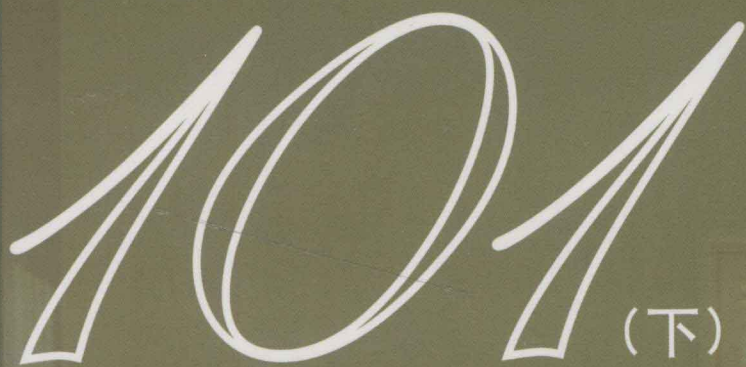


餐厅设计

RESTAURANT DESIGN



林达生 编

餐厅设计



林达生 编

Agence Jouin Manku

奥特·松巴斯餐厅

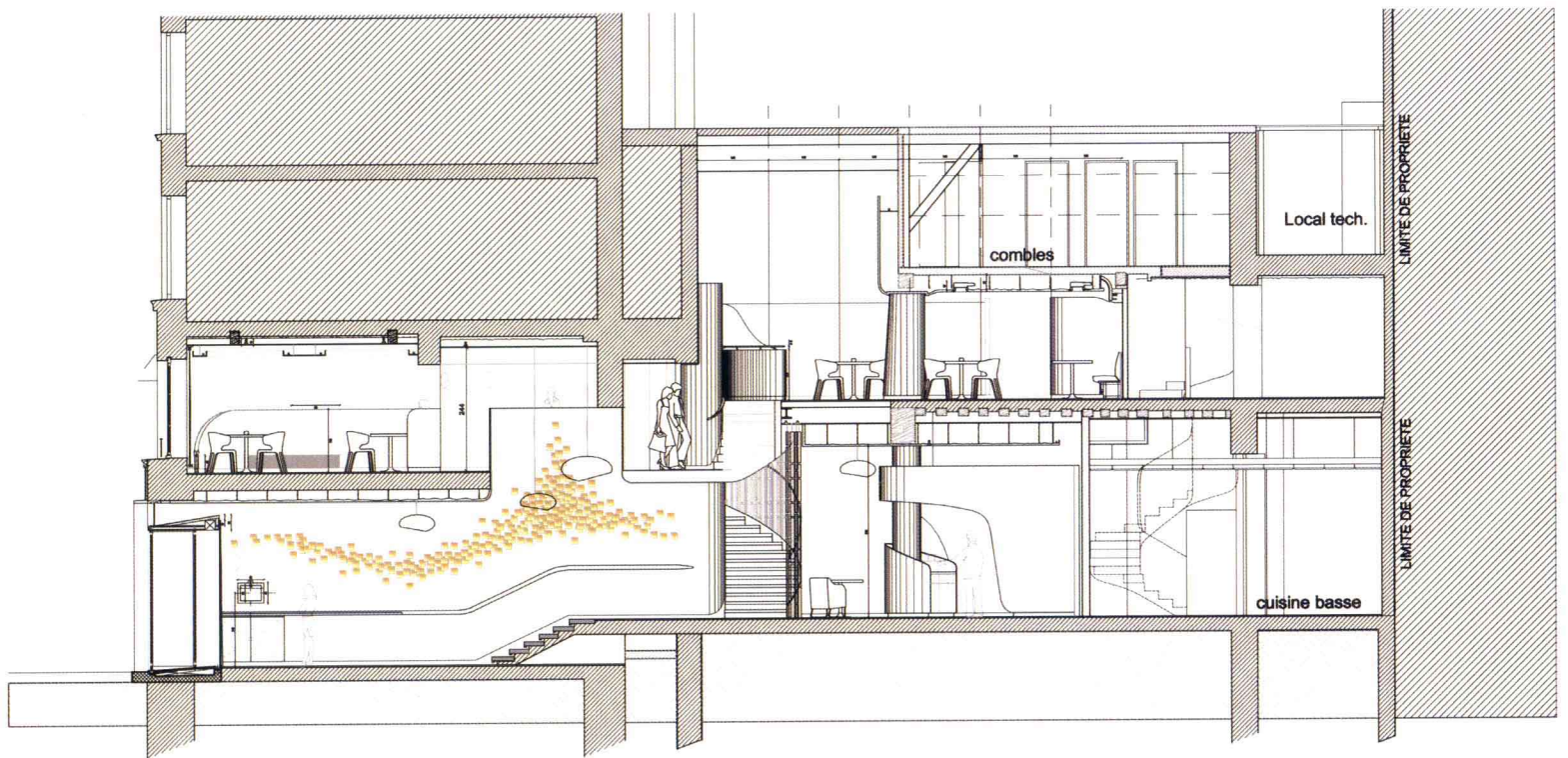
Oth Sombath

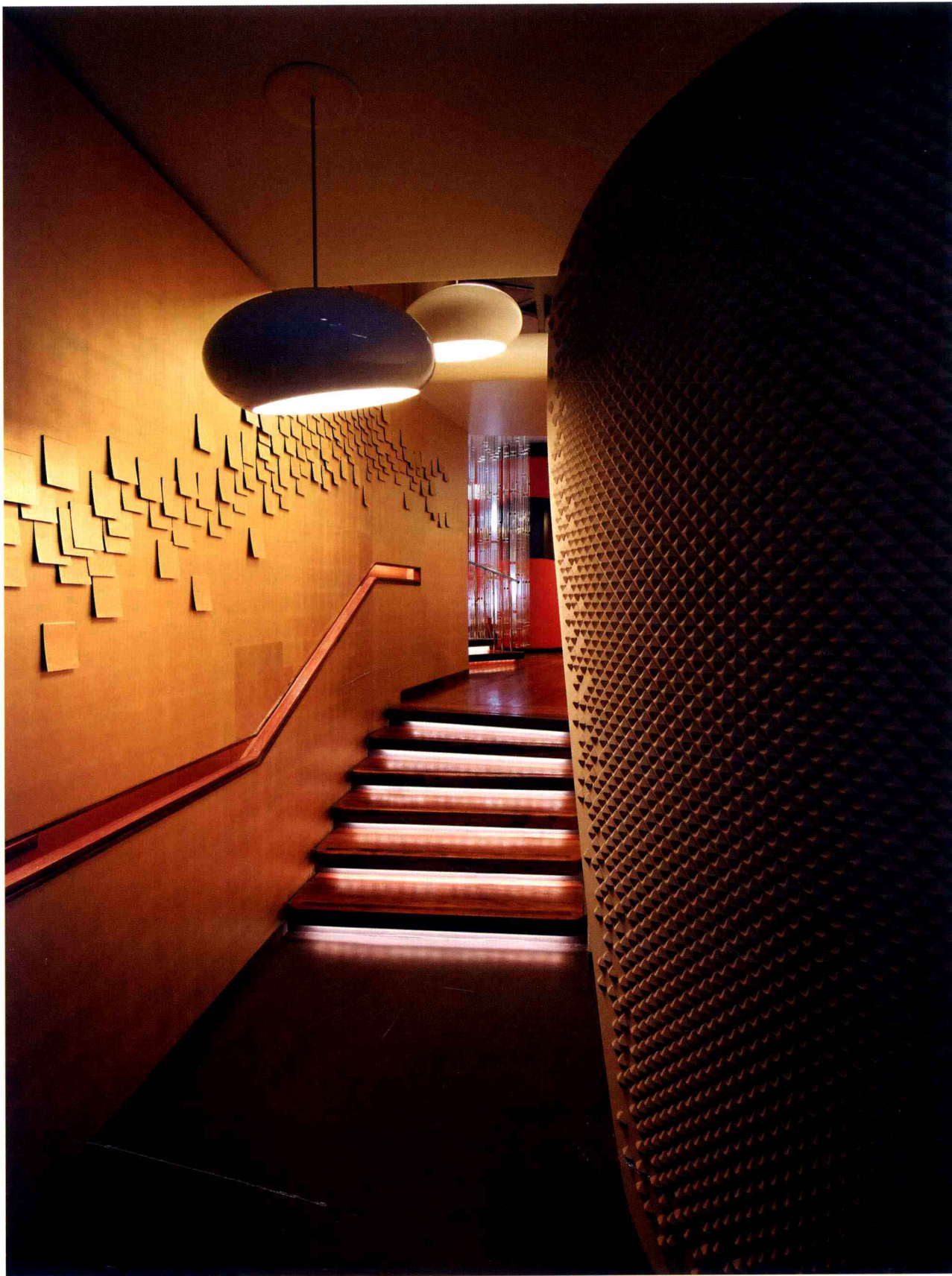
法国巴黎 Paris, France | 400平方米

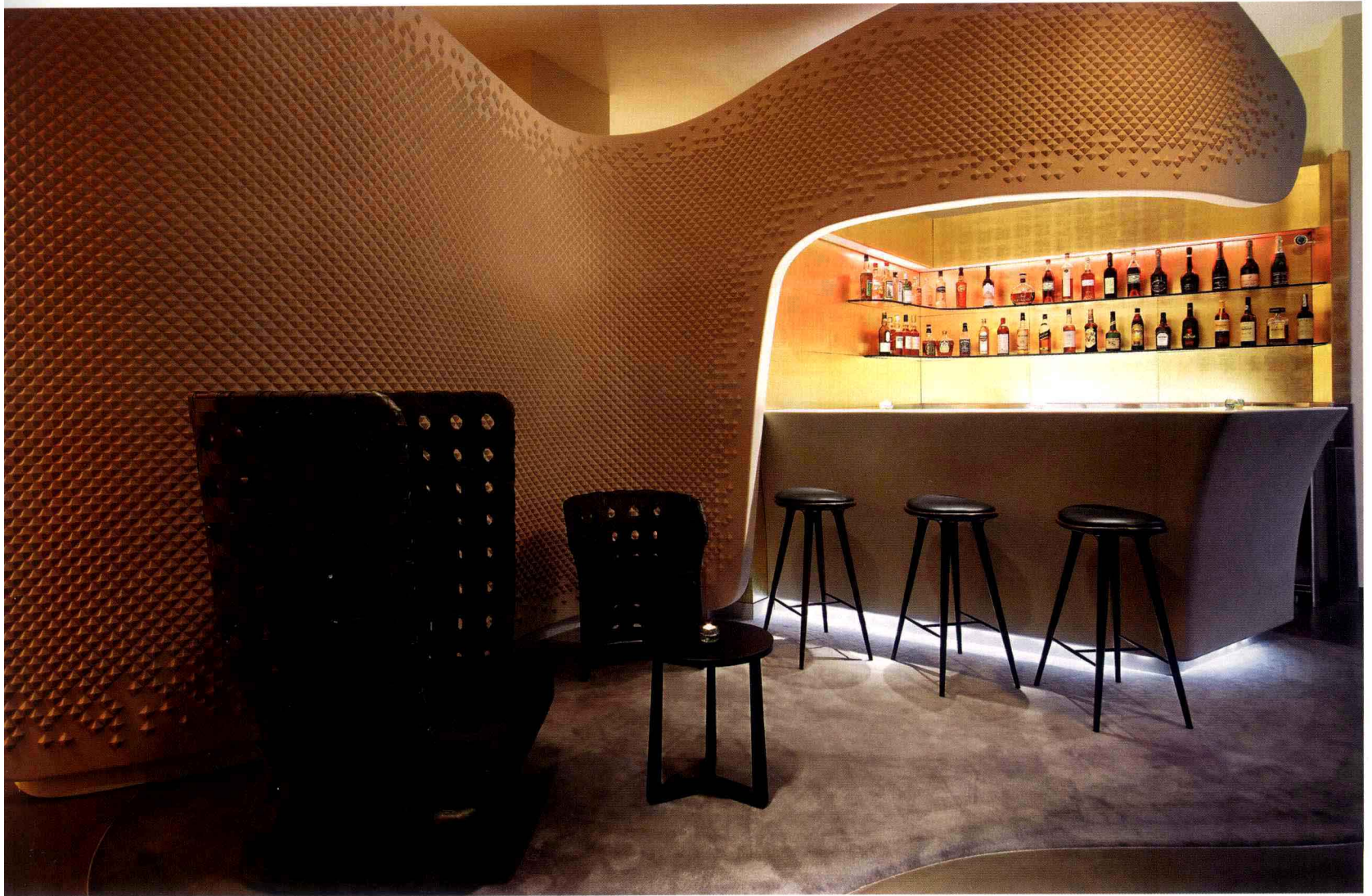
400平方米的餐厅展现了年轻的泰国师傅Oth Sombath的才华，饭店可容纳80名食客就餐。

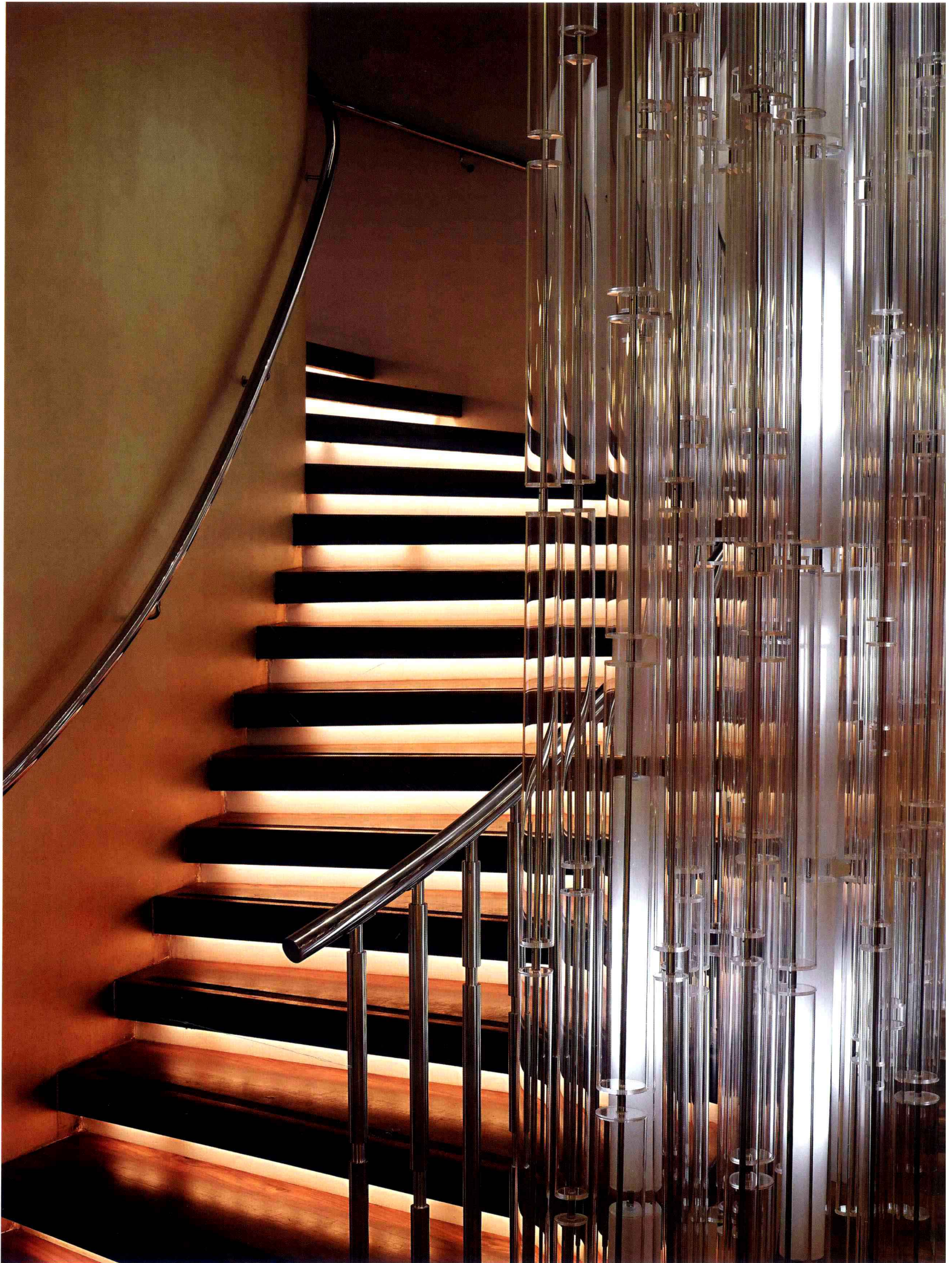
设计师寻求了餐厅气氛中正确的平衡以对照**Oth**烹调，从而散发出精致的现代元素。这些设计师陶醉在泰文中并把泰文翻译成巴黎文字。他们学习泰国的传统和文化，其颜色、韵味、体积和灯光看上去像创造了充满同时代美食的体验——平滑的线条和光滑的曲线。这包含了一些感官和异国风情的情调，囊括了一处富有影响的精致成分。

酒吧和三个餐厅中的任何一个散发着独特的气氛，享受着Oth奢华的风情。其中一个餐厅是闪耀的金色，另一个是粗犷的橘色，最后一个是软软的奶油色。色彩颜料是怀旧的庙宇珍品、女装和漂亮稻田的粗犷颜色。质地 in 餐厅中形成对照——酒吧的曲墙看上去像佛像雕像的发型。而底层温暖的木质地板与泰国木工匠的创造杰作相互呼应。龙背面（入口金色的叶子）的拱形与连接三间餐厅的楼梯的横扫的曲线形成共鸣。餐厅的细节尽显泰国元素——从精细的风味到定制的灯，也散发出巴黎的精致。



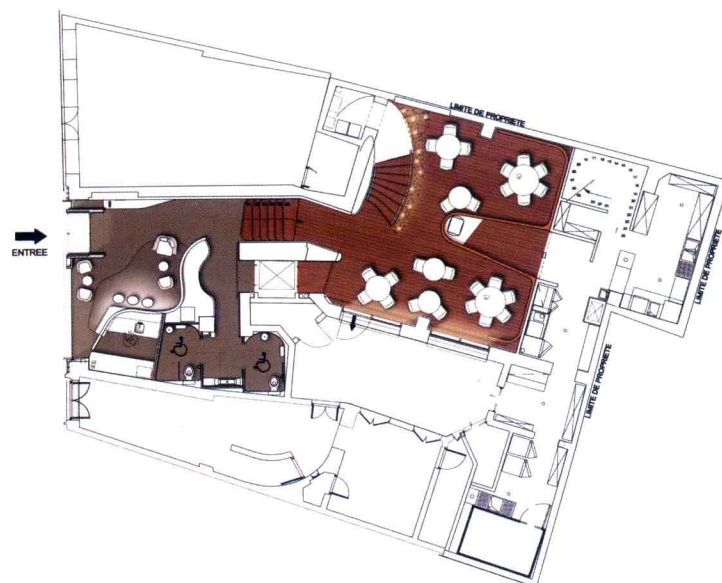
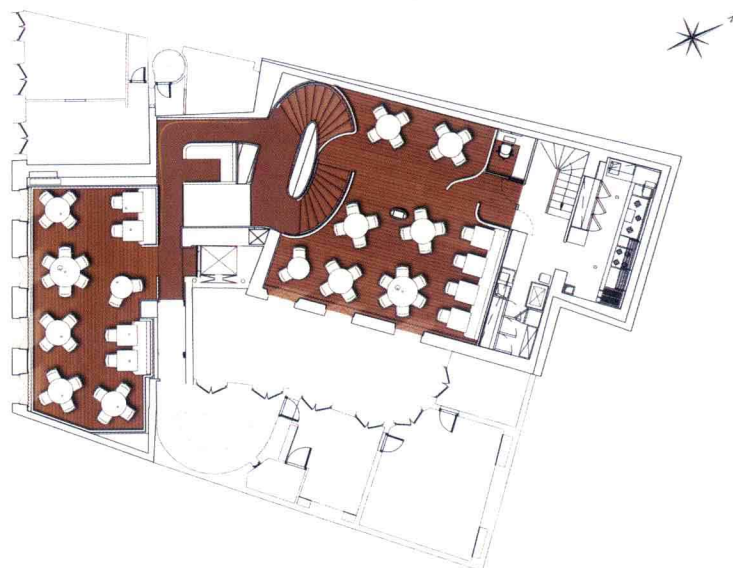






客户/业主 | SOCIÉTÉ VERY OTH (JACQUES KONCKIER, LISA ABRAT KONCKIER, EDDIE MITCHELL) 设计 | AGENCE JOUIN MANKU 设计团队 | CLAUDIA DEL BUBBA (室内设计师兼项目经理), ANTOINE LESUR (设计师) ARCHITECT OF RECORD SLA ARCHITECTURE 记录建筑师 | SLA ARCHITECTURE 设计师团队 | BIRGITTE TROSBY (项目经理), MÉLANIE LALLEMAND-FLUCHE AND RICHARD PERRON 产品设计 | CLAUDIA DEL BUBBA, RAMY FISCHLER AND RICHARD PERRON 摄影 | ERIC LAIGNEL

供应商
 灰泥 | SOFRASTYL 木工 | PAUL CHAMPS 电力 | FONTELEC 刷漆 | BEAUMATIN 地板 | SEQUO 地毯铺垫 | TAI PING CARPETS 金叶展 | ATELIER
 MARTIN BERGER 平面造型设计 | PHILIPPE DAVID 灯光元素 | 由AGENCE PATRICK JOUIN ID:AKONITE设计 酒吧和控制台 | 由AGENCE PATRICK JOUIN ID 设计 “HOLA” 椅
 设计 | CASSINA, ELEGANCE “梦幻” 桌 | PEDRALI “JIFF” 低吧桌 | FLEXFORM 酒吧高凳脚 | MATER “CANASTA” 酒吧扶手椅 | B&B 吧台后
 区 | BRX ITALIA 盥洗室镜子 | MURANO DUE 盥洗室 | BOFFI, ALESSI, ALAPE, CATALANO, PORTA FRANCE



埃菲尔58站

58 Tour Eiffel

法国巴黎 Paris, France | 745平方米

2009年4月，一座新的餐厅在埃菲尔铁塔第一层亮相。曼库代理公司重新设计了奢华的空间——58旅游埃菲尔，以迎接特别的场地和 Groupe Alain Ducasse 的迷人的厨房。

在庆祝法国烹调，特别是啤酒的精髓和传统中，曼库代理公司设想了**58**旅游埃菲尔作为延续铁塔本身优雅、凌空的临时啤酒酒店，洋溢着传统啤酒酒店的生机和活力，并蕴含着俯视首都的美丽风景。该餐厅体现厨房和高塔——在形式和功能上透明，并为塔本身的功能独创性作出了贡献。

设计师Patrick Jouin说：“厨房所有的气味和感觉、烹饪的活力、啤酒酒店的声音和兴隆，就是我们想要人们在58旅游埃菲尔感受到的感受。”事实上，厨房后墙的铜色对法国啤酒酒店使人们想起烹饪才有的铜罐和重盘——与整个双层餐厅共鸣——就像夹楼的烟囱。铜的光泽从各个角度吸引了人们对里面炖炉(厨师Alain Soulard烹调的温暖)的兴趣。为设计本身更换塔的材质，餐馆结构——结构牢固、金属标志精美，铁梁和钢支架一览无余——完美地与Jouin Manku为食客们经营饭店、使其真正享受到周围环境的观点结合起来。为现有结构披上了新艺术珠光宝气的门口和灯光设计图形实际上在铭刻在58旅游埃菲尔的重新设计意识里。拆除笨重的柱子和支架可能破坏漂亮的风景。这些遗留物裸露，简单但是极大地让人们回忆起外面的铁梁。

圆形的天窗让食客们欣赏到其他任何地方的近距离的风景。**Jouin Manku** 实现了**Trocadero**的鸟瞰。**Quai Branly** 和 **Champs de Mars**让食客们的视野穿过了餐厅的窗户。塔的材质颜色呈深棕色，过滤了设计的所有部分——直到由**Patrick Jouin**定做、**EMU**制造的精致的网眼金属凳。这些凳子清晰地反映出我们时代的产品，让我们对**19**世纪精细的、有条理的、精美的、不可摧毁的杰作肃然起敬，赞不绝口。

在58旅游埃菲尔中，啤酒酒店的活力和遗传在每一处定制的细节都可见。处处都采用前沿材料和最新的技术重新装修，处处都是厨房或塔楼的参照。在结合新技术和工艺的同时，Jouin Manku设计师协调现有的图案——把不同的风格和时代特色融合到一起。比如，一面彩色瓷砖的墙面套印上蔬菜和海洋水果（由Jouin Manku通过法国国家图书馆亲自挑选）或者木板铺设的“地毯”欢迎语、夺人眼球的木板、金属楼梯直达崭新的天窗，还有悬挂于餐桌上方的拥有典雅镀金花纹的吊灯。这些唤起了人们对城市用餐地点的回忆。米黄色、灰色和草绿色让人们想象到远处俯视的模糊的轮廓。在夹楼上雕刻的凳子上制作了一副铝板的山水画。实际上，每个可见的、能触摸的元素已经通过Jouin Manku处理——清新的形式和质地组合在传统和现代之间实现了独特的平衡。





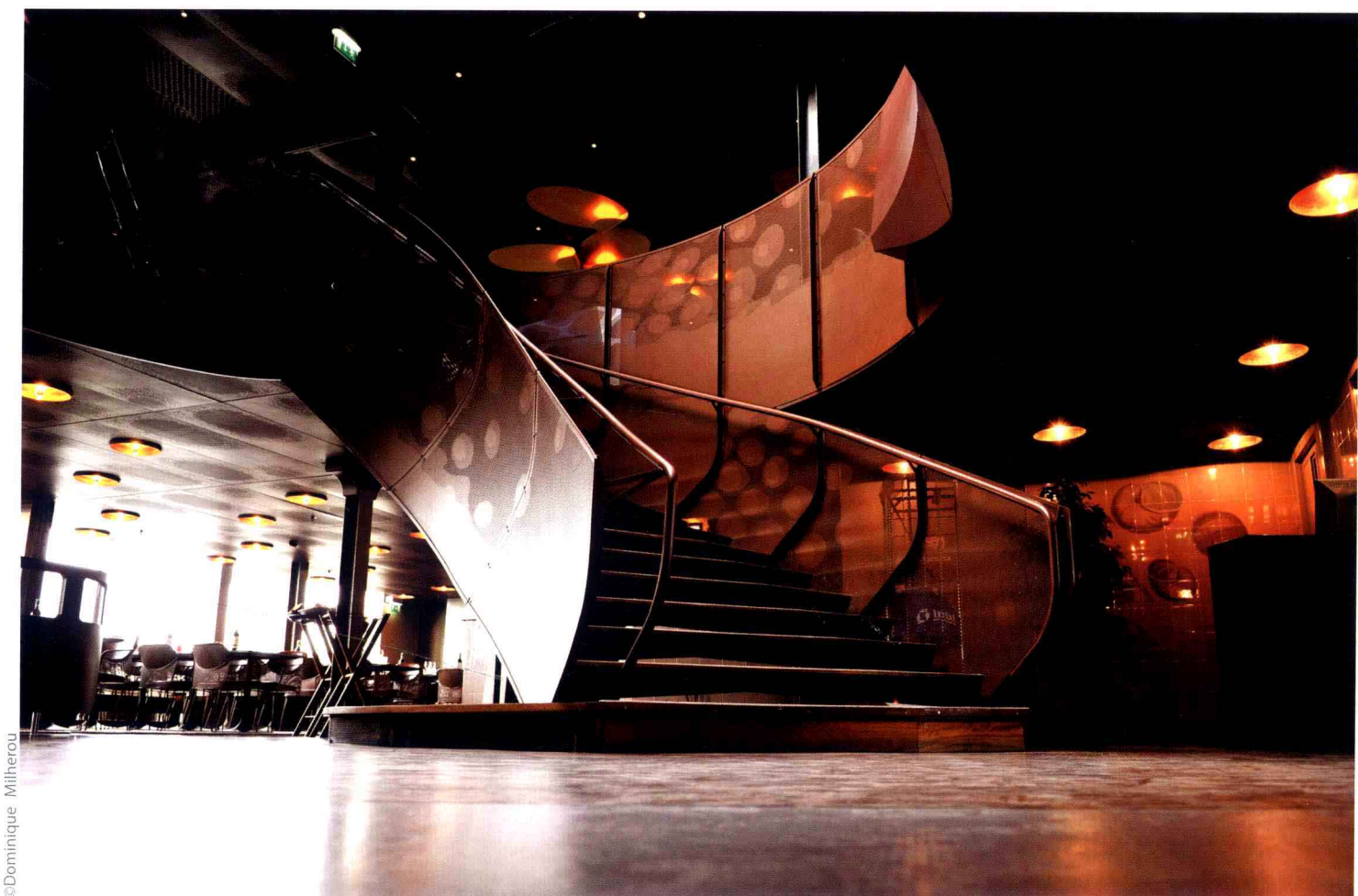
©Dominique Milherou



©Dominique Milherou

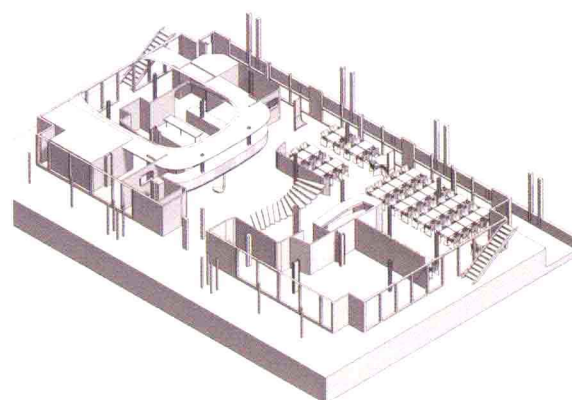
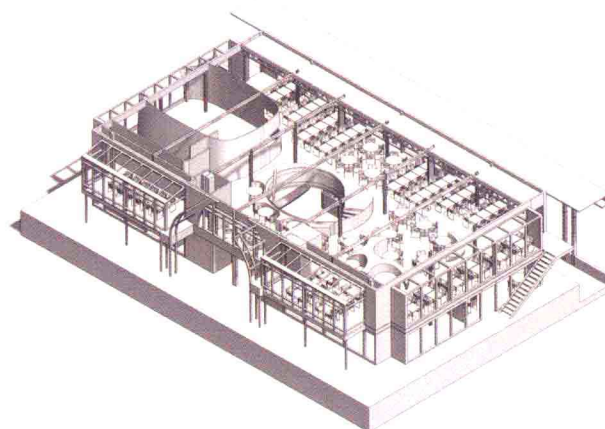
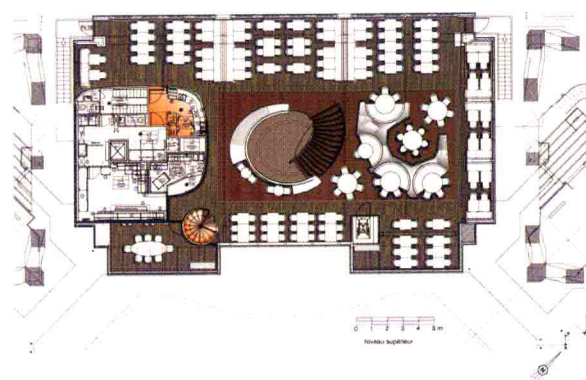


©Dominique Milherou



©Dominique Milherou

客户/业主 | MILLENIA (GROUPE ALAIN DUCASSE AND SOGERES) 设计 | AGENCE JOUIN MANKU 设计团队 | CLAUDIA DEL BUBBA (室内设计师+项目经理), ANTOINE LESUR (设计师)
记录建筑师 | SLA ARCHITECTURE 摄影 | DOMINIQUE MILHEROU, FRANÇOIS CHRISTOPHE



Tomo Izakaya Pte. Ltd.

托莫伊查卡雅餐厅

Tomo Izakaya

新加坡克拉克码头 Clarke Quay, Singapore | 308平方米

“Tomo”在日本单词中指朋友，而“izakaya”表示提供食物以及饮料的餐饮店。“izakaya”一般是很常见的，是实惠的、真正符合酒馆的实际传统的。内部布局应该设计为可让人们平稳出入，也应在不破坏审美和功效价值的基础上符合项目总人数200的考量。

其设计灵感来源于传统的日本文化：坐在垫子上吃饭、格子式样的窗户和滑动的门、让人心旷神怡的风景、渔港环境、“鸟居”入口结构和“神道教神龛”的仪式。这些元素产生Tomo Izakaya设计的重要特征。

贯穿整个设计过程的两个重要的设计概念是非传统的低光源和直接靠近的设计。低光源指光从桌子内射出。其强调的是食物和顾客，而非处所的设计特征。直接靠近法设计是在长木桌子发现的，推出以刺激顾客之间的非正式进餐和分享就座以发起对话。

很少有日本酒馆提供户外就餐，但是Tomo可以做到。在设计过程中分开功能空间是设计过程中的第一步。室内空间更多地迎合食客的需要，而户外空间迎合了喝酒顾客的需要。选择专门从印度尼西亚进口的巨型的天然原木用于酒吧顶面柜台区域，为餐饮区域增加了体积和重量。

对就坐选项的变化提供加高的平台以符合席地而坐的传统日本文化，并辅以特别设计的改良坐垫。桌椅的摆放和吧台的摆放也别具一格。桌子和椅子左翼和吧台座椅设计的改进的座位垫子进行补充。

在室内区域有两种主要的景观墙，分别通过旧渔港和神道教神龛进行点缀。渔港口风景主要采用类似用于旧房子的老旧木头覆盖。由印上Tomo标签的板条箱制造的支架也用于模仿包装出口产品采用的成分。这些板条箱支架专门制作以便食客方便阅读的菜单。

神道教神龛风景墙被分隔成为私人空间。这种想法试图让人重温那种在森林和山地地发现旧式神龛的喜悦感觉。基于此种想法，发明了带神龛在后的原石背景屏风。

因为整个设计理念是基于渔港的，突出部分是渔港和道教神龛风景墙。这两件艺术作品在增加外表美观的同时，为美学作出了贡献。



