



# DESIGN MUSEUM DEN BOSCH

## Persbericht

's-Hertogenbosch, 1 augustus 2018

### **Experimenteertafel van Sergio Herman en Cor Unum bij Design Museum Den Bosch**

Op 1 augustus is de nieuwste zaak van Sergio Herman geopend. Bar Blueness in het Strandhotel in Cadzand-bad presenteert Sergio's Zeeuwse interpretatie van de Japanse Keuken. Voor het servies is samengewerkt met het Bossche keramische productiebedrijf Cor Unum. Om te komen tot de unieke borden, schalen en andere delen van het servies is een intensief proces van proberen en experimenteren doorlopen. Design Museum Den Bosch presenteert in het kader van de tentoonstelling *Food is Fictie* de experimenteertafel, die voor het uiteindelijk ontwerp als artistiek laboratorium is gebruikt.

#### **Innovatieve presentaties**

De Zeeuwse sterrenchef Sergio Herman verovert de wereld met zijn culinaire inzichten en hij lijkt daarbij een alleseter: van zijn nieuwe fritesatelier tot het volgende sterrenrestaurant. Voor elke nieuwe zaak is Herman steeds op zoek naar innovatieve manieren van presenteren. Sergio Herman en Cor Unum vonden elkaar en experimenteerden voor het nieuwe servies voor bar Blueness.

#### **Artistiek laboratorium**

Het Design Museum Den Bosch presenteert de overvolle experimenteertafel. Vol gezet met brute probeersels en experimenten zie je van dichtbij de hand van de culinaire meester en de mogelijkheden en onmogelijkheden van een nieuwe keramiekproductie. De tafel is gemaakt in 's-Hertogenbosch maar ademt toch de sfeer van de Zeeuwse kust. De presentatie van de tafel vindt plaats in het kader van de tentoonstelling *Food is Fictie*, waar de bezoeker ervaart hoe we ons steeds meer laten verleiden door aantrekkelijke ontwerpen en smakelijke beloften. En hoe de designer ook jouw smaak bepaalt.

---

#### **Noot voor de redactie:**

Mediacontact: Marcel Ploegmakers, manager marketing en communicatie a.i. Design Museum Den Bosch: 06-53592878 / [communicatie@designmuseum.nl](mailto:communicatie@designmuseum.nl)