DRIESTERRENKEUKENS

Goed 25 jaar na zijn eerste keuken voor Obumex komt minimalismepaus *John Pawson* met een nieuwe versie. Maar hoe doe je dat, je eigen statementkeuken 'restylen'? Een kwestie waarmee architect *Nicolas Schuybroek* (nog) geen rekening hoeft te houden: hij beleeft op het Salone zijn keukenpremière.

TEKST:
MICHAËL DE MOOR
FOTO:
CAFEINE

01

JOHN PAWSON

'EEN KEUKENLAB IS EEN AFKNAPPER'

'Is het echt al vijfentwintig jaar geleden? Jongens, de tijd vliegt hé'. Nog voor ik mijn eerste vraag kan stellen, steekt de Britse architect John Pawson al een lofzang af over de Belgen. 'Ze waren de eersten die mijn werk apprecieerden. Zij en de Scandinaviërs. De Engelsen zijn dan wel goed met woorden, ze zijn lang niet zo visueel ingesteld. Geloof me, ik ben heel blij dat ik Belgen heb als klant.'

De eerste keuken die Pawson, in 1996, voor het West-Vlaamse Obumex ontwierp, was een heuse revolutie. De Brit herdefinieerde het begrip 'keuken': van een functionele ruimte had hij een kunstwerk gemaakt. Minimalistisch tot en met, met witte greeploze deuren, een vuistdik werkblad en vierkante spoelbakken. Toch was het destijds niet de bedoeling om een statement te maken, beklemtoont hij vandaag.

'Ik ontwerp vooral voor mezelf, al ben ik uiteraard altijd blij als anderen het appreciëren. Maar het klopt, die keuken kwam wegens haar belijning als een shock voor sommige mensen, het was iets wat ze moeilijk konden begrijpen. Maar men is eraan gewend geraakt, al was het in het begin niet eenvoudig.'

Hoe is hij deze keer te werk gegaan? Hoe begin je aan een redesign van een eigen ontwerp? 'Design is voor mij iets heel persoonlijks, alles vertrekt van een beeld dat ik in mijn hoofd heb', aldus Pawson. 'Deze keuken is een variatie op mijn eerste ontwerp, een licht andere versie. Het hangende element bijvoorbeeld heb ik wat groter gemaakt, zodat het nog meer op een meubelstuk lijkt.'

VAN HUISWERK TOT FEESTJES

Dat vindt hij belangrijk: dat een keuken op dezelfde manier behandeld wordt als elke andere ruimte in huis. 'Een keuken als een culinair laboratorium vind ik een afknapper. Voor mij is het in de eerste plaats een sociaal gebeuren, een plek waar je met je familie of partner samenkomt. Het draait allemaal om sfeer. Dus heb ik mijn keuken zo ontworpen dat het geen machine is. De plek waar het aanrecht zit, moet om die reden ook als tafel gebruikt kunnen worden, pas dan is het geslaagd.'

Bij hem thuis is de keuken het middelpunt van de woning, vertelt hij. 'Toen onze kinderen klein waren, deden we er echt alles. De kids maakten er hun huiswerk, ze studeerden er, wij organiseerden er feestjes, noem maar op. Als je bij iemand thuiskomt, beland je onvermijdelijk in de keuken, want daar gebeurt het allemaal.'

Dat de keuken integraal deel uitmaakt van de leefruimte, uit zich ook in de materiaalkeuze: Pawson gebruikt veel warm, Amerikaans walnoothout, alsof het om een meubelstuk gaat.

TRAPPISTENORDE

Met zijn ver doorgedreven minimalistische denkwijze drukte Pawson zijn stempel op hotels en flagshipstores van Calvin Klein tot Jil Sander. Maar met evenveel plezier tekende hij een klooster (zoals dat van Novy Dvur in Tsjechië) of een kapel voor fietsers in het Duitse Lutzingen. En meubels, keukenaccessoires tot en met volledige interieurprojecten.

Of hij zelf nog veel ontwerpt? 'Ah, de mystiek van het creatieve proces', glimlacht hij. 'Ik heb twintig architecten in dienst, de helft mannen, de helft vrouwen, de helft jong, de helft matuur. Ik deel mijn ideeën met hen en zij werken die verder uit. Soms negeren ze wat ▸

BOVEN EN LINKS EEN KWARTEEUW NA ZIJN EERSTE KEUKEN VOOR OBUMEX HEEFT JOHN PAWSON EEN 'REVISITED'-VERSIE UIT. OOK DE BIJPASSENDE KEUKENOBJECTEN ONDERGINGEN EEN RESTYLING.

CREDIT: JAMES WINSPEAR-VIEW / ALAMY.

ik zeg, soms gaan ze uit van mijn eerste plan en realiseren ze dat. Hoe dan ook, als het een goed idee is, is het uiteraard het mijne. I'm just joking. *(lacht)* Nee, we werken nauw samen, ook al staat mijn naam erop.'

Volgens een goede bron zou Pawson zelf zelden koken. Is hij er dan wel de man naar om een keuken te ontwerpen? 'Oh, je moet niet alles geloven wat je hoort', antwoordt hij minzaam. 'Maar het klopt: bij ons thuis is het mijn vrouw Catherine die aan de potten staat. Geloof me, ze maakt fantastische maaltijden. En ze vindt het helemaal niet erg om dat te doen, zolang de kinderen of ik haar maar vertellen wat we willen eten. Zij kookt en ik doe de afwas, zo doen we dat hier. Ik hou ervan om daarna alles op te ruimen; je moet weten dat ze een beetje een messy kok is.'

'Maar om terug te komen op je vraag: ik ben vaak genoeg in de keuken om te weten wat er nodig is. En los daarvan: ik heb voor de trappistenorde in Tsjechië ook een kloster ontworpen, maar dat maakt me nog geen monnik he.' *(lacht)*

NOODZAAK

Na de lancering van zijn keuken 25 jaar geleden ontwierp Pawson ook bijpassende keukenobjecten voor het Belgische When Objects Work. Uit 'noodzaak': zijn minimalistische keuken matchte niet met de toenmalige keukenaccessoires, om het beleefd uit te drukken. De 'oplossing' kwam er met de collectie '5 Objects', met een dienblad, kom, vaas, fotolijst en kandelaar.

Ook daarvan heeft hij nu een 'revisited'-versie uitgebracht. 'De kommen die ik toen heb ontworpen, zijn nog altijd een vaste waarde. Ik heb er wel een herziene versie van gemaakt, net als van de vaas en kandelaar. Alleen het fotokader is afgevoerd', zegt Pawson. 'Ik gebruik mijn ontwerpen altijd eerst bij me thuis, als test. Als ze niet werken, begin ik me zorgen te maken en gooi ik het ontwerp om.'

COMMANDER

Intussen is de architect door de Britse Queen tot 'Commander of the British Empire' gekroond. 'Wat ik daarvan vind? Het verbaast me dat je niet rechtstaat', grapt hij. 'Nee, ik was oprecht verbaasd toen ik een telefoontje van het kabinet kreeg met de melding dat ze een brief hadden gestuurd… die ik dus nooit had beantwoord. Wilde ik die eretitel eigenlijk wel? Bleek dat ze dat schrijven naar een fout adres hadden gestuurd. Catherine was very excited en ik vond het uiteraard een hele eer. Dat je werk niet alleen wordt opgemerkt door je klanten is leuk. Ik ben met mijn vrouw en onze drie kinderen naar het paleis gegaan, allemaal op ons paasbest. Het was een mooie dag, ook al stond ik als laatste in de rij.'

ONDER DE BELGISCHE ARCHITECT NICOLAS SCHUYBROEK TEKENDE VOOR OBUMEX EEN KEUKEN IN TIN. 'HET GROTE VOORDEEL IS DAT ER MET DE TIJD EEN ZEKER PATINA ONTSTAAT DAT JE MET GEEN ENKEL ANDER MATERIAAL VERKRIJGT.'

02

NICOLAS SCHUYBROEK

'IK ZIE DEZE KEUKEN ALS EEN ALTAAR'

'Er komen steeds weer religieuze termen naar boven als ik een interview geef', zal toparchitect Nicolas Schuybroek bijna verontschuldigend zeggen in de loop van het gesprek. 'Maar voor mij zijn rituelen gewoon heel belangrijk. Ik zie deze keuken als een altaar, verbonden met allerhande emoties. De stilte die ervan uitgaat, de geometrie, de verhoudingen en de tijdloosheid ervan laten toe om de chaos van het keukengebeuren te absorberen.'

'Met welk idee ik aan het ontwerp begon? Een goede, maar moeilijke vraag. Er zijn heel wat typologieën en er werd al heel veel gemaakt. Hoe zet je dus een concept neer dat esthetisch en functioneel is, dat aansluit bij de esthetiek van onze architectuur én qua ontwerp zo eenvoudig mogelijk overkomt? Ik wilde deze keuken uitwerken als een sculptuur, een afgeleide van mijn architecturale projecten. Ze is erg functioneel, dat is belangrijk omdat ik zelf graag kook. Maar als ze niet gebruikt wordt, wil ik dat de keuken als object gezien kan worden. Dat resulteerde in een lijnenspel van verhoudingen en blokken, gecombineerd met warme, tactiele materialen die je moeilijk kunt koppelen aan al bestaande keukens.'

BOVEN EN LINKS ARCHITECT NICOLAS SCHUYBROEK TEKENDE VOOR OBUMEX EEN KEUKEN ALS EEN SCULPTUUR. 'EEN AFGELEIDE VAN MIJN ARCHITECTURALE PROJECTEN.'

TIN

Ook de materiaalkeuze is opmerkelijk: Schuybroek maakte gebruik van tin. 'Revolutionair en tegelijk ook weer niet', repliceert hij. 'Ik wilde een materiaal dat weinig gebruikt wordt in keukens, maar dat wel op een oldskool manier refereert aan bars en restaurants. Het grote voordeel is dat er met de tijd een zeker patina ontstaat dat je met geen enkel ander materiaal verkrijgt. Elke keuken zal er zo anders uitzien in functie van het gebruik; dat evolutieve concept vind ik boeiend. Er zit diepte en heel veel zachtheid in tin, zeker als je het vergelijkt met inox.'

En vanwaar de idee voor een altaar? 'De keuken staat centraal in onze woningen. Er wordt ontbeten, geluncht, gedineerd, geaperitiefd, voedsel klaargemaakt, koffie gedronken, noem maar op. Het is een 'gathering point'; in die zin vervult het zoveel functies dat het wel een sculpturale functie moest krijgen en niet een louter functionele. Een keuken maakt deel uit van onze dagelijkse rituelen en is heel erg verbonden met de familie. Koken en eten, zowel privé als met gasten, verbindt mensen en creëert gemeenschapszin. Dat vind ik mooi.'

Ook Schuybroek ontwierp voor When Objects Works bijpassende objecten in datzelfde tin en in glas en notelaar. 'Het patina, het gewicht en de tactiliteit maken ze in mijn ogen heel interessant. Er zijn kruiken, boekensteunen en een dienblad, maar ook een afgeleide van onze natuurstenen vazen die ik eerder al voor When Objects Work had ontworpen. Die worden nu uitgebracht in geribbelde notelaar.'

ZOT

Brusselaar Nicolas Schuybroek is nu ruim een decennium bezig, vaak ook in het buitenland. Zijn 'The Robey' in Chicago, een hotel voor Grupo Habita, groeide uit tot een sleutelproject. Hoe was het dan voor hem om nu voor op-en-top Belgische bedrijven te ontwerpen? 'Ik stond ervan versteld hoeveel artisans er hier eigenlijk rondlopen. Obumex was zo zot genoeg om volledig in mijn ontwerp mee te gaan. Geloof me, het is op de millimeter het project geworden dat ik had uitgetekend. Zonder toegevingen.'

Tot slot: wat betekent koken voor Schuybroek? 'Ofwel is het een dagelijks ritueel dat snel moet gaan, ofwel neem ik er de tijd voor en is het een ontspanningsmoment. Al kokend kan ik een intellectuele leegte creëren, omdat ik dan volledig gefocust ben op wat ik doe. En het mooist van al: achteraf word ik er nog voor beloond ook.' ◆

CREDIT: GIORGIO POSSENTI.