

THE JANE. FUCKING PERFECT!

Culinair wonderkind Sergio Herman is een man van weinig woorden, zoveel werd wel duidelijk uit de documentaire *Fucking Perfect*. Maakster Willemiek Kluijfhout bracht de Zeeuws-Vlaamse chef-kok in beeld precies in de periode dat zijn met drie Michelinsterren bekroonde paradepaard Oud Sluis in Sluis de deuren sloot en hij in Antwerpen zijn nieuwe restaurant The Jane verbouwd. Hoewel Herman met zijn andere restaurant, de culinaire strandtent Pure C, een soort schijnbeweging had gemaakt, was wel duidelijk dat de nieuwe locatie een voorlopig hoogtepunt moest worden. Ongewijfeld met veel (extra) geld werd een plan gemaakt voor de verbouwing van het oude militair hospitaal in de nieuwe, opkomende woonwijk 't Groenkwartier in de Antwerpse wijk Berchem. Kosten noch moeite zijn gespaard voor de inrichting en de uitrusting van het culinaire bedrijf waarvan ook het interieur een Nederlandse signatuur heeft gekregen. De verbouwing werd in handen gegeven van Piet Boon, die de gestripte kerk luxueus afwerkte en een mooie tegenstelling met het afbladderende tongewelf intact liet. Voor de opvallende glazen maats maakte Studio Job (gevestigd in Antwerpen) de ontwerpen. Eenmaal gereed trof het de internationale gasten om op een dermate religieuze plaats ook een geketende sitan te ontwaren. Zo'n prikkelende statement is ook het felverlichte kristallen doodshoofd, een ontwerp van de Zuid-Afrikaanse kunstenaar Kendell Geers, in het koor van de kerk. De relatief eenvoudige ruimte is van een internationale sfeer voorzien door de enorme 'exploding chandelier', naar ontwerp van PS LAB uit Beiroet, die zowat alle zittende gasten als het ware bekroont met een heiligenkrans.

Naast grote gebaren voorziet The Jane in perfecte details. Zowel het bedienend personeel als de mensen van de keukenbrigade zijn gekleed door het stoere Nederlandse denimmerk G-Star. Het servieswerk is speciaal voor The Jane ontworpen door Piet Boon, afgewisseld met kleine bekets voor amuses van de Brits-Israëlische Galia Tammuz. Het werkelijke middelpunt is natuurlijk de keuken, die de koks achter het formais de plaats van de pastoor achter het altaar geeft. De symboliek kan niemand ontgaan. Hier spreekt Sergio Herman samen met zijn rechterhand Nick Brill zijn gasten toe in de taal van de smaak. TDR



Fig. 1

THE JANE. FUCKING PERFECT!

Culinary prodigy Sergio Herman is a man of few words, thus much was clear from the documentary *Fucking Perfect* by Willemiek Kluijfhout, who filmed this portrait of the Zeeland-Flemish master chef just as he shut the doors of his three Michelin star showpiece Oud Sluis in Sluis, and set about converting his new restaurant, The Jane, in Antwerp. Although Herman had already made a gesture towards high-end design with his other restaurant, the culinary beach

tent Pure C, it was clear that the new location was intended to eclipse that. Doubtless with a great deal of money, a plan was made for the conversion of a church in an obsolete military hospital in 't Groenkwartier, a new and emerging residential area in the Antwerp suburb of Berchem. Neither effort nor expense was spared when it came to designing and fitting out this culinary enterprise, whose interior has a distinct Dutch signature. The conversion was entrusted to Piet Boon, who finished the stripped down church in opulent style, creating a nice contrast with the flaking barrel vault. The striking stained-glass windows were designed by Antwerp-based Studio Job. The international clientele was subsequently surprised to detect the drawing of a devil in such a religious setting. Another similarly provocative statement is the brightly lit crystal skull in the choir of the church, designed by South African artist Kendell Geers. The relatively simple space has acquired an international touch in the form of a huge, 'exploding chandelier' designed by PS LAB from Beirut, which crowns nearly every seated guest with a halo. As well as such grand gestures, The Jane also boasts perfect details. Both the wait staff and the members of the kitchen brigade are dressed by the trendy Dutch denim brand G-Star. The tableware, which was specially designed for The Jane by Piet Boon, is intermixed with small dishes for amuses by British-Israëli designer Galia Tammuz. But the real focal point is of course the kitchen which turns the chefs behind the range into high priests at the altar. The symbolism is clear for all to see. Here Sergio Herman, together with his right-hand man Nick Brill, addresses his congregation in the language of taste. TDR

FOTOS—Photos
1-3. Loek Blonk
2. Richard Powers
4. G-STAR



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

1. The Jane, exterior/exterior
2. The Jane, interior/interior
3. Studio Job, raamontwerp/window design
4. Sergio Herman in G-STAR, Raw-utility-Jane