

STAN
HUYGENS

JOURNAAL



SCHEURKALENDER

Loop niet te hard,
het geluk loopt
vaak achter je.
Henk Molenberg

JOURNAAL@TELEGRAAF.NL
TWITTER: @STANHUYGENS

De natuur in volle glorie

„Ik neem me altijd voor om niks te kopen. Maar dan kom ik toch weer in de verleiding door alles wat ik hier zie”, zei voormalig topman van Philips **Cor Boonstra**. Als trouwe klant kwam hij met zijn vrouw **Hans** speciaal vanuit België naar Ede voor de nieuwe zomertentoonstelling van kunsthandel **Simonis & Buunk**.

Buiten in de beeldentuin van het Fischerhuis werd het glas geheven op beeldhouwer en schilder **Evert van Hemert** die dit keer centraal staat. **Mariëtte Simonis** en **Frank Buunk** vielen voor zijn vol-slanke Friese vrouwen van gepatineerd brons. We zagen *Sjoukje*, *Gerda*, het *Vrouwtje van Stavoren met een vis*, en *Saskia*, wier haardracht aan de bruid van Rembrandt doet denken. Maar de kroon spande een vrolijke, vette *Mata Hari*.

„Kijk ook eens naar de voluptueuze tante die in hoge nood midden in de vijver is gaan zitten”, zei Evert van Hemert. Het beeld *Annelies van der Pies van Ede* is een Veluwe pendant van *Manneke Pis* in Brussel. „Aanvallig leek het werk van Evert op dat van *Giacometti*”, vertelde kunsthistorica **Frederike Upmeijer**. „Dat had alles te maken met zijn budget. Voor lange, magere figuren had hij minder brons nodig. Dat was minder duur.” Van Hemert moest erom lachen. „Nu is er brons in overvloed en lijkt *Botero* op Evert”, zei hij.

Cor en Hans Boonstra bewonderden binnen op de schilderijenexpositie 'Open en Bloot' het *Naakt* van een van hun favoriete schilders, jhr. **Rob Graafland** (1875-1940). Maar uiteindelijk viel de keus op de *Zwarte Kat* van Evert van Hemert. „Leuk voor onder de vleugel”, zei Boonstra. Achterbuurman



V.l.n.r. Kas Buunk, Mariëtte Simonis, Hans en Cor Boonstra met het schilderij 'Naakt' van jonkheer Rob Graafland.



Jan Siebelink, schrijver van *Knielen op een bed violen* en zijn vrouw **Gerda** hadden meer dan gewone belang-

Tentoonstelling vol kunstzinnig bloot

stelling voor de blauwe viooltjes van de Edese schilderes **Marie Wandscheer** (1856-1936). „Jij bent wel gespecia-

liseerd in de Romantiek en de moderne kunst, maar ik zie hier ook nogal wat oude meesters”, zei de schrijver

tegen Frank Buunk, wijzend op zijn oud-collega's

die net als hij les gaven aan het Marnix College in Ede. Frank Buunk, zijn vrouw Mariëtte Simonis en Frede-

Frank Buunk (l.), **Evert van Hemert** en **Frederike Upmeijer** met 'Mata Hari'.

rike Upmeijer zaten alledrie eind jaren zeventig op het Marnix College, waar Jan Siebelink toen Franse les gaf.

Hoewel Frank Buunk en Mariëtte Simonis nog niet aan stoppen denken, dient de volgende generatie zich al aan om de kunsthandel voort te zetten. Zoon **Kas Buunk** werd bekend met zijn Vickrey-veiling Fischer's Auction. Zijn vriendin **Camille van Zadelhoff** van het gelijknamige Gooise veilinghuis is veilingmeester.

De burgemeester van Ede, **Cees van der Knaap**, die per 1 september wordt opgevolgd door **Rene Verhulst** uit Goes, werd node gemist. Net als de oud-burgemeester van Ede en Utrecht en oud-commissaris van de koningin **Roel Robbertsen**, die anders altijd van de partij is. Ze waren allebei naar Lochem voor de trouwerij van de burgemeester van Veenendaal, **Wouter Kolff**. Met zijn bruid, **Marielle Mellink**, voormalig VVD-raadslid in Leusden, vertrekt Kolff per 1 september naar Dordrecht waar hij burgemeester wordt.



Gerda en **Jan Siebelink** en **Camille van Zadelhoff** (r.) met het schilderij *Blauwe viooltjes* van de Edese schilderes **Marie Wandscheer**.

TEUN en TOUR



Embrun - Salon-de-Provence 220 km

Komende zondag is de afsluiting van de Tour de France traditioneel op de Champs Élysées. Bij het Grand Palais waar de finish is, zullen de gendarmes, maar dit keer ook de Franse fiscus, de boel goed in de gaten houden. Zoals het er nu voorstaat kan de Franse staat aardig wat geld verdienen en kunnen alle chauffeurs van de Tour- en reclamekaravaan hun portemonnee trekken, want ze hebben vergeten de verplichte milieusticker op de voorruit te plakken. Sinds maart 2017 is dat in de milieuzone van Parijs verplicht. Nederlandse toeristen die gebruik maken van de ringweg om Parijs, de Périphérique, moeten zich geen zorgen maken en hebben geen milieuvignet nodig. Vrij als een vogel kan het peloton vandaag de 220 kilometer lange etappe naar Salon-de-Provence rijden. De culinaire poorten van de

Provence zijn geopend en de finish is simpel te vinden, de renners moeten gewoon op de geur afgaan van rozemarijn, tijm, basilicum, laurier en majoraan. Rond de klok van twee passeren ze Sisteron en dat heeft in Frankrijk een grote reputatie voor lamsvlees. Hierna kan de route worden vervolgd langs hagen van cipressen, schitterende wijn- en lavendelvelden, maar ook olijf- en perzikboomgaarden. In Salon-de-Provence verdient restaurant La Table du Roy een absolute aanbeveling. De jonge chef **Mathias Pérès** wordt een grote toekomst voorspeld. Zijn 'plat du jour' kost slechts 13.90 euro. Tel uit je winst! De renners zijn op deze vrijdag bofkonten, maar dat kan volgend jaar anders zijn als ze **Jesse Klaver** ooit ontmoeten, want dan wordt het zeker 'Vrijdag Pappadag'!

TONNY EYK

KONING NEEMT MEESTERKOK AAN

Koning Willem-Alexander krijgt niemand minder dan **Willem-Pieter van Dreumel** (49) als nieuwe chefkok. Deze ervaren gastronom kookte voor sterrenzaken en werd uitgeroepen tot Meesterkok, een eer die niet voor veel koks is weggelegd.

Sinds drieëneuhalf jaar werkt Van Dreumel als chefkok van Het Bosch, een comfortabel restaurant op de Amsterdamse Zuidas. Daarvoor was hij de rechterhand van **Eric van Loo** in restaurant Parkheuvel (**) in Rotterdam en daarvoor souschef in De Zwethheul (**) in Schipluiden. Nog verder terug in de tijd verfijnde Van Dreumel zijn

culinaire vaardigheden als chef de partie bij topkok **Henk Savelberg** (*) in zijn gelijknamige zaak in Voorburg.

„Vakidioten bestaan nog. Laten we dit soort mensen koesteren”, roemde de Rotterdamse zanger **Lee Towers** de kok, toen deze in 2009 als kok van restaurant Parkheuvel door zijn vakbroeders werd uitgeroepen tot Meesterkok.

Wat de koning, **koningin Máxima** en hun gasten mogen verwachten? In Van Dreumels eigen woorden: „De eigenheid van het product op een creatieve manier bereid tot een prachtig gerecht.” Bon appetit!



Willem-Pieter van Dreumel, met zijn onderscheiding van Meesterkok.

EIGEN FOTO