

# Magazine Language

Tips & Tricks

# Cover art



# Cover Art



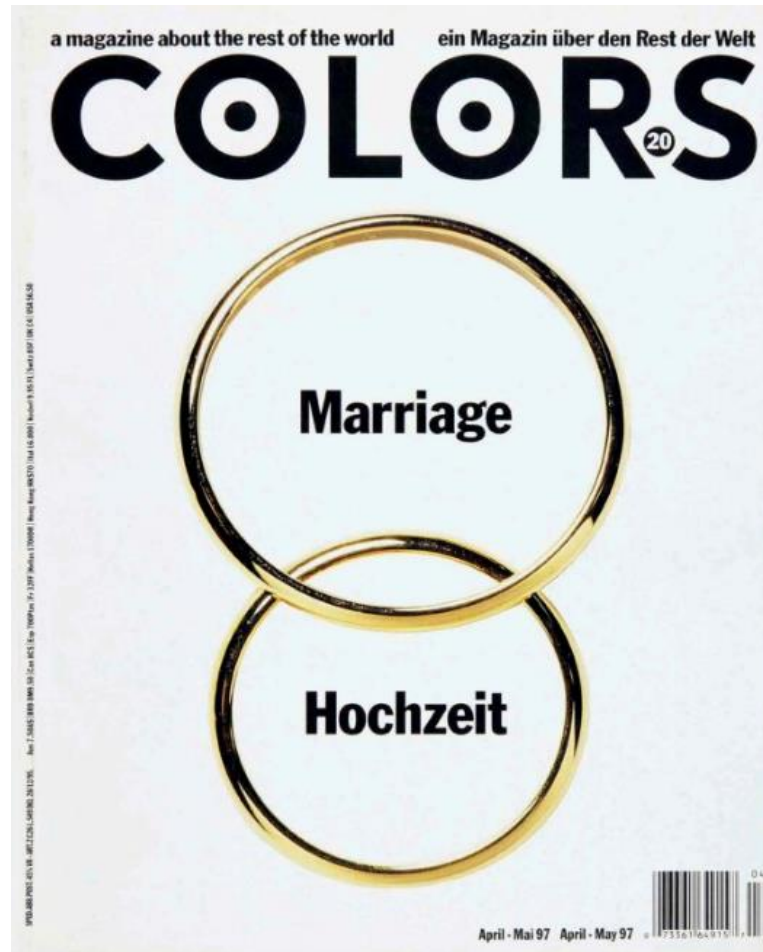
# Cover Art



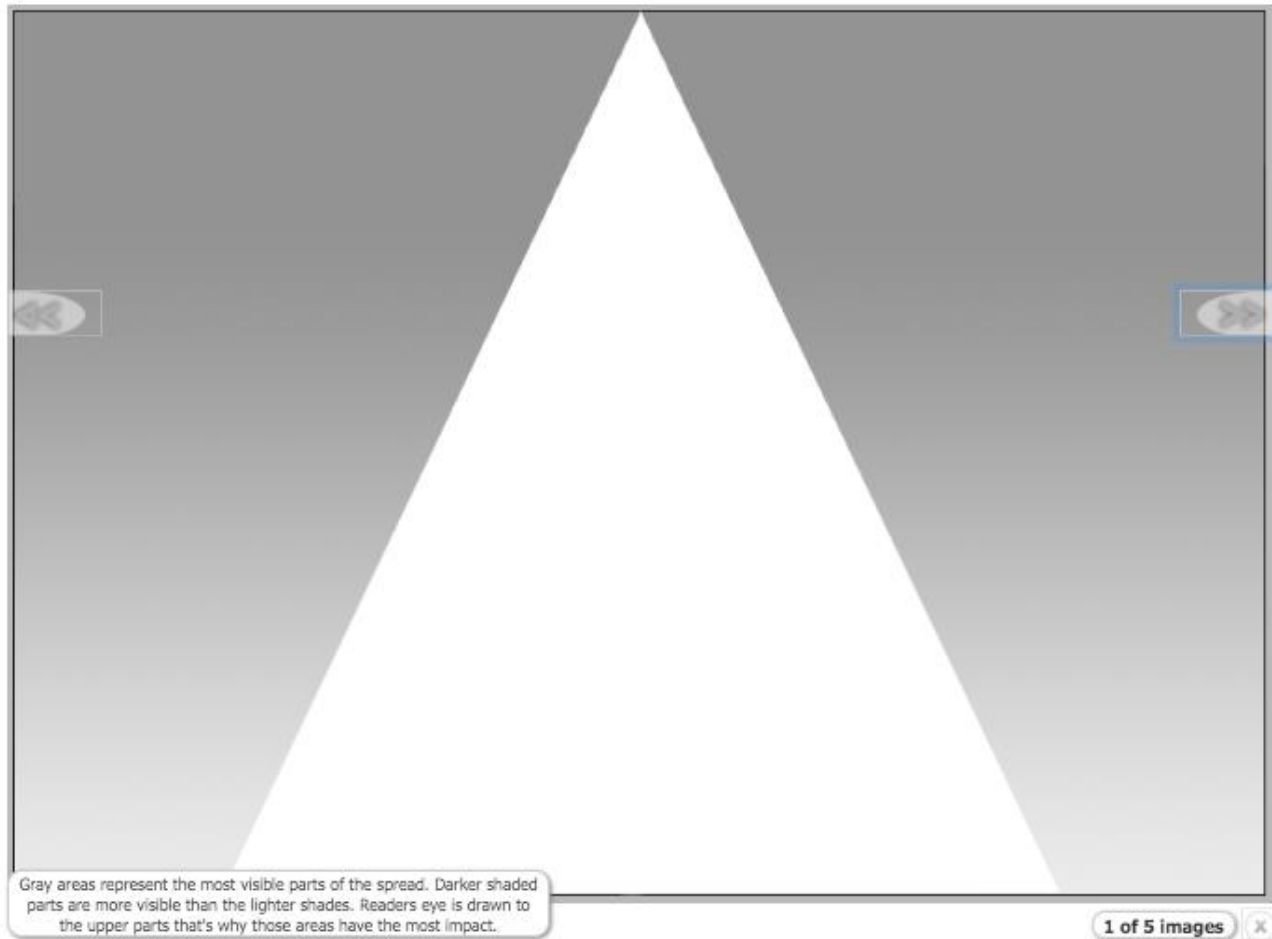
# Cover Art



# Cover Art



# Let's stay in the grey!





# Yes or no?





# Yes or no?



# Introducing the double spread

## THE REVENGE OF MARK RONSON



No covers, no smugness, and absolutely, definitely, cross-his-heart-and-hope-to-die no trumpets: **Tim Chester** meets a repentant Mark Ronson

PHOTOGRAPH: TOM O'LEARY

**C**an I ask you something without offending you? Mark Ronson asks more politely as he swings a suit carrier on to the uneven floor of an Old Street boogie one sweltering Monday afternoon. Um, OK, I reply in a mixture of curiosity and speculation. Fire away. He fixes me with a semi-suspicious glare. "How come you're the third person that was supposed to write this article? Was it like, 'Oh, can't we find one person that doesn't mind talking to Mark Ronson?'"

Good start to an afternoon chat, then. As it turns out, it was a series of unseasoned red events that led to me taking the job, but the reverse interrogation before we've even begun says a lot about the 34-year-old DJ, producer, remixer about the cool parts of town and now singer and songwriter, and the journey he's taken to get here.

Few music figures have taken such a sustained beating as Mark Ronson. You no doubt associate the name with Lily Allen, Amy Winehouse and a much-maligned but hugely successful album of cover versions – as well as endless rereleases from the music press including a quite recent side remark from yours truly in an unseasoned review. Yep, from death threats signed by Smith fans to disses from Arctic Monkeys and relentless vilification across the media via Grammy and five awards, his career has been an unrelenting ride. So perhaps it's no wonder he's cautious.

He's admitted to Googling himself in the middle of the night and throughout our conversation he reveals an acute fear of persecution from public and press alike. "If I'm out in London and I go out of a certain postcode, I definitely try and keep my head down as much as possible," he admits in his trademark mansuificent nasal drawl as we settle down to an oval table for our phone session. "Because I know if I go to a pub in somewhere like Mile End, someone will come up and go, 'Oh, are you Mark Ronson? You're a fucking wanker.'"

**R**onson in June 2010, hunkered in his seat in the dingy top room of a pub, is a confusing creature to make out. Dressed in smart/casual clothes, black and white knitted creepers with red socks, a bright elastic Swiss-style watch and abling vintage ring embossed with his initials picked up at a flea market by his girlfriend, he's as government a person as his coat – simultaneously confident and insecure while guarded and introspective, making bold assertions but tailing off into thought and repeatedly correcting himself. Behind the firm handshake and the friendly banter about Dizzee's latest record there's the distance between me and the unnerving

man who's been harmed before. He's a riddle wrapped in an enigma wrapped in Greek.

In many ways it's clear why people would try to shoot him off his perch with idle-tipped darts. First up, there's the charmed upbringing. The tales of socialite parents and formative years of some celeb-struck parties where the revolving doors to casa Ronson included Rod Stewart, Prince, Springsteen and Paul McCartney for the toddler's entertainment. We've all heard the one about him going round Jack's house to play and in fact he's fresh out of yet another grilling from a red top about the same titled stories. C'mon, I went to school the day after I hung out with Michael Jackson. I know better than to tell the kids at school, who would think I was lying or being disingenuous," he sighs. "I should have just stuck to that cliche." There's the fact his mum met Foreigner's Mick Jones when he was six and he was living the rock star dream while still having baby teeth. He obliges us by reminiscing about the times he'd "go and use them play to 15,000 people and make

**"I KNOW IF I GO TO A PUB IN CERTAIN AREAS SOMEONE WILL COME UP AND GO, 'OH, ARE YOU MARK RONSON? YOU'RE A FUCKING WANKER'"**

my way behind the drum riser to play air drums for two hours. There was one floor ten for playing and one for beer."

Then there's his own charmed career. The early beginnings as a celebrity DJ in New York playing for the likes of Puff Daddy and Jay-Z, although – in an initial sign of his unease with how he was portrayed – he ditches the term 'celebrity DJ'. "I never knew what that meant, if I was a DJ celebrity that DJ'd or if I was someone that DJ'd at parties where DJ-list celebrities were. I made my name to hole-in-the-wall hip-hop clubs, so the tag seemed a bit diminishing."

All this led to more reasons for some to resent him: the jet-set lifestyle, the celeb girlfriends (Daisy Lowe, The Lites' Terezae, Theresa) and the famous friends (Sean Lennon as a kid, any rapper you like as an adult). Then of course there's Winehouse's multi-platinum award-winning "Back in Black" and

# Vocabulary



# Image over text

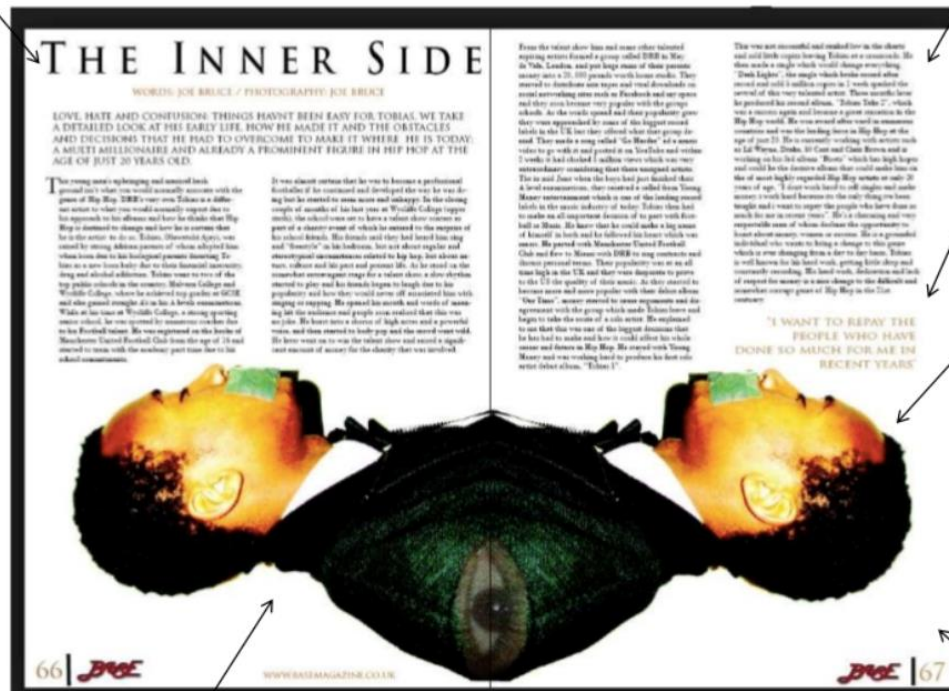


[illegible]



# Intrigue

The title of the magazine article uses an old typefaces commonly used in newspapers, the old font however, is sophisticated and adds class and also signifies the magazine is targeting a specific demographic audience.



Columns have been used in a small font face the text is varied in length due to the shape of the man's body.

The key quote is in a large font size in comparison to the columns contents

The repetitive image which has been replicated over the two pages links the contents of the two pages.

There is a defining difference between the two pages due to the thin line which separates them. The use of page numbers at the bottom of the page signifies the article is from a magazine.

The man's complexion and the colours of the photograph have been altered. The use of an eye signifies the magazine may be about some kind of supernatural element especially as the man is lying down in the image and he has tape over his mouth.

The colour scheme of the page is a conventional white and black colour scheme therefore signifying the audience may be targeted at an older sophisticated audience or an audience of high status.

# Storytelling





# Steer your reader

The large image on the first page is rather glamorous the images lighting has been edited enhancing the white lights and making the woman look angelic

The women's name has been linked at the top of the page

The 'S' typeface has been enlarged and links to the image to the column of text which shadows the end of the large 'S'. The 'S' symbol can link to women in the way that they use to wear corset and achieve an 'S' shape figure.

The size of the columns typeface has been changed the first column is larger therefore trying to grab the audience's attention. The typeface style stays the same as the large 'S' throughout the magazine. There is also a large 'A' at the bottom of the page signifying a summary of the article or an important quote.

The magazine article is predominantly targeted at a female demographic aged 15-30 as the text has been written in a biography style. The magazine is well known and the page layout is very elegant.



At the footer of the page there are links to the magazine's website, surprisingly however there are no page numbers.

[illegible]

# Column grids

## 12 Steps to Jazz

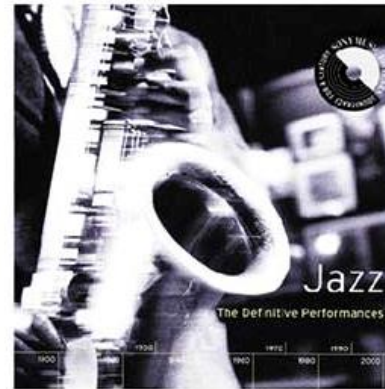
by Lew Dobbins

It's been a hundred and ten years since Columbia entered the commercial record business by recording John Philip Sousa. Since then the means of capturing sound for posterity has gone from the cylinder to recording direct to flat disc, to recording on magnetic tape, from monaural sound to stereo, through to the digital audio compact disc or tape (DAX). My 50 years plus collecting have taken in all those changes except the first. My first record player was of the wind-up variety.

With the advent of the CD has come a real plethora of material that can be a Pandora's box for the uninitiated. When I was asked to come up with guidelines for the beginner, for someone who has heard some form of jazz and would like to explore further, and to keep that list to a dozen purchases, I decided to limit those choices to instrumentals.

The twelve steps to the discovery of the wonderful and diverse world of jazz were made simpler by a recent 31-track compilation offering a great cross-section of recorded classics from the beginning to the present. **Jazz: THE DEFINITIVE PERFORMANCES** [150-46] (Columbia J2K 658507) is a double CD which begins at the onset with, arguably, the first ever jazz (solo) recording, *Indiana*, by THE ORIGINAL CLEVELAND JAZZ BAND, recorded in New York City on January 30, 1917. The

other gems include first-class examples of the art of Louis Armstrong – his joyfully famed *Hot Five* blues with pianist Earl Fatha Hines, Louis' mentor, King Oliver; *Singin' The Blues* by the ill-fated Rex Roederbecker, who died of alcoholism at the age of 25; Fletcher Henderson, one of first great arrangers, with Stampaid; an early example of what his great big band sounded like; the awesome piano of Art Tatum, his debut recording, age 25; the great combinations of Count Basie with Lester Young on *Lester Leaps In*, and with Coleman Hawkins on *9:20 Special*; the Benny Goodman Sextet with both Lionel Hampton and the father of modern jazz guitar, Charlie Christian; a pair by Duke Ellington – a big band number and a piano trio outing; the Gene Krupa band featuring trumpeter Roy Eldridge; an example of the very danceable music of the Lunie Lunceford Band; *Four Brothers* by the 1947 Woody Herman Band with three great tenor soloists, Stan Getz, Zoot Sims and the underappreciated Herbie Steward; a classic view of hard bop, *Nick's Dream* by Art Blakey's Messengers with Horace Silver on piano; Miles' classic, *So What*, with not only John Coltrane but also Cannonball Adderley and Paul Chambers; Charles Mingus with his tribute to Lester Young, *Goodbye Pork Pie Hat*; the original version of Paul Desmond's *Take Five* by



Dave Brubeck; an item from Erroll Garner's classic *Concert by the Sea*; a live example of Thelonious Monk's Quartet with Charlie Rouse on tenor, and on through some examples of *fusion* or jazz rock to the more challenging music of Ornette Coleman; the great combination of Dexter Gordon and trumpeter Woody Shaw and ending up with sessions by Branford Marsalis and by his somewhat overly praised brother,



Winton. All told, this compilation is a great place to begin. The first jazz composer was Jelly Roll Morton and his music is well worth a listen. **THE PEARLS** [72-46] (Bluebird 6558-2-RE) collects 23 compositions recorded by his Red Hot Peppers and what he does with what was the standard New Orleans front line of cornet-trombone-clarinet is quite fascinating even today. His own piano and the individual solos of musicians Kid Ory, Barney Bigard, Johnny Dodds and Russell Procope on the sessions from the 1920s and Sidney Bechet in 1939



are added bonuses.

Thomas "Fats" Waller is probably best remembered as a man with a great knack of "sounding up" the material he was given to record. He was also a great pianist in the Harlem Stride style and was an influence on pianists to come including Count Basie. The double-CD set, **THE FATS WALLER PIANO SOLOS/TURN ON THE HEAT** [121-35] (Bluebird 2482-2-RE) collects 35





# Quantity breeds quality

pag 28

KEUKEN

## VOORGERECHT

### Faux gras

Voorbereiden: 30 minuten

Opdienen: 2 uur

Bereiden: 5 minuten

Voor 6 personen

- \* 2 eel. + 150 g roomboter
- \* 1 sjalot, gesnipperd
- \* zeezout en versgemalen zwarte peper
- \* 2 tenen knoflook
- \* 250 g kastanjechampignons, grof gehakt
- \* 2 theel. gedroogde tijm
- \* 2 eel. cognac of brandy
- \* 200 gekookte linzen (mag uit blik)
- \* 75 g walnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan
- \* 2 eel. voorgekookte rode biet, in kleine blokjes
- \* 2 eel. sojaaus
- \* 1 eel. rode miso
- Voor erbij
- \* snuf sel gris of zoutvlakken (Maldon)
- \* cornichons/kleine augurkjes
- \* geroosterde sneetjes zuurdesembrood (van de grillpan bijvoorbeeld)
- \* ingemaakte uitjes
- \* een potje lekkere cranberrysaus of chutney

**VOORBEREIDEN** Verhit de 2 eetlepels boter in een koekenpan. Fruit de sjalot tot hij glazig is op middelhoog vuur. Voeg zout en peper toe en roerbak de knoflook even mee. Schep dan de champignons en de tijm erdoor. Blus af met een beetje cognac. Schep dan de hele inhoud van de pan samen met de linzen, de walnoten en wat bieten (is puur voor de kleur) in een keukenmachine om geheel glad te draaien. Stop de machine tussendoor om de randen naar beneden te vegen. Breng vervolgens op smaak met soja

**wijn**  
Friedrich Becker Grauer  
Burgunder 2016:  
heilig en licht droog

**bier**  
Duport Saison:  
stevig en droog

en miso, proef tussen-door goed: is de balans goed? Mixt er meer miso in? Meer peper? Voeg indien nodig ook een extra scheutje cognac toe. Smelt intussen de 150 gram boter in een steelpan en zet oprij. Schep de paté in 6-8 kleine glaasjes en giet de gesmolten boter erop. Zet de glaasjes in de koelkast om in zeker 2 uur op te stijven.

**BEREIDEN** Haal de glaasjes zeker 30 minuten voor het opdienen uit de koelkast, strooi er wat sel gris op en serveer ze met geroosterd, dungseden zuurdesembrood, cornichons, ingemaakte uitjes en eventueel wat zoetigs als chutney, compote of stroop, maar persoonlijk hoeft dat van mij niet.

## TUSSENGERECHT

### Carpaccio van gepofte koolrabi met Parmezaanse kaas en gekonfijte citroen

Voorbereiden: 7,5 uur

Bakken: 2 uur

Bereiden: 10 minuten

Voor 4 personen

- \* 500 g bloem + wat extra voor het bestuiven
- \* 100 g zout
- \* ca. 200 ml water
- \* 1 flinke koolrabi (of koolraap) of twee kleinere, ongeschild, blad sraf
- \* 1 gekonfijte citroen (Arabische winkel)
- \* 6 eel. olijfolie
- \* versgemalen zwarte peper, eventueel zeezout
- \* 1 snelle Fries roggebrood
- \* ca. 50 g Parmezaanse kaas, in flinterjes geschaafd
- \* ca. 4 verse salieblaadjes, in heel dunne reepjes

**VOORBEREIDEN** Verwarm de oven voor op 200 of als het kan 225 graden. Maak een deeg van de bloem, zout en



Faux gras, de vego variant van zout gras.

het water. Kneed met schone handen tot het een stevig en zachtponzig deeg is. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Pak de knol er mee in en zorg dat alle naden dicht zijn gedrukt. Gebruik eventueel een lijke koud water als het niet wil plakken. Zet dit bolle deegreepje op een bakplaat en bak hem 2 uur in de voorverwarmde oven. Tik hem met een hakmes of hamer open (pas op: hete stoom!) en haal de gepofte koolrabi er voorzichtig en eventueel met behulp van een tang uit. Voeg de raap schoon en laat haar ietwat afkoelen.

Snij de gepofte knol in zo dun mogelijke plakjes en bewaar die tot gebruik afgedekt op het aanrecht. Als u het gerecht langer dan 3 uur van tevoren voorbereidt, bewaar u ze in de koelkast. Haal ze er op tijd uit: ze zijn lekkerder op kamertemperatuur. Snij van de citroen de schil in flinterdunne reepjes. Klop de inhoud ervan met 3-4 eetlepels olijfolie tot een dressing, maal er peper over, zoet hoeft



Carpaccio van rode biet als tussengerecht.

waarschijnlijk niet. Zet oprij. Maal het roggebrood tot grof kruim in de keukenmachine. Zet oprij tot gebruik.

**BEREIDEN** Spreid de dungseden koolrabi uit over mooie grote borden. Bak het roggebroodkruim in 2 eetlepels olijfolie in een paar minuten al omscheppend krokant. Laet uitlekken op keukenpapier. Besprenkel de koolrabi met de dressing, bestrooi met de flinter kaas, salieblaadjes en het roggebroodkruim. Dien op.

**wijn**  
Château Lascaille 2017:  
hetemaal in balans

**bier**  
Maximus Brutus:  
als een stevige jolt



End met steranijs.

## HOOFDGERECHT VLEES

### End met steranijs in bloedsinaasappelsaus

Voorbereiden: 15 minuten

Bakken: 1 uur

Bereiden: 10 minuten

Voor 8 personen

- Voor de end
- \* 2 hele pekingsvarkens (raken 1 eend per 4 personen), gewassen
- \* 2 eel. zout
- \* 1 theel. gemalen zwarte peper
- \* 2 eel. Chinees vijfkruidenpoeder
- \* 2 bloedsinaasappels, gehalveerd
- \* ca. 6 takjes tijm
- \* 1 bougie platte peterselie
- \* 2 vlijes, in 8 portjes gesneden
- \* 200 ml droge witte wijn
- \* 250 ml kippenbouillon
- \* 4 steranijs
- \* 1 winterpeen, in blokjes
- \* 1 stengel bleekselderij, in blokjes
- Voor de saus
- \* 4 eel. pannenkoeken- of keukenstroop

- \* ca. 100 ml bloedsinaasappelsap (van 2 sinaasappels)
- \* 2 eel. witwijnazijn
- \* zeezout en versgemalen zwarte peper
- \* 4 eel. kippenbouillon
- \* 2 eel. boter, op kamertemperatuur
- \* 2 eel. bloem voor alle deelsenden
- \* 2 eel. fijne sinaasappelrasp
- Handig
- \* een vleesthermometer

**VOORBEREIDEN** Verwarm de oven voor op 250 graden. Dep de eenden droog. Meng zout, peper en vijfkruidenpoeder en wrijf de eenden met het specerijmengsel van binnen en buiten in. Snij 1 bloedsinaasappel doormidden en elke helft in vieren en doe die in de holten van de eenden, voeg tijm en peterselie toe en de helft van de uienportjes. Pers de andere sinaasappel uit en roer het op samen met wijn, bouillon en steranijs in een kanneke. Zet oprij.

# Background colour

pag 32

KERSTRIJKER

## BIJGERECHT

### Kastanjes, spruitjes en appel

Voorbereiden: 10 minuten  
Bereiden: 25 minuten  
Voor 6-8 personen

- \* 500 g roombitor
- \* 500 g voorgedroogde kastanjes (bijvoorbeeld marrons cuites, pak van 500 g bij Jumbo), gehalveerd
- \* 1 stengel bleekselderij, in dunne schijfjes
- \* 1 braai-appel, geschild en in blokjes
- \* 150 ml groentebouillon
- \* zeezout en versgemalen zwarte peper
- \* 2 theel. lichte basterdsuiker
- \* 1 eetl. citroensap
- \* 600 g spruitjes, schoon

**VOORBEREIDEN** Blancheer de spruitjes 6 minuten in kokend, gezout water en laat ze daarna goed uitlekken. Zet opzij tot gebruik.

**BEREIDEN** Verhit de boter in een middelgrote pan op laag vuur. Voeg de kastanjes, bleekselderij en appel toe en bak al omscheppend zo'n 5 minuten. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en breng op smaak met zeezout, peper, de suiker en het citroensap. Dek de pan af en laat op een laag vuur 20 minuten zacht sudderen. Voeg de spruitjes toe, laat het 5 minuten doorkoken en schep ze in een servererschaa.

## BIJGERECHT

### Puree van pastinaak met ahornsiroop, tijm en balsamico

Voorbereiden: 20 minuten  
Bereiden: 20 minuten  
Voor 6-8 personen

- \* 500 ml groentebouillon
- \* 2 tenen knoflook, gekneusd
- \* 1 kg pastinaak, geschild en in blokjes
- \* 60 g roombitor
- \* 2-3 eetl. ahornsiroop
- \* 3 eetl. balsamicoazijn
- \* zeezout en versgemalen zwarte peper
- \* de blaadjes van 4 takjes tijm

**VOORBEREIDEN** Verwarm de bouillon met de gekneusde knoflook en kook de pastinaakblokjes in 15 minuten beetgaar. Giet ze af boven een kom om het vocht op te vangen en doe ze in de kom van de keukenmachine of blender. Doe de boter erbij en voeg naar smaak ahornsiroop en balsamico toe, maal er peper en zout op. Wees eerst voorzichtig, na het proeven kan er altijd meer zout en zuur bij. Voeg als het te droog is nog een scheutje opgevangen bouillon toe. Roer de tijmblaadjes erdoor. Schep de puree in een ovenschaal, maak er met een lepel sierlijke deken in. Laat afkoelen en bewaar de puree tot gebruik in de koelkast.

**BEREIDEN** Verwarm de oven voor op 200 graden. Warm de puree in 20 minuten op tot de randjes mooi bruin kleuren en zet hem op tafel.



Het knoflook gemaakte andijvie zo geplaat.

## BIJGERECHT

### Hele gesmoorde andijvie met miso en knoflook

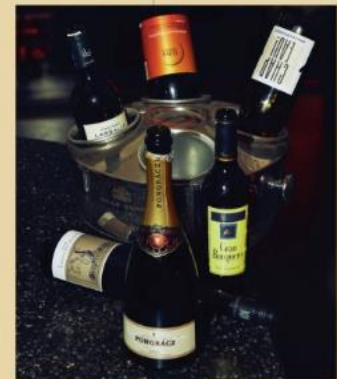
Bereiden: 20 minuten  
Voor 4-6 personen

- \* 3 eetl. olijfolie
- \* 1 sjalot, gewilderd
- \* 2 tenen knoflook, in schijfjes
- \* 1 rode peper, eventueel zaadlijsten verwijderd en fijngesnip
- \* 2 eetl. rode miso
- \* 1 hele krop andijvie, in de lengte doorsneden: echt goed gewassen

**BEREIDEN** Verhit de olijfolie in een grote happan en voeg sjalot, knoflook, peper en miso toe. Bak even uit. Voeg de helft van de andijvie met aangehangen water toe, met de snijkant naar beneden. Doe een deksel op de pan, draai het vuur iets lager en kook de krop 8-10 minuten, schud af en toe. Test de groente op gaarheid. Kook zo nodig een paar minuten langer. Haal de eerste helft met de tang uit de pan en houd warm. Bak de tweede helft in het achtergebleven miso-pepermengsel.



De sterfte zijn afkomstig van de hand van der hand.



De wijnen werden gekookt door de hand.

## BIER

### Aperitief:

**Beem Oude Geuze**  
Het op natuurlijke manier vergiste bier Oude Geuze uit de omgeving van Brussel brengt prikkelende, fascinerende zuren met zich mee. Sommigen noemen dit de champagne onder de bieren. Maar waarom vinden we dit lekker? Neem wel altijd een 'oude' geuze, de echte.

### Faux Gras:

**Dupont Saison**  
Een voorbeeld aan aardse ingrediënten vraagt om een bier met een stervig, met rustiek karakter. Komen we uit bij saison bier, een oorsprong uit Walonië. Afkomstig van de introductie van de smakemeter reizen naar zuur, bitter, kruiden of nog meer. Maar droog is de stijl. Die van Dupont geldt als referentie voor deze stijl. Kan niet misen dus.

### Carpaccio van koelrab:

**Maximus Brutus**  
Dit bier voor een stoer gerecht. Vienna Lager, of amber lager, is als een stervig pils met wat meer kleur: granig, licht roze, net even wat meer te beloven. En dat geldt helemaal voor de uitstekende uitvoering van het Utrechtse Maximus.

### Ende:

**Rodenbach Grand Cru**  
Waarom rodenbach bier past bij dit moede, klassiek met een tuitje geroest. En of het nu komt door de bereiding - het bier rijgt aan in grote houten vaten - of door de diverse micro-organismen die zich erover ontfamen: een rijk, complex, zoetere smaak wacht de drinker.

### Tart met blauwe kaas:

**Jopen Moole Nel**  
Blauwe kaas en IPA is mooie combinatie. Heerlijk met kaas, dan een stukje van deze Harlema IPA en het op wat er in je mond gebeurt. Grappig he? Jopen Moole Nel is een fraai bier dat zowel de magische IPA-drinker behaagt, en ook de wet meer gekende bierliefhebber niet teleurstelt.

### Pavlova:

**Gouden Draak, brouwerij Van Steenberghe.**  
Bij een volzette toet mag ook een dit bier. En dit Belgische bier levert versmakkende, zoete tonen die zich prima thuisvoelen bij de specerijen en drank in het gerecht. Misschien is dit bier op zichzelf al een dessert. Een klein glaasje is genoeg.

Alle bier te minne (dij, zij Boerwolf of Dap) te krijgen, bij Bierwinkels of een helen als Bitter.

## WIJN

### Aperitief:

**Pengraze Brut**  
Kwaliteit die champagne, maar uit Zuid-Afrika. Geurt naar toast en glaz, wit fruit, appel, droogkruis en kweper. Gemaakt van champagnegrasdrum chardonnay en pinot noir, hergepakt als champagne en twee jaar gerijpt. Pengraze Brut, Zuid-Afrika, dals d dals € 14,49.

### Faux Gras:

Bij de sterfte smaken van pastistoden en noten mag een dit wijn. Balsamende pinot gris op zijn Duits, ruikt naar kweeper en honing, en licht strak droog, mellow yellow, klasse. Maak hem niet te koud. Friedrich Becker Grauer Burgunder 2019, Jfalle, Winterberg, nnn.nl, € 11,99.

### Carpaccio van koelrab:

Een groentegerecht helemaal in balans met een wijn die dat ook is. Romig door gedroogde houtgras, en toch met een verrukkelijke inhoud. Zindert en blijft anders. Chateau Lantier 2017, Graves, Wijnhandel van Lantier, nnn.nl, € 12,99.

### Ende en de blauwe kaas:

Krachtige smaken met een dadelijke zoete toets. Hier zou een klassieke Bordeaux bij passen, maar ik heb een ander idee. Van de gedroogde druiven: intense en krachtig, prisma-danten en vialities, met een vermoeden van roest. Zuma Argentina 2017, Negreore Brissou, Puglia, Bero, € 8,50, ook in magnum (1,5 l) € 17,50.

### Pavlova:

Mariage is al zwet, de whiskeycstandt maakt hem nog zouter. Er bestaan nauwelijke wijnen die daarbij passen, maar eenje is er toch, uit het zonnenschraude Andalus. Inters zoete wijn van legende draken, geurend naar rosinen, koffie en cacao. Don Burguero Pedro Ximenez, Montilla-Moriles, Wijnhandel van Wijnberg, nnn.nl, € 17,99 (0,5 l).

# How many more?

pag 46

23 november 2019

► Gedetailleerde plet-  
lijzen broodpan 'The  
Bakkeas' komt in  
smakelijke kleuren.  
€ 730.  
[greatthingsgood.com](http://greatthingsgood.com)

► Schudden met champagne? In deze bol  
pneumat het glistende.  
€ 12,50. [kleuters.nl](http://kleuters.nl)

► Cultuurstuurgar Zethor Chri baseerde de  
recepten in het boek 'Le Corbusier' op beroemde kunstenaars en architecten.  
€ 44,50. [pauze.nl](http://pauze.nl)

► Set van twee geribbelde champagneglazen in  
feestelijke edelstalen, vanaf € 46.  
[nabonetherhill.com](http://nabonetherhill.com)

► Met de 'Carbonator' van Aerke  
maakt u thuis  
broodstelen.  
€ 219. [aerke.com](http://aerke.com)

► Paper-on-woodstel  
van de avontuurs.  
€ 10,99.  
[diveerish.nl](http://diveerish.nl)

► Chef-kok Joris Bijden-  
dijk opende onlangs zijn  
restaurant Mita en daar  
hoorde een eigen service  
bij: 'Brodee', vanaf € 7,25  
per bord. [hennepapp.nl](http://hennepapp.nl)

► Albanees bergboeren plakken kneden vormen  
u thee kunt zetten. Met de 'Droeveng' wat  
kan je verband, rijen, rosmarijn of alle  
stelen. € 24,99. [lamb-potter.com](http://lamb-potter.com)

► De op te schuiven: al-  
beaten 'Cisterna 50' van met  
gebruikt stalen en ontworpen  
door architect Antonio  
Cisterna. € 49,90. [lissle.com](http://lissle.com)

► Remo-voetmat  
voor in de boom.  
€ 2,97. [hema.com](http://hema.com)

► Stijlvolle canvas kleding  
van toezienmerk Bandpist en  
doordrukende concepten  
Drengen. € 145.  
[azendabrothers.com](http://azendabrothers.com)

designspies

pag 47

► Apende voor 2020,  
voorgegeven door grafisch  
ontwerper Marjolijn  
Dehaas. € 24,99.  
[marjolindehaas.com](http://marjolindehaas.com)

► De 'Big Dot' is een knaas of een  
bijzettefelje voor in bed (in talloze  
kleuren). € 74,90. [ezle200.com](http://ezle200.com)

► De 'Paper  
Pet' past op  
in broden en  
slijde-lijten.  
€ 129.  
[ruijs.com](http://ruijs.com)

► Voor schone slapers: 'Maga Dreams Limited Edition'  
-versieringen van Charlotte Pilbury met 'Maga'-dag- en  
nachtsterren de een levende-slapenmaker. € 95.  
[charlottepilbury.com](http://charlottepilbury.com)

► Japanse 'Slow coffee'-filter-  
houder van walnoot en  
messing. € 124. [koto-europe.com](http://koto-europe.com)

► Glasfen en hooguit mee naar  
de frisdrank te lopen, niet  
verder. € 24,95. [zabo.nl](http://zabo.nl)

► Dierenwand  
van walnoot-  
hout. € 129.  
[nide.com](http://nide.com)

► Waterkoker 'Beau'  
met houten handvat.  
€ 149,95. [etelton.com](http://etelton.com)

► Plant-, bloem- en bomenstelen van  
geperst metaal, vanaf € 399 tot  
€ 725. [dekiesnenunhof.nl](http://dekiesnenunhof.nl)

► Set van drie  
hulaparfuma:  
Aesop Aromatic  
Bouquet. 3 x 50 ml, € 99.  
[aesop.com](http://aesop.com)

► 60 centimeter hoge 'Okay'-  
lamp. € 489. [ruijs.com](http://ruijs.com)

► Beoordel in  
Galen versniet  
beddenpost en  
frukt se op met  
een nieuw kleur,  
vanaf € 40.  
[nabonetherhill.com](http://nabonetherhill.com)

► Gebroeksluise naar  
ontwerp van  
Kraan/Gille, gemaakt  
in de eerste werk-  
plaats van Wouter EL  
in Den Bosch. € 45 en  
(groen) € 65.  
[marcellelelele.nl](http://marcellelelele.nl)

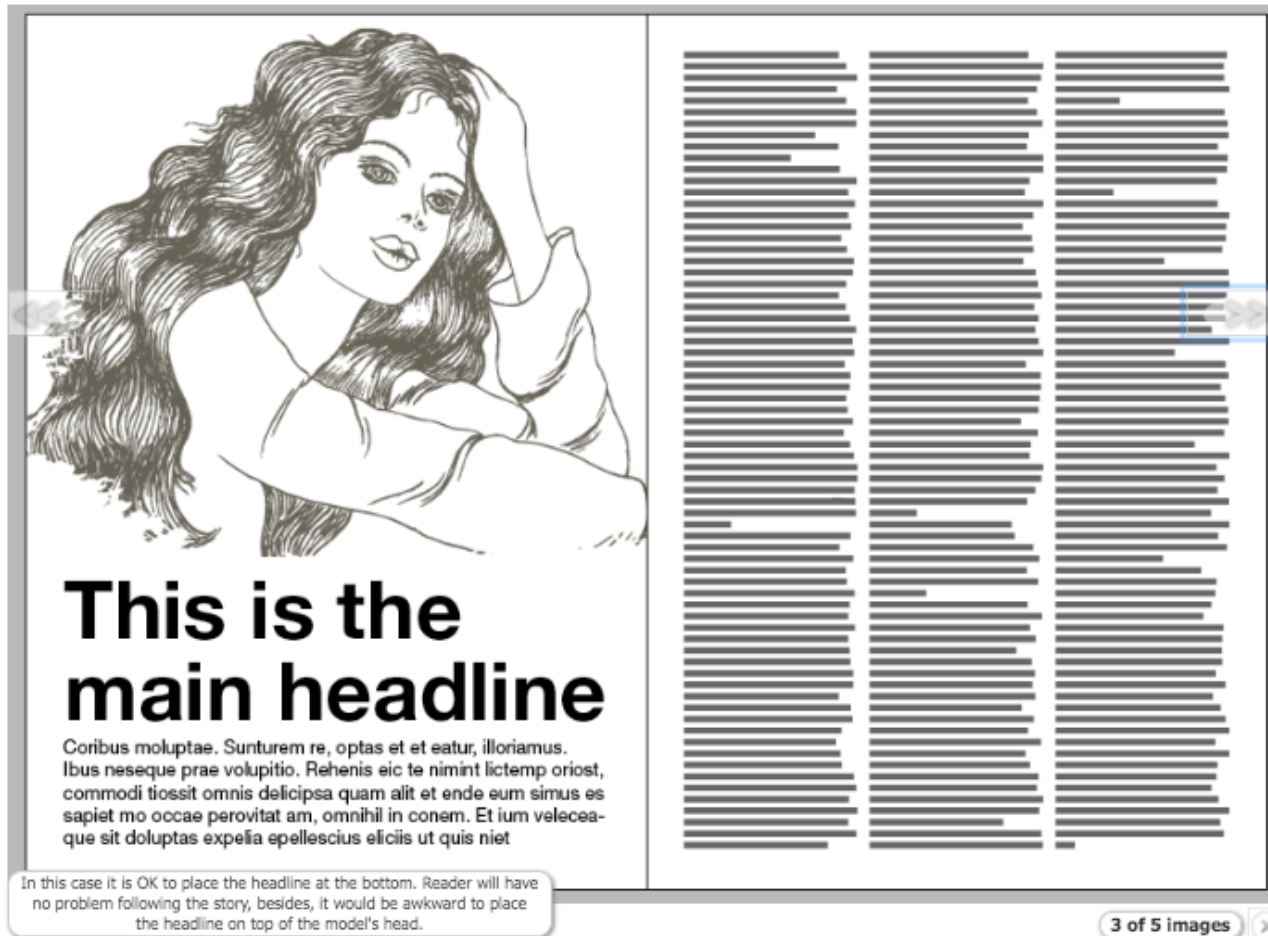


# No





# Yes



# Rythm is better without interruption



# Information levels

pag 82

**Chillen met Chewbacca**  
In een sterrenstelsel hier ver, ver vandaan, net onder Los Angeles, ligt Batuu. In het pretpark van Disney komen dromen van (geduldige) Star Wars-fans uit.



De workshop metatoolbouwen, waar lichtwaarden worden gemaakt.

**VOORDAT WE NAAR BATUU** vertrokken, leek het me fijn prioriteiten te stellen. Het kon behoorlijk druk worden, had ik gehoord. Met rijen wachtenden voor de belangrijkste bezienswaardigheden. Om teleurstellingen te voorkomen, stelde ik mijn gezinsleden dus de vraag: wat willen we absoluut niet missen, en wat kunnen we eventueel links laten liggen?

Zoons (11), die van ons vieren verreweg de meeste kennis heeft van de uitkomsten van de Melkweg, kreeg daarmee ook de meeste ingraak: hij wilde graag een ritje maken in een ruimteschip. En hij hoopte op een ontmoeting met Chewbacca.

Ik kon alleen beloven dat ik mijn best zou doen; ik was nog nooit op een andere planeet geweest.

Van tevoren las ik me in over onze reisbestemming. Batuu is een lang vergeten (maar inmiddels draakbrosche) plekje aan de rand van de Melkweg, ergens tussen Onbekende Regio's en de Wilde Ruimte, stond op een Engels-talige site. Wij zouden naar Black Spire gaan, 'een exotische handelspost in een

prachtige omgeving met versteende overblijfselen van torenhoge oude bomen. Het moderne dorp is gebouwd op de ruïnes van een lang geleden uitgestorven beschaving'. In het dorp, altijd al een wat anarchistisch smokkelaarsnest, waren de laatste tijd opstootjes uitgebroken tegen de planetaire machthebbers van de Eerste Orde, las ik ook. Maar op de site van Buitenlandse Zaken was nog niets te vinden over een negatief reisadvies.

**Dus bleven er praktische vragen over.**

Welke munteenheid hebben ze daar? (De Batuaanse spira, maar ze accepteren ook dollars.) Welke taal spreken ze? (Aurebesh, maar ze verstaan ook Engels. Je kunt ook een app downloaden die hun spijkerschrift vertaalt naar voor ons leesbare letters.) Wat is het klimaat? (Mediterraan, met warme droge zomers en milde, natte winters - denk aan Californië.)

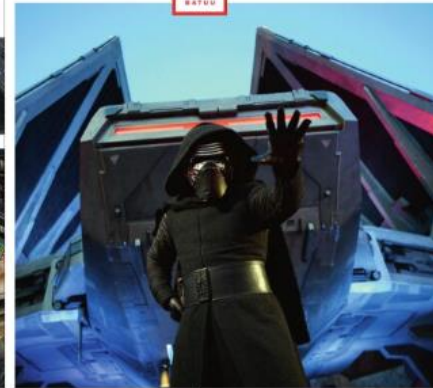
En dus reden we op een zaterdagochtend in augustus vanuit Los Angeles. Eerst een uurtje naar Anaheim, waar we overstapten op een trein die ons naar een druk plein bracht met een



aan de slag in de cockpit.

enorme toegangspoort. Daarachter stond weer een trein voor ons klaar. En vervolgens was het nog maar een half uurtje lopen, waarbij we af en toe wel een Mickey Mouse aan de kant moesten duwen.

De overgang van de aardse wereld naar die van Batuu is abrupt. Eerst loop je nog over een keurige klinkerstraat langs suikerpinkleurige kastelen, dan sta je op ien dat lijkt op een modderige zandweg, met daarin de sporen van vogels en varkens en voetafdrukken van robots. Langs de kant van de weg staan gestrande, neestige ruimtevaartschepen. Aan het eind van de weg gloort een stadspoot. Welkom in Black Spire. De planeet Batuu doet vreemd genoeg best vertrouwd aan - de aarde heeft ook buitenaarse plekken. Het is een kruising tussen het Amerikaanse natuurgebied Petrified Forest in Arizona, met zijn versteende boomstammen en priemende rotsformaties, en oude steden als Marrakesh of Istanbul, met hun op een doolhof lijkende steegjes met bazars. Buitenpost Black Spire is feitelijk een grote ommuurde futuristisch-middeleeuwse markt, met



Dus op voor de snede Kylo Ren.



**Langs de weg staan gestrande ruimte-schepen**

kraampjes vol bizarre huiskinderen, barretjes met inheemse brouwen en werkplaatsen waar lichtwaarden of droids worden gesmeed.

Batuu lijkt wel wat op planeten uit de Star Wars-films, maar is geen kopie van welk filmdecor dan ook, waarschuwt reisbureau Disney, bij wie wij onze tickets boekten. Wat nog niet wil zeggen dat je er geen bekende figuren uit Star Wars tegen kunt komen: prinses Rey bijvoorbeeld, en de snede Kylo Ren, en hopelijk dus ook: Chewbacca, de langharige beer die lastig uit zijn woorden komt.

Disney voegde Batuu in juni dit jaar aan zijn pretparkpakket toe, onder de noemer Galaxy's Edge. Het entertainmentbedrijf hoopt met Galaxy's Edge een nieuw publiek te bedienen: volwassenen enerzijds, die het stadium piraat spelen of Minnie Mouse omhellen ontgroed zijn, en kinderen anderzijds, opgegroeid met games, streamen en apps, die meer interactie willen.

Galaxy's Edge is daarom niet zoals andere Disney-attracties een bordkartonnen variant van een fantasie-land dat je kent uit een film of een stripverhaal.

# Surprise me



Goodbye petrol, car keys, vroom vroom, conventions, oil changes, noise, sales pitch, compromises, boring commutes, superficial disappointment, complexity, neon lights, small screens, gas stations, wrong turns, blindfolded drivers, old standards, failed parking, road signs, chrome emblems, steaming hoods, idling, distractions, sugar coating, air pollution, half measures, ignitions, driving alone, bad combos, oil leaks, ugly start buttons, smog, stereotypes, cramped quarters, exhaust pipes and other things considered **Normal**.

Goodbye Normal  
—  
Polestar2

# Show you understand

## DE RUSSISCHE CONNECTIE VAN COCO CHANEL



Anna Pavlova, een van de toonaangevende Russische dansers, viel op met haar traditionele kostuums op haar toer in 1904.

© Chanel / Photographie Claire Siskind



© Chanel / Photographie Claire Siskind

Als Coco Chanel op bezoek was in Parijs, liet ze het interieur van de dubbelportier van het appartement van de Russische aristocraten, die haar ontvingen, zien.

Print van Gabrielle - Coco Chanel in een Russische stijl, zoals ze bleef in 1921.



© All Rights Reserved / Courtesy of Vogue Paris / Photo W. Bonfante



© David Laundy Collection

Grootmoeder Dorothea Prinsessen werden in het huis van Coco Chanel, en met name voor afzet aan de Russische tycoon. Maar het koppel in Biarritz in de zomer van 1904.

Coco Chanel, dat is natuurlijk Parijs. Maar dat de modeontwerpster ook haar hart verloor aan Rusland en de Russische mannen is minder geweten. Op zoek naar het Russische verhaal dat van Chanel een powerhouse moet maken in de wereld van de haute joaillerie.

TEXT: NATALIE HEDGECOCK

## ШАНЕЛЬ И РОССИЯ\*

(\*) CHANEL EN RUSLAND



Kroon van de collectie A-dore van de haute joaillerie van Chanel. Het ontwerp is van 1919 en is gemaakt van 5,5 miljoen carats met een waarde van 10,25 miljoen.

**E**n Russisch boerenbal, inclusief boeketpels, dansen en violisten. Geef toe: het is niet meteen een evenement dat je associeert met Grand Palais in Parijs. Het was dan ook niet zomaar een boerenfeestje. Overal stonden subtiel securityagenten opgesteld, want de prijzen van de glimmende juwelen die kups op de stribelen en antieke tafels lagen uitgesteld, schommelden tussen 60.000 en een duizendtalende 5,9 miljoen euro. Per stuk weltevorensta. Een dag na de presentatie van 'Le Paris Russe de Chanel' toonde Patricia Leguinau, directeur van de haute-joaillerie-afdeling van Chanel, zich duidelijk tevreden. 'Al leende ik wel dat ik veel kassas naar op de straat val', lacht hij. In ieder geval aan Coco Chanel die duizendtalende juwelencollectie die stoelt op haar Russische fantasiewereld en waarvoor de sky de limit was, het Russische boerenbal geweld hebben gevonden. 'Gisteren kreeg ik nog een aanje van Chanel-patrimoinebeheerder Hélène Fugère, die met een knetterend ontzeker', zegt Leguinau trots, waarna hij voortzet: 'Coco Chanel, als Russische boerin op een bal masqué. Kan je je voorstellen?'

Spontane habbels, lollige anekdotes... Leguinau geeft interviews alsof hij nooit anders deed. Maar zo glimmerd zijn ontwerpen zijn, zo bescheiden is de glaggeschoren Fugère. Niet alleen draagt hij zelf geen juwelen - 'je magen bekijken is al voldoende voor me' - dit is de eerste keer in tien jaar dat hij met een interview voor het voetlicht treedt. 'Maar ik gmat natuurlijk vaak over de collecties met onze goede klanten, misschien gaat het daarom zo vlot.' Over waarom de haute-joailleriecollectie van Chanel zo lang op zich liet wachten, is hij ronkoneel: 'Mijn prioriteiten lagen gewoon elders. Eerst moest ik vooral een trouw samenstellen. Dan collecties uitbreiden.' Inderdaad: Leguinau, die op 21-

jarige leeftijd in de juwelierswereld stapte als ontwerper bij Cartier en later actief was bij Van Cleef & Arpels, transfereerde Chanel in het voorbije decennium tot een serieuze speler in de juwelierswereld. 'Nu voelde de tijd rijp.'

### LIABSONS

Teng naar Coco Chanel. Ze staat te boek als het nore genie dat ons zonet de little black dress, het parfum Chanel N°5 als de eerste handervrije lunchtas - de 2,55, dankzij het schouderbandje - gaf. Maar het grootste missestand uit de geschiedenis is dat Coco Chanel alleen 'minimal' zou zijn geweest. In realiteit was ze een geprojecteerd persoon door optiek, door de Russische werkelijkheid in het bijzonder. De oorsprong van die fasciatie heeft meerdere aanknopingspunten. Er was haar vriendschap met Misia Sert, een Poolse-Russisch-Belgische pianiste die een levenslange hartsvriendin werd nadat Coco's liefde, de Britse polospeler Roy Capel, overleed. Sert was verslingerd aan het balletgezelschap Les Ballets Russes uit Sint-Petersburg. Tegelijk was er Ernest Boam, een Frans-Russische 'nou' die parfums voor samen maakte, en in 1921 de revolutionaire formule - met een overloos 'aldehyden' - bedacht voor Chanel N°5.

Maar wellicht is een 'haken' nog het spannendste aanknopingspunt. Eerst Dmitri Prokoviev, een jonge Rus met bleekblauwe ogen en een zwak voor zelfstandige vrouwen. In Rusland was hij groothef, een seffe van de Romanov-tuize. In Parijs kwamen hij aan als boeren - hij was Rusland buitengewoon nadat hij Rasputin, de spirituele leidsman van tsarina Alexandra, hielp vermoorden. Hier werd hij champagneveelganger en de 'amant' van Coco Chanel. Ze bracht in 1920 veel tijd met hem door in de ->



# Less is more



Dior door Christian Dior:  
"Bar" ensemble uit de "Corolle"-lijn, haute-couturecollectie, lente-zomer 1947.  
Geborgen door Alex Weh in New York, 2018.

70 | 06.11.2019

DIOR DOOR DE LENS VAN PETER LINDBERGH

## ZIJN LAATSTE SUPER- MODELLEN

Luttele dagen voor Peter Lindbergh in september overleed, was de Duitse modelfotograaf nog volop in de weer met een fotoboek dat zijn langdurige relatie met Dior illustreerde. Een selectie uit de nooit eerder getoonde beelden.

TEXTE: NIKOLAUS HELLEN / FOTO: PETER LINDBERGH

71 | 06.11.2019

# AIDA



## ‘Mijn jaren met Banksy waren krankzinnig’

BANKSY'S VOORMALIGE MANAGER PUBLICEERT BOEK MET NOOIT EERDER GEZIENE FOTO'S

100 | 14.11.2019

Twaalf jaar lang was hij zowel de manager, de fotograaf als het belangrijkste teamlid van kunstenaar Banksy. Sabato zocht Steve Lazarides op in Londen en vroeg hoe hij de mythe Banksy al die tijd in stand kon houden – denk elke week nieuwe telefoonnummers, fake news, avant la lettre, fluohesjes en doen alsof je een beroemde Hollywoodregisseur bent. 'Ik spendeerde gemakkelijk 50 tot 60 procent van mijn tijd om zijn sporen uit te wissen.'

TEKST: LAUR BARD



Veel mensen denken ten onrechte dat Banksy zijn werken in de straten 's nachts maakt. In werkelijkheid was hij meestal overdag. Als iemand in een fluohesje iets doet op Maandagochtend, dat is het niet het ideale moment.

**M**ensen denken dat Banksy een meesterlijk plan had om de wereld te verrassen met zijn kunst. Maar dat was helemaal niet zo. Het ging van bing-bang-bing, zoals een balje in een flipperkast: doe dit, doe dat, nu dat... het speelt nooit met Banksy.

De Bette-straat-artist Banksy is de jongste tijd weer alomtegenwoordig. Vorige maand haalde zijn kolossale schilderij van een Brits parlement vol chimpasus nog een recordprijs van ruim 69 miljoen pond – met afweer heel wat speculaties over wie en wat er achter het doek stak. Een jaar eerder liet hij een eigen schilderij verspreiden dat het veiligheids-Sherby's met hun afplaksel voor meer dan 1 miljoen pond. Ook eerder al haalde de kunstenaar de krantenkoppen met zijn stunts, zoals toen hij in 2015 een hoes potlood bouwde, genaamd 'Dismaand', een droevige versie van Disneyland. Of toen hij in 2017 aan de schrijfgemiddelen tussen Israël en Palestina zijn 'Valued Off Hotel' opende, het hotel met het absolute uitzicht in de wereld.

Thelbigh de vraag: wie is Banksy? Want na al die jaren is zijn identiteit nog altijd niet bekend. Weinig mensen zijn zo verstreemd met de mysterieuze kunstenaar als de nu 50-jarige Steve Lazarides. Hij was twaalf jaar lang – van zijn beginjaren tot en met 2006 – de stem en toeverlaat van Banksy, 'het belangrijkste lid van zijn team', schreef een biografie ooit. Lazarides was zijn manager, organiseerde meer zijn stunts en tentoonstellingen, fotografeerde zijn werk op straat, verkocht zijn schilderijen en prijz en deed alles om Banksy's echte identiteit te verborgen.

Ik ontmoette Banksy in 1997. We kwamen allebei uit Bristol. In lessem toevallig bij hem terecht omdat ik foto's maakte van graffiti-artisten voor een magazine met de kleintje naast Sienaation. Het was meteen duidelijk dat Banksy een ster zou worden. Niet alleen omdat hij ongelooflijk veel talent had, hij werkte ook keihard aan zijn kunst. Hij beoefende toen nog de klassieke Amerikaanse wildstyle-graffiti, maar hij maakte ook al schilderijen op doek, boende die eerlijke grond nog niet lasteloos van. Tot hij zijn wegving vood in het apert met uitgesproken apblomen niemand deed dat toen, en Banksy was er echt goed in. Met apblomen kon hij in één nacht ook tientallen werken maken. En dat is waar graffiti om draait: bring up, je naam op zoveel mogelijk plaatsen zien oplichten.

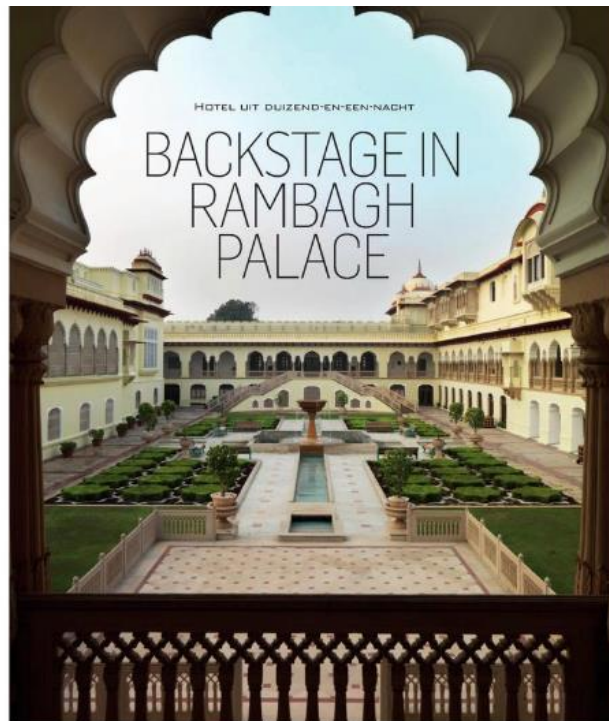
### WEGWERPTELEFOONS

'Al vanaf onze eerste ontmoeting mocht ik zijn gracht: niet fotograferen. Banksy wilde altijd al anoniem blijven. Dat was geen pose of zo. Het was destijds vooral om als graffiti-artist niet gemiddeld te worden. Maar het evolueerde al snel tot een soort ziele: hij hield 40 procent van wie hij was, draaide om het verborgen van zijn identiteit. Mijn jaren –>

100 | 14.11.2019



# The four elements

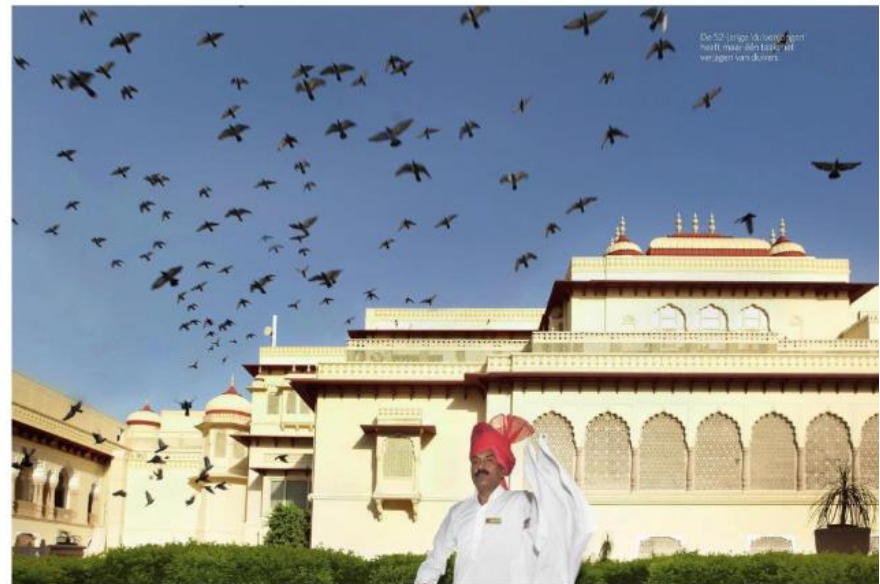


Toen de maharadja en de maharani van Jaipur er nog woonden, kwamen koningin Elizabeth en Jacqueline Kennedy er op de thee. Wij brachten de nacht door in Rambagh Palace. Niet om er prinsheerlijk te slapen en van een gouden bord te eten, maar om te kijken hoe het eraan toegaat in de linnenkamer en de keuken van het vijfsterrenhotel.

Tekst: Jero Weydel Foto's: Herman van Heerde

140 | 16.11.2019

**H**are Koninklijke Hoogheid Mahasati Rajmata Gayatri Devi, prinses van Jaipur, was in shock. Niet groen in shock, maar zoals ze schrijft in haar memoires: 'shocked beyond belief'. Haar was in de lente van 1957 ter ontgemoet die maharadja, haar toenmalige echtgenoot, van plan was hun huis te verbouwen tot hotel. Nu was het de laatste jaren al geen pretje meer voor de beeldschone maharani. Stads de onafhankelijkheid van India in 1947 waren de maharadja's hun officiële titels kwijt, samen met hun privileges en bestellingen, op de eigen principes woonster na. Het personeelsbestand in haar geliefde Rambagh Palace, waar ze sinds haar huwelijk woonde, was van ruim 200 man tot een - in haar ogen - schamele 50 stila gesloeken. Maar de maharadja was overtuigd, er moest immers brood op de plank. Dus werd het mini koninkrijk koninklijke Rambagh Palace het eerste Indiase koninklijke paleis dat werd omgetoerd tot hotel. Menig paleis zou later volgen, maar geen ervan kon wedijveren met de pracht en praal van het vroeg-Ede-eeuwse Rambagh Palace. Wie anders dan Gayatri Devi kon zeggen dat ze thuis de Britse koningin Elizabeth op de thee heeft ontvangen, net als first lady Jacqueline Kennedy, de presidenten Roosevelt en Christopoor en zoont elar Hollywoodster die erin deed? 'T felt miserable', schrijft ze. 'I had come to Rambagh as a bride and it had been my beloved' →



# Balance

## INTERVIEW

# IDRIS ELBA

HE MAY HAVE STARTED OUT ON PIRATE RADIO, BUT IDRIS ELBA HAS NOW GARNERED ACCOLADES FOR HIS ACTING FROM BARACK OBAMA AND WINNIE MANDELA, AND HIS LATEST PERFORMANCE IS TIPPED FOR AN OSCAR

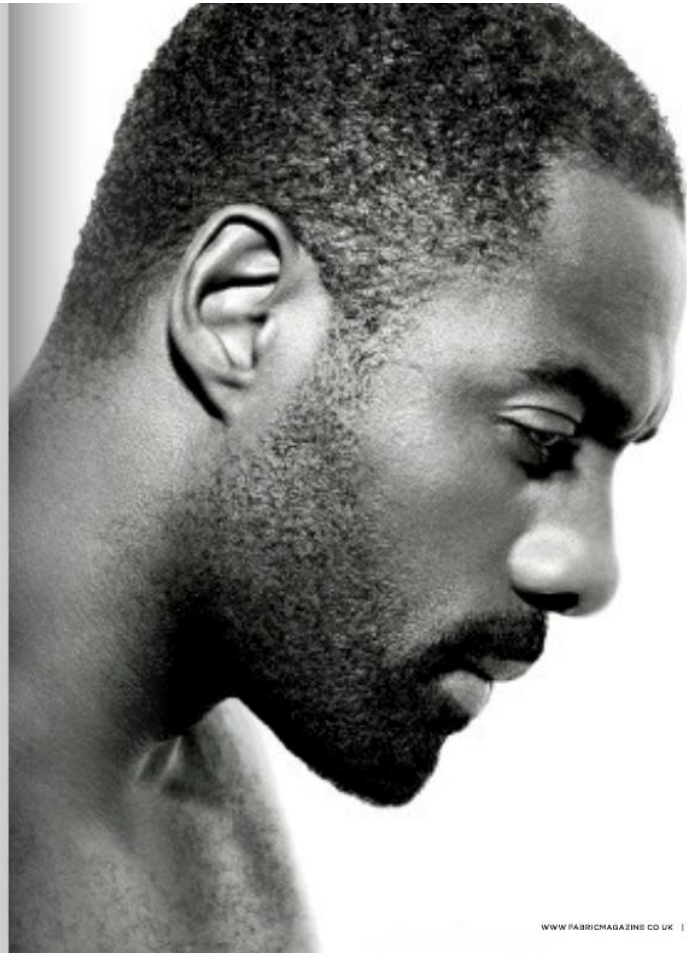
**L**ondoner Idris Elba doesn't look like a man who is scared easily. At over six foot with tattooed arms, he is a commanding presence. But the 41-year-old star of *Tatler* and *The Wire* admits he was terrified when first approached to play the late Nelson Mandela in new film *Mandela: Long Walk to Freedom*.

The Hackney-born actor – who started out on the road to stardom as a pirate radio DJ – says, “I was fearful of doing a bad job.” He is now thankful that his agent eventually persuaded him to take the part, and since news of Mandela's death broke last month, Elba has said: “what an honour it was to step into the shoes of Nelson Mandela and portray a man who defied odds, broke down barriers, and championed human rights before the eyes of the world.”

The movie tells the extraordinary story of Mandela's life, from his childhood in a rural village to being imprisoned on Robben Island before becoming the first democratically-elected president of South Africa in 1994. Elba may not look much like the iconic anti-apartheid hero, but he oozes the necessary charisma to play him. Plus he has a certain twinkle in his eyes, which helped show a different side to Mandela. “He was a ladies' man,” says Elba with a smile. “Winnie Mandela saw the film and told me straight, she said, ‘I loved it, you played him like a man.’”

Elba says that while preparing to play Mandela, he was inspired by his own father, who also sadly passed away recently. “My dad was a very keen union man. He worked at the Ford factory in Dagenham and he fought cases for people that were given injustice. One of his heroes was Mandela,” he says.

Which leads us to wonder whether Idris experienced discrimination first hand whilst growing up in London? “After I left Hackney, I grew up in Canning Town where there was quite a big National Front faction,” he explains. “So you would often walk down the street and be called a black b—d or a black c—t, or they'd shout ‘Go back to your own country you monkeys.’ I heard all of that. I can't compare what I went through as a young man in Canning Town to what Mandela did in South Africa, but it certainly informed my performance,” he says. ▶



# Beauty

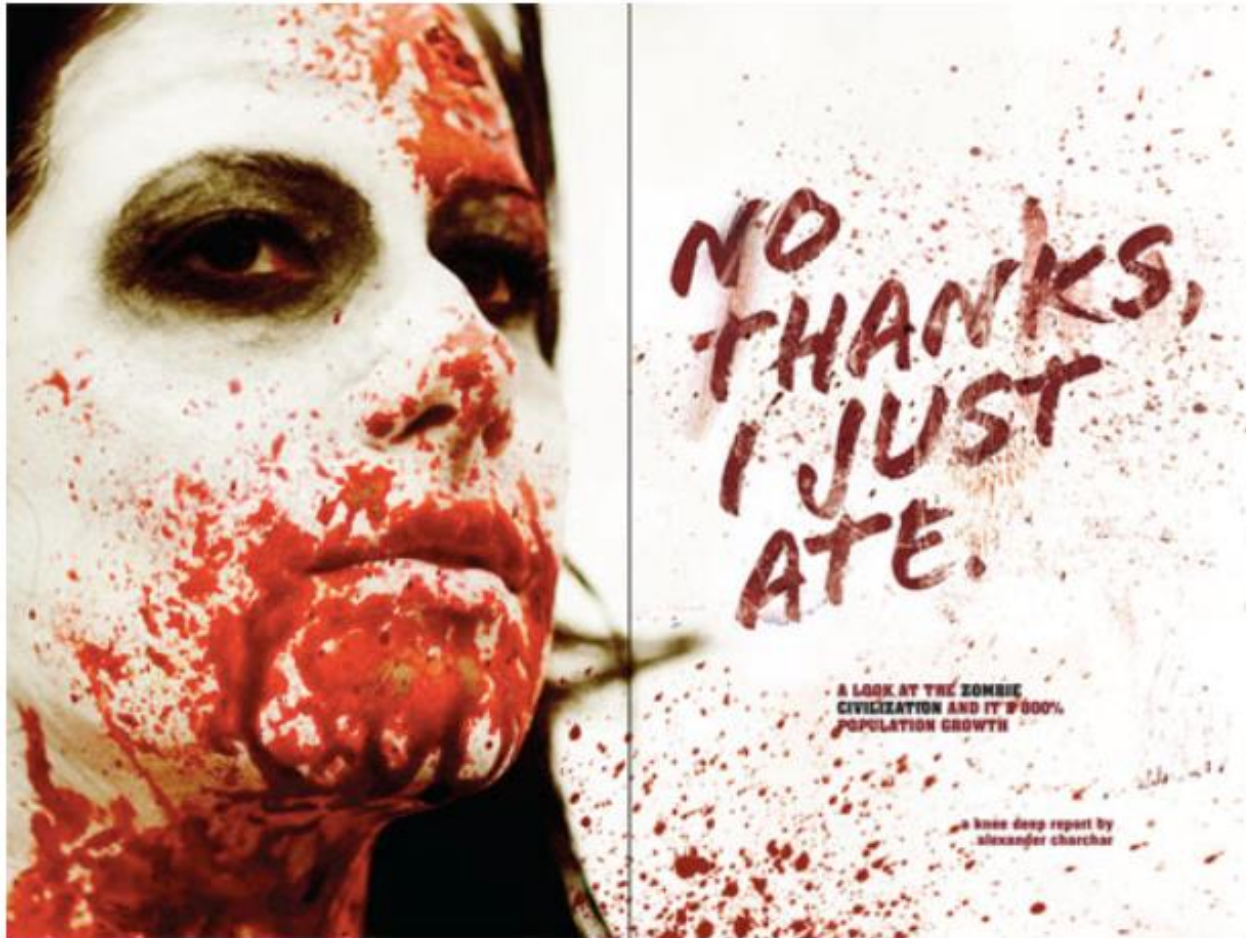


# Order

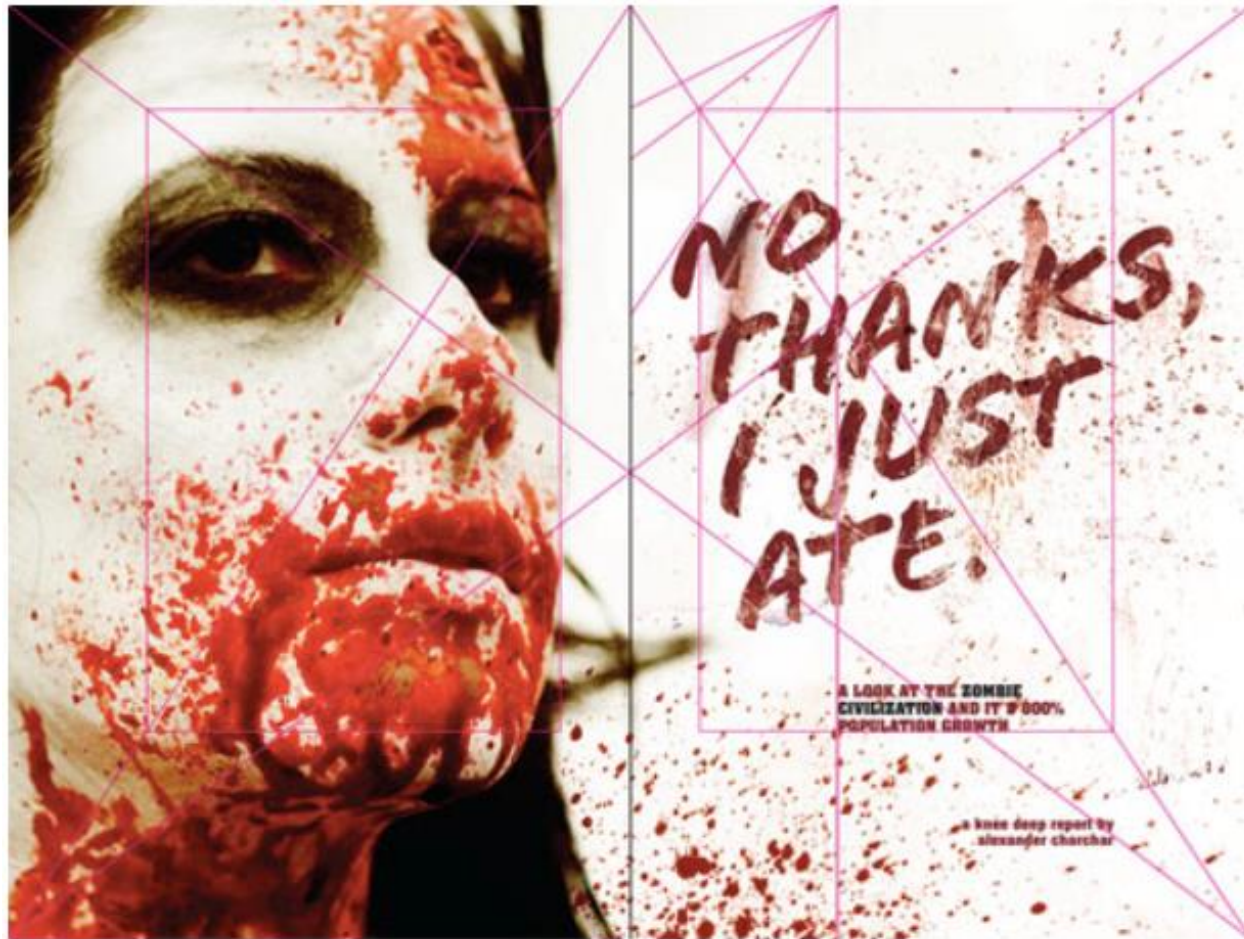




# Secret codes?



# Secret codes?



# Secret codes?





# Secret codes?



<http://retinart.net/graphic-design/secret-law-of-page-harmony/>