

'Het fijne van mijn positie is dat ik een heleboel volgers om me heen heb'



[1]

Mick De Giulio

...gewoon

begonnen... [1]

BeauxArts 2

voor SieMatic [2]



HOE MICK DE GIULIO KIJKT EN LUISTERT

Leermeester van het goede gevoel

Rob Vermeulen

Zo verschillend zijn we niet, wij en de Amerikanen.

“Ook in de VS was de keuken oorspronkelijk een ruimte om te koken, en is het nu het middelpunt van het huis. Dat hebben de Europeanen niet uitgevonden en de Amerikanen ook niet, dat is ontstaan.”

Bescheidenheid straalt van hem af – iets dat je niet zou verwachten als je leest wat er allemaal is geschreven over Mick De Giulio (61). De uitvinder van de woonkeuken, de man die keukendesign tot een gerespecteerd vak maakte, de leermeester van goede smaak in een wereld van materialen, vormen en details. De eerste die het streng-functionele ideaal van de Frankfurter Küche in twijfel durfde te trekken en er een fijne plek van wilde maken. “De ruimte waar je van houdt, waar je jezelf in kunt terugvinden. En van waaruit het ontwerp van de hele leefomgeving moet beginnen”, is zijn credo al tientallen jaren.

En nu is hij een van de hoogst genoteerde beïnvloeders van het internationale keukendesign, auteur van onont-

koombare boeken, founding father van een al ruim dertig jaar bloeiend bedrijf. De groten weten hem te vinden.

INTUÏTIE “Eigenlijk heb ik altijd op mijn intuïtie gewerkt”, zegt hij als we hem spreken in Milaan waar hij een dik en loodzwaar boek presenteerde op uitnodiging van SieMatic. “Ik heb nooit iets gestudeerd, ben gewoon begonnen keukens te ontwerpen en dat doe ik nu een jaar of veertig. Dat werken op gevoel heeft best weleens onzekerheid met zich mee gebracht: wat ben ik aan het doen, waarom? Ik denk dat ik vooral geluk heb gehad dat ik al die tijd ben blootgesteld aan mooie ontwikkelingen en ideeën van anderen.”

Wie achter de mondiale grootmeester een theoreticus zoekt, vangt bot bij De Giulio. Zeker, hij denkt na over het wat en waarom. Natuurlijk ziet hij achter de ontwikkeling naar de keuken als centrum van het huis de nodige maatschappelijke veranderingen. En uiteraard kent hij zijn klassieken, die hij knap en oordeelkundig

In zijn mooiste ontwerpen is de keuken het centrum van het leven. Met daaromheen een weelde van aangename, kalme vormen en kleuren. Waar haalt Mick De Giulio zijn inspiratie vandaan? Uit zijn opdrachtgevers én zijn volgers, blijkt tijdens een gesprek in Milaan.



[1]

combineerde met het nieuwe minimalisme – met het geprolongeerde SieMatic-succes BeauxArts als resultaat. Maar de vraag hoe het bedenken van een keuken precies werkt, daar binnen in dat vriendelijke hoofd, blijft onbeantwoord. “Ik kijk en luister naar de mensen die een keuken van me willen”, zegt hij. “Hoe ze zijn, hoe ze leven, wat ze belangrijk vinden. Dat is het enige wat ik eigenlijk doe.”

ONBEWUST Maar wat gebeurt er in het designersbrein ná al dat kijken en luisteren? Is het alleen een onbewust proces, of komt er ratio aan te pas, een programma? Mick De Giulio blijft vriendelijk glimlachen en diep nadenken, maar zegt het niet. We blijven het proberen. Wat moet er absoluut in elke keuken aanwezig zijn?

“Behalve ijs, bedoel je?”, lacht hij. “Een goed gevoel. Dat kan voor iedereen anders zijn, want we hebben allemaal ons eigen goede gevoel. Thuis, veilig. De plek waar je jezelf kunt zijn, waar je vrienden en familie om je heen

hebt. Dat individuele moet ik dus opzoeken als ik voor iemand een keuken ga ontwerpen. Weten wat mensen beweegt, waar ze blij van worden. Dat is wel iets wat ik in de loop der jaren heb geleerd en waar ik steeds zekerder in ben geworden. Het fijne van mijn positie is dat ik een heleboel volgers om me heen heb. Die verwachten van alles van me, maar ze voeden met ook met ideeën.”

METAAL Wat daarna komt, na dat voeden, blijft het geheim van de designer. Misschien ook wel voor hemzelf; als hij zegt dat hij het echt niet weet, willen we hem uiteindelijk best wel geloven. Wat hij wel weet, is hoe hij met materialen moet omgaan. Metaal, natuursteen: daar zitten zijn favorieten en sterke punten. “Maar dat wil niet zeggen dat ik allemaal keukens met veel metaal en steen ga maken. De gebruiker moet zich er wel prettig bij voelen natuurlijk. Ja, ik heb veel met mooi metaal, in mijn eigen keuken gebruik ik dat ook. En daar is een open haard, omdat ik me daar lekker bij voel.”

Wat er in elk geval niet in een keuken thuishoort, is



[2]



[3]

**Natuursteen
en metaal als
hoofdmotief** [1-5]

falende functionaliteit. “Het moet wel kloppen. Looplijnen moeten werken, apparatuur moet het doen, altijd. Dat is geen apart vereiste, het heeft ook weer alles te maken met dat de mens er tevreden mee moet zijn. Als iets niet werkt, is dat een hindernis die je moet vermijden.”

TECHNIEK Over meedenkende technologie die de keuken automatischer moet maken, is hij dan ook kritisch. “Digitale techniek kan ons helpen en gemak geven, maar soms kost het ook wel veel moeite om ermee om te gaan. Nee, echt niet alleen voor mensen van mijn generatie! Ik zie veel jongeren die opgegroeid zijn met media en informatietechniek, voor wie de smartphone een onmisbaar verlengstuk van hun leven is, maar die absoluut geen keuken vol gadgets willen. Gewoon lekker koken met vrienden, dat is alles wat ze verlangen. Voor hen is de keuken een vluchthaven, even weg van al die dingen die je in deze wereld moet leren.”

www.degiulio.org



[4]



[5]