

INTERVIU – Adrian Cojocaru și practica artistică precum o bucătărie profesională

© curatorial.ro/arta/interviu-adrian-cojocaru-si-practica-artistica-precum-o-bucatarie-profesionala/



[curatorial](https://curatorial.ro) / [Artă](#) / INTERVIU – Adrian Cojocaru și practica artistică precum o bucătărie profesională

2 August 2024 /

[Artă](#)

[Patricia Marinescu](#)

Artistul Adrian Cojocaru vorbește într-un interviu acordat curatorial.ro despre cel mai amplu proiect artistic al său care se află în prim-plan la galeria bucureșteană Gaep. Pornind de la experiențele culinare, ca gurmand și lucrător în bucătărie, el a creat un proiect artistic și expozițional asemănător unui *tasting menu* dintr-un restaurant *fine dining*.

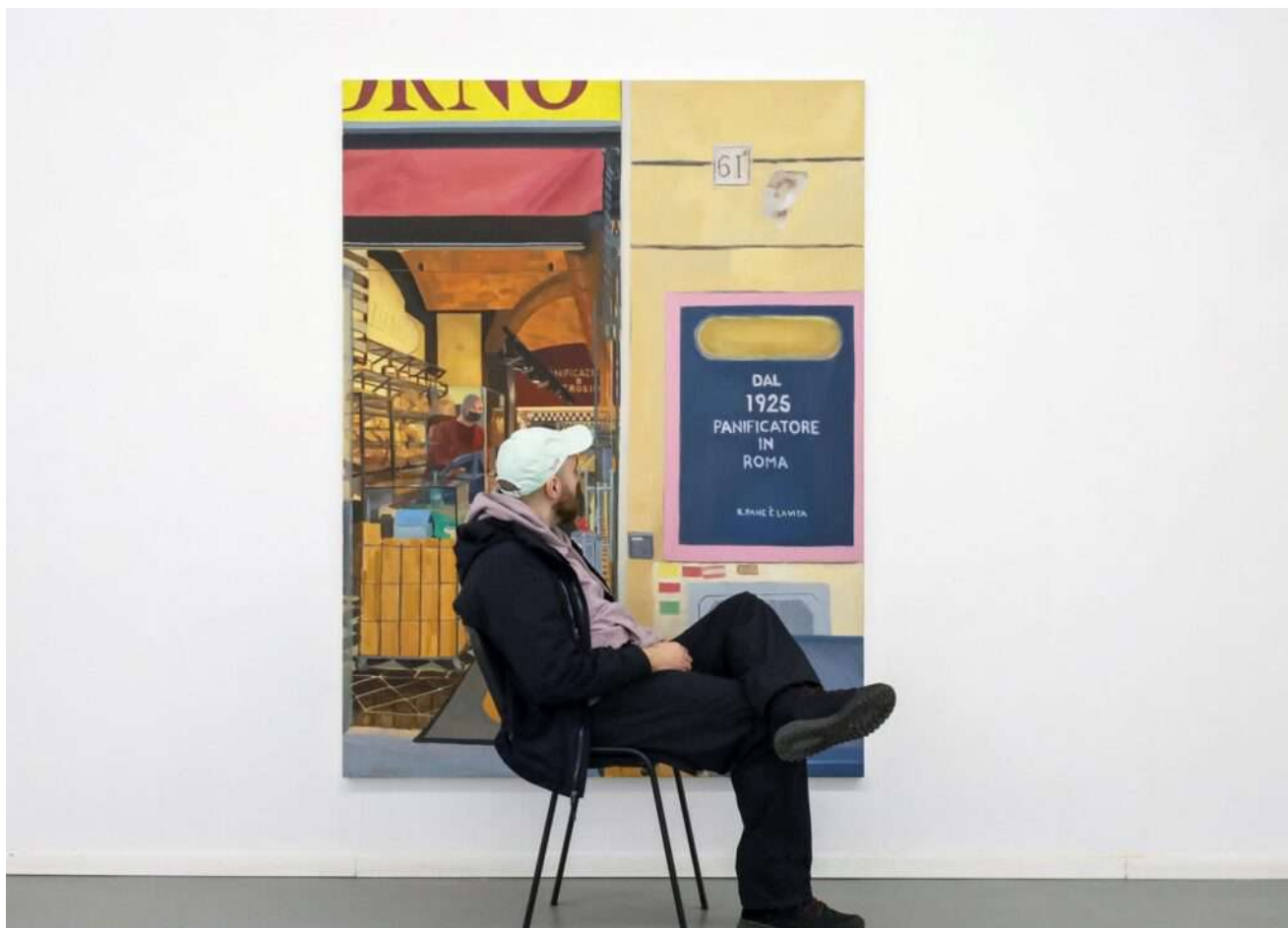
Cojocaru, unul dintre cei zece artiști participanți în programul de mentorat și producție artistică Accelerator Brașov 2023, expune acum în premieră la Gaep. „[Acts of In-Between](#)” este o poveste despre mâncare și artă pornită de la observații făcute de artist în localuri și

bucătării profesionale în timpul călătoriilor lui. Pictura figurativă prezintă lucrătorii din domeniu și preparatele și ritualurile care le însoțesc.

Expoziția este prima din noul program „Gaep Presents” axat pe artiști emergenți și pe colaboratori consacrați ai galeriei, alții decât artiștii pe care îi reprezintă. Programul se bazează pe proiectele de mentorat pentru artiști emergenți din programul „[Accelerator](#)”, în care Gaep este partener din 2022, și pe diverse colaborări cu artiști dezvoltate de galerie în cei zece ani de activitate.

Adrian Cojocaru (n. 1993) urmărește să celebreze – prin mediul picturii – multiplele fațete ale experiențelor trăite de oameni astăzi. Integrând mersul în practica sa artistică și fotografiind spontan pe parcurs, el a acumulat un număr mare de imagini ce-i servesc drept material-sursă, alături de cultura pop și istoria artei.

„Adrian Cojocaru: Acts of In-Between” este deschisă până în 16 august și poate fi vizitată la Gaep de joi până sâmbătă, între orele 11:00 și 19:00.



Adrian Cojocaru, portret 2022

Ce a inspirat această serie de lucrări? Când te-ai gândit că experiențele culinare pot fi transpuse în artă plastică?

Adrian Cojocaru: Am observat o scenă asemănătoare cu „The Italians Were Marvellous” în timp ce mă plimbam printr-un mall. Era un laborator de înghețată amplasat într-o alveolă întunecată, iar singura rază de lumină ieșea din geamul acestui laborator. Parte din practica mea artistică include plimbarea și fotografierea de instantanee cu telefonul mobil. Am fost atras de acea lumină și am fost inspirat să fac câteva poze, realizând ulterior că m-a intrigat cum se mișcau persoanele care lucrau acolo, de gestică mâinilor, parcă era totul o coregrafie. Câteva luni mai târziu am început o cercetare amplă în care am documentat profesionist diverse bucătării din HoReCa, am fost chiar și în fabrici care produc sucuri naturale, fabrici producătoare de ustensile pentru bucătărie ș.a.m.d., fiindcă nu știam exact ceea ce caut. Știam că mă interesează munca neobservată din spatele bucătăriilor. Eu sunt un gurmand, am copilărit în Italia, iar mâncarea face parte din identitatea lor culturală, asumată și de mine involuntar, fiindcă mergeam la tot felul de cine organizate de colegii mei din școala generală. O altă experiență pe care o consider un posibil catalizator al acestui proiect este faptul că am învățat pentru prima oară să gătesc într-o bucătărie profesională dintr-un restaurant *fine dining* din SUA și tot acolo am văzut și învățat cum funcționează o bucătărie.

Declicul s-a produs treptat. Inițial, m-am gândit la această analogie cum munca din bucătărie e asemănătoare cu cea pe care o fac eu în atelierul meu de pictură în timp ce urmăream un video de pe canalul Italia Squisita în care un chef arăta cum reinterpretează o rețetă clasică. Ulterior, analizând toată documentarea fotografică pe care o făcusem în prealabil despre bucătării, mi-am dat seama că ceea ce am pozat spontan cu telefonul mobil în urma experiențelor culinare personale e mai plin de viață decât rezultatul rigid din cercetare.



Adrian Cojocaru, „The Italians Were Marvellous”, 2024, foto: Alexandru Paul

Ce ai dorit, inițial, să transmiți și ce a rezultat?

Adrian Cojocaru: Inițial, am dorit să arăt munca din spate care nu se vede, iar treptat s-au revelat mai multe straturi discursive care au adăugat profunzime proiectului. Totul a pornit de la faptul că îmi place să mă plimb, să chestionez și să trăiesc viața orașului, iar pentru realizarea acestei serii m-am plimbat prin diverse orașe din țară documentându-mi experiențele culinare plăcute.

Aceste lucrări sunt rezultatul demersului meu culinar și am conturat acest proiect într-o cheie asemenea unui *tasting menu* dintr-un restaurant *fine dining*. Sunt șase instalații de pictură de mari dimensiuni, fiecare reprezentând o etapă importantă dintr-o experiență culinară – de exemplu, lucrarea cu care începe parcursul expozițional este o fereastră văzută din exterior; fereastra este un simbol puternic pentru mine, reprezintă cunoașterea, așa cum o carte poate fi privită drept o fereastră sau chiar ecranul telefonului mobil. În acest caz, este prima etapă din această experiență culinară, și anume documentarea în prealabil pentru a cina în acel loc, căutarea recenziilor pe internet sau chiar recomandarea locului din vorbă în vorbă. Apoi intri în restaurant și ai parte de experiența completă, de la pairing-ul cu vinuri, până la

turul norocos oferit de unii chefi în bucătărie, încheind cu lucrarea „Going anywhere, we were vulnerable” care este tot o fereastră privită din exterior, dar dintr-o nouă perspectivă, deoarece toată experiența a fost transformatoare.



Adrian Cojocaru, „Going anywhere, we were vulnerable”, 2024, foto: Alexandru Paul

Care au fost locurile și localurile care te-au inspirat cel mai mult și pe care le regăsim în expoziția de la Gaep?

Adrian Cojocaru: Sunt foarte multe locuri care m-au inspirat și care nu apar în această expoziție, dar unul dintre ele care apare este Bistro de l'Arte din Brașov.

Fotografiile realizate în bucătării din diverse localuri sunt punctul de pornire pentru lucrările tale sau te-ai lăsat inspirat și de filmele și seriile recente despre bucătari și gurmanzi?

Adrian Cojocaru: Am fost inspirat din documentare precum „Salt Fat Acid Heat”, „Chef's Table”, din canalul de YouTube Italia Squisita, diversele serii ale lui Anthony Bourdain, dar fără să preiau elemente vizuale din ele. Toate scenele sunt create folosind imagini din arhiva personală în realizarea acestor compoziții. Cred că filmele, documentarele și documentarea fotografică în bucătăriile HoReCa au contribuit la asocierea pe care am făcut-o observând dinamica unei bucătării profesionale.

În lucrările de mari dimensiuni ai dorit să transmiți mecanismele unei bucătării în care doar rezultatul creativității – preparatele – este redat în culori vii, pline, iar coregrafia, mecanismul de funcționare, rămâne în cărbune?

Spune-ne mai mult despre practica ta. În ce se aseamănă ea cu cea dintr-o bucătărie?

Adrian Cojocaru: În lucrările de mari dimensiuni, suprafața cea mai mare desenată este munca din spatele bucătăriei care nu se vede, asemenea unui gest intim pe care un artist îl face în atelierul său desenând în caietul de schițe, iar detaliul mic atașat pictat este ceea ce primești în farfurie. Există o dedublare în aceste lucrări, partea desenată este tratată pictural – asemenea unei munci asidue – iar partea pictată este tratată ca o schiță.

Dacă o bucătărie este organizată pe stații – stația de salate, stația de grill, stația de prăjit, stația de saute ș.a.m.d. -, atelierul meu este organizat tot în aceeași logică – am un loc de ambalare, de depozitare, unul în care îmi țin culorile și pensulele, un loc în care desenez, unul în care pictez, un birou și o masă pe care îmi prepar culorile. În aceeași măsură în care bucătării își aleg diverse ustensile de gătit, la fel îmi aleg și eu suporturile de pictat, culorile și pensulele. Am făcut și această asociere cu modul în care bucătării prepară ingredientele și le taie – la fel prepar și eu culorile și le amestec pe paletă, este aceeași gestică a mâinilor.



Lucrări de Adrian Cojocaru la Gaep, curatorial.ro

Vei continua această serie de lucrări? Care sunt planurile pe care le ai pentru viitorul apropiat?

Adrian Cojocaru: Sunt încântat de rezultatul acestui proiect și vreau să îl explorez în continuare, din punct de vedere vizual și discursiv. Planurile pentru viitorul apropiat sunt să lucrez cât mai mult în atelier și să experimentez cu dialogul dintre desen și pictură.

Fotografie principală: Adrian Cojocaru, „All worked as a team, so I’m safe”, 2024, cărbune și ulei pe pânză și ulei pe in atașat, 135 x 180 cm și 60 x 45 cm © Adrian Cojocaru; foto: Alexandru Paul / imagini publicate prin amabilitatea artistului și a galeriei Gaep
