



Verfijnde liefde

PHILIPPE STARCK:

'PEN EN PAPIER ZIJN MIJN DRUG, MIJN ALLES'

Renée de Haan

Ik ben de snelste, langzaamste designer ter wereld. Ik kan een stoel in tien minuten tekenen, maar daarvoor droom en denk ik, soms wel dertig jaar.”

Philippe Starck komt om die reden pas nu met een keukenlijn, in samenwerking met Miele die Küche dat tegelijk zijn naam veranderde in Warendorf. Zijn levensgezellin Jasmine houdt nauwlettend de tijd in de gaten, want die vergeet hij altijd. Zij veranderde zijn leven dusdanig dat hij liever over de liefde spreekt dan over ontwerpen. We beginnen toch maar over de glanzende keukens die hij afgelopen september in Duitsland presenteerde. Daar vertelde hij dat hij in twee van zijn huizen deze keukens gaat plaatsen, maar die laat hij dan wel beschilderen. Allemaal heel mooi, maar gaat hij er persoonlijk ook in ...? In zijn aandoenlijke Engels met Franse tongval geeft hij al antwoord nog voor de vraag helemaal gesteld is.

“Een grote kok ben ik niet, maar wel een spontane traiteur. Ik kan in veertig minuten een maaltijd voor tientallen mensen bereiden, puur op basis van wat ik in de koelkast vind. Het belangrijkste bij koken is immers de lol. We zingen, drinken, creëren en discussiëren, want eten is bedoeld om te leven. Als je leeft om te eten, ben je niet best bezig. Haha!”

Zijn eigen situatie in Zuid-Frankrijk stond model voor de huidige keukens met de draaibare toren, al dan niet voorzien van een schoolbord. “Die toren hebben we al jaren, gemaakt

door vaklieden uit de buurt. Ik gebruik het als een soort bijkeuken, waar je alles in wegstopt. Onze keukens bestaan uit een grote tafel, een tekenhoek en heel veel spullen, veel spaghetti ook. Het is een open leefruimte waarin alles door elkaar heen gebeurt. In de afgelopen twintig jaar ben ik vaak benaderd om een keukens te ontwerpen, maar ik heb altijd geweigerd. Misschien trof ik niet het juiste bedrijf of was de tijd niet rijp. Twintig jaar geleden had iedereen vast geroepen: ‘Dit past totaal niet in de kookruimte!’ Soms is het goed om vooruit te lopen maar in dit geval heeft de tijd de weg voor me vrijgemaakt. Mijn medewerkers en ik hebben een creatief boek waarin iedereen iets kwijt kan. Ik zat daar ’s nachts wat in te bladeren – ik slaap eigenlijk nooit echt – en ineens staat er iets dat zo aansluit op de keukens die ik al jaren in mijn hoofd had, dat er pats, direct een eenheid ontstond.”

UITGEBUIT “Daarna was het vooral hard werken. En het moest gemaakt worden voor een prijs die klopt. Uiteraard niet te hoog, maar ook niet te laag zoals vaak gebeurt met spullen uit China, waar mensen worden uitgebuit. We sluiten onze ogen, blij met het koopje. Zo hypocriet is onze wereld. Dus met Warendorf moest alles kloppen: de kosten, de verkoopprijs en het verschil in modellen. Tiptoo is tango, oftewel in verfijnde liefde gemaakt voor mensen die dat oppikken.”

Philippe Starck doet de keukenwereld opkijken met zijn ontwerp voor Warendorf v/h Miele die Küche. In een exclusief interview met Designvakblad Keukens opent hij de deur naar zijn dromen en drijfveren, met veel mimiek en bewegingen.

Het kosmopolitische in zijn vak leidde ertoe dat hij als Fransman nauwelijks voor firma's van eigen bodem werkt. In dit culinaire land ontbreekt zelfs een typisch Franse keuken, los van de schitterende fornuizen, ovens en pannen. Hij haakt vol verve in: "De Franse keuken komt zeer sophisticated over, maar vanuit de verkeerde motieven. Je neemt een paar groenten, wat vis en met menselijke magie transformeer je dat in een gerecht. Daar wordt in Frankrijk zo geheimzinnig over gedaan dat het meer op een laboratorium lijkt. Nu staan Italianen en Japanners bovenaan op de culinaire voorkeurslijst. Zij knoeien niet met voedsel en hebben niets te verbergen. In hun restaurants zie je vaak wat ze doen. Bij de Fransen niet."

ORGANISCH "Omdat de eetcultuur het uitgangspunt is bij het ontwerpen van een keuken, kan ik met de Fransen geen kant op, ook niet qua bereiding. Ik houd van organisch koken en dat vind je ook terug in mijn eigen foodbrand. Waarom moet je een vis frituren als die rauw uitstekend smaakt? Rommelen met eten moet je voorkomen. En zorgen dat je overal het beste van in huis haalt, tot Corsicaans water aan toe. Laten zien wat je hebt, van olijfolie en wijn tot boeken. Het liefst wil ik de koelkast ook nog transparant hebben, zodat ik mijn salade kan zien."

Veel mensen kijken dagelijks naar de voorwerpen die hij voor de keuken bedacht, zoals de citruspers voor Alessi. Starck heeft zoveel gemaakt dat hij al een tijdje terug verzuchtte dat hij met dat soort design ging stoppen. Een aantal gadgets is nu in het keukenontwerp opgenomen, zoals zijn schemerlampen of stoelen. "Zoveel maak ik nou ook weer niet! Maar het kan veel minder en niet alles is even geslaagd. Ik ben God niet! Ik maak dus fouten. Het is niet altijd even helder wat je wilt uitbrengen en soms betekent het een stap naar iets anders toe of het neerzetten van een visie. Ontwerpen is al veertig jaar conversatie en dat is nog lang niet afgelopen. Een ander stopt wat hij wil

uitdrukken in een liedje, dat je in vijf minuten kunt zingen. Ik moet gaan praten met stoelen en toiletborstels. Daarna maak ik mijn symfonie, soms groot, dan weer sereen."

"Ik ben nog steeds overtuigd van alles wat ik gemaakt heb, want het was toen nodig. Ik ben geen designer maar een explorer, een onderzoeker en die gaat altijd door op intuïtie. En op het realiseren van een droom. Altijd komt er dan de teleurstelling als je het resultaat ziet. De materie haalt mijn droom in. Die droom was perfect; dat stuk metaal niet. Altijd als iets af is, moet ik huilen."

WAPENS "Nu ga jij mij vragen naar de droom over deze keuken... maar dat hoeft niet, want ik vertel het je zo wel. Mijn droom is dat ik een beetje ellende en pijn weg kan nemen, dat mensen echt ergens thuiskomen... Daar zeg ik direct bij dat het bizar is hoe mensen een leven lang moeten werken voor een dak boven hun hoofd, om het niet koud te hebben. Dat is toch zonde van hun tijd! We moeten heel anders over werken gaan nadenken en over de prijs van wonen. Goede huizen, met een goed

'Ik verdien veel, maar geen vuil geld. Nooit!'

design en energiezuinig, dat hoeft toch geen leven aan werk te kosten?"

Bij al dat idealisme wordt hij door de buitenwereld als een bolwerk van commercie gezien, zeker sinds hij ongeveer veertig jaar terug zijn eigen bedrijf oprichtte. Dat hoorde toen niet bij een bevlogen designer. Intussen is marketing van talent heel normaal. Wie naam maakt, kan goud verdienen met design op allerlei gebied en hij is daarvan het levende bewijs. Philippe Starck gaat staan en banjert achter zijn stoel om iets van mogelijke verbolgenheid direct te onderdrukken.

"Laat ik je dit duidelijk zeggen: wij werken niet voor sterke drank, tabaksfabrikanten, religie, oliemaatschappijen, diamantindustrie of wa-

pens. Ja, geloof het of niet, maar ik ben benaderd om wapens te ontwerpen, voor de politie. Door het weigeren van dergelijke zaken loopt ons bedrijf jaarlijks 5 tot 10 miljoen euro mis. Ik ga het je nog sterker vertellen: Ze proberen ons om te kopen. We hebben uitgevonden dat een deel van mijn werk gesponsord is door dergelijke jongens. Ik verdien veel, maar geen vuil geld. Nooit!"

PUURHEID De vrouw die vier jaar geleden in zijn leven kwam, knikt heftig mee. Slank, in een beige katoenen jurkje zonder opsmuk, vertaalt Jasmine direct de puurheid die er in Starck is versterkt. Ze waakt er ook voor dat hij teveel in de publiciteitskermis belandt en voedt zijn creativiteit. Hij glimlacht teder in haar richting

"Geregeld trekken we ons terug, voor een maand, in de middle of nowhere, in een klein optrekje met bijna niets. Wel lekker eten natuurlijk, en fijne seks. Geen auto, geen televisie, bij voorkeur geen kleding. Zij heeft haar computer en ik mijn tekenblok en potlood. Want dat is mijn drug, mijn leven, mijn alles.





Ik lees geen boeken, doe niet mee in de mainstream. Wij hebben aan elkaar genoeg en zijn nog geen minuut gescheiden geweest. Na allerlei gedoe met liefdes en verwarde gevoelens weet ik nu dat het enige dat me nooit teleurstelt, de liefde is. Ik leef eigenlijk alleen om die persoon. Liefhebben is zo mooi! Waardvoller nog dan lief gevonden te worden. Dus we beschermen dat en zelfs vrienden mogen alleen bij ons komen op afspraak. Onze relatie maakt dat we versmelten tot één persoon. Ik heb de wat vrouwelijke inslag, zij de krachtige. Daarom organiseert zij alles. Ik geloof dat we pas in februari weer publiciteitsafspraken hebben, dus tijd voor denken en dromen heb ik genoeg.”

INVLOED Terug bij de Miele-keuken, pardon Warendorf-creatie. Starck brengt drie verschillende versies uit. In het verleden is in dergelijke situaties gebleken dat de marketing al gauw een bepaald model vooruit schuift en afhaakt als het niet direct succes heeft. Marc Sadler zag zo zijn Alukit voor Boffi ten onder gaan. Jean Nouvel heeft van zijn creaties voor

Dada nooit meer iets vernomen en zelfs van Mendini’s keuken voor Alessi staat er telkens een bepaalde invulling voorop en wordt de rest naar de achterhoede geschoven. Kun je hier, als je Philippe Starck heet, invloed op uitoefenen?

'Ik ben geen designer, maar een explorer'

Hij neemt een kleine pauze en zucht. “Goede vraag. Ja en nee dus. Ik ga je nu vertellen hoe ik ben: a pain in the ass. Ik ben de aardigste, elegantste en plooibaarste mens die je kunt bedenken in mijn vak. Maar als iets niet goed verloopt, dan word ik een nachtmerrie”. Hij laat zijn ogen rollen en gromt als een dier. “Ik ben hun geld, dus moeten ze mij respecteren, zo simpel is dat.”

“Maar, en dat is een héél grote maar: mijn know how is gelimiteerd. Ik ben geen zakenman, dus als de mensen met wie ik werk mij duidelijk uitleggen dat iets niet kan, dan ga ik niet als een dwars kind gillen en stampen. Dat zou funest zijn voor ons allemaal. Ontwerpen

is ook luisteren, intelligent nadenken en logistieke zaken accepteren.”

Een voorbeeld van razernij wil hij op de valreep nog kwijt, voordat zijn supersnelle vliegtuig hem terug brengt naar het eigen geborgen nest. Zijn televisieprogramma *Design for Life* bij de BBC. Hij vraagt zijn lief waarom hij die klus eigenlijk geaccepteerd heeft, alweer sprekend in de wij-vorm. Ze lacht: “Omdat je het productieteam zo leuk vond.”

“Ja. Dat zal het wel geweest zijn. Ze stelden iets voor waarin ik mijn lang gekoesterde wens van een masterclass over creativiteit enigszins kwijt kon. Ik ben daar zes maanden vele uren per dag mee bezig geweest, samen met jongeren werken, iets overdragen... Het was uitputtend, ik had bijna geen hersens meer en verloor veel van mijn gewone werk, maar ik streefde dus naar dat hogere doel. Ala, ik was vergeten wat televisie is! Snijden, knippen, er bleef helemaal niets van over. Je zag Philippe Starck alleen ‘ja’ of ‘nee’ zeggen en alles wat er tussen die antwoorden zat, viel weg. Tien minuten heb ik het aangezien. Geschokt was ik. Weet je, ik vergat zelfs te huilen.”