



designer



Het inleggen van  
4800 stukjes wijngaard [R]

## STEFANO STEFANELLI 'Alleen een maniak als ik doet dit'

Renée de Haan

Het wonder heet Manhattan en het voltrekt zich op een stand voor alleen genodigden. De creatie wordt verlicht per onderdeel zodat de visie erachter duidelijk wordt. Humbug? Nee, hier is twee jaar non stop aan gewerkt tot in het kleinste detail met ingelege houttaferelen van 4800 stukjes, met heel dure details en accessoires, stukjes juchtleer zo geperst dat ze als fronten dienst kunnen doen, een procédé met een speciale 'cementmousse' uit Frankrijk, planken overlans met de hand gezaagd en behandeld op een manier dat het hout goed blijft, verborgen klepjes, lades, decanters, het Toscaanse ambacht in volle glorie.

De eerste dag van de beurs wordt dit juweel alleen aan journalisten getoond op uitnodiging van De Dietrich. Het is geen keuken, het zijn vele dromen in één ruimte gevangen: die van het oude meubel, die van het willen maken van een geavanceerde keuken, en die van de kunst om voor altijd iets moois vast te houden. In de showroom van Toncelli legt bedenker Stefano Stefanelli eerst uit hoe dit alles begon en welke lijnen in het design samenkomen. Een bevlogen man, dat straalt uit elk gebaar en woord.

Toncelli bestaat vijftig jaar en dat zal de geschiedenis in gaan als een hoogstandje van meubelmaken. Een van de mooiste keukens van de afgelopen jaren kwam tot stand mede dankzij de ondersteuning van het Franse De Dietrich. Tijdens de Meubelbeurs in Milaan leidt bedenker, stimulator en maker Stefano Stefanelli iedereen persoonlijk rond.

Zijn ogen spatten van vertrouwen als hij vertelt. "Mijn vader had een grote meubelzaak, waar ik als jongen van achttien ging werken. Ik mocht opdrachten regelen met designers van toen: Ettore Sottsass, Alessandro Mendini, Robert Haussmann... Al gauw werd het verschil duidelijk tussen de echte groten met een ziel en ontwerpers die met kunstwerkjes geld verdienen. Vervolgens werd ik verliefd op een dochter van Toncelli, een gedegen keukenfabrikant. Mijn schoonvader verzamelde antieke meubelen en daar begon een liefde voor mij: ik werd antiquair, verdiepte me in stijlen, technieken en werkwijzen van eeuwen geleden. Af en toe bemoeide ik me met de keukenfabriek. Toncelli ging goed, sloot contracten af in het Verre Oosten en liet de export in Europa slossen. Dat was begrijpelijk, maar niet goed."

**GRASSI** Stefanelli zat een aantal maanden op Sicilië toen zijn zwager Lorenzo Toncelli belde met de gedenkwaardige vraag of Stefan iets heel anders wilde bedenken voor de keukenbranche. "Het ging zingen en ik wist het: dat zeventiende-eeuwse bureau dat ik had willen



Cocktailkast Alexander [L]



De nieuwe  
betonnen keuken [B1]

Samenspel van  
hout en cementlook [B2]

Gelaagde houten  
greep op leer [B3]

kopen op een veiling, met al die mechanismen om iets te verbergen, kostte 360.000 euro. Die had ik niet. Ik ben met de foto's naar de grootste restaurateur van Italië gestapt, een magiër. Deze Grassi keek me aan: 'Gaan we het doen?' Precies zo namaken, volgens alle oude werkwijzen, dus hout gebruiken van vijftig jaar oud, zodat het nooit meer gaat werken. Opa's bewaarden het hout voor hun kleinzonen, mensen maakten dingen voor de eeuwigheid."

"Dat bureau is er gekomen, met tekeningen, mallen van gips, gieten in brons en vergulden, voor 12.000 euro. Zonder één bezuiniging. Het staat op de stand als een trofee, een voorportaal van de keuken die we op die basis hebben ontworpen. Waarbij ik ook heb teruggegrepen op de Florentijnse kunst, het mathematische in perspectief schilderen van Filippo Brunelleschi. Dat is voor ons Toscaners van levensbelang geweest. Die beide stromingen vind je terug in de keuken Manhattan, met Alexander als benaming voor de cocktailbar."

**INGELEGD** Hij leidt binnen, opent deuren, laptjes, streelt de ingelegde stukjes van de stad Manhattan met schaduwwerking. Alles werd uitgetekend, met de hand ingelegd, met hulp van studenten van een kunstacademie uit Arezzo. Dichtbij, op afstand, het moest kloppen tot in de laatste honderdste millimeter. Daarna is met de computer gewerkt om het te kunnen fabriceren. Precies zo met een afbeelding van een wijngaard, 4800 stukjes ingelegd, met lichtcontrasten zoals Brunelleschi dat schil-

derde. "Bij antieke meubels kijk je altijd naar de achterzijde: hoe is het gemaakt? Mooi zegt niet alles. Het moet goed zijn. Dus ook deze keuken. Geen dag heb ik aan kosten gedacht. Dat plaatje was meteen duidelijk: anderhalf miljoen had ik nodig. De familie Toncelli kon een miljoen beschikbaar stellen; De Dietrich heeft direct een groot bedrag vrijgemaakt, op basis van vertrouwen, want ik had alleen een draaiende koffiepote om te laten zien."

**MAGIE** Twee kasten, een voor wijn en een voor cocktails, vormen het speerpunt van ambachtelijkheid, samen met de fronten van ingelegd hout. Ze zijn volledig opgebouwd met mechanismen van uitschuifbare panelen, bedjes van notenhout waarin de begeerlijke toebehoren liggen, glazenhouders die op zich al een wonderdje van timmermanskunst in olmhout en wengé vormen, en een bovenrand met geheime laatjes. Ze zijn los van de keuken te verwaarden voor op een duur jacht of in de studeerkamer van mensen die van heel bijzondere elementen houden, zeker als ze met ongekende kundigheid gemaakt zijn. Samen met alle accessoires en de vakken voor diverse maten flessen tot magnum aan toe, zal de verkoopprijs rond de 40.000 euro liggen.

"Maar het moest geen klassieke aangelegenheid worden met extreme snuisterijen. Een hele keuken, daar ging het om. Daarom hebben we een contract afgesloten met een Franse firma voor een cementmousse die ogenschijnlijk als 8 mm werkblad of front voor de keuken

dient, versterkt door een soort glasvezel. Als enige hebben we het brevet om dit in keukens toe te passen. Maar het mag ook in marmer, zo behandeld dat het bijna ruw lijkt." Iedereen kan zijn eigen combinatie kiezen van cement, marmer, rvs, hout, leer en o ja, die handgreep. Stefano illustreert: "Heb je wel gevoeld hoe heerlijk die vastpakt... het is natuurlijk geweldig dat je een apparatenproducent vindt die daar letterlijk in meegaat, een oven met een leren greep, of een houten, het mag allemaal weer."

**STIKSEL** "We hebben onze kunde en kunst laten versloffen. Ze zijn er nog, de beste leerbewerkers die een stiksel over de randen van de fronten maken, de tovenaars van weleer. Als je het nu aandurft om die schoonheid te herontdekken, dan groeit het morgen. Mijn generatie heeft het nog in het bloed en ik laat dat niet meer wegvloeien. De ketting van top-vaklieden heeft zich bij dit project aaneen geregen. Restaurateur Grassi is zo ongeveer mijn broer geworden. In zijn werkplaats hebben we alle stukjes ebbenhout of welke soort je maar wilt, gezocht, geplakt, betast."

"Dit kan dus niemand namaken. Nou ja, het zal wel geprobeerd worden, maar het gaat nooit lukken. Dit met de hand gezaagde hout wordt één vlakke bende als je dat met een machine doet. Je kunt een foto van Manhattan op een frontje plakken, maar dat straalt niets uit. En dat leer. Je moet je voorstellen dat we naar allemaal werkplaatsen zijn gegaan, de juiste mix

van restjes juchtleer hebben samengesteld, die op basis van acrylaat hebben geperst zodat het alles kan hebben qua dampen of vet. Het is 3 mm dik en heel speciaal om de hoeken gevouwen. Ook het hout wordt met een klapsysteem in een speciale machine uiteindelijk zo gebogen dat de nerf doorloopt, zonder kans op breuk. Ook hier heb ik de verborgen lades en schuiven toegepast, want ik houd zo van die magie. Niets gaat met afstandsbediening, alles blijft werken tot in lengte der dagen omdat het op de tiende millimeter in elkaar schakelt, schuift of stopt. Alleen een maniak doet dit; ik dus."

In de werkplaats straalt een van de timmerlieden omdat hij weer echt zijn vak mag beoefenen, met de hand, zoals zijn voorvaders traditioneel gewend waren. Dit is de drijfveer achter een van de meeste prestigieuze projecten op keukengebied: het oude ambacht, en dan vooral het Toscaanse, weer terughalen. Trots, nee Stefano Stefanelli is bevolgen, in passie met een hoofdletter P. Zijn Engels is gebrekkig en toch moest hij onlangs een groep Koreanen rondleiden om dit nieuws te laten zien. De hele buslading begon spontaan te klappen en zo lacht hij: "Ze vroegen of ik een opdracht voor ze wilde schrijven in de catalogus. Allemaal. Ze vroegen ook of ze het alleenrecht van deze keuken konden krijgen om te vervaardigen. Ze weten niet wat hij kost, maar dan nog, voor geen miljard! Liefde verkoop je niet, althans dan houdt de liefde op." Van het bureau zijn inmiddels twee exempla-

ren gemaakt, maar Stefanelli heeft ook een originele reissecretaire uit 1830, die hoge heren meenamen om hun zaken ter plekke te regelen. Hij demonstreert, klapt uit, en laat zien dat het na tweehonderd jaar nog altijd optimaal functioneert. Boeken met perspectiefschilderingen en houtsnijwerken belanden op tafel en eigenlijk kan hij niet stoppen om te vertellen. Foto's van de werkplaats, als een kind zo blij vertelt hij over van alles.

**WAARDE** Hij knikt: "Je moet het verhaal achter dit alles weten, anders snap je de waarde niet. Zoals ik als antiquair altijd denk als ik iets zie: Wie heeft dit gemaakt, hoe is het ontstaan? Iemand wordt op een goede dag wakker en denkt: ik ga de Dom van Milaan maken. Niet wetend dat Berlusconi de replica eeuwen later naar zijn kop krijgt! Nee, maar hoe begon het? Veel goede ideeën vind je tegenwoordig terug als een zwakke afgeleide; wij zijn doorgaan op de weg die we voor ons hadden. Zonder enige concessie."

"En ik durf te zeggen: dit wordt een keuken waarvan over honderden jaren een restaurateur roept: ongelofelijk! Geen van de keukens die we gaan verkopen, stel dat we ze gaan verkopen want dat weten we nog niet eens, zal ooit bij het vuilnis belanden. Ze zijn gemaakt voor de eeuwigheid en weet je, het is zo van mij geworden, dat ik niet kan aanzien dat zomaar iedereen overal aan gaat zitten. Ze mogen er wel naar kijken, op de beurs. Maar dit is een meesterwerk. Punt."