



Grootste kunstbeurs ter wereld doet het zonder kleine galerieën

Het mekka van de hedendaagse kunst ligt vanaf vandaag weer in het Zwitserse Basel, waar de 44ste editie van Art Basel van start gaat. Helaas ziet de toekomst er voor de kleine galerieën niet zo fraai uit, meldt *The New York Times* uitgerekend nu.

PIETER VAN LEUVEN

Als grootste kunstbeurs ter wereld is Art Basel al jaren een goede afspiegeling van de kunstwereld. Art Basel biedt traditioneel een platform aan galerieën om kunst voor te stellen aan het grote publiek, verzamelaars, museumdirecteurs en curatoren. De beurs, die opgericht is in 1970 door 3 galerieshouders, was vanaf het begin

een groot succes: op de eerste show in 1970 kwamen meer dan 15.000 bezoekers af, en tekenden 90 galerieën present.

Dit jaar zijn er meer dan 300 galerieën aanwezig en worden meer dan 50.000 mensen verwacht. Ondertussen heeft Art Basel franchises in Miami Beach en vanaf dit jaar ook in Hong Kong. De grote galerieën klinkt het als muziek in de oren.

Zeno X en Jan Mot

Nochtans legt Art Basel ook dit jaar een harde werkelijkheid bloot. Kleine galerieën hebben het moeilijk om op de beurs aanwezig te zijn omdat ze nog moeilijk uit de kosten geraken. *The New York Times* meldt dat een kleine stand op Art Basel een galerieshouder al gauw zo'n 30.000 euro kost. Tel daar dan nog eens de duizenden

euro's bij aan reiskosten, kunsttransport en verzekering, en het wordt snel duidelijk dat enkel de big shots zich een plaats op de beurs kunnen veroorloven.

Verder haalde de krant uit een rapport over die andere grote Europese kunstbeurs, Tefaf in Maastricht, dat middelgrote en kleinere galerieën er jaar na jaar verlies maken. Daartegenover stonden de grote vissen, die hun inkomsten met 55 procent zagen stijgen in 2012.

Terwijl de top van de kunstmarkt van record naar record schijnt te surfen, laat de crisis zich dus wel degelijk voelen in de wereld van de kleine galerieën. De grotere Belgische galerieën houden wel stand, te oordelen naar hun talrijke aanwezigheid op Art Basel. Onder andere Zeno X, Jan Mot en Xavier Huftkens zullen er tentoonstellen.



● Werk van Marc Camille Chaimowicz (linksboven) en Maurizio Cattelan. © ART BASEL/APP

Schaadt kwaad speelgoed uw kinderen?

Nieuw-Zeelandse wetenschappers zijn ongerust over de gelaatsuitdrukkingen van Legofiguurtjes, die volgens hun bevindingen steeds kwader gaan kijken.

CHARLOTTE VAN HACHT

Sinds Legofiguurtjes er in de vroege jaren negentig een resem nieuwe gezichtsuitdrukkingen bij kregen, kijken de gele mannetjes almaar kwader. Dat stelde Nieuw-Zeelandse robotexpert Christoph Bartneck vast toen hij zesduizend popjes fotografeerde aan de Universiteit van Canterbury. Bartneck telde en turfde en kwam tot de conclusie dat het aantal blijde gezichtjes elk jaar daalde in het voordeel van kwade of zelfzekere gelaatsuitdrukkingen. Bovendien merkten hij en zijn team op hoe de themadozen van Lego steeds vaker rond conflictsituaties draaien. Terwijl de pakketten vroeger nog simpelweg een tankstation of een team vuilnis-mannen bevatten, blijkt de strijd tussen goed en kwaad nu een populair thema. Opmerkelijk is dat de helden-poppetjes evengoed een kwade of verbeterde gelaatsuitdrukking krijgen als de slechte figuren. Bartneck schrijft aan het einde van zijn rapport dat hij ongerust is over de impact die deze kwade figuurtjes en conflictrijke dozen hebben op de nieuwe generatie Legofans. Hij hoopt dat het bedrijf zijn onderzoek in het achterhoofd houdt wanneer het nieuwe reeksen ontwikkelt. Een verontrustende redenering, want Lego maakt lang niet als enige

kwade figuurtjes. De ninetiesrage Action Man lijkt een norse broer van Ken en ook helden als Batman en co. zijn geen lachbekjes, om van de recentere hype Angry Birds maar te zwijgen.

Agressieve kinderen

Nederlands ontwikkelingspsycholoog Steven Pont looft het onderzoek van Bartneck, maar vindt de eindredenering van het team wat kort door de bocht. "Stellen dat kinderen zich tijdens hun spel laten leiden door de aard van hun speelgoed, klopt slechts voor een deel.

'Kinderen brengen zelf agressie in hun spel, waarmee ze ook spelen. Agressie leren reguleren hoort bij hun ontwikkeling'

STEVEN PONT
ONTWIKKELINGSPSYCHOLOOG



Agressie leren reguleren hoort bij hun spel. Of je hen nu twee blokjes geeft zonder een gezicht, of lief lachende poppen, maakt niet uit. Kinderen brengen zelf agressie in hun spel. Wanneer je twee groepen spelende kinderen naast elkaar zet en je geeft een van hen een doos met kwade Legofiguurtjes en de andere een

neutrale doos, is de kans wel groot dat de eerste groep agressiever gaat spelen." Maar dat wil volgens Pont nog niet zeggen dat ze ook een agressievere persoonlijkheid ontwikkelen. "Een achttienjarige die met conflictgericht speelgoed speelde, zal daarom niet agressiever zijn dan leeftijdgenoten die dat niet deden. Integendeel, het zou best kunnen dat ze hun agressie beter leerden controleren met die figuurtjes." Haastig alle Legomannetjes van een vredig lachend gezichtje voorzien is dus niet nodig. "Was het maar zo eenvoudig. Dat speelgoed met lieve poppetjes voor lieve kinderen zorgt. Bij het opgroeien en leren omgaan met geweld spelen zoveel factoren mee. De manier waarop ouders met conflict omgaan, bijvoorbeeld, blijft veel belangrijker."

● Legopoppetjes kijken steeds vaker kwaad, maar de manier waarop ouders met conflict omgaan, blijft veel belangrijker voor hun ontwikkeling. © RV

Kwade Lego voor jongens, roze blokken voor meisjes

Terwijl Lego vooral op jongens mikt en hun speelgoed verhard, blijkt de meisjesafdeling in een ander bedje ziek. Hier kleurt alles roze. Een groep Engelse onderzoekers bekeek speelgoedcatalogussen van de voorbije vijftig jaar en constateerden dat het speelgoed voor meisjes steeds minder kleurtinten krijgt. Van keukentjes tot kleine stofzuigers en telefoons, alles kleurt roze. Zelfs speelgoed dat ooit unisex werd aangeboden, zoals poppenkasten of gezelschapspelletjes, kreeg een roze make-over. Lego Friends, de meisjeslijn van Lego, kreeg al veel kritiek over zich heen. De collectie bevat immers roze blokken met stereotype thema's. Britse ouders verenigden zich onder de slogan 'Let Toys Be Toys'. Op hun website zeggen ze niet te begrijpen waarom man-vrouwverschillen steeds kleiner worden in de echte wereld, maar zo benadrukt worden bij kinderen. Hun Face-bookpagina kreeg een kleine vijfduizend likes. De oprichters vinden het speelgoed voor meisjes bovendien te huishoudelijk. In de rekken voor jongens liggen dan weer wetenschapsozons, wapens, grasmaaiertjes en auto's.

Hij zit bij Oud Sluis aan zijn plafond, zegt Sergio Herman. Letterlijk, omdat het restaurant uitbreiden of anders inrichten moeilijk wordt. Figuurlijk ook, omdat Herman de voorbije jaren zowat alles bereikte wat er op culinair gebied te bereiken was. Op zijn 43ste moet hij dus alweer op zoek naar een nieuwe uitdaging. Al valt dat nog mee. Er waren er in de loop van de geschiedenis al die vroeger piekten dan Herman.

Neem nu de Amerikaan Bob Beamon. Die nam in 1968 op 22-jarige leeftijd deel aan de Olympische Spelen in Mexico en sprong er meteen 8,90 meter ver. Tot in 1991 bleef die lengte genoteerd als wereldrecord. "Hij wist waarschijnlijk meteen dat hij nooit in zijn carrière nog zo ver zou springen", denkt sportpsycholoog Guido Verhaeren. "Probeer dan nog maar eens gemotiveerd te blijven."

Mensen die daarom stoppen op hun hoogtepunt, of dat toch claimen, Verhaeren komt ze in de sportwereld geregeld tegen. Al ziet hij af en toe ook het omgekeerde: sporters die hun carrière te lang rekken en al even op de terugweg zijn wanneer ze hun sportoutfit voorgoed aan de haak hangen. "Roger De Vlaeminck is daar een voorbeeld van. Hij hield misschien te veel van de aandacht die hij oogste als sportman."

'Perfectionisten leggen de lat altijd hoger, tot hun doel onrealistisch wordt en de kans op falen groter is'

LIESBET BOONE
VAKGROEP PSYCHOLOGIE (UGENT)

Maar de nood aan aandacht is volgens Verhaeren niet de enige reden waarom sommigen – of het nu sporters zijn of koks – er niet voor kiezen om op een hoogtepunt te stoppen. "Ik kom regelmatig mensen tegen die hun eerste carrière eigenlijk al even willen afbreken, maar die psychologisch nog te nauw zijn verbonden met hun ouders. Die hebben hen meestal enorm gesteund en zolang zij geen duidelijk signaal geven dat het in orde is dat hun kind zijn leven een andere wending geeft, doen velen dat ook niet."

Ook Sergio Herman had zich voorgenomen om drie jaar geleden, op zijn veertigste, zijn werk in Oud Sluis voor bekeken te houden. Het feit dat hij er het levenswerk van zijn vader en grootvader verder zette, maakte dat hij er toen toch nog geen afscheid van kon nemen.

Dat hij dat nu wel kan, heeft vooral te maken met het besef dat het niet eenvoudig wordt om nog beter of zelfs even goed te blijven doen. Waar nu nog een twintig op twintig pronk in de gids van GaultMillau, kan wel eens een 19,5 komen te staan als Herman even niet oplet. Zo iets kan aanvoelen als falen, zelfs al zouden andere restaurateurs een moord begaan om die score te behalen.

"Het is veel gemakkelijker om goed te spelen, dan om te voorkomen dat je slecht speelt", zei voormalig voetballer Johan Cruyff daarom ooit, om nog even in de sport te blijven. Zeker in het culinaire vak, waarin vaak veel creativiteit en vernieuwing wordt verwacht, doet Herman er goed aan de verwachtingen nu aan te passen. Mensen zijn namelijk wel minder creatief op momenten dat ze het gevoel hebben dat ze niet mogen mislukken. Zo blijkt uit onderzoek van de Nederlandse arbeids- en organisatiepsychologe Marieke Roskes.

Losers

Ook studenten zijn geregeld geneigd om er op die momenten de brui aan te geven. Zij die opgeven in hun eerste jaar aan de universiteit of hogeschool doen dat zeker niet allemaal uit desinteresse. Een deel van de studenten stopt met zijn of haar studies uit angst toch niet te kunnen voldoen aan de hoge eisen. Of die nu worden gesteld door zichzelf of door de buitenwereld. "Tijdens mijn lessen motivatiepsychologie werp ik altijd op dat mensen die stoppen voor ze probeerden in iets te slagen eigenlijk mislukken", zegt professor motivatiepsychologie Willy Lens (KU Leuven). "De helft van de studenten is het daar niet mee eens. Zij vin-

Perfekte faalangst



Topchef Sergio Herman gaat zijn enthousiasme nu concentreren op zijn restaurants La Chapelle in Antwerpen en Pure C in Cadzand. © CORNE VAN DER STELT / HOLLANDSE HOOGTE

Wat kun je nog beter doen als je restaurant al werd beloond met drie Michelinsterren? Weinig en dus sluit topchef Sergio Herman binnenkort zijn restaurant Oud Sluis. Hij is bijlange niet de enige die liever stopt dan stilaan terug naar af gaat. Want dat is nu eenmaal een van de kenmerken van De Perfectionist. [Sjoukje Smedts](#)

den dat hun collega's niet kunnen mislukken, net omdat ze op tijd stopten."

Collega-onderzoekers van Lens denken er soms net zo over. "Laatst vertelde een onderzoeker me nog dat hij het gevoel had dat hij nog maar weinig extra kon bereiken, omdat hij al zijn doelen al behaald had. Ik adviseerde hem om zijn werktein uit te breiden of te verschuiven. Dat doet ook Sergio Herman goed", zegt Lens.

Herman wil zich na de sluiting van Oud Sluis toeleggen op La Chapelle, zijn nieuwe restaurant in Antwerpen, en op Pure C, zijn restaurant in het Nederlandse Cadzand. "Maar ook onderzoekers die niet net berei-

ken wat ze willen, gebruiken dezelfde strategie", merkt Lens op. "Iemand die de top maar niet haalt, zal soms zo snel hij of zij kan voor een administratieve baan kiezen en zijn of haar baan als onderzoeker opgeven."

De onderzoekers die dat doen, zijn waarschijnlijk van het type Perfectionist. De druk ontvluchten, zichzelf een ontsnapingsroute geven, is namelijk een strategie die perfectionisten vaak gebruiken. "Je kunt het ook positiever zien", stipt Liesbet Boone aan. Zij doet aan de UGent onderzoek naar perfectionisme en de gevolgen ervan. "Perfectionisten dagen zichzelf graag uit.

Het kan ook daarom zijn dat ze op zoek gaan naar iets anders, zoals Sergio Herman ook doet. Perfectionisten doen namelijk niets liever dan de ladder beklimmen en de lat altijd hoger leggen."

Daarom vertonen ook zoveel topmanagers volgens Boone kenmerken van perfectionisten. Sommigen onder hen zullen die perfectionistische trekken aan de dag leggen omdat ze die nu eenmaal op prijs worden gesteld in de omgeving waarin ze werken. Of omdat bijvoorbeeld hun ouders er altijd op hamerden dat alles altijd perfect moet zijn. "Meestal zoeken perfectionisten toch zelf naar zo'n omgeving, want perfecti-

onisme is een karaktertrek die je niet zomaar afschudt", aldus Boone.

Sergio Herman lijkt er alvast ook mee besmet. "Elke dag heb ik de lat hoger gelegd. Zo hoog dat ik Oud Sluis de laatste jaren 'het monster' ben gaan noemen. Niet omdat het eng is, maar omdat het mij volledig heeft opgeslokt", zegt de kok daarover in het interview waarmee hij het einde van Oud Sluis aankondigde op zijn website. Ook in *DM Magazine* gaf Herman vorig jaar al aan dat het alsmear beter moet. Omdat hij dat wil. "Weet je wat het is? Drie sterren of twintig op twintig halen, dat geeft geen competitiegevoel, hoor. Het gaat me nu meer om het beste uit mezelf te halen en nog beter te worden."

Levens op het spel

Boone herkent het. "Perfectionisten leggen de lat altijd hoger, tot hun doel onrealistisch wordt. Zo maken ze de kans op falen groter, maar daar kunnen ze maar moeilijk mee omgaan. Daarom kampen perfectionisten wel eens met een burn-out, een depressie of angststoornissen. In hetzelfde vakgebied als Sergio Herman zagen we bijvoorbeeld dat Peter Goossens (*chef van het driesterrenrestaurant Hof van Cleve, sjs*) daar al tegenaan liep." Reden is volgens Boone ook dat perfectionisten op het moment dat het fout loopt te zelfkritisch zijn. Ze zoeken de oorzaken voor een mislukking alleen bij zichzelf, niet bij hun omgeving.

'Sergio Herman is iemand die werkt om te winnen, en niet zo geniet van de weg naar de overwinning'

JOHAN DESMADRYL
SPORTPSYCHOLOOG

De mensen die deze karakterkenmerken meedragen, vind je in alle beroeps groepen, maar meestal in functies waar het voorvoegsel 'top' aan werd toegevoegd. Al is dat in de gezondheidszorg anders. Aangezien daar mensenlevens op het spel staan, zijn veel werknemers er geneigd perfectionistisch te handelen. "Dat begrijp ik wel, maar het is niet altijd de beste keuze", vindt psychologe Erna Claes. "De werknemers in de gezondheidszorg kunnen soms niet tegen de gedachte dat een mensenleven verwoest kan worden wanneer zij een kleine fout maken. Daarom gaan sommigen onder hen op zoek naar een nieuwe baan, een die bijvoorbeeld alleen maar om cijfers draait. Of ze vallen ongewild uit, bijvoorbeeld door een burn-out."

Claes gaat daarom voor het zover is met hen op zoek naar hoe de zorgmedewerkers hun perfectionisme kunnen temperen. Door hen bijvoorbeeld duidelijk te maken dat ze hun baan misschien wel perfect uitvoeren, maar daardoor andere belangrijke zaken uit het oog verliezen. Het contact met de patiënten of met collega's schiet er namelijk bij in. "Soms is het beter om tien procent minder perfectionistisch te zijn en daardoor vijftig procent meer contact te hebben met collega's", stelt Claes. "Anders houden de zorgmedewerkers het zelf niet vol en helpen ze uiteindelijk ook niemand vooruit."

Maar de vrees om teleur te stellen is groot bij perfectionisten. Ook bij Sergio Herman. Hij zegt bijvoorbeeld in het interview op zijn website dat hij niet goed is in het teleurstellen van mensen, zelfs als het gaat om zo iets als het moeten aankondigen dat Oud Sluis al bijna volledig volzet is tot aan de sluiting, eind december. Volgens sportpsycholoog Johan Desmadryl is perfectionisme toch niet de enige reden waarom de kok zich nu op zijn andere restaurants wil toelagen. "Sergio Herman is volgens mij niet zoals veel topsporters: iemand die werkt om te winnen en die niet zo geniet van de weg naar de overwinning." In zijn studententijd zou Herman daarom bijvoorbeeld zijn vrienden een voorproefing richting school hebben gegeven om hen dan met zijn brommier in te halen. Ook in de schoolkeuken wilde hij graag zijn collega's de loef afsteken. "Daarin zit het verschil tussen een topsporter en een artiest. Een artiest geniet van alles, maar iemand als Sergio Herman zal volgens mij ook met zijn twee andere restaurants weer naar de top willen mikken", vermoedt Desmadryl. "Dat hoeft niet negatief te zijn, als hem dat gelukkig maakt."