

Een hompje klei verwerken tot een keramisch kunstwerk is voor kookboekenauteur Pascale Naessens (52) pure mindfulness. In haar schuur vond ze een toevluchtsoord waar ze haar creatieve inspiratie kan botvieren.

Tekst TINE ZWAENEPOEL beeld DIEGO FRANSENS

## Streven naar je beste kunnen

Eten smaakt zoveel beter op een stijlvol bord. Vraag dat maar aan Pascale Naessens, wier gezonde keuken onlosmakelijk verbonden is met handgemaakt servies. De passie voor keramiek overviel haar zowat vijftien jaar geleden.

Pascale: “Ik was met Paul (*Jambers, echtgenoot en tv-maker, red.*) in Tunesië voor het tv-programma *Jambers onder zeil*. In een dorpje hadden we een keramiste ontmoet die we een halve dag mochten volgen. De eerste keer dat ik haar atelier binnenstapte was een kippenvelmoment. Hoe ze als alleenstaande vrouw haar eigen wereld had weten te creëren via haar keramiek was zo’n openbaring. Ik wist onmiddellijk: dat wil ik ook doen.”

Terug thuis installeerde Pascale meteen een draaischijf in de keuken. “Ik wilde niet wachten op de juiste omstandigheden. Maar Paul zei: ‘Zo kan het toch niet’, toen hij me daar zag zitten.” Kort daarna bouwde ze het houten tuinhuisje om tot een primitief klei-atelier. “Ik denk nog vaak met heimwee terug aan die tijd. Ik ben heel basic begonnen met een simpele draaischijf, een klein oventje en een houtkachel om me te verwarmen. Toen ik mijn eerste potten begon te draaien, was er nog niemand bezig met keramiek. Het had zelfs iets stoffigs. Een groot verschil met de hype vandaag.”

Potten bakken is een combinatie van kracht, kennis, techniek, creativiteit en veel doorzettingsvermogen, vertelt Pascale. “Je moet vooral kunnen omgaan met frustratie en ontgoocheling. Voor elke pot die je maakt, gaan er zeker tien kapot. Je hebt minstens drie levens nodig om een volleerd keramist te worden. En dan nog. Een pot draaien eist zoveel aandacht op dat je onmogelijk aan iets anders kunt denken. Ik streef niet naar perfectie, wel naar mijn beste kunnen. Een pot met een hoek eraf heeft ook z’n charme.”

Ondanks haar ervaring volgt Pascale nog vaak workshops. Niet enkel om haar skills te verfijnen, maar ook om gelijkgestemden te ontmoeten. “Je omringen met inspirerende mensen is de essentie van geluk. Samen met lekker eten, uiteraard.” (*lacht*)

