



De hele wereld in een kom

DAVID CHIPPERFIELD: 'HET NORMALE IS WEER BIJZONDER GEWORDEN'



“Design moet vooruit kijken,
maar ook iets van een
terugblik in zich dragen.” **[L]**

Tea and Coffee Towers
eveneens voor Alessi **[B]**

David Chipperfield (Londen 1953) studeerde zowel af aan de Kingston School of Art als aan de Architectural Association in Londen. Hierna deed hij praktijkervaring op bij Douglas Stephen, Richard Rogers en Norman Foster. In 1984 richtte hij zijn eigen bureau op dat inmiddels 150 werknemers telt, met studio's in Londen, Milaan en Berlijn, plus een bijkantoor in Shanghai.

Ooit had hij een cliënt die helemaal geen keuken wilde. “Dat is voor een liefhebber van koken, zoals ik, eigenlijk ondenkbaar”, zegt David Chipperfield, de internationaal vermaarde architect die een nieuwe servieslijn ontwierp voor Alessi. Deze serie Tonale valt op dankzij doordachte eenvoud en vage nostalgie in vormgeving. Als Engelsman heeft Chipperfield zich laten inspireren door de typisch Britse kleine melkflessen. Zijn Italiaanse binding leidde tot een gewaagde kleurkeuze.

We zitten in zijn studio in Milaan met om ons heen talrijke maquettes van bouwwerken waar hij mee bezig is. In Nederland liet Chipperfield zijn sporen na in Amsterdam (het advocatenkantoor Freshfield Bruckhaus Deringer) en in Maastricht (de metamorfose van het aloude Hotel Beaumont). Met dat laatste zitten we al direct in de keukensector, waar Chipperfield zich meer dan thuis voelt.

“Als je zelf kookt, weet je hoe een keuken werkt. Soms heeft een klant daar geen idee van. Als architect weet ik dan ook in praktische zin meer dan zij. Persoonlijk wil ik niet dat de kookplek gescheiden wordt van de rest van het huis. Het voelt immers niet prettig als je daar

heel lang in je eentje staat. Voor mij en mijn familie is de keuken verreweg de belangrijkste ruimte, maar ik begrijp heel goed dat anderen het eng vinden dat ze op hun vingers gekeken worden. Daar moet je oplossingen voor vinden, zoals half open kookgebieden. Van alle plekken in huis blijft de keuken het lastigste en dus interessantste voor een ontwerper. Hier zijn sterke beslissingen nodig, zoals openheid of juist bepaalde elementen gesloten houden. De uitkomsten daarvan beïnvloeden de sfeer van het hele huis; ze kunnen zelfs bepalend zijn.”

HOBBY Van het ontwerpen en inrichten van hele kookdomeinen lijkt de stap naar het uitdenken van nieuwe borden en kommen niet direct logisch. Dat klopt, zo beaamt de Engelse schepper ervan. “Hier gaat het om een hobby. Ik verzamel *bowls*, kommen. Die vind je in elke cultuur en daarom zijn het fantastische objecten. Jaren geleden had ik zelf een bowl ontworpen, die ik in Nederland heb laten maken als een kleine productie. Toen Alessi vroeg of ik iets voor hem wilde doen, kwam de kom weer naar voren. Die Cor Unum Bowl was eigenlijk



Tonale, het servies dat David Chipperfield maakte voor Alessi [B1] [B2] [pagina 15]

Alberto Alessi stimuleert met zijn droomfabriek designers om nieuwe producten uit te brengen, waarvan een groot deel bestemd is voor keukengebruik. Al eerder ontwierp David Chipperfield een koffiekopje met elegante plaatsing van het lepeltje op een asymmetrische schotel. Dit voorjaar brengt hij Tonale uit, dat bestaat uit diverse borden, schalen en koppen in pastelkleurig keramiek. Hiervoor deed Chipperfield onderzoek in Korea, Japan en China. Bij de tafelset horen een karaf als een melkfles en een dienblad in een stalen frame, alsmede een houten onderbord. De naam Tonale voert terug naar Giorgio Morandi, de schilder die veel stillevens met serviesgoed maakte in zeer zachte tinten.

iets te fragiel voor industrieel design. Dat vraagt om duurzaamheid, want iedereen doet hem in de vaatwasser ook al zeg je dat het beter is van niet. De mijne heb ik al vijftien jaar; een paar vertonen breuklijntjes. Van de nieuwe serie, waar ook messen en vorken bij moeten komen, hebben zowel Alberto Alessi als wij alle onderdelen een tijd in huis gehad. Zo voel je wat je hebt gemaakt.”

De tevredenheid over het resultaat straalt van hem af. Heel anders dan bij gebouwen kun je hier in één oogopslag het effect waarnemen. Het lijkt onbelangrijk in verhouding, maar juist de koppen en borden zijn elementen waar we dagelijks direct mee geconfronteerd worden, vaak op meerdere momenten. Bedachtzaam probeert hij een essentie aan te geven:

“Design moet vooruit kijken, maar ook iets van een terugblik in zich dragen, iets familiairs bijna. Dus vaak lijkt bij een goed ontwerp of we het al kennen, terwijl dat helemaal niet het geval hoeft te zijn. Omgekeerd kan ook. Je kijkt vreemd tegen iets aan en naarmate je het beter



leert kennen, blijkt het heel vertrouwd. Dat heb ik dus met die kommen, het enige dat ik verzamelen trouwens. Ik ben veel in Japan geweest en dat eten vanuit een bowl heeft iets prettigs, iets informeels. Het hoeft niet altijd zo precies met allemaal borden.”

CULTUUR Dat informele en directe draagt hij al pratend uit, met als tegenpool een superprecisie in het ontwerpen zelf. De talloze proeven om de juiste kleur en oppervlakte te vinden voor tegels van Marazzi getuigen daarvan in het atelier. Niet alleen de Italiaanse technieken en kunst inspireren hem, ook de sfeer. In dat land, van Venetië tot Salerno, heeft Chipperfield allerlei projecten onder zijn hoede. Met een lach van verstandhouding verklaart hij die liefde voor De Laars als uit een logboek: “Italië is cultuur, eten, steden bezoeken. Hier zit meer dan een kwart van het hele Europese cultuurbezit. Dat alleen al is een kwaliteit van dit land. De combinatie van fashion en design blijkt ongekend, maar als je iets moet samendoen met Openbare Wer-

ken... maak dan je borst maar nat. Grote beslissingen nemen duurt hier soms eindeloos, zodat sommige bouwprojecten jaren in beslag nemen vanwege bureaucratie. Nee, dan kun je in plaats van een gebouw beter een stoel maken, of een servies.”

Met alle keukens die hij heeft mogen ontwerpen, van Madrid tot Berlijn, blijft vooral een opdracht voor een kookdomein in Londen hem bij. Het was een voorloper van de woon-werkkeuken, zoals die momenteel standaard lijkt te worden. David Chipperfield herinnert zich bijna visueel het Londense appartement waar hij aan het werk moest.

“Alles was daar heel open, maar op een gegeven moment kwam ook het begrip veiligheid aan bod. Langs die graadmeter hebben we toen een showkitchen en een backkitchen bedacht en dat vind ik nog steeds een van de beste oplossingen. Waarbij ik altijd streef naar werkbladen uit materialen die zijn waar ze voor staan, dus echt steen en beton hebben mijn voorkeur boven allerlei varianten daarop.”

BERGRUIMTE Zelf kookt hij zowel veel in zijn Londense woning als in zijn Spaanse vakantiehuus. Beide roepen ook voor Chipperfield als kok heel verschillende sensaties op. Hij lacht met de typische Engelse zelfspot. “Uiteraard kook ik vaker in Spanje omdat ik dan niet werk. Het opvallendste blijft de bergruimte. Je komt altijd plek tekort, vind je. Maar in Spanje niet. Ik organiseer het daar beter omdat het ‘maar’ een vakantieverblijf is. Alles weet ik te vinden op een paar vierkante meter en dan kom ik terug in Londen en denk: waarom staat het hier zo vol? Waarom lukt het me hier niet om precies dat aan te schaffen wat ik nodig heb? Misschien omdat ik in Spanje meer relaxed ben, socialer, met de zee dichtbij en de geur daarvan. Dan heb je minder nodig. Net als mensen vroeger eigenlijk. Als ik het toch over het verleden heb... voorheen gingen we op vakantie om iets speciaals te doen. Nu is vooral het gewone weer bijzonder geworden. Voor mij wordt dat ook in de toekomst een speerpunt: normaal leven en normale dingen doen. Dus uit een kom eten als je geen bord nodig hebt.”