



*Tale*  
*of two*  
**SISTERS**

Het is een *small luxury hotel*, het is een familiehuis, maar bovenal is *VILLA LA MADONNA*, genesteld in de glooiende heuvels van de Piemonte, het verhaal van twee zussen: Marie en Annica Eklund. In Zweden runnen ze *BOLON*, het *leading* vloerenmerk dat werd opgericht door hun grootvader Nils-Erik, hier in *ITALIE* bestaan hun dagen uit oneindig ontbijten, een lesje yoga gevolgd door een plons in de *pool*, en voor ze het in de gaten hebben is het *wine o'clock*.

Tobias Regell

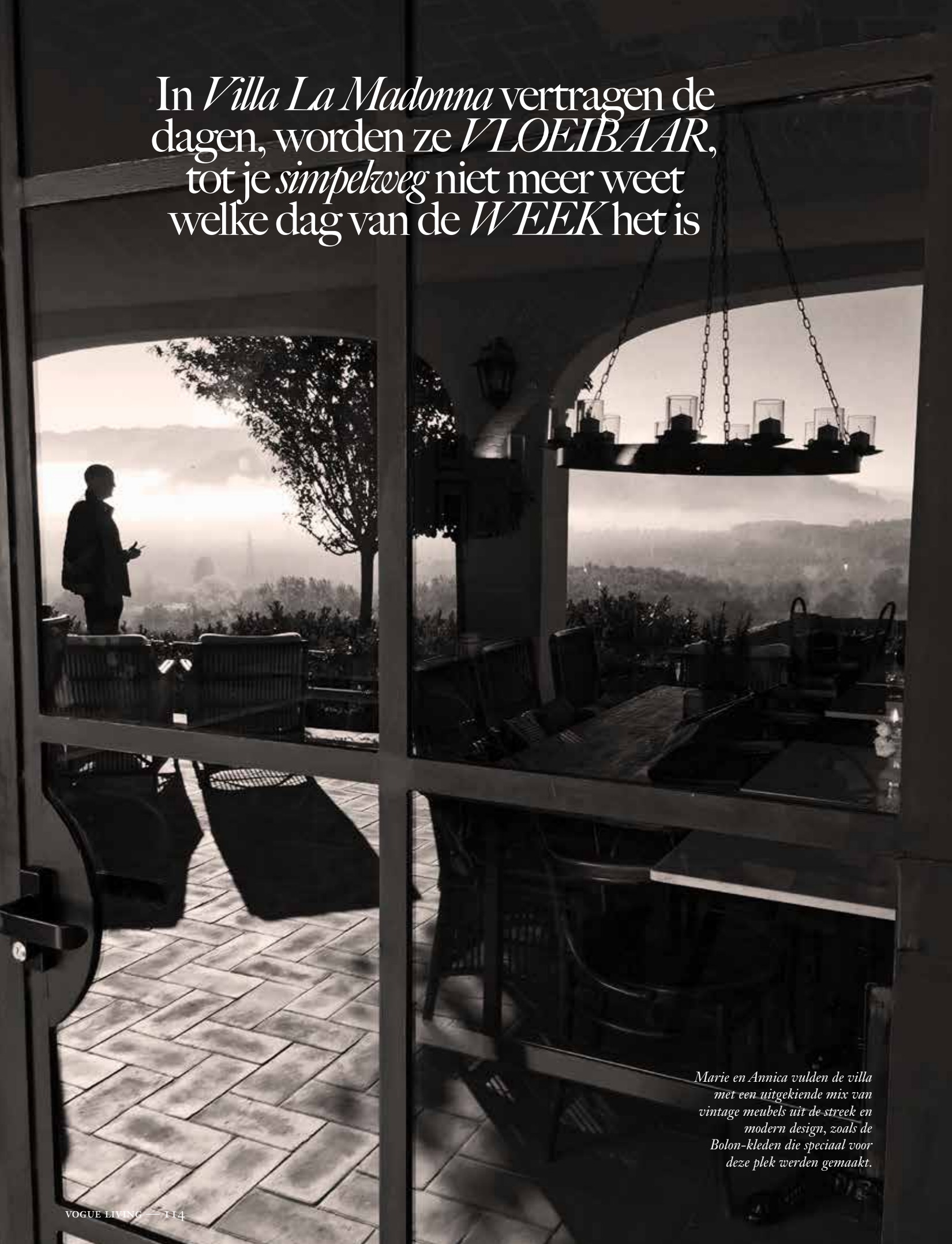
— INTERVIEW BARTJAN BOUMAN, FOTOGRAFIE ANNICA EKLUND



*De familie Eklund in hometown Ulricehamn, waar ze het toonaangevende vloerenmerk Bolon bestieren. Boven: Annica met haar dochter Linn, rechts Marie. Beneden: Maries zoon Max en dochter Liv en Monica en Lars, de ouders van Marie en Annica.*

Tobias Regnell

In *Villa La Madonna* vertragen de dagen, worden ze *VLOEIBAAR*, tot je *simpelweg* niet meer weet welke dag van de *WEEK* het is



*Marie en Annica vulden de villa met een uitgekende mix van vintage meubels uit de streek en modern design, zoals de Bolon-kleden die speciaal voor deze plek werden gemaakt.*





*Toen de zussen de vervallen  
hoeve kochten, stonden alleen  
de muren nog overeind. Nu  
ooft het liefdevol gerenoveerde  
pand als een oude romaanse  
villa, inclusief toren en boog-  
ramen met groene luiken.*



# M

Niets kostbaarder dan *the gift of time*. In Villa La Madonna vertragen de dagen, worden ze vloeibaar, tot je simpelweg niet meer weet welke dag van de week het is – het ultieme vakantiegevoel. Ongekend idyllisch is het er nu, in het fraaie boetiekhotel op de flanken van de Bormida-vallei, maar daar gingen wel een scheiding, een sterfgeval en een slepende verbouwing aan vooraf. Gelukkig begon het, zoals veel in het leven, met een pijl van Cupido.

In 1995 bevond een jonge Marie Eklund zich in een Zuid-Afrikaanse nachttrein toen de jongen tegenover haar een praatje aanknoopte. Björn, in het dagelijks leven professioneel tennisspeler in Liechtenstein, bleek ook uit Zweden te komen. Die nacht deelden ze samen een fles rode wijn, maar verder gebeurde er niets. Een paar jaar later vierde Marie vakantie met haar verloofde op Union Island in de Caraïben, toen ze op een avond vanuit haar ooghoek een bekend gezicht zag: de tennisspeler uit de trein. Hij droeg nog steeds dezelfde schoenen. De volgende zomer, enkele dagen voor haar huwelijk, slenterde Marie door een afgelegen vissersdorpje in Zuid-Zweden en zag ze hem plotseling weer, op een zeilboot in de haven, klaar om weg te varen. Enigszins onhandig en opgelaten zeiden ze elkaar gedag. Twee dagen later trouwde Marie met haar verloofde. Maar dat huwelijk hield geen stand, en tijdens de vierde *chance encounter* met haar tennisspeler wat er geen ontkennen meer aan: Marie en Björn waren smoorverliefd. Ze trouwden op een snikhete dag op Björns wijngoed in Italië, Villa La Madonna, met de Bormida-vallei als achtergrond. Tien jaar lang leefde Marie in Italië, waar de villa floreerde als basic B&B, en de gasten wijn dronken uit eigen gaard. Maar helaas volgde er geen happily ever after, want in 2008 besloten de twee hun eigen weg te gaan. Marie verhuisde met zoon Max en dochter Liv terug naar Zweden.

### *Fervente kampeerdere*

Marie (53) en haar zus Annica (50) bestieren in het Zuid-Zweedse Ulricehamn het familiebedrijf Bolon, opgericht in 1949 door hun grootvader Nils-Erik Eklund. 'Hij is de uitvinder van de *rag rug*,' vertelt Annica trots, 'vloerkleden gemaakt van restjes *bomull och nylon* – 'katoen en nylon' – zo is de naam Bolon ontstaan. Maar hij stierf onverwacht waardoor onze vader Lars al op zijn eenentwintigste het bedrijf moest overnemen, dat destijds een traditionele textielweverij was. Later kwam onze moeder Monica daar ook bij.' Nadat de twee kinderen waren geboren trok het jonge gezin er veel op uit, de natuur in. 'Onze ouders waren fervente kampeerdere, maar tijdens die trips miste mijn vader iets aan zijn voeten in de tent,' zegt Annica. 'Zo kwam hij op het idee kampeerkleden te gaan maken, tenttapijt van geweven vinyl.' Van daaruit was het een kleine stap naar vast tapijt en zo groeide Bolon uit tot een kleine vloerenfabriek met tien medewerkers. →



*'Cappuccino e brioche': het ultieme Italiaanse ontbijt.*

*Het zwembad wordt geflankeerd  
door de keurige rijtjes wijnranken.  
Van de befaamde barbera  
d'asti-druif wordt de volle rode  
huiswijn gemaakt. 'Barbera is wat  
alle locals drinken. Het is de  
levensader van de Piemonte.'*

*'Het huis zit echt in  
mijn ZIEL. Het moest  
gewoon zo zijn dat  
dat weer op  
mijn PAD kwam'  
- Marie*



'In plaats van een *guy in a suit* uit  
een *STERRENHOTEL* hebben  
wij onze oudste *VRIENDEN*  
gevraagd het hotel te *runnen*'  
- Annica



*Overal op het domein  
zijn zitjes en boekjes  
voor oneindig dolce  
far niente.*







Tijdens de  
vierde *CHANCE*  
*encounter* met  
haar tennisspeler  
was er geen  
ontkennen meer  
aan: *MARIE* en  
*BJÖRN* waren  
*smoorverliefd*

In 2003 namen de zussen het bedrijf over, hoewel dat geen uitgemakte zaak was. Marie: 'Ik had mode en design gestudeerd in Florence – ik ben altijd fan van Italië geweest – dus eenmaal terug in Zweden wilde ik modeontwerper worden. Tot mijn vader me vroeg een collectie kleden te ontwerpen en me de vrije hand gaf. Die serie sloeg aan, waardoor zijn vertrouwen in mij groeide. En zelf besepte ik dat ik dingen kon veranderen, niet alleen qua design, ook het bedrijf zelf. Zo ging het vuurtje bij me branden.' Annica: 'Paardrijden was altijd mijn lust en mijn leven, hoewel ik wist dat het niet voor eeuwig zou zijn. Ik ben professioneel springruiter geweest tot mijn vijftiengste, toen ik zwanger raakte van mijn dochter Linn. Voor Bolon gaan werken voelde daarna als een heel natuurlijke stap. Marie zat er al, en zo vormden we weer een team. In het begin was het heel spannend. Het was fijn om onze visie te kunnen uitdragen, maar de verantwoordelijkheid woog ook zwaar. We moesten snel opgroeien als het ware. Omdat Marie zich al bezighield met ontwerpen en door mijn ervaring in de paardenwereld, waar ik ook paarden aan- en verkocht, trok ik eerst meer naar de zakelijke kant. Maar nu zijn de rollen omgedraaid: sinds twee jaar is zij officieel CEO en ik cco.' Onder de leiding van Marie en Annica transformeerde Bolon van een traditionele weeffabriek tot een toonaangevend vloerenmerk met honderddertig medewerkers en in de orderportefeuille grote namen als Armani, Google, Chanel, Adidas, Apple en Missoni.

*De visionair en de realist*

'Onze ouders, nu midden zeventig, zijn dolblij,' zegt Marie. 'Ze hebben het volste vertrouwen in ons. We zijn een heel hecht gezin. Vroeger brachten we niet alleen veel tijd door in de natuur, maar onze ouders kwamen dagelijks naar paardrijles kijken en in het weekend brachten ze ons naar wedstrijden. We zijn nog steeds heel close, ook nu we zelf kinderen hebben. Tuurlijk hebben Annica en ik weleens meningsverschillen. We zijn ook verschillend. Ik hou van controle, en van esthetiek. Daarnaast ben ik een visionair: ik zie in alles mogelijkheden tot vernieuwing. Mijn zus is meer een realist.' Annica: 'Nou, ik ben ook creatief, maar wel nuchter, meer *hands-on*. Ik hou van het maakproces, daarom fotografeer ik ook zo graag.'

Naast haar paarden en het bestieren van Bolon is fotografie de derde grote liefde van Annica. De jongste Eklund-zus is 'Chief Creative Officer by day' en fervente 'shutterbug by night'. Ze maakte ook de foto's bij deze reportage. 'Ik ben een doorzetter,' zegt Annica. 'I push hard and make things happen, maar door fotografie kom ik dicht bij de subtiele droomwereld waar ik ook van hou. Ik ben altijd nieuwsgierig naar mensen en hun innerlijke wereld. Met mijn camera kan ik naderbij komen; ik voel hun verhalen en gedachten op een persoonlijke manier, door een gezichtsuitdrukking, een blik of een bepaald gevoel. Die ontastbare zaken inspireren me. We dragen allemaal verhalen in ons. Sommige delen we graag, andere verbergen we bewust. Zulke story's – een gestolen moment, een explosie van gevoel – daar draaien mijn foto's om.'

'Annica is een waaghals,' zegt Marie. 'Dat zie je ook terug in haar kleren. Mij kun je uittekenen in zwart, grijs en beige, zij draagt →

Annica: 'We maken onze eigen wijn. Bescheiden boor, zo'n tienduizend flessen per jaar. We hebben een kleine oogst omdat we de kwaliteit hoog willen houden.'



Marie is *klassieke muziek* en ik ben **ROCK'N-ROLL**

*Elk van de achttien kamers van het boetiekhotel heeft een eigen buiten.*



*De Piemonte lijkt uitgevonden voor slow living. De gordijnen van de kamer hoeven pas open als je er werkelijk aan toe bent. Of niet, want het leven speelt zich ook binnen af – in het nu.*



*In de voormalige stallen bevindt zich nu de yogastudio, die ook voor private dining wordt gebruikt.*



*De achttien kamers van Villa La Madonna, aangesloten bij Small Luxury Hotels of the World, hebben geen tv of telefoon, maar wel een Hästens-bed, Bolon-tapijt en poef én een view.*

'Onze OPA was de *uitvinder* van de *RAG RUG* en onze vader kwam op het *IDEE* van het *kampeerkleed*'

— Annica

alle kleuren van de regenboog.' Annica: 'Marie is klassieke muziek en ik ben rock-'n-roll, haha.' Marie: 'Daarom kunnen onze discussies levendig zijn, maar dat levert ook weer nieuwe energie op. Bovendien zijn er fundamenteel geen grote verschillen: over veel dingen denken we hetzelfde. Niet vreemd, want we komen uit hetzelfde nest. Daarom hebben we niet vaak meningsverschillen. Inmiddels weten we ook dat we geen zware gesprekken moeten voeren aan het eind van de dag, als we allebei moe zijn.' Annica: 'Tegenwoordig kunnen we zaken goed gescheiden houden. Vroeger was het: laten we niet over business praten als de kinderen erbij zijn. Nu is het andersom: tijdens dinertjes hebben we nooit meer over werk. Sterker nog: we moeten zelfs tijd inplannen om het over zaken te hebben, want ik woon in Stockholm en Marie in Uricehamn. Ik zie alleen maar voordelen: we hebben samen de hele wereld over gereisd, we steunen elkaar als de ander het moeilijk heeft en vieren de successen als het goed gaat.' Marie: 'It can be lonely at the top, maar wij hebben elkaar. *Sisterhood* is zo waardevol.'

*Diepe band*

Zes jaar geleden nam het leven van de zussen wederom een totaal nieuwe wending: Björn overleed. Marie: 'Op zijn begrafenis hoorde ik dat Villa La Madonna te koop stond. Dat bracht veel bij me boven, want ik heb een diepe band met dit huis en deze plek. Ik voelde heel sterk dat ik het moest behouden voor Max en Liv, zodat zij nog iets van hun vader zouden hebben. Er kleven zo veel herinneringen aan, het huis zit echt in mijn ziel. Het moest gewoon zo zijn dat dat weer op mijn pad kwam. Ik heb mezelf meteen bij de toenmalige eigenaar uitgenodigd – Björn had het huis een aantal jaar ervoor verkocht – en aan Annica gevraagd of zij wilde meedoen.' Annica: 'Eerst zei ik nee. Ik vond het samen runnen van Bolon wel voldoende. Daarbij was ik net gestart met fotografie. Maar het duurde niet lang voordat ik daarop terugkwam. Het leek me eigenlijk heel aantrekkelijk dat onze kinderen en wij hier een eigen plek zouden hebben. Waarop Marie zei: "Sorry, je bent te laat." Marie, lachend: 'Ik vond dat ze gelijk had: we hoefden inderdaad niet alles samen te doen. De renovatie begon kleinschalig, maar het huis had zo veel potentie dat de verbouwing steeds omvangrijker werd. Ik raakte zo geïnspireerd door de magie van deze plek. Toen besepte ik dat ik mijn zus er gewoon bij wilde hebben. Samen kunnen we alles.' Annica: 'Toen Marie me 'afwees', wist ik dat ze spijt zou krijgen, haha. Twee maanden later hing ze aan de telefoon. Wij hebben elkaar gewoon nodig, niet alleen voor de support, maar ook voor de creatieve input. En voor we het wisten dachten we niet meer aan een B&B, maar wilden we er een volwaardig boetiekhotel van maken, met restaurant, wellness en een yogastudio.'

*Slow living*

De vervallen boerenhoeve en het omliggende terrein ondergingen een ware metamorfose, maar dat ging niet zonder slag of stoot. Een week voor de *grand opening* moesten water en elektriciteit nog →



*Van wijn proeven kun je in deze streek gerust een dagbesteding maken. Achter elke bocht prijkt wel een bordje dat automobilisten naar de wijnkelders lokt.*

*Annica is Chief Creative Officer by day en shutterbug by night. 'Met mijn camera kan ik mensen naderbij komen; ik voel hun verhalen en gedachten op een persoonlijke manier, door een gezichtsuitdrukking, een blik of een bepaald gevoel.'*

*De chef van het HOTEL hoeft alleen maar even naar buiten te lopen om het MENU del giorno te bepalen*

*De Piemonte is de bakermat van de slowfoodbeweging. Haar grootste natuurwonder is de zeldzame trifula d'Alba Madonna, oftewel witte truffel. In de herfst trekken boeren eropuit met speciaal getrainde honden om de (onder)aanse delicatessen op te sporen. 'Als je nooit een stevig bord pasta met versgeschaafde trifula hebt gegeten, heb je niet geleefd,' luidt het plaatselijke gezegde.*



*It can be lonely at  
the top, maar wij  
hebben elkaar.  
SISTERHOOD  
is zo waardevol'*  
- Marie



*Pasta met witte truffel à la  
Villa La Madonna: 250 g  
verse pasta, 65 g parmezaan,  
65 g gezouten boter, 60 g  
trifola d'Alba Madonna, peper  
en zout • Breng een grote pan  
water aan de kook, voeg flink  
zout toe (1 el) en kook de pasta  
al dente. Rasp de parmezaan  
en zet opzij. Smelt de boter op  
laag vuur in een pan met  
dikke bodem. Roer de  
gesmolten boter even door en  
haal van het vuur. Bewaar  
120 ml kookwater van de  
pasta en giet die af. Roer de  
pasta door de boter met de helft  
van het kookwater. Verwarm  
op laag vuur, voeg meer water  
toe als de pasta gaat plakken.  
Voeg de parmezaan toe en  
serveer meteen. Schaaf tot slot  
de witte truffel over de pasta.*



Golden hour in Barolo:  
het dorpje in de Piemonte  
waarnaar de illustere rode  
wijn is genoemd – een  
uurtje rijden vanaf de villa.



‘Wij hebben  
zo’n **GELUK**  
dat we dit *allemaal*  
konden doen.  
Als ik hier ben,  
moet ik *mezelf*  
altijd even in de  
**ARM** knijpen’  
– Marie

geïnstalleerd worden en leek de tuin meer op een bouwterrein dan een lusthof, vertelt Marie. ‘Hoe ik de renovatie omschrijf? Als “mamma mia!” Haha.’ Vanaf dag één vroeg de anderhalf jaar durende verbouwing het uiterste van hun geduld en inzet – het was een spoedcursus verbouwen in een andere taal en cultuur. ‘Eigenlijk waren we veel te beleefd als afspraken niet werden nagekomen,’ zegt Marie. “Mórgen, mórgen,” kregen we continu te horen.’ Annica: ‘Het was een enorm frustrerend proces en dat zette ook onze relatie behoorlijk onder druk. Het was een gekkenhuis, maar we hebben het overleefd. Ondanks de zware storm zijn we overeind zijn gebleven. Ik ben blij dat we voet bij stuk hebben gehouden, anders was het een totaal ander hotel geworden.’ Marie: ‘Daar ben ik misschien wel het trotst op: het is echt óns hotel geworden. We wilden er een cosy plek van maken, een *home away from home*. Hier draait het om slow living, alsof je bij familie op bezoek bent. Het gevoel is lastig te omschrijven, het zit in ons eigen DNA en in de plek zelf.’

Tegenwoordig doet de hoeve denken aan een oude romaanse villa, inclusief toren, fresco’s en boogramen met groene luiken. De voormalige stallen bieden onderdak aan de yogastudio, in de tuin ligt het zwembad te schitteren in de zon en overal zijn zitjes en hoekjes voor oneindig *dolce far niente*. En dat zalige nietsdoen begint al op de luchthaven van Turijn, want als je geen zin hebt om zelf in anderhalf uur naar Villa La Madonna te

rijden, dan doet chauffeur van het hotel het voor je – *con amore*. Eenmaal gearriveerd word je nieuwsgierig begroet door Stella, de hond van *caretakers* Helén en Mikael Dahlgren. Annica: ‘In plaats van een *guy in a suit* uit een sterrenhotel hebben wij onze oudste vrienden uit Ulricehamn gevraagd het hotel te runnen. Marie en ik houden van luxe en comfort, maar de sfeer moet wel vriendelijk en relaxed zijn. Helén en Mikael begrijpen precies wat wij willen, zij bewaken de ziel van deze plek voor ons.’ Een gok die goed heeft uitgepakt, want Helén noch Mikael had ervaring in hospitality.

*Eeuwoude way of life*

De achttien kamers van Villa La Madonna, ingericht met een zorgvuldige blend van modern design en vintage vondsten uit de streek, hebben geen tv of telefoon, maar wel een Hästens-bed, een eigen buiten én een view. Hoe het hotel aanvoelt, namen de zussen heel letterlijk. Daarom besteedden ze extra aandacht aan de tactiliteit van de materialen die ze kozen, zoals het bedlinnen, de dubbeldikke handdoeken en de Bolon-kleden, speciaal vervaardigd voor de villa.

Naast de kamers, het zwembad, de yoga en massages en de jeu-de-boulesbaan onder de bomen is het eten misschien wel de allergrootste troef van Villa La Madonna. De Piemonte is de bakermat van de slowfoodbeweging. In deze streek is slowfood niet zozeer een reactie op iets, als wel een vanzelfsprekendheid – de traditionele way of life. De chef van het hotel hoeft alleen maar even naar buiten te lopen om het *menu del giorno* te bepalen. Op het domein van Marie en Annica groeien kersen, appels, peren, amandelen, hazelnoten, abrikozen, pruimen, laurier, rozemarijn, tijm, brandnetel, paddenstoelen en wilde hop. Alsof Moeder Aarde een neut op had, en dacht: weet je wat, ik plant het allemaal hier en ik verstop nog een extraatje in de grond, *de trifola d’Alba Madonna*, de zeldzame witte truffel.

Nu is dit stukje aarde ook de uitgelezen plek om een tikje tippy te worden, want op de glooiende heuvels van de Piemonte groeien al eeuwen de beste druiven van de wereld. Hier worden de illustere barolo- en nebbiolo-wijnen gemaakt, de laatste vernoemd naar de mist die af en toe tegen de bergen blijft liggen. Een gedeelte van de Piemontese wijngaarden prijkt zelfs op de werelderfgoedlijst van Unesco, waaronder de twee hectare van Villa La Madonna, die de befaamde barbera d’asti-wijn produceren. De villa beschikt zelfs over een wijnkelder uit de zeventiende eeuw, het geheime hart van het huis.

Het leven is goed in Villa La Madonna. Na jaren zwoegen vinden de zussen er nu hun rust. Marie: ‘Annica en ik zijn zo happy dat we dit allemaal konden doen. Als ik hier ben, moet ik mezelf altijd even in de arm knijpen. Hoe ik de dagen doorbreng? Eerst uitgebreid ontbijten, dan een wandeling en een beetje luieren bij het zwembad en tot slot een *aperitivo* en een maaltijd op het terras.’ En als ze geluk heeft, komt op een van die avonden boer Mario langs, de buurman die graag *Marina* zingt. —

*Villa La Madonna, Regione Madonna 21, Monastero Bormida, villalamadonna.com*