

# Comme chez moi

OP BEZOEK BIJ DE KERAMIEKLERARES VAN PASCALE



## WIE IS BIE VAN GUCHT (71)?

- Geeft masterclasses keramiek in de Lazaruskapel in Rumst.
- Mateloos gefascineerd door oosterse keramiek en porselein. Ze stelde ook heel wat (inter-) nationale museumcollecties samen.
  - Mama van Nan-Lee (40), Kyo (38) en Joris (36).

Al meer dan veertig jaar maakt Bie keramische objecten en prachtig serviesgoed. Nadat Pascale in Tunesië begeistert raakte door de keramiek van Sabiha Ayari, ging ze bij Bie in de leer.

Tekst: Marlies Beckers • Foto's: Thomas Vanhaute

"Aan de manier van keramiek maken, herken je vaak iemands beroep. Wetenschappers zoals apothekers en artsen gaan alles tot in de puntjes afgewogen, terwijl iemand anders vaak spontaner werkt. Dat is een beetje zoals met koken. Er zijn er die zeer rigide een recept volgen en er zijn er die spelen en experimenteren. Allebei anders, allebei goed. Het allerbelangrijkste is wat pottenbakken met je doet. Soms komen mensen hierheen met de intentie om een volledig servies zoals Pascale te maken. Dan moet ik ze vaak teleurstellen, want het duurt enkele jaren voor je dat kunt. Meestal geven zij het snel op. Keramiek draait vooral om het gevoel. Wanneer je aan het draaien bent, kom je bijna in een meditatieve toestand, omdat je een oerstof zoals klei tussen je handen vorm voelt krijgen. Daar gaat het om."

## Oosterse zoektocht

"Zelf kom ik totaal niet uit een artistiek milieu, maar ik groeide op in de Rupelstreek, speelde als kind vaak in de steenbakkerij en was het gewend om met mijn handen in de klei te wroeten. Na mijn talenstudie woonde ik twee jaar in de Provence.

Daar leerde ik allerlei ambachten kennen en kluste ik bij in ateliers in ruil voor lessen. Gaandeweg ontplooidde ik mijn creatieve kant. Terug in België volgde ik keramiekles aan de academie van Mechelen. In 1982 begon ik mijn eigen atelier en maakte ik servies in opdracht van klanten. Wanneer je steeds weer twaalf dezelfde stuks moet maken, verbeter je je techniek enorm. Maar ik voelde ook snel aan dat ik dat niet voor altijd wilde doen. Ik geraakte enorm geïnteresseerd in porselein uit China. Dankzij studiebeurzen reisde ik vijftien jaar lang op en af naar het Verre Oosten. In China ontdekte ik dat de kleinschalige werkplaatsen ruimte hadden gemaakt voor industriële makelij. Tot mijn verbijstering zag ik dat daar Boeddha-beelden naast kruisbeelden gemaakt werden voor de westerse markt. Mijn zoektocht bracht me via Japan uiteindelijk naar Korea. In de jaren tachtig was dat nog een enorm afgesloten gemeenschap, maar daar kon je echt nog de authenticiteit van het oosterse porselein opsnuiven. Ik heb altijd geprobeerd om zoveel mogelijk contact te maken met de lokale bevolking, door onder meer in gastgezinnen te verblijven en zelfs tussen de monniken te leven. Via de keramiek leerde ik hun cultuur kennen en omgekeerd. Keramiek leert je enorm veel over een beschaving en haar geschiedenis. Omdat in die tijd nog niet zoveel mensen bekend waren met de Koreaanse keramiekkunst, kon ik me er goed in specialiseren. Ik kende intussen vele lokale kunstenaars en kon divers werk van hen tentoonstellen in Europa. Mijn werk als wetenschappelijk medewerker voor een expositie over traditionele Koreaanse keramiekkunst begon in het Etnografisch Museum van Antwerpen. Dat zette ik nadien voort in het Musée Royal de Mariemont en nadien werkte ik ook samen met het British Museum en het Victoria & Albert-museum in Londen."

"Boeddhistisch ben ik niet, maar ik probeer wel een stukje van de filosofie in mijn dagelijkse leven te gebruiken. Niet te veel overdaad, elke dag even mediteren en openstaan voor introspectie. Dit beeld kocht ik in Thailand. Voor belangrijke momenten brand ik er een kaarsje bij."



"Meestal maken we onze glazuren zelf. Dat is een beetje zoals koken. Ik merk dat mensen die creatief zijn in de keuken, ook creatief zijn in het maken van hun glazuren."



## BIE

"Eten en keramiek zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Soms maak ik specifieke borden voor een bepaald gerecht"





"Soms maak ik borden in dezelfde kleur, maar in allerlei verschillende vormen. Aan tafel laat ik dan iedereen zijn of haar bordje kiezen."

### In verbinding gaan

"Dat was fantastisch, maar na een tijdje voelde de expositiewereld ook een beetje te snobistisch aan. Ik wilde meer connecteren met mensen en dat vond ik terug in het lesgeven. Toen de Lazaruskapel in 1998 vrijkwam, heb ik geen moment getwijfeld. Hier kan ik mijn passie doorgeven aan gelijkgezinden. Ik ben lichtjes aan het afbouwen nu, maar ik doe het veel te graag om te stoppen. Ik doe enkel nog maar wat ik graag doe, want enkel dat geeft energie. Als je lesgeeft, geef je veel energie, maar je krijgt ook veel energie terug. Het draait om de synergie. Het mooist vind ik de evolutie. Ik geef geen les aan beginners, maar aan gevorderden. Toch komen mensen hier vaak toe met hun lunch in aluminiumfolie of in een Tupperwarepotje. Naarmate de lessen vorderen, ruimen die verpakkingen plaats voor hun zelfgemaakte keramiek. Zodra je het gewend bent om daaruit te eten, wil je niet meer terug."

### Sushi als ontbijt

"Reizen deed ik zo veel mogelijk samen met mijn gezin. Ik adopteerde een dochter en een zoon uit Korea, en het was fantastisch voor hen om veel tijd in hun land van herkomst door te brengen. We hadden hen al geadopteerd voor ik naar Korea trok, maar misschien is mijn interesse in Korea zo ook verder gegroeid. Opvallend is ook dat Nan-Lee en Kyo van nature uit heel

graag Koreaanse smaken eten. Mijn dochter Nan-Lee kan bijvoorbeeld niet zonder haar dagelijkse bordje noedels. (lacht) Het lijkt dan toch in de genen te zitten. Natuurlijk hebben die reizen hun smaken mee gevormd. Het eerste wat je deelt met mensen, en dus ook uit een ander land, is voeding. Zo leer je veel van elkaar. In Taiwan krijg je bij wijze van spreken al drie koppen thee voor je nog maar goiedag gezegd hebt. Zo zijn mijn kinderen dus al van jongs af aan in verschillende culturen ondergedompeld. Toen ze drie jaar oud waren, aten ze al sushi als ontbijt. Dankzij de keramiek ontstond er in ons gezin veel interactie met voeding, religie en levenswijze. Ik ben blij dat ik mijn kinderen dat kon meegeven, maar ik besef ook dat ik door de werkbeurzen in een bevoorrechte situatie zat. Eenmaal thuis wilden ze regelmatig uitheemse gerechten eten en ik trok dus vaak naar Chinatown in Antwerpen, op zoek naar oosterse producten. Of ik kocht ter plaatse Engelstalige kookboekjes, waarmee ik thuis aan de slag ging. Zo laten wij ons met het gezin leiden door wat er op ons pad komt. Volgens het boeddhisme bestaat er een enkelvoudig en een meervoudig pad. Je ouders en je omgeving duwen je in een bepaalde richting, maar je kunt altijd een afslag nemen. Alleen moet je die willen zien én 'm durven te nemen. Dat kan alleen door eens iets los te laten. Dat leer je met de jaren."

**BIE**  
"Nieuwsgierig zijn naar andere culturen hoort bij het maken van keramiek"

## 5x TIPS VOOR MEER KERAMIEK IN HUIS

**1** "Investeer in één mooie kop en koester die. Drink daar altijd je goede groene thee of koffie uit. Zo creëer je meteen een speciaal moment."

**2** "Gebruik je keramiek dagelijks. Hou je mooie servies niet enkel voor feesten. Door het te gebruiken wordt het een feest."

**3** "Bouw je collectie stilaan op. Je hoeft geen twaalf stuks van hetzelfde te hebben. Verschillende kleuren en vormen kunnen net heel mooi bij elkaar passen."

**4** "Bakvormen zijn des te aangenamer in keramisch materiaal. Een quiche presenteert zo veel mooier."

**5** "Gebruik je keramiek zoals het goed voelt voor jou. Dat hoeft niet altijd in de functie te zijn die de maker in gedachten had."

"Doorheen de jaren heb ik heel wat porselein en keramiek verzameld. Regelmatig open ik de doosjes en bekijk ik mijn schatten. Ze staan allemaal in een kast die ik kocht in Korea. Zo vormt die eigenlijk mijn koesterkast."



"Ik heb in Japan vaak een traditionele thee-ceremonie bijgewoond. Daar merk je hoe belangrijk een object van keramiek is. Er hangt een enorme symboliek aan de manier waarop je een theekopje draait en aangeeft."



"Groene thee leerde ik kennen tijdens een van mijn verblijven in Korea. Deze blaadjes worden 's morgens geplukt. Je hebt weinig nodig van de thee en je kunt hem meerdere malen opgieten. Hij is zo delicaat en geeft me ontzettend veel energie. Groene thee drink ik wel nooit na 15 uur."



"Ik vind het heerlijk om de natuur te combineren met mijn eigen werk, zoals bloemen in een zelfgedraaide vaas. Dat klopt."

### WAT NEEM JE MEE NAAR EEN ONBEWOOND EILAND?

- 1** "Een leuk **THEESETJE**. Je vindt altijd ergens planten of kruiden waarvan je een heerlijke infusie kunt maken."
- 2** "Een mooie **VAAS**. Daarin kun je de inlandse natuur tot leven laten komen."
- 3** "Een **KOESTERDOOS**, waarin dierbare familieherinneringen geborgen zitten."