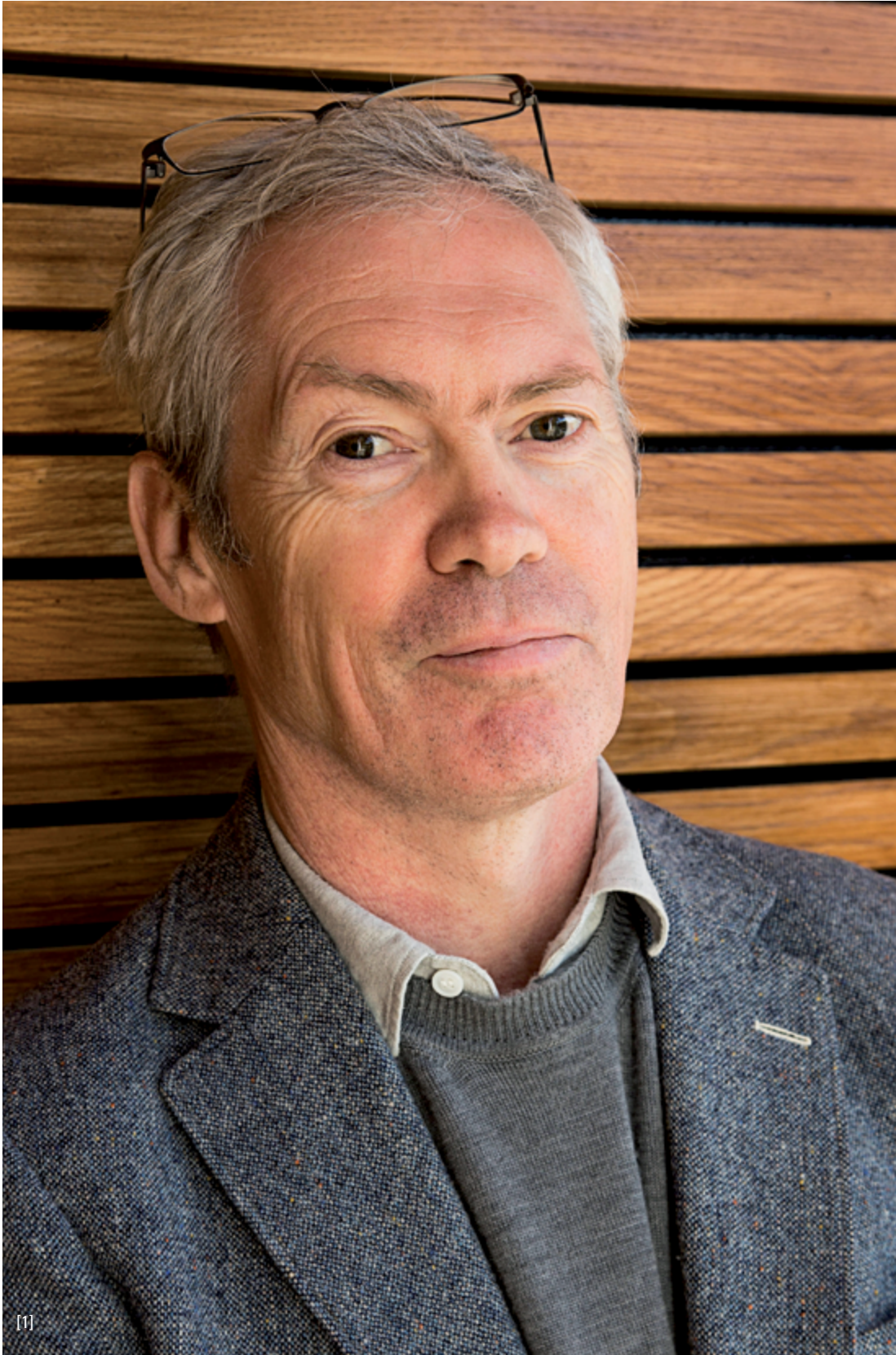


'Goed design is
wat anders dan kunst'



[1]

Jasper Morrison ...te
weinig maakt het saai... [1]

Lepic: 'super normal' [2]



JASPER MORRISON PROBEERT HOUT BIJ SCHIFFINI

Keukens met een snufje zout

Erik van den Berg [tekst]
Elena Mahugo [portret]

Ontwerpen is anders dan het creëren van kunst of muziek”, zegt Jasper Morrison. “Waarschijnlijk omdat het eerder praktisch is dan een culturele activiteit op zich. Het is veel dienstbaarder. Als een product er in slaagt om dienstbaar te zijn en ook in atmosferische termen aangenaam is, kun je spreken van goed design. Maar dat is wat anders dan kunst.”

“Dat proces is ook nooit repetitief”, vervolgt de Engelsman. “De manier hoe een idee tot stand komt, beïnvloedt hoe een idee moet worden ontwikkeld. Of ik eerst ga schetsen en modelleren of rechtstreeks naar de computer ga. Maar je kunt wel zeggen dat al mijn ontwerpen aan een vaste voorwaarde voldoen. Negtig procent is praktisch, tien procent atmosferisch. Dat geldt voor al mijn werk. Het atmosferische is voor design wat zout voor eten is: te veel en je krijgt slechte smaak. Maar te weinig maakt het saai.”

Heel scheutig met zout is de Engelsman zelden. Dat geldt voor zijn lievelingsproduct: de stoel. Maar ook voor andere dingen die hij de afgelopen 35 jaar ontwierp; vooral meubels, maar ook lampen, schoenen en telefoons. De vormen zijn vaak minimalistisch en ook het gebruik van materialen en kleuren is niet erg divers. Een beetje terughoudend, op de vlakke. Of ‘super normal’, zoals hij het zelf noemt.

LAMINAAT Dat zie je ook terug in de modulaire Lepic-keuken die hij onlangs ontwierp voor het Italiaanse merk Schifini. Een strak ontwerp uit Fenix laminaat, rvs en warm Nordic hout. Tijdens de afgelopen Eurocucina werd de keuken voor het eerst gepresenteerd. In de Schifini-showroom in Milaan stonden drie verschillende versies opgesteld, in wit (malè), beige (luxor) en zwart (black indigo).

Tijdens Salone del Mobile in Milaan presenteerde Schifini dit voorjaar Lepic. De strakke keuken is ontworpen door de Engelse designer Jasper Morrison, bekend van zijn ‘super normal’ design.



[1]

**Verskillende atmosferen
binnen één ontwerp** [1]

Licht en ruimtelijk [2]

Superloon voor Flos [3]

Armstoel voor Vitra [4]

**Palma kookgerei
voor Oigen** [5]

ATMOSFEREN “De flexibiliteit van het systeem en het gebruik van andere materialen maakt het mogelijk om hetzelfde idee op verschillende manieren uit te werken”, legt Morrison een paar maanden later uit. “Ik wilde laten zien dat je binnen hetzelfde ontwerp verschillende atmosferen kunt creëren. De uitvoeringen verwijzen naar keukens in Tokio, Milaan en Stockholm. Keukens in andere steden, met allemaal een eigen atmosfeer.” Het wit verwijst naar Tokio, beige naar Stockholm en zwart naar Milaan.

Hout speelt een hoofdrol in de Lepic-keuken. En dat zijn we gewend van de 57-jarige ontwerper. “Hout komt voor mij nog altijd op de eerste plaats”, zegt hij er zelf over. “Als je naar Deens design uit de jaren vijftig, zestig en zeventig kijkt, zie je hoeveel hout er werd gebruikt. Ik geloof dat goede producten mooier worden naar mate ze ouder worden. Van alle materialen voldoet hout daar het meeste aan.”

COMPLEXER De opdracht van Schiffini was een beetje een uitstapje voor Morrison. Nooit eerder ontwierp hij een industrieel geproduceerde keuken. En achteraf moet hij toegeven dat het een stuk lastiger was dan gedacht: “Zowel het systeem als de functionaliteit zijn veel complexer dan bijvoorbeeld een stoel. Door

de omvang heeft een verandering van materiaal grote gevolgen voor de prijs. Maar net als bij andere producten heb ik me vooral gebaseerd op eigen ervaringen. Lepic is een combinatie van de meest succesvolle eigenschappen van alle keukens die ik in mijn leven heb gezien en gebruikt.”

BEWUST Waarmee Morrison een nieuwe bijdrage heeft geleverd aan de collectie van de Italiaanse fabrikant. Die toch al rijk was aan uiteenlopende invloeden van designers als Giaroli, Häberli en natuurlijk Vico Magistretti, die met zijn Cinqueterre het merk een veelbesproken eigen gezicht gaf. De Engelsman kreeg er ook een nieuwe ervaring voor terug.

“Ik ben me er wel meer van bewust geworden dat de keuken het hart van het huis is geworden”, zegt hij. “Misschien was dat altijd al zo, maar hadden we dat niet in de gaten. Maar nu realiseer ik me dat voedsel en daarmee ook koken tot de belangrijkste factoren in het leven behoren. Dat geeft het ontwerpen van keukens hoge prioriteit. De sfeer beïnvloedt de kok. En dat maakt de sfeer van een keuken tot een belangrijk ingrediënt van voedsel. Het bepaalt of de kok zich goed voelt bij wat hij aan het doen is.”

www.jaspermorrison.com

'Hout komt voor mij altijd
op de eerste plaats'

