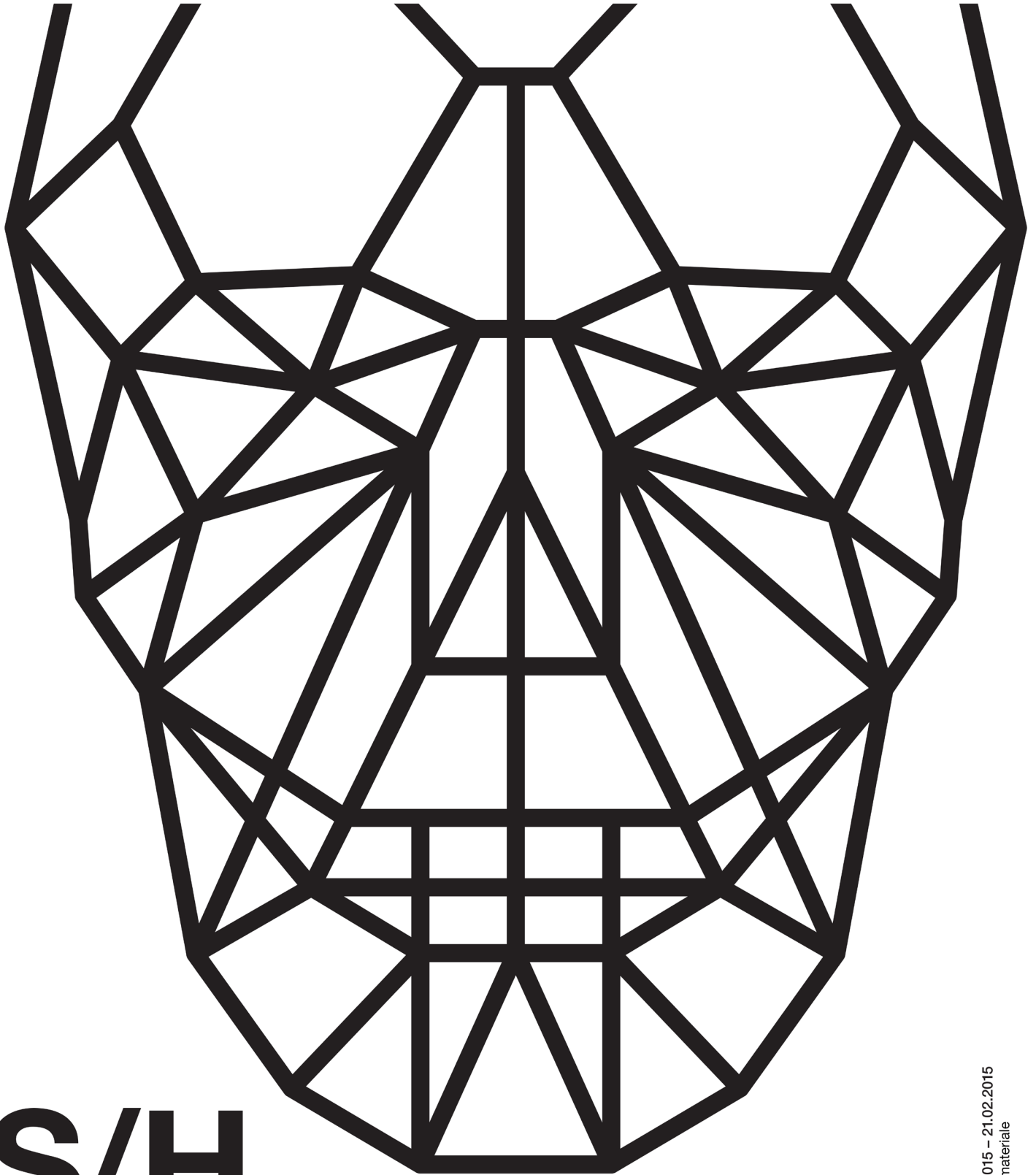


NOMA



S/H

Sort/Hvid åbner NOMA under Copenhagen Cooking

Luksusrestauranten Noma, der er verdenskendt for nordisk gourmetmad, deler paradoksal navn med en underernæringssygdom. Nu åbner Sort/Hvid restauranten NOMA, der har urpremiere 29. januar 2015.

Deltag, spis og vind! I januar, når verdens bedste restaurant Noma er på turné i Japan, åbner Sort/Hvid restauranten NOMA under Copenhagen Cooking. I et tre meter højt kæmpehoved bygget af mad vil der være gemt gavekort til madoplevelser på luksusrestauranten Noma, som man kan vinde ved at spise sig gennem hovedet.

Noma er navnet på verdens mest berømte restaurant, kendt for ny nordisk madkunst og en alenlang venteliste. Samtidig er noma også navnet på en fatal sygdom, der misdanner og æder ansigtet op på underernærede børn i udviklingslande.

Dette sammentræf har inspireret Andreas Liebmann, Dorte Holbek og Derek Leshner til at lave en restaurant på Sort/Hvid. Her får publikum serveret et nærmere kendskab til underernæringssygdommen noma, der starter som en alvorlig infektion i munden, og som hurtigt breder sig til hele ansigtet, hvorefter mund, kæbeparti og næse fortæres væk af sygdommen.

”Vi svælger os i Den store bagedyst, Michelin-stjerner og bæredygtige madoplevelser. I fortroppen af denne trend finder vi én af Danmarks største turistattraktioner. Her byder man på oksetatar og myrer, rejer og gåsefod, knækbrød og roser. Det er et vanvittigt, men sigende sammentræf, at den mest eftertragtede restaurant deler navn med én af verdens mest ubehagelige sygdomme, forårsaget af underernæring og mangel på hygiejne”, udtaler Christian Lollike, Sort/Hvids kunstneriske leder.

NOMA er et visuelt koncept udviklet under Sort/Hvids projekt RUM/15, og en mulighed for at stille spørgsmål ved den voksende popularitet i befolkningens madinteresse.

Projektet har modtaget støtte fra Bikubenfonden og Statens Kunstfond.

Fakta

Kunstnerisk koncept ANDREAS LIEBMANN, DEREK LESHER, DORTE HOLBEK

Tekst og instruktion ANDREAS LIEBMANN

Kostumer og rekvisitter DORTE HOLBEK

Installation DEREK LESHER

Lysdesign MORTEN KOLBAK

Video - og lyddesign RASMUS KREINER

Støttet af BIKUBENFONDEN, STATENS KUNSTFOND

Sted SORT/HVID

29.01.2015 - 21.02.2015

TIRSDAG-FREDAG kl. 20.00 + 20.15 + 20.30 LØRDAG kl. 17.00 + 17.15 + 17.30

Varighed 90 MIN. UDEN PAUSE

OBS Det er ikke muligt at opholde sig i cafeen inden det bestilte tidspunkt. Publikum anvises til at møde op blot et par minutter før de lukkes ind.



Koncept, tekst og instruktion
ANDREAS LIEBMANN (CH)

Andreas Liebmann er uddannet fra *Schauspiel Akademie Zürich (Hochschule für Musik u. Theater, ZHDK)*. Han har performet og instrueret på adskillige teatre i Tyskland samtidig med, at han har skabt og performet sine egne soloværker på internationalt plan. Hans dramatiske tekster har været vidt og bredt udgivet og opført. Liebmanns kunstneriske arbejde fusionerer videnskabelige undersøgelser med hans egen personlige research, lige såvel som med politisk teori. Senest har han i sit arbejde beskæftiget sig med temaerne rigdom og tab i europæiske samfund.
www.andreasliebmann.net



Koncept, kostumer og rekvisitter
DORTE HOLBEK (DK)

Dorte Holbek er uddannet i Rumdesign fra *Det Kongelige Danske Kunstakademis Designskole* og har studeret Kostumedesign ved *Hochschule der Künste* i Berlin. Siden da har hun skabt scenografier og udstillet performanceværker og visuel kunst både i ind- og udland. Hun blev nomineret til en Reumertpris som *Årets Scenograf* i 2011 og til den islandske pris Gríman som *Årets Scenograf* i 2011. I 2012 grundlagde hun sammen med Derek Lesher *Holbek-Lesher Food Performance Lab*, hvor hun gennemgående har arbejdet med mad som emne, medie og som social event i et omskifteligt felt mellem installationskunst, social interaktion og scenekunstnerisk oplevelse.
www.holbek-lesher.com

Kunstnerisk hold



Koncept og installation
DEREK LESHER (UK)

Derek Lesher har studeret kunst, skulptur og grafisk design på *The Cooper Union for the Advancement of Science and Art* i New York. Han har udstillet soloværker i ind- og udland og er en del af det interaktive kunstkollektiv *Illutron* i København samt medskaber af *Holbek-Lesher Food Performance Lab*. Derudover består hans kunstneriske virke som designer, organisator og kurator på forskellige participatoriske, interaktive og sociale events, som f.eks. *Copenhagen Burlesque*.
www.holbek-lesher.com

RUM/15

I 2015 laver Sort/Hvid for første gang en scenografiworkshop med det formål at udvikle scenekunsten ved at lade rum og visuelt koncept sætte rammerne.

RUM/15 skal udfordre Sort/Hvid ved at lade rummet være udgangspunkt for scenekunsten. De fysiske rammer står til rådighed for en visuel transformation, der kan skubbe scenekunsten i en uventet retning.

Sort/Hvid har sammen med et eksternt panel bestående af KIRSTEN DELHOLM, KASPAR BONNÉN og MORTEN STRÆDE valgt NOMA som vinderkoncept for RUM/15.

Konceptet for NOMA videreudvikles sammen med de tre koncepthavere ANDREAS LIEBMANN, DEREK LESHER og DORTE HOLBEK gennem efteråret 2014, og vil blive realiseret og præsenteret fra 29. januar 2015 på Sort/Hvid.

Ansøgningsfristen på open call for ansøgninger var i august 2014.

RUM/15 er støttet af Bikubenfonden og Statens Kunstfond.