

ENTREE

HÉT MAGAZINE VOOR DE HORECA - SEPTEMBER - 2021 - €8,95

SPECIAL

Dutch design

- MOOI WERK VAN MARCEL WANDERS TOT PIET BOON
- DENNIS HUWAË 'IK BEN EEN STREBER'
- DE DESSERT CLUB RESERVERINGEN STROMEN BINNEN
- ENTREE AWARDS 2021 SAVE THE DATE

TOPDESIGNER PIET BOON:

‘Ik ben niet snel trots’

Zijn eigen naam groeide uit tot een merknaam. Niet voor niets wordt hij ook gevraagd voor toonaangevende horecaprojecten, zoals voor restaurant The Jane** in Antwerpen en het nog te openen Rosewood Hotel in Amsterdam. Piet Boon (63) ontwerpt elegant, functioneel én hufterproof.

TEKST Iris Kranenburg FOTO'S Jesaja Hizkia, Richard Powers

Een gesprek met Piet Boon over horecadesign begint natuurlijk met de laatste stand van zaken rondom het Rosewood Hotel in Amsterdam. Het spraakmakende ‘zessterrenhotel’ van de gelijknamige Chinese hotelketen opent waarschijnlijk eind 2023. Locatie: het voormalige Paleis van Justitie aan de Prinsengracht. Een opening waar al lang naar wordt uitgekeken.

Een prachtige toevoeging aan uw portfolio.

“We doen projecten over de hele wereld, maar om een hotel van wereldklasse te kunnen bouwen in en voor mijn eigen stad is fantastisch. Wij doen het design van de 134 kamers en suites, lobby, balzaal, congreszalen en spa met zwembad (de restaurants en bars komen van de hand van designbureaus concrete en Sagrada.). Door het gebruik van rijke materialen, stoffen, kleuren en moderne kunst ontstaat een zekere gelaagdheid, zonder dat het te opvallend wordt. Een sober maar rijk evenwicht. Ook komen de drie oorspronkelijke ingangen aan de Prinsengracht weer terug. Het gebouw gaat echt weer gezien worden. Ondanks alle overlast-zorgen van omwonenden denk ik juist dat dit hotel een verrijking wordt voor de buurt. Sterker nog, een van de uitgangspunten is dat ook buurtbewoners zich hier welkom voelen.”

Waarom werd gekozen voor uw designstudio?

“We wonnen de pitch vijf jaar geleden. We namen het op tegen gerenommeerde buitenlandse partijen, maar uiteindelijk kennen wij de geur van Amsterdam. Wij weten welke lokale partijen hier relevant zijn, zoals patisserie Holtkamp en bloemist Pompon. Kijk naar het Conservatorium Hotel in Amsterdam. Prachtig, maar het had net zo goed in Milaan kunnen staan.”

Laten we ook eerlijk zijn: het Rosewood Hotel is geen makkelijk project.

“Het is fantastisch om te mogen doen, maar het is inderdaad best moeilijk. Omdat dit een monumentaal pand uit 1665 is, is geen kamer hetzelfde en moeten we wel de oorspronkelijke maten aanhouden. Dit maakt het tegelijkertijd ook een geweldige en inspirerende uitdaging voor ons team.”

Hoe heeft uw designstijl zich ontwikkeld?

“Vroeger waren mijn ontwerpen robuuster, groter en zwaarder. Een Piet Boon? Dat was altijd zwaar. Nu ga ik meer voor comfort en een langere houdbaarheidsdatum. Onze ontwerpen moeten een duidelijke Studio Piet Boon-esthetiek laten zien. Een balans tussen serene elegantie, functionaliteit, maar tegelijkertijd moet het ook hufterproof zijn.”

‘ROSEWOOD HOTEL IN AMSTERDAM WORDT VAN WERELDKLASSE’

The Jane** in Antwerpen en Piet Boon-servies in de showroom.



OVER STUDIO PIET BOON

“Ik begon in de garage van mijn vader. Ik wilde altijd al grote dingen ontwerpen en maken. We bestaan nu bijna veertig jaar en zijn in die tijd enorm gegroeid. We ontwerpen interieurs, maar hebben ook een eigen meubelcollectie en showroom in Oostzaan. Er werken hier 65 mensen, waaronder mijn dochter van 25. Nog steeds doe ik vaak het eerste gesprek met klanten, maar eigenlijk ben ik inmiddels het oudje van de groep en doen mijn collega's het beter. Gelukkig houden zij mij jong!”



Het nog te openen
Rosewood Hotel (Amsterdam).

Ontwerpt u veel horeca?

“Nu is het ongeveer dertig procent van al onze klussen. Restaurant De Kas in het Amsterdamse Park Frankendael was een van de eerste restaurants die wij deden, in 2001. Gert Jan Hageman (tot 2008 eigenaar) kwam destijds naar me toe en zei: “Ik wil het zo minimaal mogelijk.” Hij had toen al ideeën die je nu veel ziet. Ook restaurants HEX (Oudewater), De Tropen (Amsterdam), Coulisserie (Amsterdam), Frites Atelier (meerdere locaties) en de grote verbouwing van Het Strandhotel (Cadzand) komen van onze studio. In het buitenland doen we ook veel. We ontwierpen Andaz Hotel in Seoel en zijn nu bezig met een resort van Rosewood in Japan. En dan is er natuurlijk nog The Jane**, in een voormalige kapel in Antwerpen (onlangs verkocht door Sergio Herman).”

In 2015 werd The Jane door de internationale Restaurant & Bar Design Awards uitgeroepen tot mooiste restaurant ter wereld. Een project om trots op te zijn.

“Toen ik een paar jaar geleden de kapel binnenstapte, vond ik het meteen gaaf. Ondanks dat het pand in slechte staat verkeerde, gingen Sergio, Job Smeets

van designstudio Studio Job en ik ervoor. Sergio heeft geweldige ideeën en houdt van de overtreffende trap. Neem de gigantische kroonluchter midden in het restaurant: achthonderd kilo zwaar. Die was ook nodig om het plafond naar beneden te duwen. Er zijn veel verschillende hoekjes en een wijnkelder. Ik vind dat er altijd iets te ontdekken moet zijn. Job heeft al het glas-in-lood gedaan. Het zijn bijna stripverhaaltjes, zo mooi ziet het eruit.”

Naar welke restaurants gaat u zelf graag?

“Wat Sergio maakt vind ik geweldig. Die gerechten in zijn Le Pristine in Antwerpen, man, zó verschrikkelijk goed! Ik ben ook wel klaar met al dat moeilijke eten. 35 ingrediënten in een schaal... Domenica in Amsterdam vind ik daarom de bom. Ze hebben ook een fantastische wijnkaart. En Toscanini en Coulisserie in Amsterdam behoren tot mijn favorieten.”

Bent u trots op wat u heeft bereikt?

“Trots? Nee, dat gevoel heb ik nooit. Maar ik denk weleens: podverdomme, dat heb ik toch maar mooi gedaan.” **3**