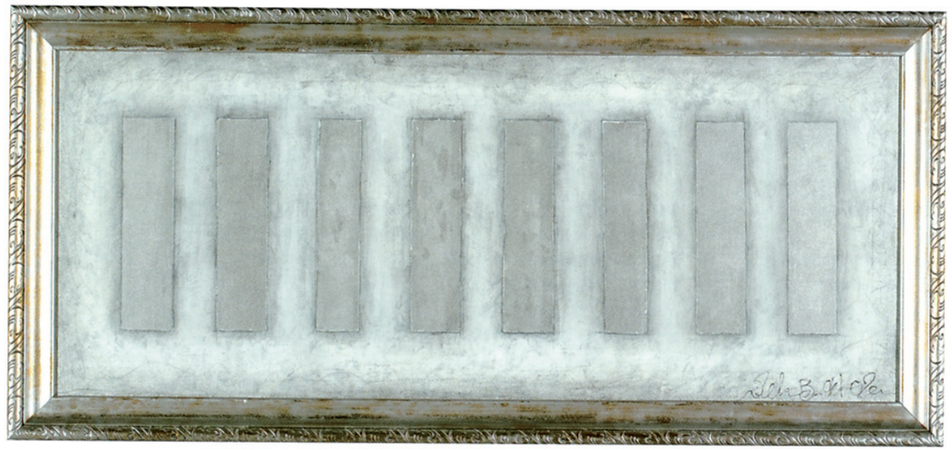


«Kochen ist kunstvoll, wenn die Menüs mit viel Fantasie, Kreativität und mit der Liebe zum Detail angerichtet werden.» In ihrem Buch Kochen = Kunst hat Melanie Brugger vor vier Jahren ihre gemalten Bilder in leckere Vorspeisen verwandelt und damit gleich zwei Preise gewonnen, darunter den «World Cook Book Award» für das innovativste Kochbuch. Die Künstlerin und leidenschaftliche Köchin ist 1976 in Bangladesh geboren, ihre Kindheit hat sie in Bronschhofen SG verbracht – eine kulturelle Fusion, die sie ideenreich auf den Teller zaubert.

Fusion between art and cooking

«La cuisine devient un art lorsque les menus sont conçus avec beaucoup de créativité, de fantaisie et de goût du détail.» Dans son livre «Kochen = Kunst», Melanie Brugger s'est inspirée de ses peintures pour présenter de savoureux hors-d'œuvre, remportant ainsi deux prix, dont le «World Cook Book Award», qui récompense le livre de cuisine le plus novateur. Cette artiste et cuisinière passionnée est née au Bangladesh en 1976. Elle a passé son enfance à Bronschhofen SG – une fusion culturelle qu'elle concrétise de façon créative dans ses petits plats.

Vor vier Jahren hat sich Melanie Brugger mit ihrer Firma Mel B – art+cook+grafic+design selbstständig gemacht. Seither vereint sie ihre Leidenschaften Kochen und Kunst auf innovative Art. Als Störköchin ist sie in der ganzen Schweiz unterwegs und sorgt bei Firmenanlässen und privat für kulinarische Höhenflüge. Bei den innovativen Gerichten lässt sie sich nicht selten von ihren eigenen Gemälden inspirieren. Das sind die Momente, in denen die Kunst an der Wand zur Kunst auf dem Teller wird. Restaurants wie das Va Bene in Chur, wo sie im Frühling einen 3-wöchigen Kochkunst Event durchführte, bei dem die Gäste anhand eines Gemäldes ihr Lieblingsmenü auswählen konnten, schätzen die kreative Ader des jungen Koch- und Kunsttalents.

Melanie Brugger, wie kam es zur Zusammenarbeit mit dem Restaurant Va Bene, wo Sie einen 3-wöchigen Kochkunst Event durchführten?

Bereits letzten Sommer hatte mich Fabian Auer vom Va Bene angefragt, ob ich an einem solchen Event interessiert wäre. Darauf habe ich dem Küchenchef Jürg Stauffer eine Bilderauswahl gesandt, zu denen die Gerichte komponiert wurden. Die Speisekarte habe ich nach den Bildern gestaltet, die übrigens auch an den Wänden des Restaurants hingen. Die Gäste hatten die Wahl zwischen zwei Vorspeisen, zwei Hauptgängen und zwei Desserts.

Wie haben die Gäste auf die etwas andere Speisekarte reagiert?

Natürlich waren sie zuerst etwas überrascht. Sie konnten sich nicht recht vorstellen, dass sie zu den Kunstbildern eine kulinarische Kreation serviert erhalten. Man muss die Leute abholen, ihnen das Konzept erklären – sehen sie mal, wie es funktioniert, sind sie meistens begeistert und lassen sich auf die Überraschung ein.

Sie sind auch als Störköchin unterwegs. Für welche Art von Anlässen bucht man Mel B?

Sehr häufig sind es private Anlässe – aber auch Firmen kommen auf mich zu für spezielle Events. Nicht immer werden bei den Gerichten Bilder interpretiert, das kommt ganz auf den Wunsch der Kunden an. Individuell passe ich die Menüs den Wünschen der Kunden und dem Anlass entsprechend an. Einmal ist Fusion Küche gefragt mit einem asiatischen Hauch, ein andermal eher mediterrane Gerichte. Haben wir uns darauf geeinigt, dass ich von meinen Gemälden ausgehe, dann nehme ich etwa drei bis fünf Bilder mit und kreiere dazu ein Menü. Manchmal ist es aber auch nur die Vorspeise, die ich nach einem Bild zusammenstelle.

Wo liegt für Sie die Grenze zwischen Kochen und Kunst?

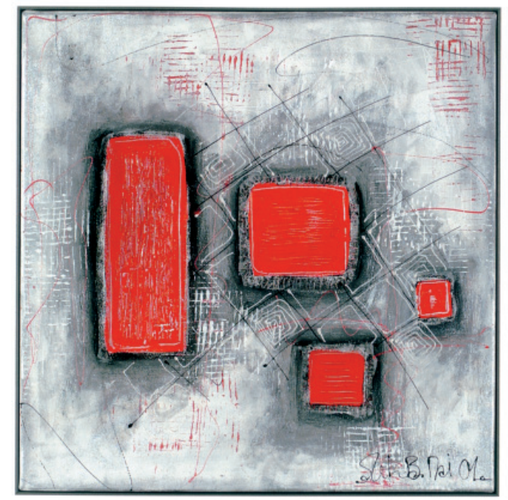
Die ist fliessend. Bei Gemälden wie bei Gerichten kann ich meiner Kreativität freien Lauf lassen. Die Farbkombinationen sind unendlich, grenzenlos. Kochen und Kunst sind etwa zu gleichen Teilen in meinem Leben präsent. Stehen Anlässe auf dem Programm, dann nimmt das schon mal einige Tage Vorbereitungszeit in Anspruch: in Absprache mit den Organisatoren lege ich die Gerichte fest, sämtliche Zutaten müssen beschaffen und je nach Grösse des Anlasses zusätzliches Personal organisiert werden, manchmal nehme ich das Geschirr mit und auch um die Dekoration kümmere ich mich, wenn das gefragt ist. Die kreative Phase hingegen, in der ich mich der Malerei widme, lasse ich auf mich zukommen. Natürlich hat man immer Ideen im Kopf und Inspirationen erhalte ich auf Reisen wie auch im Alltag, doch braucht es manchmal Zeit, diese zu einer klaren Vorstellung reifen zu lassen.

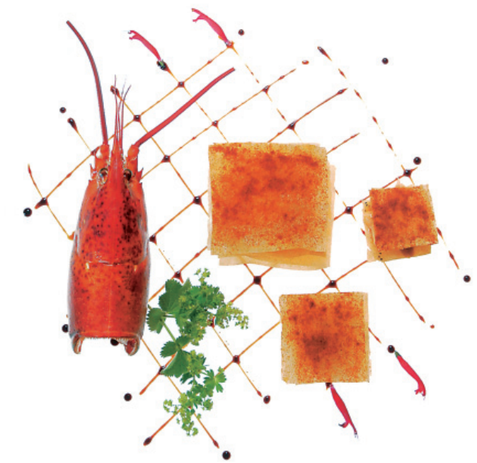
Vor vier Jahren haben Sie mit Ihren Kochkunst-Anlässen und Grafik-Aufträgen den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt. Was sind Ihre Erfahurngen als Jungunternehmerin?

Es ist eine Herausforderung und absolut spannend! Ich kann meine zwei Leidenschaften ausleben und treffe dadurch viele Menschen. Nach einem Anlass erhalte ich jeweils sogleich ein Feedback, was ich sehr schätze. Es gibt immer wieder interessante Anfragen – momentan zum Beispiel von einem 5-Sterne-Hotel in Saas Fee, das einen Kochkunst-Event geplant hat. Genau das interessiert mich für die Zukunft, das Konzept vermehrt in Hotels und Restaurants, wie es in Chur der Fall war, anzuwenden.

Wie sieht es mit einem weiteren Kochkunstbuch aus?

Gerne würde ich ein zweites Buch zu Hauptspeisen und als Abschluss ein drittes Buch zu Desserts kreieren. Die Idee ist vorhanden, es wäre eine logische Fortsetzung zum ersten Buch, bei dem ich mich auf Vorspeisen beschränkt habe.





Il y a quatre ans, Melanie Brugger s'est mise à son compte en créant son entreprise Mel B – art+cook+grafic+design. Depuis, elle réunit ses deux passions, l'art et la cuisine, d'une façon novatrice. Cuisinière itinérante, elle voyage dans toute la Suisse, et propose ses sommets gastronomiques lors de manifestations d'entreprise ou d'événements privés. Ses plats novateurs sont régulièrement inspirés de ses propres tableaux. Dans ces moments-là, l'art quitte les parois pour se matérialiser dans votre assiette. De retour d'un événement gastronomique de trois semaines au restaurant Va Bene de Coire, où les hôtes pouvaient choisir leur menu préféré au moyen d'un tableau, cette personnalité talentueuse a réservé à Lounge le temps d'un entretien.

Melanie Brugger, vous revenez d'un événement artistique et culturel de trois semaines dans les Grisons. Comment avez-vous été amenée à collaborer avec le restaurant Va Bene ?

L'été dernier déjà, Fabian Auer, du Va Bene, m'avait demandé si un tel événement pouvait m'intéresser. J'ai ensuite envoyé au chef de cuisine Jürg Stauffer un choix de tableaux qui inspire les plats. J'ai conçu la carte en fonction des tableaux, qui ornaient du reste également aux parois du restaurant. Les hôtes avaient le choix entre deux entrées, deux plats de résistance et deux desserts.

Comment les hôtes ont-ils réagi à cette carte d'un genre nouveau ?

Naturellement, ils ont été un peu surpris au début. Il leur était difficile d'imaginer comment on allait leur servir une création gastronomique liée aux tableaux. Il faut prendre les gens par la main, leur expliquer le concept. Une fois qu'ils ont compris comment ça marche, ils sont généralement enchantés, et se laissent surprendre.

Votre activité de cuisinière itinérante vous amène naturellement à vous déplacer. Pour quel type de manifestation réserve-t-on Mel B ?

Très souvent, je travaille pour des manifestations privées. Mais des entreprises m'approchent également pour des occasions particulières. Les plats ne sont pas toujours des interprétations de tableaux ; cela dépend toujours de ce que demande le client. J'adapte les menus aux attentes de ceux-ci, ainsi qu'à la manifestation. Un jour, on me demandera de la cuisine fusion avec une touche de gastronomie asiatique ; le lendemain, je devrai mitonner des plats méditerranéens. Si nous sommes convenus que je m'inspirerai de mes tableaux, j'emporte avec moi entre trois et cinq de mes œuvres, à partir desquelles je crée un menu. Parfois, seul le hors-d'œuvre s'inspire d'un tableau.

Quelle est pour vous la limite entre l'art et la cuisine ?

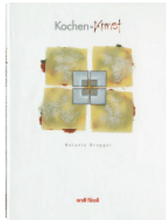
La frontière est fluctuante. Tant pour les tableaux que pour les plats, je peux donner libre cours à ma créativité. Les combinaisons de couleurs sont infinies. L'art et la cuisine occupent une place égale dans ma vie. Si j'ai des manifestations en vue, il me faut bien quelques jours pour m'y préparer : après entente avec les organisateurs, je définis les plats. Il me faut acquérir les ingrédients, et trouver du personnel de renfort si la situation l'exige. Parfois, j'emporte ma propre vaisselle et m'occupe de la décoration si on me le demande. En revanche, la phase créative, où je m'adonne à la peinture, me permet de me reposer sur ma propre inspiration. Naturellement, j'ai toujours des idées dans ma tête. L'inspiration me vient de mes voyages et de mon quotidien, mais il faut parfois un peu de temps pour laisser mûrir.

Il y a quatre ans, vous vous êtes mise à votre compte pour proposer vos prestations d'art culinaire et graphique. Quelles sont vos expériences de jeune cheffe d'entreprise ?

C'est un défi, et c'est absolument passionnant. Je peux vivre mes deux passions, et cela me fait rencontrer beaucoup de gens. Après une manifestation, je reçois régulièrement des retours, ce que j'apprécie beaucoup. Il y a toujours des demandes intéressantes. En ce moment, par exemple, il y a celle d'un hôtel cinq étoiles à Saas Fee, qui a organisé un événement lié à l'art et à la cuisine. Ce qui m'intéresse justement pour l'avenir, c'est de présenter mon concept dans les hôtels et dans les restaurants, comme je l'ai fait à Coire.

Enfin, prévoyez-vous de publier un nouveau livre de recettes artistique ?

J'aimerais, bien sûr, créer encore un volume sur les plats principaux et un autre sur les desserts. L'idée est là ; ce serait une suite logique au premier livre, qui aborde les hors-d'œuvre.



More infos
www.mel-b.ch

Kochen = Kunst
Melanie Brugger
2004
ISBN 3-280-05107-X
Orell Füssli Verlag
www.ofv.ch