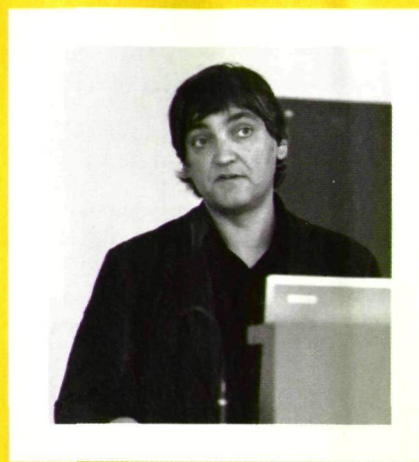


ROZMOWA
O DESIGNIE

Nie umiem gotować!

Jest designerem, który nie projektuje. Wynalazcą Food Designu, który nigdy nie zagląda do kuchni. A mimo to odnosi sukcesy. Może dlatego, że świetnie bawi się razem z publicznością podczas organizowanych przez siebie wystaw i happeningów.

Z PROJEKTANTEM ROZMAWIŁA: ANNA GRUŻEWSKA
ZDJĘCIA SERWIS PRASOWY PRO DESIGN



Martí Guixé przyjechał do Polski, by wziąć udział w konferencji zorganizowanej przez Pro Design z Poznania.

D&W: Jaka jest Pana ulubiona potrawa?

MARTÍ GUIXÉ: Pyta pani o to, co mi najlepiej smakuje czy o to, co umiem gotować?

D&W: O jedno i drugie

M.G.: Jak każdy, kto pochodzi z Hiszpanii, uwielbiam tapas (małe przekąski – red.). Jeżeli jednak chodzi o drugą część pytania, to muszę panią rozczarować. Nie jestem kucharzem i w ogóle nie ciągnie mnie do gotowania.

D&W: Dlaczego w takim razie zajął się Pan taką dziedziną jak Food Design?

M.G.: Jak o wszystkim w życiu zdecydował przypadek. Piętnaście lat temu odczuwałem już pewne znużenie moją pracą. Czuję się zmęczony i potrzebowałem nowych wyzwań. Nie chciałem projektować kolejnego krzesła czy innego mebla. Zacząłem się rozglądać wokół siebie i dostrzegłem, że jest jeszcze coś, co w ogóle nie było tknięte ręką designera. I to było właśnie jedzenie.

D&W: Czyli przeżył Pan coś w rodzaju iluminacji?

M.G.: Iluminacja to mocne słowo, ale mnie rzeczywiście zafascynowało to, że mam przed sobą zupełnie nieodkryty teren i mogę się po nim poruszać, jak zechcę. Sam będę wyznaczał trasy. To było fantastyczne! W tradycyjnie pojmowanym designie, jaki wówczas uprawiałem, wszystko wydawało się już odkryte. A tu prosię, należało tylko zacząć działać.

D&W: Co więc poszło na pierwszy ogień?

M.G.: Tapas oczywiście. Przecież pochodzę z Barcelony.

D&W: Ale przecież tapas to tradycyjne jedzenie, co może być w nim odkrywczego?

M.G.: Okazało się, że to pole do wielu eksperymentów. Ważne było w nich to, że często wykonywałem je z grupą znajomych. Świetnie się przy tym bawiliśmy.

D&W: Pan też? Przecież nie lubi Pan gotować?

M.G.: Ależ ja pełniłem wtedy funkcję product managera! (śmiech).

D&W: Wiele prac z zakresu Food Design to projekty społecznie zaangażowane. Jednak zdaje się, że Pan woli działania, w których więcej jest wspólnej zabawy.

M.G.: To prawda, ja lubię dobrze się bawić i moje projekty często przypominają happeningi. To może wydawać się niepoważne, że zapraszam ludzi na wspólne imprezy, urządzam knajpę w Amsterdamie, do której można zamówić dowolne jedzenie (notabene, okazała się gigantycznym sukcesem, stolik trzeba było zarezerwować z kilkutygodniowym wyprzedzeniem) czy ustawiam fontannę chłodzącą szampana. Ale przy okazji gromadzę ludzi, którzy świetnie się bawią. Organizuję im czas, więc w jakimś sensie go projektuję. I czuję się spełniony jako designer.