

'Je werkt wel bij Barça.  
Dat betekent dat je goed moet zijn.'



[1]

designer



**Piet Boon ...mijn mensen moeten door kunnen...** [1]

**The Edge: ontmoetingsplek** [2]

# Ontwerpen met een sterrenteam

## PIET BOON: DE BONDSOACH VAN DE NEDERLANDSE KEUKEN

**Erik van den Berg**

**P**iet Boon oogt ontspannen. Opgewekt, wit T-shirt, spijkerbroek. Ergens heeft de ontwerper iets weg van Matthijs van Nieuwkerk. Dat innemende en charmante. Maar dat kan ook komen door de manier waarop hij over voetbal praat. Dat doet hij graag, en dan vooral over Ajax, zijn favoriete club: "Snap jij nou dat Klaassen het niet redt bij Everton? Is het verschil zo groot geworden? Davy was onze beste speler."

In 2015 opende Piet Boon een keukenshowroom naast zijn ontwerpstudio in Oostzaan. Hij plaatste er zeven verschillende 'tailored to taste'-keukens, elk voor een ander type gebruiker. Onlangs kwam daar een achtste bij: The Edge, een stervormig meubel van gepoedercoat

metaal en eiken. Daarop ligt een blad van marmer, met verschillende afwerkingen. Je kunt er met veel mensen tegelijk in bezig zijn. Volgens Piet Boon is het de "ideale culinaire ontmoetingsplek."

**FILTEREN** "Bij dit soort projecten vraag ik al mijn designers om input", vertelt hij, als we plaatsnemen aan het eetgedeelte van de keuken. "Inmiddels zijn dat er zo'n vijftientig. Niets inbrengen is geen optie. Dat is slecht voor je imago. Je merkt dat vooral de jonge designers zich in zo'n geval willen bewijzen met out of the box-ideeën. Hun input levert soms verrassende inzichten op. Vervolgens gaan we filteren."

---

Iedereen keek op van The Edge, het nieuwste keukenontwerp van Piet Boon. Een ster van hout en metaal, om met veel mensen aan te zitten en bezig te zijn. Tijd om weer eens te gaan praten met de man die uitgroeide tot een van Nederlands invloedrijkste internationale ontwerpers.

---

**MOOIER** “Daarbij hanteren we een paar regels”, vervolgt de ontwerper. “Keukens moeten enigszins betaalbaar zijn. Natuurlijk ben je afhankelijk van materiaalkeuze. Massief eikenhout en natuursteen zijn nu eenmaal kostbaar. Maar ik zou het vervelend vinden als mijn ontwerpers een prachtige keuken tekenen, die ze vervolgens in geen enkel geval zelf kunnen betalen. En verder moet een keuken functioneel zijn, lang meegaan en bij voorkeur mooier worden als je hem gebruikt. Maar eigenlijk kun je dit soort vragen beter aan Frits stellen. Die heeft veel meer verstand van keukens dan ik.”

Hij doelt op Frits Schram, die ons voorafgaand aan het interview heeft rondgeleid door de showroom. Dat Piet Boon hem erbij haalt, staat niet op zichzelf: “De meeste mensen werken hier al jaren en weten waar het bureau voor staat”, legt hij uit. “Dat vind ik belangrijk. Want wat als ik morgen tegen een boom rij? Dan moeten mijn mensen door kunnen. Dat is ook de reden dat we onze naam hebben veranderd van Piet Boon naar Studio Piet Boon. Tien jaar geleden was dat anders, maar nu kan ik gemist worden.”

**BUITENLAND** Er zit een kern van waarheid in zijn opmerking. De helft van de tijd verblijft de 60-jarige ontwerper in het buitenland voor werk en draait het bureau gewoon door. Maar er zit ook valse bescheidenheid bij: “Ik geef toe dat ik meestal de richting bepaal”, zegt hij even later. “Maar als ontwerpers vervolgens iets totaal anders voorstellen, stel ik me daar wel voor open. Als ik het goed vind, ga ik erin mee. Ons bedrijf lijkt een beetje op een voetbalteam. We zijn hecht en vullen elkaar aan. Maar je moet er wel tussen passen, anders wordt het niks.”

Hij hoeft niet lang na te denken over de vraag op welk voetbalteam zijn ontwerpstudio het meeste lijkt: “Barcelona natuurlijk, met Frank Rijkaard als trainer. Ik ben veeleisend. Maar dat mag ook, vind ik. Je werkt wel bij Barça. Dat betekent dat je goed moet zijn. Waarschijnlijk moet je bij ons ook harder werken dan bij



andere bureaus, maar als je daartoe bereid bent, kun je hier aan prachtige projecten werken.”

**ALLROUND** Piet Boon begon zijn carrière ooit als aannemer/timmerman. Hij maakte kasten, meubels, keukens. Maar al snel reikten zijn ambities verder. Hij groeide uit tot een van Nederlands invloedrijkste ontwerpers en samen met ‘creative director interior & styling’ Karin Meyn geeft hij nu al jarenlang leiding aan een allround-ontwerpbureau dat over de hele wereld producten, hotels, gebouwen, interieurs en soms zelfs complete woonwijken realiseert.

De keuken bij hem thuis is de laatste die hij echt zelf bouwde. Achttien jaar geleden timmerde hij eigenhandig de houten kastjes. Daartussen staat een fornuis van La Cornue. “Het is mijn favoriete plek in huis. Mijn vrouw beslist wat we eten, maar ik ram het meestal

in elkaar. Ik hou niet van urenlang koken, wel van urenlang dineren en natafelen. De televisie staat in de woonkamer, maar meestal blijven we aan de eettafel zitten en kijken we vanuit de keuken naar de tv in de verte. Glaasje wijn erbij.”

Als hij zijn mening over de nieuwe bondcoach heeft gegeven, komt de toekomst van de keuken ter sprake. “Of ik op dat punt grote veranderingen verwacht? Ook dit soort dingen kun je beter aan Frits vragen.”

“Ik verwacht het niet”, zegt die. “De stoomoven heeft veel veranderd en er zullen vast andere apparaten bij komen. Maar qua setting voorzie ik geen revolutionaire veranderingen. Het meubel zoals we het nu kennen, kan nog zeker twintig jaar mee.”

Piet Boon kijkt instemmend, maar vraagt dan of we het alsjeblieft weer over voetbal kunnen hebben.

pietboon.com



[2]

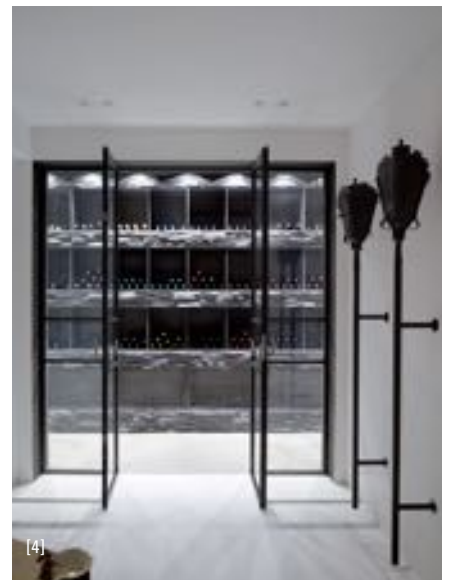
**Sergio Hermans  
The Jane  
in Antwerpen [1]**

**Interieur van een  
stadswoning [2, 4]**

**De Signature-keuken [3]**



[3]



[4]