

## & Marianne Naerebout

FOTO'S HERMAN WOUTERS



**Z**e is een van de best verkopende Nederlandse kunstenaars. Haar kleurige schilderijen en beelden, vaak met mozaïek, vinden vooral gretig aftrek in het buitenland. Daar betaalt men fors voor een echte Marianne Y. Naerebout. Ze werkt ook vooral buiten de landsgrenzen: in Fort Lauderdale (Verenigde Staten), Italië en in Tanzania, maar in Nederland heeft ze eveneens een – indrukwekkend – atelier.

Om haar vader de laatste weken van zijn leven bij te staan, was ze in Nederland. We ontmoeten elkaar twee weken na de begrafenis. Het is de dag voor haar vertrek naar Curaçao, vanwaar ze naar Miami zal

gaan. We eten in haar geliefde restaurant Salon de Provence, aan de rand van de chique Bredase wijk Ginneken. Op de vraag hoe het nu met haar gaat, komen tranen. “De laatste drie weken heb ik steeds op de bank bij mijn vader geslapen. Zo kon hij in zijn vertrouwde omgeving blijven. Het lijkt me afschuwelijk om te moeten sterven in een onpersoonlijke ziekenhuiskamer. Het ging ineens zo snel. Vader had botkanker. Dat hoorden we pas deze zomer. Een maand later is hij overleden. Hij had al een half jaar vage klachten. Pijn in zijn heup: slijtage, dachten we.

“Als kind las ik ergens de term ‘zonder vaste woon- en verblijfplaats’. ‘Wat is dat,



pap?” wilde ik weten. Hij antwoordde dat dat mensen waren die als zigeuners over de wereld trokken. Die overal aan de kost kwamen, die genoten van het moment en leefden bij de dag. ‘Dat wil ik ook worden,’ zei ik. Ik heb het bloed van zigeuners en nomaden in me.”

*Wat deed je vader voor werk?*

“Hij werkte voor Shell, werd met zijn gezin steeds ergens anders gestationeerd. Ik ben toevallig in Rotterdam geboren, maar al na drie maanden verhuisden we naar Curaçao. De tropen waren van grote invloed op me. Zon, zee, strand en palmbomen. Maar vooral de kleuren. Die zijn allesbepalend voor me.”

*Toch studeerde je in Nederland.*

“Na Curaçao kwamen we terug naar Rotterdam. Daar deed ik de pedagogische academie. Klaar voor het onderwijs. Maar eerst wilde ik naar kunstacademie St. Joost in Breda. Schilder worden, net als mijn grootouders.”

*Wat voor leerling was je?*

“Ik was meteen al anders dan de rest. Als eerste opdracht moest iedereen een beeldje maken van klei; ik maakte twee mensen in innige omhelzing. Mijn werkje kreeg een fraaie waardering. De zondag daarna kwamen er vrienden langs. Een van hen vroeg me of het ook te koop was. Ik dacht meteen: leuk. Als student kon ik best een extra zakcentje gebruiken. Hij blij, ik blij. Die financiële waardering vond ik lekker, ik bleef werk verkopen. Maar aan het eind van het jaar bleek dat we al ons werk weer mee naar school moesten nemen. Vol trots vertelde ik dat ik al diverse dingen had weten te verkopen. Ik verwachtte een compliment, maar kreeg een uitbrander. Als beoordeling kreeg ik een vette onvoldoende.”

*Is dat kenmerkend voor de subsidiecultuur die heerst onder veel kunstenaars?*

“Het zette me wel aan het denken. Op de academie werd vrijwel nooit gesproken

over geld verdienen, over de kosten van je atelier en je huisvesting. Hoe je btw moet verrekenen, onderwijzen ze nog steeds niet.”

**Pauline van de Sluijs** serveert de amuse die werd bedacht door haar man, chef-kok Jan van der Sluijs: een soepje van watermeloen met sjalot, curry, een spiesje met gefrituurde gamba. Het gerecht krijgt een Thaise smaak door de koriander.

*Je was dus al heel vroeg bezig met geld verdienen.*

“De meeste studenten hadden een beurs. Ik niet. Mijn ouders betaalden een deel, ik moest zelf zorgen voor de rest. Daarom werkte ik ’s avonds en in de weekenden in de horeca. Ik heb het nooit

vreemd gevonden om andere dingen te doen naast mijn artistieke werkzaamheden.”

*Ben je dan meer kunstenaar of meer ondernemer?*

“Ik wil gewoon niet op de maatschappij leunen. Te veel beeldende kunstenaars leven op kosten van de staat. Ze laten zich betalen met het belastinggeld van anderen, ook van hen die het krap hebben.”

*Kon jij wel meteen je levensonderhoud bekostigen van je kunst?*

“Helemaal niet. Mijn onderwijsdiploma’s waren mijn basis. Na de kunstacademie zei mijn vader: ‘Je moet nu niet gaan wachten op een baan als kunstenaar. Die zal niet voorbijkomen. Maar je wilt toch graag reizen? Probeer eens bij een multinational te gaan werken op een

**‘Ik wil niet op de maatschappij leunen. Te veel beeldende kunstenaars leven op kosten van de staat.’**



► internationale school! Via vrienden wist ik dat mijn vaders bedrijf voor zo'n functie zou gaan adverteren. Uit negenhonderd sollicitanten werd ik gekozen. Zo kwam ik in Oman terecht. Ik mocht 23 uur per week lesgeven op een internationale basisschool in Muscat. Shell zorgde voor visa, verblijfs- en werkvergunningen. Dat was geweldig. Het tropenrooster liet me tijd genoeg om met mijn kunst aan de slag te gaan. In de cultuur van dat land worden vrouwen niet snel overal uitgenodigd, behalve als ze kunstenaar of schrijver zijn. Dankzij sultan Qaboos bin Said al Said, een zachtzadige man die openlijk homoseksueel is, worden vrouwen er niet onderdrukt."

*Kon je er wel over van alles en nog wat discussiëren?*

"Jawel, als het maar niet over politiek ging. Ik kon er zelf mijn eerste grote tentoonstellingen organiseren. Die bleken commercieel een groot succes."

*Je maakte er naam?*

"Ja, al snel werd mijn kunst bekend in het hele Midden-Oosten. Anderen begonnen in Nederland en proberen daarna internationaal door te breken. Bij mij ging het andersom. Ik werkte in het buitenland, sprak er de taal een beetje. Mijn schilderijen hoefden niet eerst te worden ingevlogen, ze ontstonden ter plekke. Toen ik later in Nederland kwam werken, was ik hier vrijwel onbekend. Ik moest uitleggen

**'Mijn leven is gebaseerd op de pijlers van de mooie elementen uit het christendom en de islam.'**



wie ik was, dat ik al had geëxposeerd in het Midden-Oosten en werd verkocht door de meest prestigieuze galeriën van Miami."

**Het voorgerecht komt** op tafel. Huisgebakken kroepoek van lava's met pikant gebakken pijlstaartinkvisjes en een quenelle van avocado en zeeviercrunch. Erbij een schuim van tzatziki. De kleuren op het bord zijn bijna net zo fel als die van het doek van Marianne Naerebout dat boven onze tafel hangt.

*Waarom ben je niet in Oman gebleven?*

"Mijn zigeunerbloed ging opspelen. Met veel moeite kon ik een overplaatsing krijgen naar Damascus, in Syrië. Daar zou ik acht maanden blijven om een school op te zetten. Het werden vijf bijzondere jaren in een stad die me diep raakte. Ik proefde weer de kleuren en de geur van mijn tropenjeugd."

*Via tussenstops in Maleisië en Nederland ging je vervolgens naar Miami.*

"Daar zaten wat etappes tussen. Met het geld dat ik had verdiend in het Midden-Oosten kocht ik een huis met atelier en galerie in Nederland. In de jaren negentig heb ik ook nog een tijdje in Albanië gewerkt. Het land was toen net bevrijd van het socialistische juk. Niemand wilde erheen. Wonen en werken in een land waar nog geen reisgidsen voor waren geschreven, was een uitdaging. In die opkomende economie was de belangstelling voor mijn werk ongekend. Ik mocht schilderijen maken voor de nieuwe vliegtuigmaatschappijen van het land, voor alle ambassades en voor de vele bedrijven die er na de val van het communisme van de grond kwamen. Mijn eerste grote verkoopexpositie in Tirana heette *Made in Albania*."

**De specialiteit van** het huis brengt de chef-kok zelf: op de huid gebakken wilde zeebaarsfilet met groene asperges, artisjok,

lauwwarme tomaat en een brique deegrolletje met basilicumdressing.

*Hoe kwam je dan in Miami terecht?*

"Door de liefde. De man die ik jaren daarvoor al eens had ontmoet, en die ik hier in Breda weer tegen het lijf was gelopen, belde me en vroeg me naar Fort Lauderdale te komen, net boven Miami. Hij woont daar en had er een boot gehuurd voor een cruise van een week. Aanvankelijk bleef het bij die boottrip, maar kennelijk was er wederzijds een vonk overgeslagen, want drie maanden later ging ik bij hem in Amerika wonen. Later trouwden we in Las Vegas. Sindsdien werk ik afwisselend in mijn ateliers daar, in Breda, het Italiaanse Apricale en in Arusha in Tanzania."

*Wat me opvalt is dat jouw ateliers zo clean zijn. Bijna zo schoon als een operatiezaal.*

"Dat is toch leuk? Toch is het in mijn ogen een chaos. Maar ik hoor vaak dat mijn gestructureerdheid redelijk uniek is."

*Je man is een geslaagd zakenman.*

"Hij heeft zijn beursgenoteerde bedrijf onlangs verkocht. Omdat hij nog jong is, broedt hij nu op plannen om weer iets nieuws te beginnen. Mijn inkomsten ziet hij als niet meer dan een leuke bijkomstigheid. Voor hem bracht het letterlijk kleur in zijn leven. Hij kende niet anders dan de grijs tinten uit zijn eigen financiële wereld."

*Je werk is populair bij rijke Amerikanen. Komen die klanten via je man?*

"Amerikanen kopen via internet werk van me aan, als investering, en laten het bij mij in depot staan (prijzen voor doeken variëren van 1000 tot 25.000 euro, sculpturen tot het dubbele – HK). Eens per jaar bellen ze. 'Marian Near About', vragen ze dan, 'wat is de huidige waarde?' Enkele van die aankopen staan al jaren in opslag. Maar ze komen niet via mijn man, o nee. Ik wist dat



zijn klantenbestand waanzinnig interessant voor me was. Maar hij zei heel duidelijk: 'Als je er maar met je vingers van afblijft. Dat houden we strikt gescheiden.' Ik heb nooit potentiële klanten aangeschreven, ze komen vanzelf. Het kwam wel voor dat ik op een expositie met mensen stond te praten en dat ze dan mijn man Jan herkenden, terwijl ze niet eens wisten dat ik zijn vrouw was."

*Waarom verkoopt jouw werk zo goed?*

"Door de balans van de kleuren. Kleur is mijn kloppende hart. Dat heb ik uit de tropen meegekregen. Zowel in mijn schilderwerken als bij mijn sculpturen gebruik ik kleuren. Dat spreekt mensen aan."

**Het grand dessert** is een combinatie van verse frambozen gevuld met tonkabonencrème, limoenbereidingen, biscuit van pure chocolade, sorbet en Provençaalse sinaasappel met limoen.

*Ben je gelovig?*

"Nee, eerder boeddhist. Maar gisteren liep ik wel een kerkje binnen om kaarsjes aan te steken voor mijn overleden zus en voor vader, die me leerde vooral mijn hart te volgen. Mijn leven is gebaseerd op de pijlers van de mooie elementen uit het christendom en de islam. Maar omdat er ook zo vaak misbruik wordt gemaakt van godsdiensten, durf ik me niet meer gelovig te noemen."

*Heb je advies voor Nederlandse kunstenaars die aanzienlijk minder verdienen dan jij?*

"Leer meer ondernemer te worden. En wees niet te beroerd er iets bij te doen. Zelfs een commerciële man als Herman Brood deed dat. De muziek was zijn tweede professie. Wie in Nederland kunstenaar wil zijn, moet neveninkomsten hebben. Als alleen Nederland je podium is, kan het bijna niet anders." |



## De Provence in Brabant

Ginneken is een sjeke wijk aan de rand van Breda. Er zijn nog diverse speciaalzaken als een echte visboer, een luxe bakker en een traiteur. Salon de Provence ligt vlak bij de centrumkant van de stad. Jan van der Sluijs is patron-cuisinier en zijn vrouw Pauline, fan van Marianne Naerebout, is de gastvrouw. Te midden van enkele kleurrijke doeken van de kunstenaar serveert men met zorg bereide mediterrane gerechten. Dat kan zowel in de huiskamer als (bij mooi weer) buiten op het achterterras. De wijngaard is uitstekend. De meeste wijnen zijn per glas te bestellen, en dat voor een schappelijke prijs. Leuke sfeer en vriendelijke service, 8 HP'tjes waard.

