

**“Het liefst maakte
ik een witte
kartonnen keuken”**



ONTWERPER GIANCARLO VEGNI TUSSEN TRADITIE EN TECHNIEK

“Wij designers weten toch niet meer wat we nu nog moeten maken?” Met die doemdenkende vraag begint Giancarlo Vegni zijn uiteenzetting over meer dan dertig jaar ervaring als vaste keukenontwerper van het Italiaanse Effeti. Hij zal ons bij het afscheid met verendetred uitzwaaien, vol nieuwe plannen.

Renée de Haan



Vegni: “De verstrengeling tussen zitten en koken bestaat al eeuwen”.

Het model l'Evoluzione benadert het beste de visie van Vegni.

In zijn kleurrijke studio in Pisa staat een drumstel, een trompet en klarinet. De boekenkasten bevatten series woonbladen uit Japan en allerlei automodellen. Dit blijkt vermeldenswaardig want de zestigjarige Vegni praat over keukens als een dirigent, vergelijkt het kookdomein meermalen met de auto-industrie en Japan vormt zijn eerste inspiratiebron. We zouden eigenlijk bij hem thuis afspreken in zijn eigen keuken, maar hij voelt zich prettiger in de studio. Zijn woning bestaat uit een voormalige paardenstal, waarbij zijn vrouw de stijl van het kookgebied bepaalde.

“Een grote open haard, lange marmeren werkbladen en er staat één kast van mijn hand en een afzuiginstallatie die voor de handel te groot was destijds. Sommige huizen zijn zo karakteristiek; die moet je niet volzetten met allemaal planken. De omgeving van een design bepaalt uiteindelijk de kracht, zoals de drager van een kledingstuk.”

Het huis staat te koop en hij mompelt terloops dat hij die keuken helemaal niet zo goed gelukt vindt. Het hoort bij de fase waarin hij verkeert: op basis van veel weten, andere wegen inslaan en op vertrouwde punten terugkeren. Hij zigzagt tussen uitgesproken meningen en een zekere behoudendheid. Op één punt klinkt het zeer stellig:

“De marketing en de industrie willen aldoor dat wij iets nieuws uitbrengen en dan bedoelen ze net anders dan wat we al kennen. Daar heb ik geen zin meer in.”

De Toscaanse fabriek Effeti werkt alleen met Vegni. Ooit werden andere ontwerpers aangetrokken, maar daar is het bedrijf van terug-

gekomen. De afgelopen vijf jaar brengt het alle topsuccessen van hem uit, enigszins herzien en in andere onderlinge combinaties. Nieuw en spraakmakend bleek enkele jaren terug zijn keuken Wood, die tijdens de Meubelbeurs in Milaan was voorzien van een gigantische boomstronk. Hij knikt bij dergelijke herinneringen en er beginnen lichtjes te schitteren in zijn ogen. Onterecht is hij daardoor ingeschat als een houtfreak.

VERSTOPPEN “Hout is schitterend maar moet verbannen worden uit de werkkzone. Het is kwetsbaar, niet hygiënisch, zwaar...je kapt de bossen ervoor om...Voor een kast die eeuwen meegaat, blijft hout een heerlijk materiaal. Maar het hoort niet in het kookgedeelte, ook niet als frontje. Zelfs niet voor een inbouwkoelkast. Waarom moeten we trouwens alles verstoppen? Ik teken altijd alles.”

“Hout moet verbannen worden uit de keuken”

Pen en papier zitten aan hem vast, dus hij schetst terwijl hij praat: “Een lekkere grote Amerikaanse koelkast, twee ovens, een koffieautomaat, een vaatwasser, spoelbak, kookplaat en een goede afzuiginstallatie buiten de keuken. Een top van rvs - nee dat is te koel - liever heel dun hoogwaardig kunststof”

Uit zijn krabbels herkennen we iets van het Zaha Hadid-project dat twee jaar geleden opzien baarde in Milaan. Haar keuken van de toekomst vulde de losse units en het eiland op een



Liefde van de ontwerper voor rondingen variant op Misura. **[L]**

Hout werd extreem uitgetoet in model Wood. **[R]**

gestroomlijnde wijze in. Compact en gericht op kleinere huishoudens voldoet het aan de eisen van deze tijd.”

Het vuur in Vegni blijkt nu opgepookt: “Juist. Dit bedoel ik precies. Functioneel maar bijzonder qua vormgeving. Aan dat evenwicht zit uiteraard een limiet. Ik herinner me een BMW waarbij het water over de stoelen sijpelde als je bij regen het portier opendeed. Om dat te veranderen zou de wagen lelijker worden qua belijning, dus je accepteerde het. Bij de keukens gebeurt dat eveneens. Glas als top? Tien jaar terug kwam een collega van mij hiermee en de barsten zaten er op de beurs al in. Maar het is schitterend, dus de mensen hebben de ongemakken er voor over. Ik ben het daar niet altijd mee eens. Zoals ik nu op mijn zestigste in een heupbroek moet lopen want ze maken geen andere meer, zo zou er in de keukenwereld meer gekeken moeten worden naar wat er werkelijk nodig is.”

EIGEN VONDSTEN Een goed voorbeeld van een vondst die in een behoefte voorzorg, was de doorzichtige carrousselzuil die hij tien jaar terug uitbracht. Deze voegde zich naar alle soorten keukens en kon zowel vrij in de ruimte als op een hoek geplaatst worden. Het bood vóór de komst van grote lades een oplossing voor het bukken en reiken in kastjes.

In alle bewegingen schommelde Vegni mee, met zijn eigen wijsheid. Hij onderscheidde zich met het eerste minikookeiland Vola in kanariegeel, gevolgd door het bijna etherische Aqua in blauwgrijs tot een retro burgerlijkheid met houten facetfronten (Diamante). Hij plaatste

elementen los, bracht de eetbar terug en probeerde ronde vormen te integreren met Misura. Momenteel worden zijn keukens verkocht als Open Space, ten teken dat Effeti meedoet met de verstrengeling tussen zitkamer en kookgebied. Hij zet theateraal verbaasde ogen op: “Noem je dit nieuw? Ik kom van het platteland en daar liep je direct de keuken binnen, een grote ruimte waar ook stoelen stonden, waar gegeten werd, dat was eigenlijk de living. Dus in feite gaan we terug naar af. Al komt dat mede door de designers. Wij hebben ons twintig jaar terug heel erg op het Amerikaanse kookeiland gericht. Dat vroeg eerst om aanpassing van de apparatuur en nu zelfs van de huizen. Vroeger kwam je bij een stadse woning binnen in een gangetje dat naar allemaal kamers leidde, onder meer naar de keuken. Nu laten we de wanden weg en ik vind dat een grote verbetering.”

ONDERZOEK Volgens een onderzoek dat hij onder ogen kreeg, willen hedendaagse Europese vrouwen eerst de keuken zien als ze hun huis binnenkomen, maar niet de spoelbak want die wordt met vervelende klusjes geassocieerd.

“Managers? Goede designers weten veel beter wat de mensen willen.”

Hij kijkt meewarig: “En ze willen allemaal een bescheiden afzuigkap, waar je dus niets aan hebt. Eigenlijk zit het me nog steeds dwars dat die grote kap die ik had ontworpen destijds niet op de markt kwam. Ik had hem esthetisch zo gemaakt, dat het net een schilderij aan de

muur leek. Zoals in de auto-industrie Abs ook in kleinere wagens zit, zo wilde ik de ultieme afzuiging voor alle soorten keukens. Met de ventilator op het terras of elders buiten. De kap zelf móet groot zijn, soms groter dan het hele kookgedeelte, maar nee, de mensen willen een halfmond modelletje van 45 cm dat dus nauwelijks iets doet. Althans, aangenomen dat er nog uitgebreid gekookt wordt.”

Hij vertikt het eigenlijk om die niet functionerende exemplaren te bedenken. Maar zucht er achteraan: “Dan beland je bij de aloude discussie.”

Giancarlo Vegni werkt al 33 jaar als vaste designer voor het Toscaanse Effeti. Tijdens de Eurocucina laat dit bedrijf vooral zien in welke modellen zij het eerste was. De stand vormt eigenlijk een brokje geschiedenis. Vegni denkt erover na om op basis van oermodellen mogelijk een retro uit te brengen, met technologische snufjes.

Voor Karol maakte hij keukens, badkamers en meubels. Hij werkt verder voor handgrepenproducent Valli & Valli, hij ontwierp huishoudelijke apparaten voor Candy en meubels voor Casadesus en Fasem. In sanitair en kranen heeft hij meerdere opdrachtgevers. Grote projecten zijn wellnesscentra, medische centra en winkelrichtingen. Voor Giotiline richtte hij campers in op een bijzondere manier. Effeti is in ons land jarenlang vertegenwoordigd door Kagie Agenturen. Aan die band kwam vorig jaar een einde. Het bedrijf zoekt een andere agent en heeft als interim Olga Kuiper, voorheen agente van Valcucine. Kuiper heeft haar eigen adviesbureau voor Italiaanse keukens.



Het jaren bestaande Unica wordt telkens weer uniek bijgesteld.

De keuken van Zaha Hadid kwam tot stand in samenwerking met Corian, het Italiaanse keukenmerk Ernestomedia en voor de (technologische) apparatuur Scholtès-Indesit. De ontwerper heeft de keuken in haar eigen woning opgenomen en bevestigt dat hij de beoogde gebruiksvriendelijkheid waarmaakt.

sie: ontwerp je voor anderen of voor jezelf? Ik ben blij met mijn kap. Als enige dus. Het bedrijf kon zich niet permitteren om alleen dat te maken waar wij persoonlijk in geloofden. Gelukkig zit ik nu in een goede fase en mag ik nieuwe materialen uitproberen, voor het werkblad in elk geval. Aan de idioterie om alle fronten van hetzelfde materiaal te maken tot loodzwaar natuursteen aan toe, daar doe ik niet aan mee. Bovendien zijn we het opstaande randje van het blad kwijt en gutst al het vocht dus over die laden eronder. Nee, ik ben aan het stoeien met grès porcellanato verlijmd op hardschuim. Maar het wordt waarschijnlijk Corian, ook al houden Italianen daar niet van. Wij blijven een zeer traditioneel volk en daarmee bang voor technologie. Mijn nieuwe keuken wordt een soort ruimteschip en ik heb de ergonomie herontdekt, dus de vorm wordt weer afgerond en zacht. Electrolux plaatst er superschone ovens in, als nieuwtje.”

CHAOS Hij verwacht uiteraard positieve respons op dat nieuwe model, waarvan mogelijk tijdens de Eurocucina in Milaan al een voorproef te zien valt. Toch klinkt hij met voorbehoud omdat een ontwerper niet meer zo zeker van zijn eigen zaak kan zijn.

“In mijn begintijd waren er een paar uitgesproken keukenfirma’s, elk met eigen specialisten en een verschillende signatuur. Toen kwamen de marketingafdelingen en daar groeide de chaos. Wij, designers zijn de marketing. Wij weten als geen ander welke houtsoort al dan niet voor de verkoop geschikt is. Teak? Geen ontwerper die

in de kracht daarvan geloofde, maar de marketing schreef het voor. Want vijftig jaar terug vonden de mensen het mooi. Ja, toen vonden ze alles mooi. Dat teak van die trendwatchers heeft niets gedaan. Velen wil snel, snel van alles uitbrengen zonder een eigen lijn te volgen.”

Met de wegwerpcultuur krijgt de ontwerper indirect een verantwoordelijkheid voor het milieu. Een fabrikant als Valcucine in Italië vervaardigt al meer dan tien jaar keukens op basis van heel dunne materialen die veelal recyclebaar zijn. Spontaan klinkt het in de studio:

“Valcucine, dat is één van mijn favoriete mer-

“Tokio is het paradijs voor ons.”

ken. Hun filosofie klopt, de materialen zijn goed, het is een wereld op zich. Zelf zoek ik ook naar milieuvriendelijke oplossingen uiteraard. Hier heb je een velletje finer met stofdecor van Alpi. Het moet nog geperfectioneerd worden. Of transparante honingraatplaat, zoals dit, met licht erachter ... misschien te technologisch? Aluminium? Nee, daar verwacht ik geen comeback in. Het materiaal leent zich in de keuken meer voor details.” Dus blijft hout toch weer terugkeren als optie. Hij laat het opnieuw door zijn gedachten gaan.

“Karton. Ik zou graag een witte kartonnen keukens willen maken. Of het verkoopt, weet ik niet, maar je ziet het voor je, alsof je hem zo uitvouwt. Ineens weet ik ook waarin mijn visie verschilt van die van Zaha Hadid. Haar model was meer een auto, terwijl ik dicht bij de keuken blijf”

PARADIJS Tenslotte relativeert hij het aureool van de Italiaanse designers. Na zijn verblijf in Tokio voelt hij zich een kleine jongen. Al staat daar tegenover dat hij de afgelopen jaren regelmatig voor het Verre Oosten werkt, voornamelijk op het gebied van meubels.

“Tokio is het paradijs voor ons. Kijk eens wat een grote architecten ze daar hebben en hoe snel en efficiënt ze kunnen werken. In China ook. Als ik daar iets vraag, gaat niemand zeuren waarom dat zo moet. Maar Japan heeft het! Die combinatie van creativiteit en technologie is groots!”

Binnen Europa liggen zijn voorkeuren zeer uitgesproken.

“Als ik dan ergens anders moet wonen, dan kies ik Nederland. Zonder meer. Heerlijk land, lekker open. De beste keukens komen voor mij uit Duitsland, met de losse units van Bülthaupt. Daar heeft niemand het meer over, maar dat merk ontketende een revolutie in efficiëntie, met topkwaliteit. België moet ik natuurlijk nog even noemen. Kortrijk heeft de mooiste designbeurs ter wereld. De Meubelbeurs in Milaan is spektakel, maar in Kortrijk vind je op een bescheiden oppervlakte precies de crème de la crème.

En Italië? Ga je nu vragen... Het gebrek aan structuur stoort me steeds meer. Het wordt wel beter, maar dat hele design moet je ook met een glimlach nemen. Wij zijn een land van mode en eten, met daarna ook nog de auto-industrie als sterk punt. Maar om te doen of Italianen van een drol nog een kunstwerk maken, dat voert echt te ver.”