

Stijlvol ingeblikte vis

Vertaling door Pierre Hakkesteegt van een artikel uit SeafoodSource door Mike Urch, 27 oktober 2014



De zogeheten *Tincan* in Soho – het beruchte amusementskwartier van London – is een restaurant dat zich onderscheidt. Sommigen vinden het niet eens restaurant waardig omdat het geen keuken heeft, laat staan een chef-kok. Het serveert uitsluitend geblikte zeevruchten, maar dan wel het hoger segment van luxere blikjes. Het menu omvat bijvoorbeeld:

- Jose - Portugese makreel in olijfolie - £ 7
- Triton - IJslands licht gerookte kabeljauwlever - £ 10
- Los Peperetes - zee-egel kaviaar - £ 18

De zeevruchten worden bescheiden opgediend in blik met een stuk brood en wat

sla en/of lente-uitjes, peterselie, citroen en olijfolie. Geen voorgerechten, nagerechten, koffie of thee. Wel keuze uit twee rode en twee witte wijnen, sprankelend water en een bier genaamd Er Borqueron, een Spaans ambachtelijk bier gebrouwen met Mediterraan zeewater.

Tincan heeft in september 2014 de deuren geopend met een proeftijd van zes maanden wat voor een 'pop-up store' als deze gebruikelijk is. Dergelijke opklapbare winkels zijn een tijdelijke exploitatie van een winkelruimte die ertoe dienen de consument te verrassen. Als het concept succesvol is blijven exploitanten langer en anders stoppen ze of verkassen naar een

locatie met beter ontvankelijk publiek.

Het restaurant is een uitwerking van AL_A; een internationaal architecten studio. Terwijl ze werkte aan een nieuw cultureel centrum in Lissabon (Portugal) ontdekte ze een voormalig vistuigwinkeltje dat overgestapt was tot restaurant waar alleen ingeblikte vis werd opgediend. Een medewerker van AL_A vertelt: "wat begon als lunch werd al snel een concept en vervolgens een concreet project: om het huisstijl ontwerp van een architectenstudio te combineren met een restaurant dat 's werelds best ingeblikte vis serveert. Tincan verheft een nederig blikje tot een object van begeerte in een omgeving gecreëerd voor deze product-beleving." Dat blijkt want in het restaurant is alles – van lichtarmaturen, muurversiering, tafels en stoelen – toegewijd aan deze doelstelling. Het concept is bindend: geen keuken, de beste geblikte zeevruchten, heel gezond en geweldige stijlbeleving waarin de rol van onverwachte held wordt vervuld door een blikje vis.

Of deze ingeblikte vis werkelijk 's werelds fijnste is, is uiteraard een kwestie van

smaak. Maar de recensies zijn lovend, bijvoorbeeld over een soort ansjovis dat omschreven wordt als "gepekeld tot aan het honingzoete toe, niet vissig maar duidelijk te herleiden naar zee". Grappig is het feit dat ondanks dat dit restaurant uitsluitend vis serveert er in de beschreven recensies niet gerept wordt over duurzaamheid, certificering of het milieu maar over hoe goede vis smaakt en de beleving van goed vis proeven.

Als we willen dat men meer vis gaat eten, of begint te eten, dan zijn initiatieven als Tincan het antwoord. Het eindeloze geneuzel over duurzaamheid en dergelijke geeft een bittere (ansjovis) smaak bij consumenten. Niettegenstaande dat vis duurzaam en verantwoordelijk geproduceerd moet worden, maar dat is zaak voor de inblikkers van vis. Wat betreft het succes van deze onderneming lijkt het erop dat de Soho vestiging is gesloten en dat Tincan voornemens is te verhuizen naar New York.

Origineel <http://bit.ly/1CS2iVL> & restaurant www.tincanlondon.com

