

De museumrestaurant-renaissance

Door Nadeche Remst

Het museumrestaurant floreert, nu ook in Nederland. Een zichzelf respecterend museum, kan niet meer zonder een culinaire evenknie, die iets bijzonders op tafel zet. Nadeche Remst gaat proeven in Amsterdams laatste aanwinst: Sandberg in het Stedelijk Museum.

Laat ik voorstellen dat ik geen foodre-censent ben. Sterker nog, ik heb een keer een gerecht met kimchi gegeten zonder dat ik doorhad dat het kimchi was. Toch kom ik vaker op plekken waar *shared dining* de norm is, en waar je bij binnenkomst steevast wordt gevraagd: 'Ben je bekend met ons concept?' Wat de laatste tijd opvalt, is dat de museumcafés die ik kende van kleffe kaasbroodjes onder een warmtelamp en oververhitte espresso's zijn veranderd in plekken waar zuurdesem, natuurwijn en interi-

eurconcepten net zo belangrijk zijn als de kunst die er in het gebouw te zien is. Een voorbeeld daarvan is Café Restaurant Sandberg bij het Stedelijk Museum, dat vorig jaar het restaurant TEN overnam (wat ook wel vergane glorie was). Met succes, zo blijkt: Sandberg staat in de Shortlist Amsterdam naast erkende restaurants als Toscanini, Parlotte, Scheepskameel en Rijsel.

Wat misschien wel het meest opvallend is aan deze nieuwe generatie museumrestaurants, is dat ze geen bijzaak meer zijn. Kijk naar Renilde, bovenin het Boijmans Depot, Anatolian Café & Bakery bij Fenix, RJKS® in het Rijksmuseum met chef Joris Bijdendijk, die het museumrestaurant al een Michelinster bezorgde. Er zijn ook minder bekende plekken zoals Marres Kitchen, waar je binnenkomt via een zijsteeg en de tuin. Op internationale schaal gebeurt dit al langer: MoMA heeft The Modern, The National Gallery in Londen heeft Ochre, in Guggenheim Bilbao kun je terecht bij het gerenommeerde Nerua, Parijs heeft Bourse de Commerce Halle aux Grains en in The National Gallery Singapore zit Odette. Het zijn plekken die een eigen aantrekkingskracht hebben, misschien zelfs zonder het museum te bezoeken.

Net als bij de kunst hoort daar tegenwoordig een verhaal bij. Renilde zit hoog en strak, met *fine dining*-ambities en een seizoensgebonden menu

door chef Jim de Jong, met als bonus een schitterend uitzicht over Rotterdam (voor 89 euro krijg je een museumbezoek met een viergangenmenu). Bij Fenix serveren ze Anatolische pastries, hummus en köfte, ontwikkeld door sterrenchef Maksut Aşkar, die verwijzen naar migratie, erfgoed en gedeelde keukens. En bij RJKS® eet je een perfect bordje dat zo strak is opgemaakt dat het net zo goed in de Eregerij had kunnen hangen (daar betaal je dan ook voor).

Sandberg doet het, indachtig zijn beroemde naamgenoot, net even anders en positioneert zich als een plek die stad en museum opnieuw met elkaar wil verbinden, waar 'ruimte, keuken en gasten samenkomen in een moderne, laagdrempelige omgeving'. De keuken, onder leiding van de chefs Riens de Jong en Clint Kepser, biedt verfijnde Franse klassiekers met een moderne twist. Je eet hier een steak frites, toast met gepocheerde eieren of een belegd broodje, maar dan in een zorgvuldig gecureerde ruimtelijke ervaring. Het interieur is zo opgezet dat het restaurant zich nadrukkelijk opent naar de straat, met Marinus Boezem-achtige witte gordijnen die meebewegen met de wind en 's avonds juist de straat verhullen. Alles is in Sandberg-stijl met rode typografie, tafellampjes, roze keramieken kopjes, een lange bar met zwartmarmere blad en stalen details.

Het beste moment om Sandberg uit te proberen was na mijn zondagse museumbezoek. Ik schoof aan voor lunch en nam met mijn tafelgenoot de klassiekers: steak frites en de salade Niçoise, met een prima glas pinot noir (voor €6,50). De steak frites (€29) kwam met een diepe jus, groene salade en dikke Belgische frieten; het vlees was stevig, misschien zelfs wat taai. De salade Niçoise (€18) overtuigde meer, met een eigentijdse twist: een mooi stuk sashimi-achtige tonijn, ansjovis, perfect zachtgekookte eitjes en grote stukken

artisjok. De kracht zit in de eenvoud, ingrediënten zonder opsmuk die het samen goed doen. Ook de croissants uit eigen bakkerij zijn lekker, boterig en vers (al blijven die van Ulmus of Farine moeilijk te overtreffen). Wat vooral opvalt, is de aandacht voor detail: een fluitje arriveert op een zilveren dienblad, bijna als een klein ontwerpobject.

Er zijn ook kanttekeningen. €5,25 voor een flat white met havermelk is flink aan de prijs en de koffie is niet bijzonder lekker (zeker als je gewend bent aan die van Friedhats of Uncommon). Het is ook niet per se de plek voor wie vegan of glutenvrij eet: boter, kaas en vlees voeren de boventoon. Op een zondagmiddag is het er druk, de zijingang bleek niet heel handig: iedereen in de rij werd uiteindelijk verplaatst naar de ingang die verbonden is met het museum. Toch deed het me wel even vergeten dat ik eigenlijk in een museumrestaurant zit, al weet ik niet of ik hier ook voor het diner zou aanschuiven.

Misschien zijn deze nieuwe museumrestaurants de logische uitkomst van een tijd waarin musea steeds meer plekken van beleving zijn geworden. Je gaat niet alleen naar kunst kijken, je wordt ondergedompeld in een ervaring. En blijkbaar hoort daar ook bij dat je daarna een glas natuurwijn drinkt op een designstoel, aan een tafel die



foto Jochem van Grunsven, courtesy Sandberg, Amsterdam

perfect matcht met de huisstijl. Maar ook binnen dit strak geregisseerde concept blijft de vraag naar bitterballen terugkeren, zo bleek uit een interview in *Het Parool* dat er meerdere keren per dag om wordt gevraagd. De gewone bitterbal laat zich niet zo makkelijk weren.

Nadeche Remst is kunsthistoricus en criticus, eindredacteur *Metropolis M*

Irma Boom over EENWERK

Door Domeniek Ruyters

Irma Boom, wereldwijd bekend als boekontwerper, runt sinds twee jaar EENWERK, de galerie die in 2017 is opgericht door haar vorig jaar overleden partner Julius Vermeulen, naast haar Irma Boom Office en hun woonhuis in Amsterdam. Domeniek Ruyters spreekt met haar over haar ervaringen als galeriehouder. Wat zijn haar plannen?

We spraken elkaar ongeveer een jaar geleden tijdens de tentoonstelling die je maakte ter herinnering aan Julius Vermeulen, onder de titel *I'm Still Here*. Het was een tentoonstelling die was opgebouwd langs twee werken van Felix Gonzalez Torres met in een andere ruimte enkele gedichten aan de wand van Julius zijn ouders, Jan Vermeulen en Janna Wolkers en twee gedichten die speciaal voor de gelegenheid waren geschreven.

Irma Boom: 'De titel verwijst naar Julius' laatste telefoongesprek en dat was met Sheila Hicks, 14 uur voordat hij overleed. Ik had Sheila, met wie Julius jaren heeft samengewerkt, laten weten dat het helemaal niet goed ging. Als ze hem nog wilde spreken dan moest ze hem die dag bellen. Dat deed ze. Toevallig heb ik dat telefoongesprek gefilmd. Sheila bleef Julius maar bedanken en Julius zei telkens: "waarom zeg

je dit nou?" wijzend naar zijn trouwring, "I'm still here". Het was ontroerend. Later, toen ik een tentoonstelling als eerbetoon aan Julius wilde maken, bedacht ik me dat dat dit de titel kon zijn: *I'm still here*.

De titel verwijst naar On Kawara die telegrammen rondstuurde met de tekst *I'm still alive*. Jullius is nog hier, ik voel zijn aanwezigheid in het hele pand. We zijn zestien uur voor Julius stierf getrouwd.



Félix González-Torres, *Untitled (Perfect Lovers)*, 1987–1990, editie van 3, en *Untitled (Loverboy)*, 1989, courtesy Félix González-Torres Foundation, te zien in EENWERK in 2025, foto Peter Cox

Van vrienden kregen we 2200 jaar oude Romeinse ringen. Tijd is een ongrijpbaar iets, zeker op dat moment was alles relatief en stond de wereld op zijn kop. Het begrip tijd wilde ik dan ook onderdeel maken van de tentoonstelling. Ik sprak over het idee van de tentoonstelling met Steve McQueen en hij zei meteen: je moet Félix González-Torres laten zien, *Perfect Lovers*, jullie waren “perfect lovers”. Dat zijn de twee analoge klokken naast elkaar die elkaar net aanraken. Het werk is gemaakt in een oplage van drie edities, maar heel toevallig zit er één bij een verzamelaar in de buurt.

Door deze tentoonstelling besefte ik dat tentoonstellingsmaken, net zoals is al het maken van een boek. En vanaf dat moment begon ik het leuk te vinden. Het ligt in elkaars verlengde, het versterkt elkaar: het gaat om ruimte. Ik moest denken aan de uitspraak van Seth Siegelaub – ik

ontwierp voor het Stedelijk Museum een boek *Seth Siegelaub, Beyond Conceptual Art*. Een uitspraak van Seth is: *Catalogue is exhibition – Exhibition is catalogue*. Ik heb die quote groot aan de binnenkant van de flappen geplaatst. Het is nu mijn motto geworden.’

Waar staat EENWERK voor?

‘EENWERK is een ruimte of een platform waar verschillende kunstuitingen kunnen plaatsvinden van literatuur, performance tot, natuurlijk, beeldende kunst. Julius had het zelf over de drie C’s: “Contact, Concentratie en Contemplatie.” Voor hem was het belangrijk om een plek te creëren waar mensen samenkomen, om naar de kunst te kijken. Maar het is ook een plek waar dingen gebeuren, soms bijna happenings.’

Ik vraag het ook om het idee dat het niet altijd werk is dat te koop is.

‘Ik vind het wel grappig dat je dat vraagt, want heel veel mensen komen hier binnen, die denken dat dit een museum is: het gebouw is ontworpen door Barend Koolhaas, gemaakt als galerie, garage en “green house”. Sommige mensen willen zelfs entree betalen, vinden het zo mooi. Maar het is een galerie, alles is te koop. We willen ook graag werk in context laten zien. Bij Corrie de Boer hadden we een werk van Jan Schoonhoven, met wie ze bevriend was en door wie ze ook is beïnvloed. We zijn geheel onafhankelijk en vrij om keuzes te maken. In de negen jaar was alleen het werk van Stanley Brouwn niet te koop, daar enkel voor de tentoonstelling.’

Hoe is het idee hier een galerie te beginnen ontstaan?

‘Julius liep al twintig jaar lang rond met een idee om een galerie te beginnen. In 2014 konden we het huis van de burens kopen, juist op het moment dat na 28 jaar zijn werk bij de PTT was afgerond. Op de plek van de galerie was een bouwvallige garage. Ik wilde al langer een grotere werkplek en Julius viel op de garage, waar hij zijn Porsche kon stallen. Toen we het bestemmingsplan bestudeerden, ontdekten we dat de ruimte boven de garage ook beschikbaar was. Toen is het plan ontstaan de galerie te bouwen die het geworden is. De architectuur werkt zeker mee aan het succes van EENWERK.’

EENWERK werd door Julius sterk gepromoot als de galerie waar maar één werk te zien was, maar het werd al snel één werk en nog wat meer.

‘In de EENWERK ruimte hangt altijd één werk. Dat is van het begin zo geweest: *De Afro-American Flag* van David Hammons, daarna *Remember Me* van Steve McQueen. In deze ruimte hangt het hoofdwerk. Julius vond het belangrijk om daarnaast iets uit de context ervan

te laten zien, meer werk, of ander werk, of hoe je het wil noemen: nawerk. Het werk in context is niet altijd te koop. Het hangt er voor een beter begrip van de kunstenaar.’

De galerie is heel internationaal georiënteerd, maar ook heel literair, en daarin juist heel Nederlands. Dat was het geval in de herdenkingstentoonstelling, maar ook nu weer met Jan Wolkers. Hoe komt dat zo?

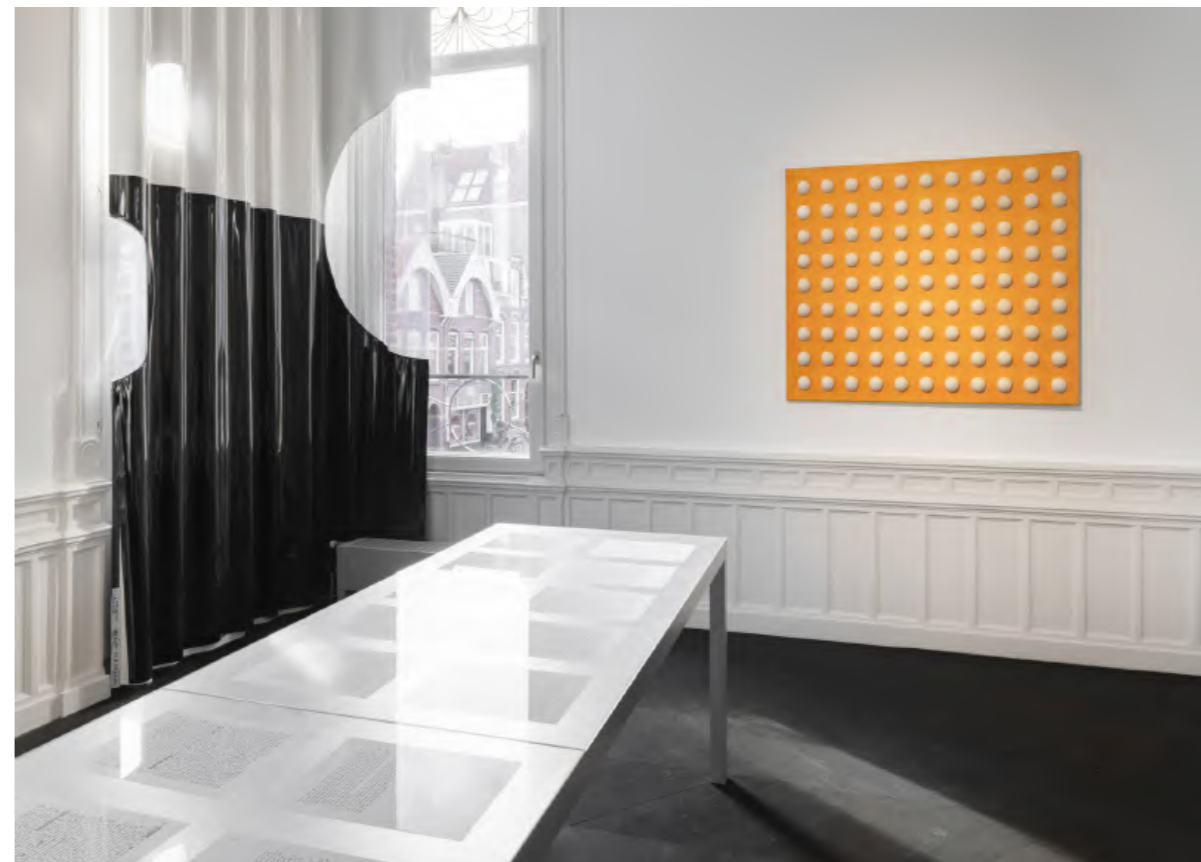
‘De vader en moeder van Julius waren allebei dichter. En Julius is ook nog eens genoemd naar een dichter, Julius Seiwert, een Duitse dichter, die zijn vader Jan Vermeulen in de oorlog heeft leren kennen. Julius bracht zijn liefde voor taal mee naar de galerie, en ik legde in die tentoonstelling de verbinding met zijn jeugd. En nu weer, Jan Wolkers was zijn oom [we praten met elkaar terwijl werk van Jan Wolkers in EENWERK te zien is]. Jan Vermeulen maakte de beroemde omslagen, onder andere van *Turks Fruit*. Omslagen die mij, als dolende student op de kunstacademie die niet goed wist wat te doen, ertoe hebben aangezet om te switchen van schilderkunst naar ontwerpen.’

Waarin verschil je van Julius?

‘Julius was heel sociaal, ongelooflijk communicatief en verbindend. Ik moet daar mijn best voor doen. Hij had een grappig soort onrust, altijd zoekend. Een observator, iemand die alles onderzoekt en secuur bekijkt. Hij zag mij weleens boeken inpakken voor verzending en dan zei hij: “Boom wegwezen.” Dan ging hij die boeken zelf heel precies inpakken. Nog in de laatste week in het ziekenhuis zei hij: “Irma, je bent zo slordig. Je moet echt netter worden.” Dat heb ik in mijn oren geknoopt. Het is nu in EENWERK nog nooit zo netjes geweest! Mijn kantoor ben ik ook continue aan het opruimen.’

Hoe verschillen jullie in smaak van elkaar?

‘De afgelopen twee jaar hebben we het programma van Julius laten zien die in voorbereiding waren. Er zijn komende tijd nog enkele tentoonstellingen die Julius in gang heeft gezet, zoals Ellen Gallagher en Adam Pendleton. In februari laten we nieuw werk zien van Guido van der Werve. Daarna volgt in het voorjaar Lawrence Weiner. Ik ken hem sinds de jaren negentig.



Werk van Jan Wolkers, uit: *Jan Wolkers 100 jaar, Beloof me dat je me nooit vergeet*, 2025/2026, courtesy EENWERK, foto Peter Cox



Steve McQueen, *Remember Me*, 2016, installatie, courtesy Marian Goodman Gallery/Thomas Dane Gallery, te zien in EENWERK in 2017, foto Peter Cox

Alice Weiner komt regelmatig bij EENWERK. Met zijn werk laten we talige kunstwerken zien, wat goed past in de traditie van EENWERK die Julius heeft gestart. Afgelopen september zijn we verder een nieuw programma gestart, onder de titel *EENWERK HELLO*. Het werk *BAM! BAM! BAM!* van de Amerikaanse kunstenaar Alex de Corte beet het spits af. Het is een samenwerking met Sadie Coles, om kunstenaars te tonen die hier normaal nooit te zien zijn. Het is een wisselwerking, voor beide galeries en met name ook voor de kunstenaar een verbreding en verspreiding.

Heb je al een idee welke richting je met de galerie op wil?

‘De kunstenaars die nu op de lijst staan, zijn bijna allemaal internationale kunstenaars. We zijn recent een project gestart over Fluxus. Dat bevindt zich nog in de

research fase. Fluxus heeft al sinds de academietijd invloed gehad op mijn werk. Het SHV-boek dat ik met Johan Pijnappel heb gemaakt is gebaseerd op de vragen van Robert Filliou. Ik hoop dat ik de flexibiliteit van Julius voor de galerie kan behouden. Durf tonen, iedere keer weer iets anders.’

Denk je ook al na over de identiteit van de galerie? Hoe alles in een bepaalde lijn past?

‘Nou, ik hoop eigenlijk dat dat niet zo is. Dat vond ik interessant aan wat Julius deed. De ene keer koos hij een beroemd kunstenaar en dan weer een onbekende. Jong, oud, et cetera. Alles was mogelijk. En ik vind ook dat dat nu zo zou moeten zijn. Al denk ik dat Julius daar iets meer open en vrij in was. Hij volgde zijn instinct en was daar trouw aan. Daar houd ik me aan vast.’

Als ontwerper ben je wereldwijd actief. Heb je ook ambitie met de galerie?

‘Ik ben superambitieuus. Dat ben ik in het maken van boeken en ook met EENWERK. Anders moet je er niet aan beginnen. Een project als *HELLO* is daar onderdeel van. Al was het maar voor mijn liefde voor Julius. Ik hoor hem zeggen: “Boompje, rustig aan”, maar zo zit ik niet in elkaar; het moet goed en uitdagend zijn.’

Domeniek Ruyters
is hoofdredacteur *Metropolis M*

Guido van der Werve, *NUMMER NEGTIEN IN A SOFT VOICE WITH A LOT OF FEELING*
EENWERK Amsterdam
7.2.2026 t/m 11.5.2026