



designer

PIERO LISSONI:

Lissoni's visie op ruim en professioneel koken **[R]**

Piero Lissoni:
"laat een ander maar koken en het lekker voor me opscheppen!" **[pagina14]**



'Een beetje onmenselijk mag wel'

Renée de Haan

In zijn kantoor heerst grote nijverheid, achter computers, bij maquettes en rond de administratie. Dit is geen onbeduidende designer, dat snapt iedereen die hier mag binnentreden. Lissoni heeft een passie voor keukens en sinds 1990 een band met Boffi als huisdesigner. Dit jaar maakte hij een uitstapje naar Alessi met het project Barbicù. Slecht geluimd stapt hij binnen om al gauw zijn boosheid los te laten over een project dat na maanden gezeur niet goed is begeleid. Hij spuugt de koffie van zijn eigen apparaat uit: "Is dit koffie? Drink ik dit wel vaker?"

Een echt mens-mens die vanuit veel gevoel en humor zijn eigen vak tegemoet treedt.

"Zo ben ik geboren. Je kunt jezelf niet transformeren in een stijl of cultuur, hooguit andere dingen opzoeken en op een bepaalde manier groeien. Maar wat van jou is, blijft altijd de basis. Daar hoort bij mij sterk het verleden

bij. Ik had het geluk dat ik in veel interessante huizen ben opgegroeid, met die van opa en oma als het meest bijzondere dat me ooit kon overkomen. Mijn oma had een héél grote keuken met ontelbare hoeveelheden borden en bestek en een monumentale oude tafel met een marmeren blad. In die ruimte stonden drie koelkasten: een witte, een oude Fiat en een General Electrics met ijs. Een deel van de keuken was overigens heel simpel maar ze hadden als een van de eersten een vaatwasser, net als in een restaurant."

"Ik praat over veertig jaar geleden. Het was een droom... zoiets heb ik van mijn leven nooit meer gezien. Het huis is verkocht omdat er uiteindelijk niemand meer bleef wonen. Maar als ik er nu aan denk, voel ik me weer dat jongetje dat uit school komt en naar dat gigantische vuur loopt, met grote blokken, waarop mijn opa dan een broodje met

Observeren, techniek gebruiken, kijken wat werkt: Piero Lissoni lijkt geen designer die meteen zijn hart laat spreken. Maar als hij over zijn werk praat, blijkt er toch veel gevoel achter te zitten. Gevoel dat voor de goede verstaander ook zichtbaar is in zijn ontwerpen.



Het langgerekte keukeneiland valt volledig af te sluiten **[B1]**

Ruim en professioneel koken **[B2]**

Contrast met massief hout en kaarsenkroon **[B3]**

Barbecù, als modulair 'buiten restaurant' **[B4]**

chocola voor me roosterde. Die emotie en dat overweldigende heb ik willen vastleggen in al mijn werk.”

AFPELLEN De omvang van zijn keukens voor Boffi is veelal gigantisch en de vormgeving strak en eenvoudig, met marmer als terugkerend element. Maar met een droom word je nog geen keukendesigner. Hij gebaart hoe het begon:

“Ik ging koks volgen, zien wat ze doen, ook die in de mensa en in ziekenhuizen. Ze bewegen nauwelijks, functioneren als een dirigent bij een orkest, dus alle toevoegingen kun je al reduceren vanuit die visie. Hier begon mijn afpellen. Dus nooit een pan op een plank zetten. Uiteindelijk ontstaat er een bijna technische keuken, ook geschikt voor professioneel gebruik. Daarbij hebben we veel semi-regels veranderd, zoals pitten niet in een vaste opstelling houden maar los in het blad opnemen.”

‘De bewegingen van koks vormen mijn opstap voor weglaten’

Vanuit dat standpunt mogen we verwachten dat er achter zijn Barbicù eveneens een nieuwe blik schuilgaat, al lijkt het ogenschijnlijk gewoon een goede barbecue. Hij haalt zijn schouders op:

“Dat is het ook, maar dan wel modulair. Dus je

kunt twee barbecue-opstellingen naast elkaar plaatsen. Ik heb hem gemaakt voor mensen die altijd het neusje van de zalm willen, eerder voor de dandy met een kleed op het gras dan voor het gezin bij de camper dat er gigabiefstukken op wil roosteren. Ik zie er zilveren bestek bij, een beetje chic buitenrestaurant. Zelf ben ik nog erger... laat een ander maar koken en het lekker voor me opscheppen! Het was wel een feestje om te maken en je kunt het natuurlijk ook alleen als tafeltje voor bloemenvazen gebruiken.”

BAGAGE Sarcasme blijkt een door hem vaker gebruikt middel om niet alles zwaar en filosofisch te zien. Met een knipoog meldt hij dat Italianen vanwege die lichtvoetigheid veel leuker zijn dan Duitsers, in het midden latend of dit ook als geintje geïnterpreteerd mag worden. Iets van de losheid uit de jaren zeventig klinkt er ook in door. Een tijd waarin de liefde voor de liefde onstond, maar ook voor de natuur. Hij gaat er helemaal voor zitten als die bagage uit zijn jeugd ter sprake komt.

“Je denkt, barbecue, god wat zal die man in de natuur geïnteresseerd zijn, maar zo ligt dat niet. Ik heb vooral respect voor materialen. Niemand gaat meer gebruiken dan nodig is. Een goede designer verspilt niet, dus als je iets ontwerpt is dat niet gericht op een keuken van vijftig vierkante meter. Je doet een voorstel, bij grote werkbladen geen marmer

maar Corian, nooit hout uit het bos, zo min mogelijk kunststof. Die beperkingen maken je creatiever.”

“Trouwens, mijn tienertijd lag in de jaren tachtig met vreselijke muziek en een mode die niet spraakmakend was, maar die hoef je niet uit de historie te schrappen. Je hebt te maken met een tijdmachine, een evolutie, ook op persoonlijk vlak. Na dertig jaar heb je niet meer dezelfde verloofde, maar je bent wel dezelfde gebleven, als het goed is. Met koken is dat net zo. Dat hangt helemaal af van de vraag: wat is er te eten? Ik ben heel erg bezig met andere culturen, dat hoort bij mijn vak. Met als persoonlijke fascinatie hoe de handen van mensen bewegen die eten voorbereiden. Die kennen in China een heel ander ritme dan in Europa. Daar heeft eten een heel andere waarde. In India, Laos, Thailand, daar zie je heel kleine bewegingen met snelle slagen. Dat is allemaal van invloed op hoe ik een keuken ontwerp. Die van mij kun je overal in de wereld gebruiken, die van Mardini niet, met alle respect. Alessi wil een total player zijn, vandaar ook die Barbicù, maar of ik daarmee direct meer voor hem ga doen... los van een wijnmaker of zo.”

ALS LEGO Hoe licht hij ook praat, het vak zoals hij het beoefent heeft duidelijk een zware kant: technologie eigen maken, problemen oplossen. Bij Piero Lissoni gaat het niet zo-

maar om de kunst van het weglaten. Hier zit studie achter.

“Dat is een voorwaarde voor elk project, dat je je verdiept in materialen, technische mogelijkheden, tussenstappen. Ik begin niet zo maar met een tekening of mal. Als Lego rijg ik kennis aan elkaar en je ontdekt dat niets moeilijk is en niets makkelijk. Je staat telkens voor obstakels die je moet oplossen. Dat is de voorwaarde voor evolutie: overwinnen, purificeren, anders waren we nu nog apen of zouden we de hele dag gorgonzola eten omdat zoiets het lekkerste is.”

Binnen die beperkingen zijn mogelijk stukjes

‘Een goede ontwerper verspilt niet’

droom blijven hangen die nog niet zijn ingelost binnen zijn vak. Hij smaalt: “Monica Bellucci trouwen, dat is niet gelukt. Ook geen andere filmsterren. Maar in mijn werk heb ik totnogtoe alles kunnen doen wat ik wilde. Vanaf het begin houd ik veel rekening met anderen. Ik ben absoluut niet iemand die hier alles beslist, koste wat kost.”

“Wij werken polyform, driedimensionaal en dan wordt al heel gauw duidelijk wat klopt, of het kan en waar niet. Voor mij persoonlijk is een keuken een mechanisch object, dat het moet doen. Het staat midden in de ruimte, dus ook emotioneel moet het werken. In die

zin mag je het best met een auto vergelijken.”

“Ik zie mezelf dus absoluut niet als artiest, maar als bedenker van iets dat mensen gaan gebruiken en zij brengen die emotie erin, hun bloed en leven. Een stoel ontwerp ik ook leeg. Je kunt toch niet weten wie erin gaat zitten? Daarom zijn mijn keukens zo onbeziel. Ik maak ze wel met hart en ziel, maar dat is anders...”

“Ooit heb ik een boek gelezen over de jaren vijftig. Een atoombom vernietigt de mensen maar niet de dingen. Dus een robot maakt alles schoon, terwijl er niemand is. Dat heeft heel veel indruk op me gemaakt. Je ziet een grote keuken, met een tuin, en die robot gaat koffie zetten voor kinderen die er niet zijn. Alleen allerlei tekens op de muren staan er als schaduwen van die kinderen. Een beetje onmenselijk mag wel van mij, even denken dat de technologie volstaat, dat die lege keukens... dat dát het is.”