

# Nedda El-Asmar: gewoon buitengewoon

Oogverblindend raffinement, sublieme vormen, een subtiele monkeling: de Belgische ontwerper-zilversmid Nedda El-Asmar verrast met net dat tikkeltje extra. Haar onmiskenbare talent en 'savoir-faire' verbaasden onlangs nog de Franse sterrenkok Pierre Gagnaire. "Ze weet wat ze doet", zei hij. De Belgische ontwerpster, die tegenwoordig in Antwerpen woont, bekoort met "de kracht van verleidelijke eenvoud." Haar creaties zijn zinnelijke en zinvolle verhalen.

Door Eliane Van den Ende

**H**ermès, Puiforcat, Royal Boch, Carl Mertens, Robbe & Berking, Pierre Marcolini, Pierre Gagnaire, Eternum, de Ster, Obumex en nog heel wat grote namen: stuk voor stuk werken ze graag samen met Nedda El-Asmar. Binnenkort, op 15 februari, gaat het nieuwe Prinses Elizabethstation open op de Zuidpool. Daar onderzoeken 25 wetenschappers de klimaatsveranderingen en zoeken ze naar duurzame oplossingen die de hele wereld kunnen helpen. Dit is het eerste poolstation dat werkt met hernieuwbare energiebronnen, afvalstoffen recycleert en geen koolstofdioxide uitstoot. Bezieler van dit Belgische onderzoekstation is Alain Hubert, ontdekkingsreiziger, burgerlijk ingenieur, schrijver, Goodwillambassadeur van Unicef, ondernemer én stichter van de International Polar Foundation. 110 jaar nadat Adrien de Gerlache vijftien maanden lang op Antarctica overwinterde en vijftig jaar nadat zijn zoon er de Koning Boudewijnbasis bouwde, wordt de nieuwe *unit* op een bergkam gezet. Voor dat hedendaagse 'kamp' bedacht Nedda El-Asmar een nieuw servies en een bestek met porseleinen heften. Dat voelt namelijk warmer aan.

## Sastrugi

Het eetgerei heet 'Sastrugi' in een productie van Royal Boch. Het verwijst naar de grillig geërodeerde sneeuwribbels en -bulten van de ijzige polen. De grote mokken en de bolle buiken van de kommen – mensen moeten in die ijzige kou wat calorieën verorberen – vielen in de smaak bij Hubert. Meteen vroeg de enthousiaste globetrotter om het interieur van het station te helpen aankleden. Samen met haar vennoot, Erik Indekeu, ging Nedda op zoek naar (voornamelijk) Belgische bedrijven die stoelen, tafels, meubels, bedden en matrassen wilden leveren en zo het wetenschappelijke project mee sponsorden. Het moesten wel hoogwaardige en duurzame materialen zijn die tegen een stootje kunnen.





Koffieglazen voor Jacqmotte.

Het leunt aan bij Neddas basisfilosofie maar het is ook praktisch omdat een kapotte stoelpikkel niet zomaar aan de achterdeur gezet kan worden op Antarctica. Vitra België leverde comfortabele bureaustoelen waarin de medewerkers na ettelijke uren computerwerk geen stijve rug krijgen. De eetzaalstoelen moeten ook ergonomisch genoeg zijn om tijdje verdiept te kunnen blijven in een boek. De tafels zijn inklapbaar. Er werd met warme, rode kleuren gespeeld en de lakens, van het fijnste Libecolinnen, werden op kleur geselecteerd. Onmiddellijk is duidelijk welke kleur van het laken bij welk bed hoort. De hele aankleding is (multi)functioneel en dat typeert Nedda.

### Mooi is niet dom

De ontwerpen zijn niet zomaar mooi. Hun uitgepuurde vormgevingen zijn niet zomaar weggegomde tierlantijnen, het zijn uitgekende denkprocessen. Zoals Pierre Gagnaire over zijn beeldenstorm in de keuken zegt: "Het is liefde én kunst én techniek". Het motto van de Franse topchef is *Tourné vers demain mais soucieux de hier* ('Resoluut modern en toekomstgericht maar ook zorgzaam voor het verleden') en dat geldt ook voor Neddas ontwerpen. De koddige picknickmand, die ze als studente ontwierp, verwijst naar de Engelse traditie van buitenhuis genieten. De bestekken 'Wave' en 'Virgule' zijn een eerbetoon aan de Franse beeldhouwer-zilversmid Jean Puiforcat. Het leren zadel zonder zichtbaar stiksel, dat ze in opdracht van Hermès voor de Paardenacademie van Versailles tekende, is ook een geslaagde combinatie tussen overlevering en moderniteit.

### Liefdeslepels

Ook de massiefzilveren 'Love Spoons' zijn een verhaal apart. De lepelbakjes liggen niet in elkaar, maar 'kijken' mekaar aan en vormen zo



Het bestek 'Appetize'.



'Secretable' voor Obumex.



Fondueset 'Criollo' voor Pierre Marcolini.

een bloemknop terwijl hun lijven in mekaar kronkelen. Het duo is meer dan mooi. *To spoon* betekent in oud Engels 'van iemand houden, vrijen'. In vele culturen is het de traditie dat een jongen een lepel aan een meisje geeft en dan is het 'aan'. Verhalen die verborgen zitten achter gebruiksvoorwerpen, het is niet alledaags. Of wel voor Nedda El-Asmar, die zich bij elke opdracht vragen stelt als: 'Waarom?' 'Waarvoor?' 'Hoezo?' Of: hoe moet koffie zijn? Zwart en dampend heet, met geurkringetjes die de neusvleugels prikkelen. Dus ontwierp Nedda glazen koffiekopjes voor een tentoonstelling van Jacquotte, meesterbranders sinds 1828 en nu *créateurs d'arôme*. Het lijken dikbuikige proefbuizen die bedwelmend een evenwicht zoeken. Door het - dubbelwandige - glas is onmiddellijk te zien dat dit straffe koffie is.

## Geheim vak

Gauw-gauw een tekeningetje schetsen ligt niet in Neddas aard. Met de computer tekenen is ook niet aan haar besteed. Ze tast liever af, ze vormt haar voorontwerpen in was, hout of polyethaanschuim, voelt of een heft of een vork wel goed in de hand ligt, steekt een lepelvorm in haar mond en test of het goed op de tong past en niet tegen het verhemelte schraapt. Ze gaat op stoelen zitten, denkt aan de rommel en paperassen die wel eens op een eettafel blijven liggen. Dat was de begingedachte voor een uitzonderlijke tafel: 'Secretable' werd onlangs op de markt gebracht door het West-Vlaamse bedrijf Obumex. Het is een tafel met geheime opbergvakken en scharnierluiken die niets in de handen maar alles in de mouwen heeft. Netjes en proper, maar ook als een grot van Ali Baba: vol snuisterijen. De tafel, in de naar wens te tinten fineereik, kan als keuken-, eet- of kantoortafel gebruikt worden en de kurk mag mee aanschuiven als stoel, met een onzichtbare opbergkamer onder het welvende zitvlak. Meubels werden ook ontworpen voor het pas geopende designhotel in



Stoel voor Obumex.

Kortrijk. Nedda richtte er één van de suites in: twee kamers die zich in spiegelbeeld tot elkaar verhouden. Door het ingenieus verschuiven van de kasten ontstaat een dubbele kamer met alkoven. Bij het ontbijt begroet het 'Appetize'-bestek de gasten, dat al drie keer bekroond werd.

## Prijzbeest

'Appetize' werd al drie keer bekroond. Vorig najaar mocht Nedda de prestigieuze Award ontvangen uit de handen van de Sloveense president, bij de opening van de 21ste Biënnale voor Industriële Vormgeving. In december was ze voor de tweede keer genomineerd voor de jaarlijkse Parijse Les Talents du Luxe et de la Création. Ze staat ook voor de tweede maal op de *shortlist* van de Vlaamse cultuurprijzen 2009. In 2007 riepen de Stichting Interieur en het weekblad Knack haar uit tot "Belgisch designer van het Jaar". Het regent dus lauwerkransen voor Nedda El-Asmar sinds ze twaalf jaar geleden de Henry van de Velde Award voor Jong Talent kreeg. Haar geglasstraald bestek 'HTS' (Hermès Tout Simple) werd bekroond met een 'Etoile de l'Observateur du Design 06' en de Henry van de Velde Publieksprijs 2006.

## Vakmanschap

Telkens wordt ze om haar esthetische lijnen, haar doortastende vernieuwingen en vooral haar stielkennis geprezen. Stielkennis die ze opdeed aan de Antwerpse Academie. Tegenwoordig doceert ze ook met veel enthousiasme aan deze academie. Na haar studie aan de academie studeerde ze verder aan The Royal College of Arts in London, waar ze de eerste Belgische afstudeerde in de tak Silversmithing -

Goldsmithing - Metalwerk. Daar maakte ze ook haar guitige condoomhoudertje. Want al mag het etiket 'luxedesign' op haar kleven, het belet Nedda niet om nuchter in de wereld te staan en oog te hebben voor wereldproblemen als aids. Een zilveren condoomhouder, die jammer genoeg nooit de weg naar de productie vond, lost het humanitaire probleem dan wel niet op maar kan wel op een subtiele manier de aandacht trekken. 'Luxe' is geen verfoeilijk woord voor Nedda. Het is geen snobisme maar een waardering voor een savoir-faire. Dat eeuwenoude vakmanschap dreigt door goedkope producten en overzeese fabricatie verloren te gaan. Kennis van een ambachtelijk en industrieel productieproces is voor haar doorslaggevend. Ze stoort zich niet aan de grote ketens - ze ontwierp zelfs ooit een strijkplank voor Carrefour -, wel aan de wegwerpmaatschappij. Vroeger spaarden mensen nog voor hun huisraad zodat ze iets unieks konden kopen. Er werd respectvol met voorwerpen en kennis omgegaan. Nu wordt er elke zes maanden van bestek, van computer en van auto gewisseld. Nedda kan uren bekvechten over een ontwerp, want een paar millimeter minder of meer maakt een enorm verschil. Daarom werkt de ontwerper-zilversmid ook graag met andere creatievelingen, vaak grote namen die hun *métier* hoog in het vaandel dragen, die nieuwsgierig zijn en voortdurend willen bijleren. "Het zijn die ontmoetingen, ook de buitenlandse reizen, het respect en het vertrouwen van die mensen, de andere inzichten die deze job de moeite waard maken", zegt ze. Met de Marokkaans-Franse auteur Tahar Ben Jelloum ontstond zo, in het kader van Antwerpen Boekenstad, een *boîte à secret*, een eenmalig uitgebracht zilveren doosje met een geheugenmetaal. Door de warmte van mensenhanden toont die een geheime zin.

Waterpijp  
'Narghile'  
voor Airdiem.



### Lekker mooi

Bij chocolatier Pierre Marcolini ging ze chocoladesamenstellingen proeven en daaruit vloeide 'Criollo' voort, een kalebasvormige chocolade-dipset met bijhorende prikkers. Deze fondueset heeft geen onderliggende vuurtjes: de smeuge pasta wordt een uur lang warm gehouden door de dubbele wand. De gestroomlijnde waterpijp 'Narghile' vormt een gezellige herinnering aan haar Palestijnse grootmoeder. De tinnen pijp, in een sierlijke zandlopervorm, bevat een waterreservoir, de tabakshouder van technische keramiek, een houtskoolhouder, een dekseltje tegen brandgevaar en een mondstuk om te zuigen. Het zoeken naar en nadenken over gebruiksvoorwerpen deed haar niet alleen in haar hoofd reizen maar bracht haar ook op 'heilige' plekken als de keuken van de Franse topkok Pierre Gagnaire, nummer drie op de ranglijst van de vijftig beste restaurants ter wereld. Omdat haar werd gevraagd om een in flight-servies voor passagiers in de eerste klasse te ontwerpen, ging ze bij hem te rade. Hun wederzijds vertrouwen krijgt een vervolg in een servies dat Nedda nu bedenkt voor Gagnaire. Een gezamenlijke zoektocht, een passie voor het culinaire plezier, voor hedendaagse schoonheid, maar ook genereuze gulheid, vitaliteit en authenticiteit. Kijken, proeven, begrijpen, voelen, betasten en verhalen vertellen - dit is Nedda ten voeten uit.

- De tentoonstelling 'AromaCreations' met stukken van negen bekende ontwerpers. Elke zondag en zaterdag (van 31/1 tot 15/3) in Espace Jacquotte, Hoogstraat, Brussel. **Info:** [www.aromacreations.be](http://www.aromacreations.be).
- Ook in de tentoonstelling FEMINITY, van 7 februari tot 13 april 2009, zijn Neddas voorwerpen te zien. **Info:** Artinovo, Wollestraat 25, Brugge.

**Info:** [www.nedda.be](http://www.nedda.be), [www.polarfoundation.org](http://www.polarfoundation.org)  
[www.antarcticstation.org](http://www.antarcticstation.org).

GAUW IETS  
SCHETSEN LIGT  
NIET IN NEDDAS  
AARD, EN AAN  
EEN COMPUTER  
ZULT U HAAR OOK  
NIET SNEL ZIEN.  
ZE GAAT HEEL  
INTUÏTIEF TE  
WERK.