©EEN ZEE-EGEL*IN DE STORM

Henri Roquas & Partners

Gastronomie, Kunst, Onderzoek Mens & Maaltijd

P. Nieuwlandstraat 23 1093 XJ Amsterdam Holland
m 06 518 27 603 • tel (+31) (0)20 - 6 939 558 • e-mail henriroquas@dds.nl

Amsterdam, februari 2010

U bent van harte uitgenodigd voor het exclusieve proefdiner:

IN DE HOLLANDSE ARCHIPEL

Nieuwhollandse Waterlandkeuken

Zaterdag 20 februari 2010 om 19.00 uur
Zaterdag 27 februari 2010 om 19.00 uur

Locatie: P. Nieuwlandstraat 23 Amsterdam
Prijs menu: 35,00 €.
Inschrijving per e-mail: henriroquas@dds.nl Mobiel: 06 518 27603

Een van de gastronomische projecten die Henri Roquas momenteel ontwikkelt, is het Concept voor een restaurant met een keuken geïnspireerd door het oorspronkelijke Hollandse waterland. De twee presentaties vormen een voorproef van dit restaurant
IN DE HOLLANDSE ARCHIPEL.

In de maand maart volgen presentaties van nieuwe projecten.

Henri Roquas: Archeologen hebben heel lang gemeend dat het oorspronkelijke Hollandse waterland een wildernis was waar de mens slechts met moeite overleefde. Ecologen hebben er echter op gewezen dat de Hollandse 'wetlands', zoals alle 'wetlands', tot de vruchtbaarste biotopen van onze planeet behoren. Omdat er zich verschillende ecologische situaties voordoen – droog en nat, zoet en zout, klei en zand – komt er een overvloed aan voedselsoorten voor. Voor de ecologische opportunist de mens is een waterland een waar voedselparadijs. Het is enigszins absurd te denken dat er in Holland geen eigen keuken mogelijk is. Wat is er toch gebeurd waardoor Holland zijn kookkunst verloren heeft, terwijl Vlaanderen, ecologisch en historisch deel van Holland (of omgekeerd), deze heeft weten te behouden?

[1] ©EEN ZEE-EGEL*IN DE STORM - Kunst en Gastronomisch Onderzoek Mens & Maaltijd
[2] ©ATELIER VOOR ZINNEN & GEEST - Gastronomische Concepten & Producten
[3] ©ULTIMA THULE *VERZONKEN - Galerie voor de Kunst van de Maal-Tijd
[4] ©H2Ome - art and research into Human Origin and the Hominid exploration of the marine environment

IN DE HOLLANDSE ARCHIPEL

Menuvoorbeeld

Voorproef
- garnaal, gemarineerde raap, parelgort, stokviscrème
- rode biet, bramenedik, schorseneer, spekbokking

•

Eerste Maal
mosselen, boerenkool, aardpeer, mosterdcrème

•

Tweede Maal
makreel, inktvis, geroosterde wortel en pastinaak, witte bonen

•

Derde Maal
'Verloren Brood', perenstroopsaus, ijs van yoghurt met camille,
'zondvloedwezenkaakje' (koekje naar recept van de familie
De Zwemmende Hollander - De Vliegende Hollander)

•

Nasmaak

•

Henri Roquas
houdt zich sinds 1989 bezig met het gastronomisch en kunstzinnig onderzoek van Mens & Maaltijd. Hij is oprichter van ©Ultima Thule* - Galerie voor de Kunst van de Maal-Tijd (1993) en van ©H2Ome (2000).
Enkele van zijn opdrachtgevers: Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam, Europees Keramisch WerkCentrum Den Bosch, De Kunstkerk Dordrecht, Theaterfestival Amsterdam, Amsterdams Fonds voor de Kunst, Rabobank, Museum De Lakenhal Leiden, Centraal Museum Utrecht, Museum de Paviljoens Almere en vele particulieren.

Radio en televisieorganisaties als AT5, RVU, Kaap de Goede Hoop, Ikon: Ikon-Life hebben aandacht besteed aan Henri Roquas, evenals een groot aantal dag- en weekbladen en tijdschriften.
Tevens verschenen er kunstenaarspublicaties van zijn hand.

Foto's: Ricki van der Tas