



SABATO.

OUTDOOR

15.03.25

STREETBALL CANDY

Artiesten gebruiken het **BASKETBALVELD** als canvas

ICE ICE BABY

Iedereen in het **IJSBAD**

HOLIDAY HOMES

VAKANTIEHUIZEN van creatieve Belgen

Weekendmagazine **DE TIJD**

VAN CLEANE START TOT LSD-TRAINING: DE ZATERDAG VAN JUSTINE KEGELS 18
DAT KONTJE DE MOOISTE ALFAS IN DE GARAGE VAN LUDO DIERCKX 30
MICHELIN MET BLOTE HANDEN: STREETFOOD OP STERRENIVEAU 34

SABATO.

OUTDOOR

15.03.25

Chef-d'Œuvre

TEKST:
THIJS DEMEULEMEESTER
FOTO:
PIET DE KERSGIETER

Chef en kunsthistoricus **Matthieu Beudaert** van restaurant Table d'Amis kookt de kunstactualiteit na. Deze week: 'Escalier I' van **Jean Dubuffet** op Tefaf Maastricht.



'Ik hou niet van lasagne met bergen bechamelsaus. Dat resulteert meestal in een textuurloze brij zonder definitie', zegt chef Matthieu Beudaert. 'Lasagne met duidelijk gedefinieerde laagjes, elk met een eigen bite, geniet mijn voorkeur. Dit werk van Jean Dubuffet (1901-1985), dat tot en met 20 maart bij galerie David Lévy & Associés hangt op de kunstbeurs Tefaf, deed me meteen aan goeie lasagne denken. In dit geval opgebouwd uit laagjes pasta, fior di latte, gekookte ham en tomaat.'

'Wist je dat Dubuffet eerst een carrière in het wijnbedrijf van zijn familie ambieerde voor hij kunstenaar werd? Hij lanceerde zelf de term 'art brut': kunst, vaak van autodidacten of geesteszieken, die in de marge van de academische conventies ontstaat. Art brut ontroert me door haar spontaniteit en simpliciteit. Ik probeer vaak zo te koken.'

TEFAF, T/M 20 MAART IN MECC
MAASTRICHT, [TEFAF.COM](https://tefaf.com)



BENIEUWD NAAR
HET RECEPT?
SCAN DE
QR-CODE.