

'Ze hadden allemaal al uitvoerig besproken wat er moest komen'



[1]



Michele Marcon
... we bewegen
nogal veel... [1]

Loft [2]

Tussen prijs en pracht

MICHELE MARCON EN DE ITALIAANSE ENERGIE

Rob Vermeulen
m.m.v. **Sandra Kinsbergen**

Keukendesigners zijn er in twee soorten: de vrije creatieven die zich nooit druk hoeven te maken over wat hun schepping gaat kosten, en de zakelijke denkers die ook na een lang gesprek met de marketeers nog over esthetiek kunnen praten. Michele Marcon hoort duidelijk in die laatste categorie. En hij kent het verschil tussen Duitsers en Italianen.

Van alle markten thuis, en ook nog een man van de klok. Exact op het afgesproken tijdstip steekt hij breed glimlachend zijn hand omhoog terwijl hij de Snaidero-stand op de Eurocucina betreedt. Klaar voor alle vragen, of ze nu gaan over artistieke overwegingen of over commerciële zaken. “Ik ben gewend aan opdrachtgevers die van tevoren al precies hebben bedacht wat iets moet gaan kosten en hoeveel mensen het moeten kopen. Zulke dingen maken het werk van een designer natuurlijk wel moeilijker, maar ik zie het ook als een uitdaging.”

Michele Marcon voelt zich dan ook prima op z'n gemak bij Snaidero. Dat baart op de grootste Europese keukenbeurs elke twee jaar weer opzien met een knaller van een

ster-designer, in dit geval Paolo Pininfarina. Maar naast dat showstuk moeten er ook keukens verkocht worden, liefst aan iets meer dan een handvol consumenten. Daarom zijn er ook modellen als Loft, Code en het dit jaar gepresenteerde Hera. Die van Marcon dus.

“Ze kwamen naar mij toe, zes jaar geleden, vooral op basis van mijn eerdere werk met badkamers. Dat is een heel andere designwereld dan keukens, maar er zijn belangrijke overeenkomsten, ze zijn aanvullend. Het was meteen duidelijk ze bij Snaidero precies wisten wat ze wilden. Het management, de marketingmensen, de productie, ze hadden allemaal al uitvoerig besproken wat er moest komen. Toch was er meteen al een klik bij de eerste gesprekken die ik daar had.”



[1]

ESTHETIEK Zijn eigen werkwijze begint altijd op papier. “Schetsen, schetsen, steeds met de gedachte aan het materiaal als uitgangspunt. Daar hangt alles aan. Praktische eigenschappen, bruikbaarheid, maakbaarheid. En pas dan komt de esthetiek: kan ik het nu ook mooi maken? Het is altijd schipperen tussen wat er kan en wat ik misschien zou willen. Het is geen eenzaam proces hoor, ik heb een studio met acht mensen die onderling een open dialoog voeren over allerlei projecten waar we mee bezig zijn. Zo ontstaat een proces met ieders inbreng, waarin alle onderdelen hun plaats krijgen. Maar het zijn wel alleen mijn schetsen die naar de opdrachtgever gaan.”

Marcons Hera, het nieuwe programma waarmee Snai-dero een breed en vooral jong publiek aanspreekt, had voor de designer een bijzondere complicatie. De opdracht luidde ‘neoklassiek’. Gebruik maken dus van het terrein dat de fabrikant al eerder succesvol had betreden met de veelgeprezen Frame van Massimo Iosa Ghini.

“Daar zie je dus precies het verschil tussen twee uitgangspunten bij het ontwerpen”, zegt Marcon. “Toen Frame werd geboren, was er geen prijstarget. Het is een prachtige keuken, maar niet haalbaar voor iedereen. Het gegeven – kaderdeuren zoals vroeger, in een moderne context – heb ik wel gebruikt. Maar Hera moest een stuk gewoner worden, zeker ook in de materialen. In plaats van met dure mica-lak zijn we aan de slag gegaan met melamine. En al werkende kom je er dan achter dat je eigenlijk maar weinig hoeft in te leveren op de esthetiek.”

KLAAR Hij is dus tevreden over zijn Hera, die mooi op tijd was voor de Eurocucina maar toch nog open staat voor de laatste toevoegingen. “Zoals hij er nu staat is de eerste fase klaar. Dat betekent dat ik er nog even mee verder kan. Hij is goed, mensen kunnen hem kopen. Er komen zeker varianten, dat zie je altijd als je een uitgebreid model hebt ontworpen met veel mogelijkheden.”

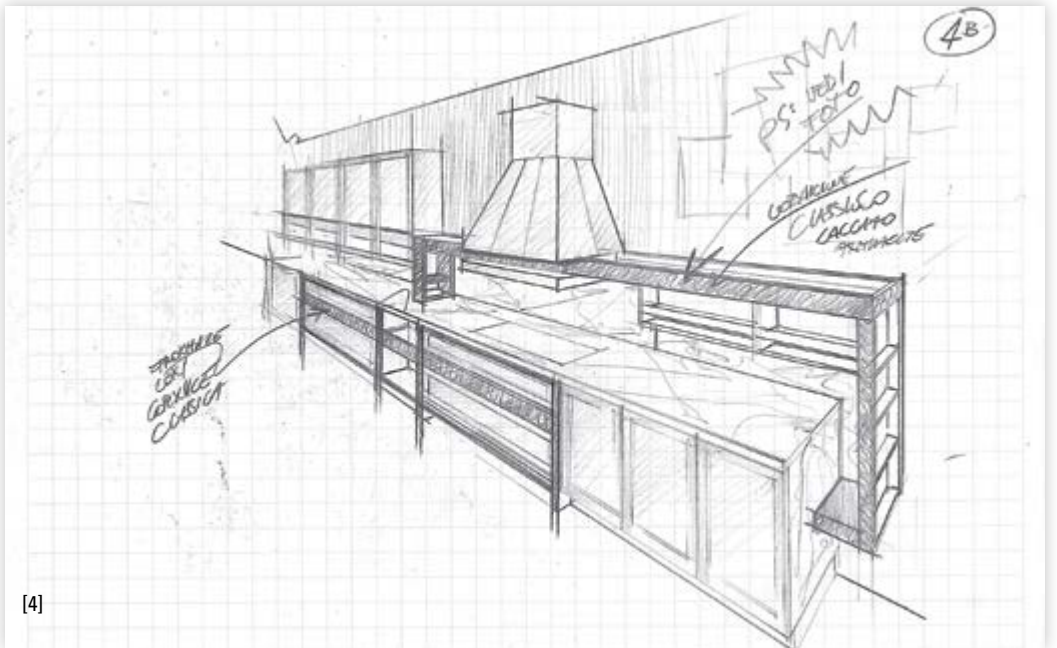


Hera in volle glorie [1]

Code [2]

Klassieke vormen in nieuwe context [3, 5]

Schets voor Hera [4]



BALANS Michele Marcon mag dan een zakelijk denkende designer zijn, gevraagd naar de eigen esthetiek van de Italiaanse keuken heeft hij welomlijnde ideeën. “De essentie is dat wij altijd proberen om alle elementen in balans te brengen. Italianen houden niet van keukens die de hele ruimte vullen, die willen spelen met verhoudingen, met hoogtes vooral. Een Duitse keuken is er in de eerste plaats om in te koken. Hij staat tegen de wand, al dan niet met een eiland ervoor, en dan is alle ruimte opgebruikt. In Italië houden we het graag wat opener, met meer licht en lucht. We willen een keuken waarin we kunnen leven, ook als dat misschien betekent dat het allemaal een beetje minder efficiënt is ingedeeld.” En dan is er natuurlijk het cultuurverschil, het aloude onderwerp als het gaat over Duits versus Italiaans. “Ja, misschien hebben wij die ruimte inderdaad wat meer nodig, voor onze energie. We bewegen nogal veel”, lacht Marcon terwijl hij een expressief armgebaar maakt. “En je zult in een Italiaanse keuken ook nooit een pot suiker

of een pot zout op een open plank zien staan. Veel te praktisch. Daar zetten we dan liever iets moois neer.”

CREATIVITEIT Wat het gesprek brengt op zijn favoriete collega's, keukendesigners voor wie hij vakmatig bewondering heeft. “Lissoni, om zijn verhoudingen. En als het om creativiteit en vrouwelijkheid gaat: Patricia Urquiola. Citterio natuurlijk, ook al is hij de laatste tijd meer bezig met architectuur dan met keukens. Ach, er zijn zo veel uitstekende ontwerpers...”

En welk keukenontwerp heeft hem ooit verrast? Wat had hij zelf graag gemaakt willen hebben als een ander hem niet voor was geweest? “Minotti”, zegt Marcon zonder al te lang nadenken. “De essentie van het materiaal wordt daar zo mooi gebruikt, en dan die heftigheid en toch ook weer eenvoud, er zit enorm veel energie in... Alleen jammer dat hij niet te betalen is en dat je er niet mee kunt koken!”

michelemarcon.it