesamsaad, heuning, saffraan, vanielje, tahini . . . Die kosfoto’s lyk soos haar skilderkuns, wat ook in *Geure* verskyn. ’n Karnaval van kleur.

Nes haar kos, gebeur haar kuns ook net. “Om kos te maak of kuns te skep is terapie. Ek het nie altyd woorde om my gevoelens te verwoord nie.”

#JylsGenoeg



BO Lientjie en Robert op hul troudag. Die kosfoto's kom uit haar resepteboek, *Geure*.



< Kuns het haar al dikwels getroos. Met die dood van haar maand oue seuntjie, Cornel, aan 'n hospitaalkiem, toe sy 29 was. Die selfdood van haar broer Albrecht tien jaar gelede. Pa Neels se dood toe sy 24 was. Haar ma se dood. En nou weer, met Robert se heengaan.

Sy wens sy kan nog een keer vir haar ma kook en vir Robert bederf met sy geliefkoosde soetgoed, vleis en neute. Haar sielsgenoot is weg, maar sy hét nog haar passies, kos en kuns, sê sy dankbaar.

Onlangs het teatermakers Hennie van Greunen en Pedro Kruger haar juis gevra om as beoordelaar-mentor te help met die Curro Arts Superhero-

projek vir Curro Create. Dit is gerig op laerskool- en hoërskoolleerders wat beeldende kuns en vlyte beoefen. Dis 'n lekkerte, waarna sy baie uitsien.

Haar resepteboek en *Kokke* deur het haar oneindig baie geleer, vertel sy. "Dit is asof ek die afgelope jaar 'n paar leeftye beleef het."

Nou prut haar kreatiewe kop wéér.

En 'n páár kookboeke wag . . .

*** *Geure* word deur Annake Müller Publishing uitgegee. Die foto's is deur Donna Lewis en stiling deur Hannes Koegelenberg. Prys: R400**



Troufoto David Ross