



新餐厅设计

Restaurant Design

Bethan Ryder
(英) 贝唐·赖德 著

Restaurant Design

Bethan Ryder

新餐厅设计

(英)贝唐·赖德 著 范连颖 王兆刚 张秋艳 王小兰 谭晶华 王欣双 译

大连理工大学出版社

Restaurant Design
By Bethan Ryder
Copyright©2004 Laurence King Publishing Ltd.
Translation copyright©2004 Dalian University of Technology Press
This book was designed and produced by
Laurence King Publishing Ltd., London
ISBN: 1-85669-363-5
© 大连理工大学出版社 2004
著作权合同登记 06-2003 年第 97 号

版权所有·侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

新餐厅设计 / (英) 贝唐·赖德著; 范连颖等译. —大连: 大连理工大学出版社, 2004.8

书名原文: Restaurant Design

ISBN 7-5611-2633-6

I.新… II.①贝… ②范… III.餐厅—室内装饰—建筑设计 IV.TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 058394 号

出版发行: 大连理工大学出版社

(地址: 大连市凌水河 邮编: 116024)

印刷: 利丰雅高印刷(深圳)有限公司

幅面尺寸: 255mm × 255mm

印 张: 16

插 页: 4

出版时间: 2004 年 8 月第 1 版

印刷时间: 2004 年 8 月第 1 次印刷

出 版 人: 王海山

责任编辑: 刘 蓉

责任校对: 郑芳宇

封面设计: 王复冈

定 价: 198.00 元

电 话: 0411-84708842

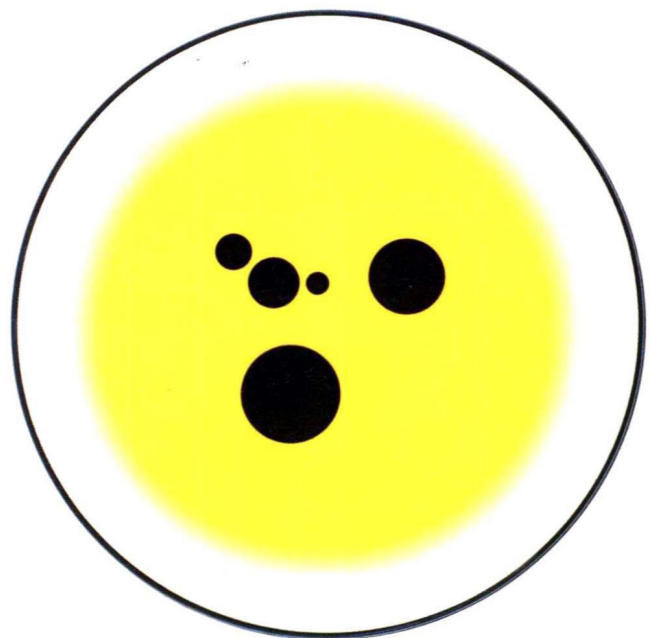
传 真: 0411-84701466

邮 购: 0411-84707961

E-mail: dutp@mail.dlptt.ln.cn

URL: <http://www.dutp.cn>

Restaurant Design
Bethan Ryder



目 录

7 简介

18 国际式

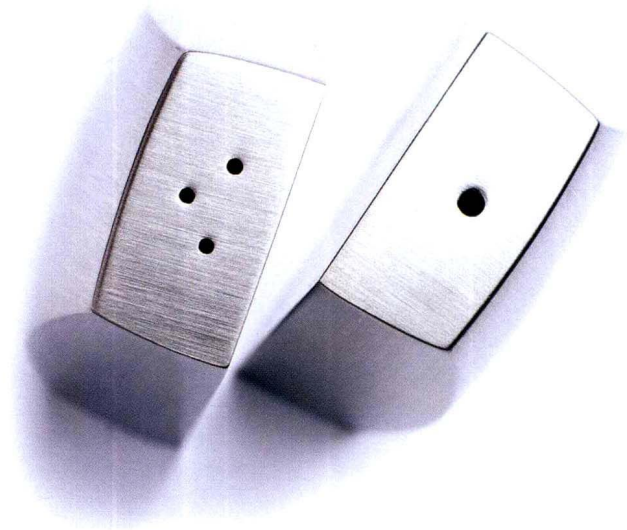
- 21 Tangerine 美国费城
- 25 Dos Caminos 美国纽约
- 27 Ginto 日本东京
- 33 Tao 美国纽约
- 37 Nomads 荷兰阿姆斯特丹
- 39 Hakkasan 英国伦敦
- 45 Nirvana 法国巴黎
- 51 El Japonès 西班牙巴塞罗那
- 53 WasabiSabi 中国香港
- 57 Tuscan 美国纽约
- 59 Spoon Byblos 法国 Saint—Tropez
- 63 Wildfire 澳大利亚悉尼

66 怀旧式波普

- 69 Jones 美国费城
- 71 Pod 美国费城
- 75 Café Etienne Marcel 法国巴黎
- 77 Rumi 美国迈阿密
- 79 Pearl与香槟酒廊 美国迈阿密
- 83 Bed Supperclub 泰国曼谷
- 85 R 法国巴黎
- 87 Chedi Lounge 德国奥芬巴赫

88 现代古典

- 91 Coconut Groove 德国法兰克福
- 93 Monastrell 西班牙阿利坎特
- 95 Lupino 西班牙巴塞罗那
- 99 Locanda Locatelli 英国伦敦
- 101 Comerç 24 西班牙巴塞罗那
- 103 Icebergs 澳大利亚悉尼
- 109 Oggi 德国斯图加特
- 111 Fritz Fischer 德国柏林
- 113 Fusion 德国汉堡



114 概念主义

- 117 Craft 美国纽约
- 121 Opium 澳大利亚悉尼
- 123 Centrale 黎巴嫩贝鲁特
- 127 Georges 法国巴黎
- 131 Nectar 美国拉斯维加斯
- 133 Yabani 黎巴嫩贝鲁特
- 137 Les Cols 西班牙 Olot 城
- 141 Herzblut 德国汉堡
- 145 Blue Fin 美国纽约
- 151 Morimoto 美国费城
- 155 Cafeteria 英国伦敦

156 新巴洛克

- 159 Bon 法国巴黎
- 163 Anniversaire 日本东京
- 165 Supperclub Roma 意大利罗马
- 169 Sketch 英国伦敦
- 177 Gong 英国格拉斯哥
- 179 Les Trois Garçons & Loungelover
英国伦敦
- 185 Plaza Athénée 法国巴黎

188 资料来源与索引



简介

6 页图:

这幅罗马湿壁画在赫库兰尼姆城被发现(该城于公元79年被维苏威火山喷发摧毁),该图描绘了罗马上流社会的倚斜式进餐方式

餐厅(名词):是指人们就坐进餐并为此支付费用的场所。[词源:该词来源于19世纪早期法语词restaurer,意为“为……提供食物”(根义为“恢复原来状态”)。](《新牛津英语词典》)

在21世纪的发达国家,外出就餐不仅是改善生活的途径,而且已经成为一种娱乐方式。餐厅所有者、建筑师和设计师不断营造出主题鲜明、豪华富丽、剧院般的室内效果以吸引和取悦顾客,并给他们留下深刻的印象。早在希腊和罗马时代的盛大宴会甚至更早的公众聚餐上,娱乐活动和艺术表演就已经出现了,如音乐演奏和舞蹈表演。然而,真正意义上的供人们就餐并娱乐的固定场所只是在最近才以餐厅的形式出现的。这种就餐场所在1826年美食家Jean-Anthelme Brillat-Savarin的《品味生理学》一书中首次提到,是18世纪法国的独特创新。如今,近200年后,世界各地众多餐厅的出现表明Jean-Anthelme Brillat-Savarin的论断是正确的,他说,“创建餐厅的人是对人性具有深刻洞察力的天才。”

《世界建筑》(1997年10月第60期)中的一篇文章对餐厅数目的估计是:东京8万家,纽约1.5万家,伦敦1万家,而且这一数字还在不断上升。20世纪90年代后期的纽约人和伦敦人完全可以自豪地称他们的城市是“世界餐厅之都”。当然,在过去的20年里,许多大城市的餐厅都经历了前所未有的蓬勃发展,食物的种类和餐厅的形式也多得惊人。现代科技和通信的发展使我们可以周游世界,并对外国文化和食物有了深入的了解,因而使得消费者的期望值显著提高,这在当今餐厅所呈现的烹饪方法、建筑 and 设计的多样性上反映出来。因此,在拥有了如此之多的选择余地和丰富经验之后,餐厅已经不再仅仅是就餐场所了。

在发达国家,随着城市空间的缩小,居民们拥有的私人空间也越来越少,人们越来越倾向于到公共场所就餐。在我们这个崇尚“生活方式”的时代,这些公共场所就成了现代都市人“展现”他或她身份的竞技场——在某种程度上,你就餐的地方表明了你的社会地位。正如记者Nick

Foulkes在杂志《Evening Standard's ES》(2000年3月)上对伦敦风景的评论那样,“在过去的十年里,去餐厅就餐是一件特别的事的概念已经消失了,或至少发生了改变。它已经不再是吃顿午饭或晚饭的问题,而是一种生活方式的选择,餐厅已经成为我们生活的一部分:我们在某某地方就餐。确实,在当今这个令人迷惑的社会,在你想要的那天,你可以在The Ivy或Le Caprice餐厅订到位子,这比你开最新的七款系列宝马车更能说明你的身份。”

餐厅自从出现,已经经历了很长时间。但它们的前身是怎么样的呢?Brillat-Savarin对膳食的早期定义给予了简洁的评述:“膳食,基于我们对词的理解,开始于人类第二纪,也就是说,开始于人类不再完全依赖水果生存的时候。”当人类流动性越来越大时,进餐就越来越成为社交聚会,“疲惫的旅行者将会坐下来食用这些简单的膳食并谈论在远方正在发生着什么。”Brillat-Savarin谈到了希腊人和罗马人躺在长沙发上的就餐习惯,“这些长沙发原本是普通的长椅,附上填充了稻草的兽皮后,不久就成为了



与宴会相关的奢侈品。它们由珍贵木材制成，镶嵌上象牙、黄金，有时还有宝石；靠垫精巧松软，表面还有精美的刺绣。”有趣的是正如本书的一些设计方案所证明的，这种倚斜式进餐风格在 21 世纪又开始出现了。

随着基督教在西方统治地位的确立，长沙发逐渐消失了。由于道德的原因，美食主义被认为是一种罪，这种有道德问题的饮食被禁止了。在罗马帝国沦陷之后，奢侈的宴会也随之消失了，直到 Charlemagne 执掌政权时才得以恢复。正如 Brillat-Savarin 所说，“宴请宾客成了骑士和勇者的行为。”在 17 世纪中期，随着旅行的增多和贸易路线的开发，新的消费品如咖啡、烟草和糖被引进欧洲，享乐主义又复苏了。在路易十四和路易十五统治期间，举行宴会和讲究美食再次开始流行。这些发展导致了餐厅的出现。

同时，英吉利海峡对面的 16 世纪的伦敦，由于家里空间狭小，再加之缺少烤箱等厨房设施，到公共场所就餐和购买食品是必不可少的。除了街头小贩外，其他场所也出售食物，如面包房和小饭馆出售外卖食品，酒馆和客栈

提供简单的食物和酒水。Hazel Forsyth 在《在伦敦外出就餐：首都餐饮 500 年》(Philip Wilson, 1999 年) 中这样写道，“客栈、酒馆和小饭馆——现代酒店、餐厅、酒吧和快餐厅的前身，都提供热乎乎又有营养的饭菜和现成的食物。对于许多伦敦人来说，Livery Company Hall 是一个重要的既可就餐又可进行社交娱乐的场所。”在设计方面，这些地方更注重实用性。提供定价饭菜的酒馆，既有单间，又有配有花园、卫生间和草地滚球场的套间。如家般的舒适是设计的主要宗旨。谈及小饭馆，Forsyth 说道，“一些精明的人开了小饭馆，饭馆内经常摆设火鸡毛填充的软坐椅，墙上挂着装饰物，地上铺着地毯，窗上挂着窗帘。”

咖啡屋出现在 17 世纪末，到 1663 年，伦敦市已有 83 家。这些咖啡屋是男人的天地，各行各业的绅士们在这里议论当天的政治、经济、文学话题。Forsyth 是这样描述这些咖啡屋的室内环境的：“带框的大窗户高高地嵌在墙上，窗上镶有松木制成的窗格，窗户四周还装饰着镀金框。室内摆设有普通的桌子、板凳、长椅和带有皮垫的豪华椅

子。”在“伦敦餐厅设计：室内感受”（《食物与建筑》，Wiley-Academy, 2002 年）一文中，Samantha Hardingham 指出，咖啡屋主要出售不含酒精的饮料，不喝酒时，人们会去这个地方。所以，咖啡屋可以算是餐厅的前身。她解释说，由于政府在 1675 年制定法律限制咖啡屋的经营，而且，一个世纪后，妇女们也对这些只有男人才能去的地方表示不满，咖啡屋几乎消失了。“有政治色彩的咖啡屋成了私人俱乐部（后来成为当之无愧的豪华餐厅）……而其他的咖啡屋则变成了餐馆或酒馆。”

要想弄清楚餐厅是怎样在伦敦出现的，我们就必须返回到法国。在拥有“就餐场所”意思之前，“餐厅”一词的意思是“滋补肉汤或清汤”。Edwina Ehrman 在“18 世纪”这一部分（《在伦敦外出就餐：首都餐饮 500 年》，Philip Wilson, 1999 年）中解释道：“‘餐厅’一词最早出现在 16 世纪，意思是‘任何滋补的食物’，但后来逐渐专指特别有营养的汤。到 1771 年，该词含有了‘专门出售滋补食物的地方’的意思。”

8 页图:

如这幅1705年的图画所示,尽管经营咖啡屋的多为女士,咖啡屋却是男人的天地。注意咖啡屋的简单陈设和用来煮咖啡豆和加热咖啡的熊熊火焰

右图:

1819年的彩色蚀刻画描绘了随后更为豪华的咖啡屋



有这样一个流传的说法:“餐厅”一词的词源是由于一个名叫Monsieur Boulanger的卖汤人而发生改变的这个人名叫Terence Conran爵士所称的“一场有趣的小争论”中(《餐厅》,Conran Octopus,2000年)。1765年,Monsieur Boulanger开了一家汤店,并在店门上挂了个牌子宣传自己的汤,上面写着“Boulanger卖的汤上帝都爱喝”,“我的汤使你身体健康”。如果Boulanger没有发明那道菜——白葡萄酒焖羊脚,“滋补的食物”的意思也不会发生改变。在当时的法国,行会掌权,只有行会餐饮服务人员才有资格烹制盛餐——用调料和蔬菜炖肉。不是行会成员的Boulanger没有理睬行会的规矩,继续为顾客奉上这道菜,结果被告上法庭,但胜利的是Boulanger。这道菜成为当时的美味,而且许多具有魄力的人继承了Boulanger的创新精神。

正如Brillat-Savarin所写的,“餐厅最终出现了,一个全新的,还未被人们充分认识的场所。它的魅力在于:只要钱袋里有三个或四个皮斯托尔(一些欧洲国家的旧金币

名),只要说一声,你就会立即享受到你想要的快乐。”有段时间只有法国才有这些餐厅。Rebecca Spang在《餐厅的创立》(哈佛大学出版社,2000年)一书中解释道:“直到19世纪中期,餐厅一直都是巴黎所特有的,在巴黎之外的地方几乎是看不到的。美国和英国的游客对巴黎的餐厅惊叹不已,把它们称为城市‘最独特’、‘最亮丽’的风景。”即使在法国,巴黎以外的地方也很少有人知道餐厅。”直到1851年,法国近三分之二的地方官员还都报告他们的管辖区内没有餐厅。”这个统计数字不包括酒馆和酒店,因为餐厅被看做是完全不同于它们的场所。超凡脱俗、新奇、神秘的气氛还笼罩着“餐厅”这个词和所在场所。当谈到“餐厅”一词时,人们总是指某种很特别的事物。这些“事物”恰恰就是本书要介绍的餐厅的前身。

当然,伦敦很快就追赶起巴黎的潮流。Ehrman特别提到:“Horton先生,一位甜点师,在Cornhill开了一家汤店,使人们领略到法国最新潮、最奇妙的饮食享受。一幅1770年的雕刻品向人们展示了一个有着高拱顶的高雅房间,室

内挂着威尼斯镜子和拉毛粉饰垂彩。”18世纪,对娱乐的强烈追求彻底改变了伦敦人对外出就餐的看法。随着中产阶级队伍的壮大,社交成为重中之重。Ehrman说道:“为了实现抱负,人们将钱投资于服饰、休闲和娱乐。在餐厅‘看见和被看见’是极为重要的,在这样一个竞争环境里,外出就餐就有了新的意义。”在这个期间,设计至少要使人感到舒适成为一个吸引人的亮点;客栈和酒店老板们开始强调“雅致的房间和新颖、时髦的室内设置”。当然,小酒馆也为此做出了努力:它们经常以大厅为界限,大厅装修简单,供精打细算的旅客们使用;单间则布置高雅,装饰有瓷器、装饰品和鸟笼,墙上还挂有图画和地图。使人有宽敞感的镜子开始流行起来,灯光效果也得到重视。酒馆仍然主要还是男人们去的地方,仍然注重实用性。新开的餐馆也是如此,通常,惟一的装饰品是放在长椅上的时钟。

餐厅真正大规模出现是在19世纪。法国大革命之后,随着中产阶级的增多,餐厅的数量也在迅速增加。许多以

前只有贵族们才能享用的“美味佳肴”在许多舒适、精美的饮食大厅就可以品尝到。外出就餐相对大众化了。在大革命期间和之后，许多厨师去了英国和美国，并将他们的烹饪技术和好客天性带到了那里。Conran举了几个厨师做例子，是他们将法国烹饪技术传到国外去的。其中最重要的是 Marie-Antoine Carême，他起初是拿破仑手下一位官员的厨师，后来在布赖顿的 Royal Pavilion 服务于 Regent 王子（即后来的乔治四世）。厨师 Alexis Soyer 和 Auguste Escoffier 从师于 Carême，在 19 世纪伦敦的大酒店和豪华绅士俱乐部施展他们的才华和技能。Alexis 服务于 Reform 俱乐部；Auguste 则在 Savoy。Louis-Eustache Ude，路易十六的前任厨师，在上流社会赌博俱乐部 Crockfords 主管大厨房。乘着这股越刮越烈的烹饪风，有关烹饪和餐厅指导的书籍出现了。这些书“肯定了就餐室的明亮灯光、宽敞房间、典雅装饰、干净整洁，批评了拙劣的通风系统”。无论是在味觉上还是在视觉上，品位开始越来越重要了。

将 21 世纪初迅速增多的著名商业休闲场所与那些在 19 世纪末 20 世纪初出现的相比，可以发现很多相似之处。鸡尾酒文化的复苏和咖啡屋、酒吧、餐厅、休闲室和酒店的蓬勃发展预示了一个世纪前黄金时代的再现。在这方面，没有什么地方能够和美国相比。William Grimes 在《是直率还是失败：美国饮酒文化史》(Simon & Schuster，

1993 年) 中谈及了 19 世纪末，“那是一个‘富有是更重要的’的时代，这不仅表现在装饰方面。美国人对财富和炫耀的态度很直白……那种秘密公共场所的矛盾形容说法是不存在的。社交活动要豪华，要受关注。”那是百万富翁的时代，富人们想在公共场合显示他们奢侈的生活方式，因此，需要有酒吧、餐厅和酒店。

在伦敦和纽约，酒店获得了新生，成为人们家庭生活之外的娱乐场所。女人开始和男人一起在公共场所就餐。的确如 Ehrman 指出的，“中产阶级对于适合男女共餐的体面的场所的强烈需求促使了餐厅的发展。”在美国，尤其在纽约，已经出现了酒馆、小酒店、街头小摊、经济餐馆和咖啡糕点店。最气派的要数法国格调的独立餐厅 Delmonico's，它起初是由瑞士兄弟 Peter 和 John 经营的糕点甜品店，后来发展成为吸引纽约社会名流的豪华餐厅。Delmonico's 室内装修富丽堂皇，拥有华丽的镀金镜子、高档的墙纸和特级的带有花图案的窗帘。到 1860 年，该餐厅已有两个名为 Citadel 的分店，一个位于百老汇一角的住宅区，一个位于商业区。

接着，出现了更有魅力的场所。时代广场的 Murray's 就是以其精致迷人的室内装饰闻名的。该餐厅每个房间的装饰各不相同，都具有异域风情。Waldorf-Astoria 和 Sherry's 也非常有名。这些都是纽约典型的具有传奇色彩

的豪华场所。在同一个场所，经常既有茶室、舞厅，又有单间餐室，供人们娱乐使用。这种趋势最近在伦敦的 Sketch 和卡萨布兰卡的 Villa Zevaco 餐厅有所体现。Jayne Merkel 在“在纽约外出就餐”一文(《食物与建筑》，Wiley-Academy, 2002 年) 中指出，“在 19 世纪和 20 世纪的酒店餐厅，人们经常能欣赏到豪华的设计，例如在此方面走在前头的镶有白色大理石的 Fifth Avenue Hotel……该酒店餐厅排列着科林斯式的圆柱，彩色拱形天花板上装着枝形吊灯。”不幸的是，所有这些早期酒店餐厅都无一幸存，甚至连最有名的 Delmonico's 也受禁酒令的影响，于 1923 年关闭了。

19 世纪中期到 19 世纪末是餐厅在许多城市快速发展的时期。在 19 世纪 60 年代，餐饮业在伦敦越来越商业化了。据 Ehrman 所述，在 1866 年至 1884 年期间，有 116 家经营酒店和餐厅的公司注册成立。这些新成立的餐厅许多都效仿欧陆风格的餐厅，而且都由法国人或意大利裔瑞士人经营。的确，当提到设计和讲究的饮食时，奢华的法国风格长时间以来一直是英国的主要模仿对象。例如，Ehrman 在谈到咖啡屋餐厅时说，“它们都是欧陆风格，有平板玻璃镜、红色长绒毛饰物和奢华的镀金，但其烹饪方法却是英国或英法风格。”Simpson's on the Strand 于 1848 年开业，“是一个宽敞明亮的餐室，有桌子以及包厢。包厢

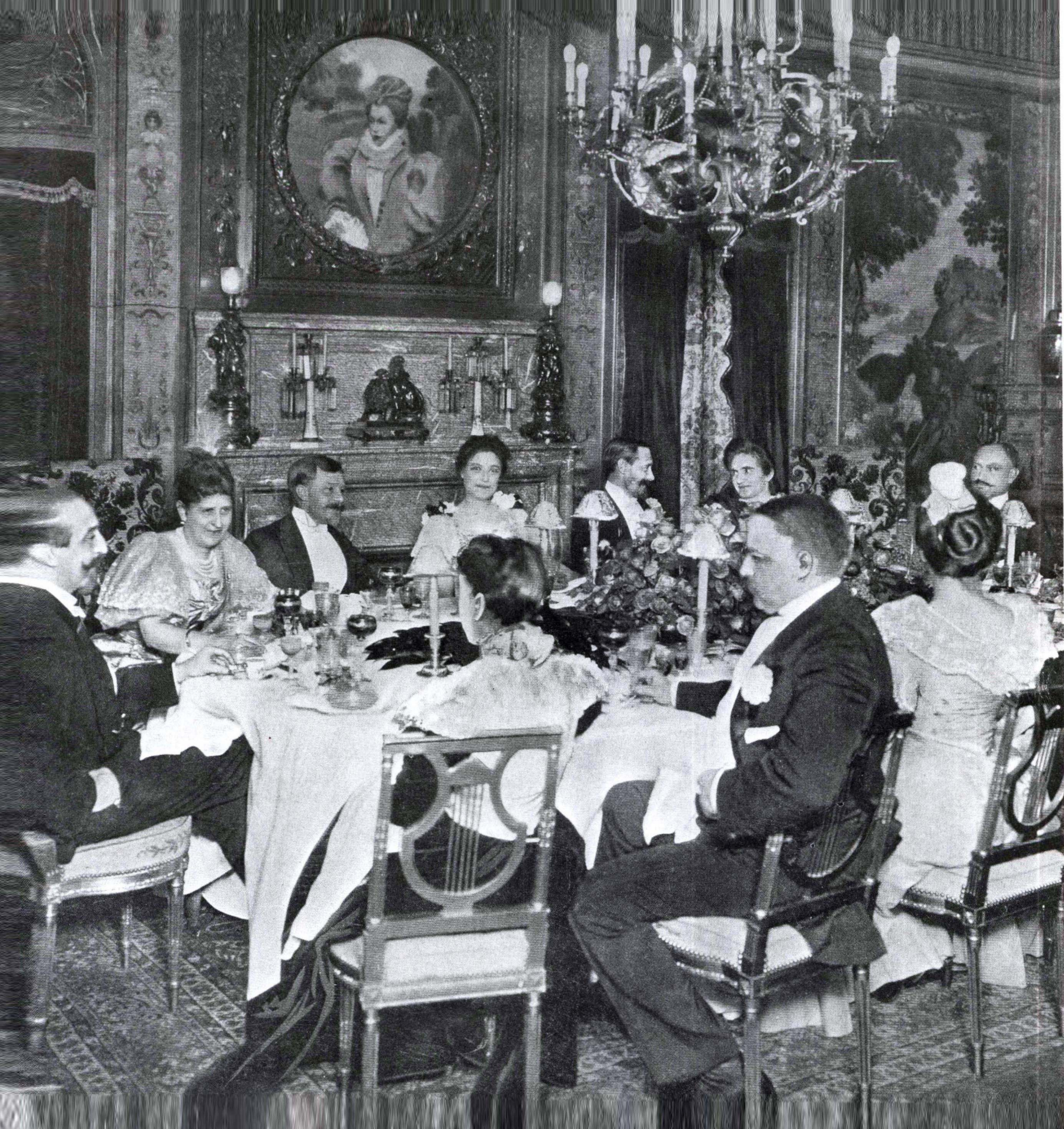


左图：

19 世纪，许多咖啡屋演变为绅士俱乐部，如图所示的伦敦陆军俱乐部。这些俱乐部均是古典风格，酷似宏伟的官邸，内部设有图书馆、休息室、吸烟室、弹子房和气派的餐室

右图：

Delmonico's 是 19 世纪晚期纽约上流社会所推崇的餐厅。该餐厅以法国格调为主，室内装饰富丽堂皇，由瑞士兄弟经营的糕点甜品店发展而成



的保留表明它是一种设计的过渡,看起来更像一个餐厅或俱乐部餐室,而非饭馆。”

据 Terence Conran 记述,大型餐厅,例如 Romanov's、Café Royal (1865年开业)和 Trocadero (1896年开业),“是极尽奢华之地,装修豪华,有大量的大理石和镜子,长绒毛饰物和镀金,还有盆栽棕榈树和管弦乐队。Café Royal 规模很大,一个晚上可以容纳600人。” Ehrman 这样描述了由 Thomas Verity 设计的宏伟的 Byzantine Criterion 餐厅和剧院:“房间宽敞,布局各异,装修豪华,就餐区铺有舒适的地毯,桌上摆有鲜花,所有的这些都成为餐厅未来发展的基准。”这些壮观的室内装饰无疑都是法国和威尼斯“美好时光”风格——洋溢着歌舞升平,尽情享乐的豪华装饰审美观。这一特别景观在法国的一些餐厅还有所保留。Le Grand Véfour,最早开业于1784年,被认为是最具原汁原味的法国餐厅。饰有镜子的墙面,镀金的室内陈设,绘在石膏柱上的古典画像,这些华丽装饰被许多精明的巴黎人所开的餐厅所效仿,例如为1900年世博会而建立在 Gare



12 页图:

由奢华的镀金和红色天鹅绒装饰的伦敦 Café Royal 的烤肉厅,其至今仍用来举办私人宴会。有着演员和代理双重身份的Herbert Tree爵士曾这样评论说:“如果你想看到英国人最英国的表现时,那么你就到 Café Royal,在那里他们尽一切努力表现得像法国。”

右上图:

伦敦 Criterion 餐厅被一些人认为是 Thomas Verity 的最佳作品。建于 17 世纪 White Bear Inn 酒店的旧址上, Criterion 拥有一个地下剧院和大理石礼堂,餐厅的一层有长长的吧台,二层和三层有餐室,顶层有舞厅。餐厅主人 Marco Pierre White 在 20 世纪 90 年代委托 David Collins 将它复原成 White Bear Inn 旧时金碧辉煌的样子

右下图:

在挂有精美艺术作品的 Train Bleu 餐厅就餐的人,都会被 41 幅色彩明快的湿壁画所吸引。这些画描绘了游客们从巴黎前往里昂和法国南部所途经的城市

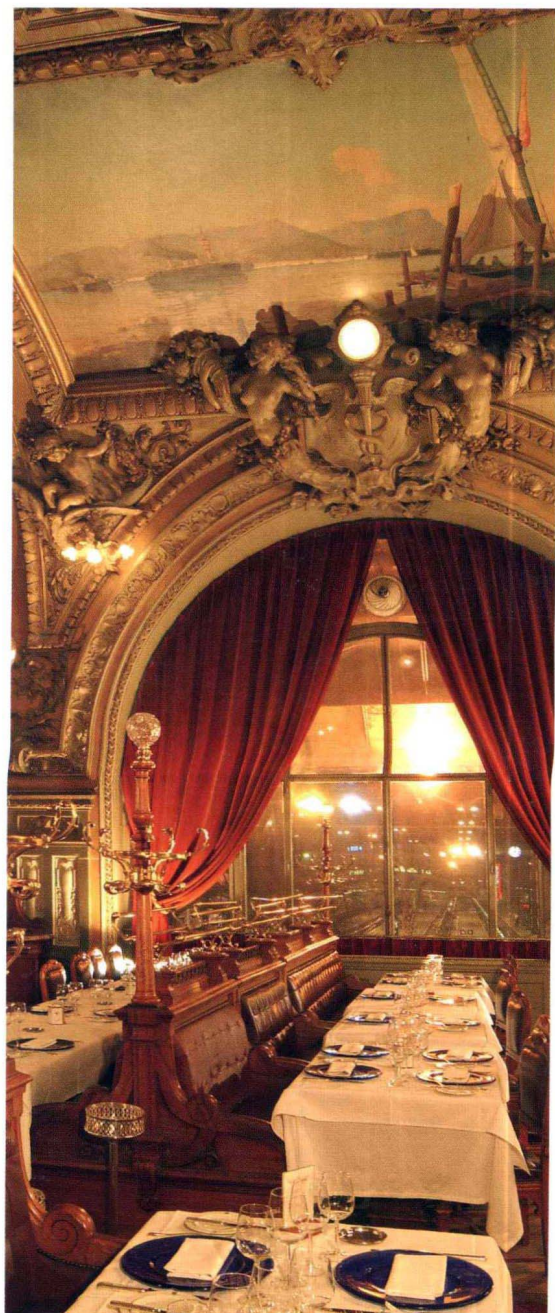
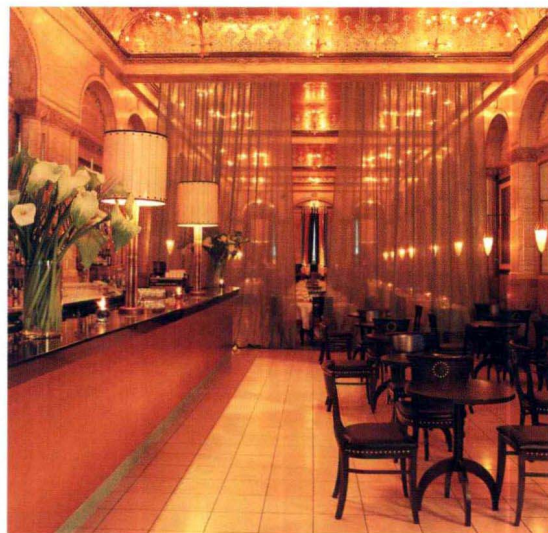
de Lyon 的 Le Train Bleu 餐厅。

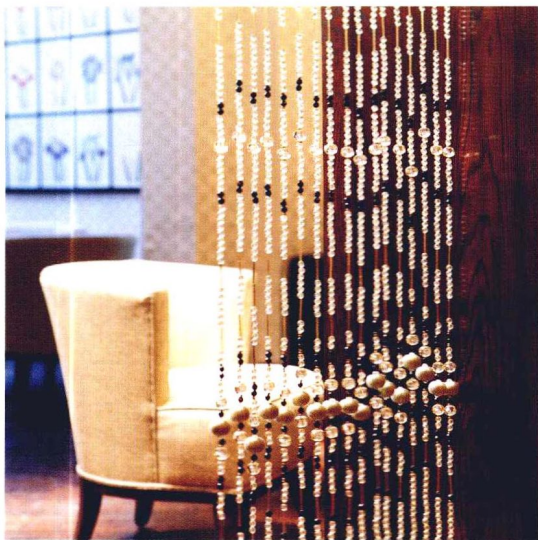
豪华的酒店经常设有最华丽的餐厅。伦敦在这方面也效仿巴黎和纽约。从 19 世纪 60 年代末开始,伦敦的许多酒店都依据美国传统设有烤肉店。由 Richard D' Olyly Carte 设计并于 1889 年开业的 Savoy 就是为吸引美国客人特别开设的。也就是在这里 César Ritz 和 Auguste Escoffier 成了名。

到了 20 世纪,这些趋势继续发展,尽管直到 20 世纪 60 年代,处于低档普通饭店和别致豪华餐厅之间可供选择的中档餐厅还很少,外出就餐却变得更加大众化了。一战和二战之间,“有着光明前途的新生物”的时代促生了“舞会餐厅”,卡巴莱(有歌舞或滑稽短剧等表演助兴的餐馆或夜总会)、夜总会以及美国禁酒令时期的豪华地下酒吧。20 世纪 30 年代的伦敦餐厅流行一种更精致的设计风格,该风格源于厨师 Marcel Boulestin 于 1927 年开设的 Covent Garden 餐厅。餐厅内装饰有 Jean Labourer 的真迹板面油画和 Raoul Dufy 设计的织物。Kathy Ross 在“20 世纪”一文

(《在伦敦外出就餐》)中谈到:“Boulestin 确定了现代时尚的别致格调,并被其他人所效仿,比起过去以奢华为特征的单调的“美好时光”风格的餐厅,别致的现代格调餐厅更受人们欢迎。”

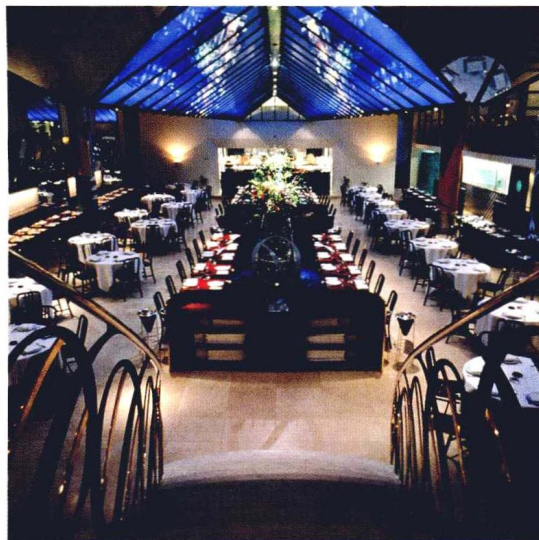
二战后,便宜、实用的就餐场所出现并迅速发展,以迎合更基本的餐饮需求。这些场所包括法国的小餐馆、啤酒酒店、咖啡屋,纽约的由自动售货机供应食物的餐馆、餐车和小饭店以及伦敦的小餐馆、咖啡屋和快餐连锁店。由于更多的人有经济实力外出旅行,这使得食物的口味更加混杂。同时,移民也导致发达国家城市里的食品种类更加多样化。餐厅的设计是重要的,因为它会给就餐的人留下深刻的印象。Kathy Ross 曾说过,在 20 世纪 50 年代和 60 年代的伦敦,至少在模仿美国快餐连锁店方面,设计是“将餐厅变成一个有趣的吸引人的地方的有效的工具”。《设计》杂志(1996 年 2 月)认同了这一趋势,“关键是室内装修的价值决定于设计,这一点无论怎么说都不为过。”用以说明设计重要性的力证是英国连锁店 Pizza Express 利用





左图

Mirabelle,曾在 20 世纪 50 年代和 60 年代风靡一时。1988 年由 Marco Pierre White 购买,并由建筑师兼设计师 David Collins 重修



中图

2000 年,这个位于纽约 Mies van der Rohe 设计的西格拉姆大厦,由 Philip Johnson 设计的具有传奇色彩的地下室啤酒酒店,经由 Diller 和 Scofidio 之手得以修复。该店毁于 1995 年的大火,修复后,室内设置的 20 世纪 50 年代的古典椅子令其有一丝怀旧气息,而现代材料和技术的应用又使其跳动着未来派的脉搏

右图

Quaglino's, 其前身为 20 世纪 30 年代的舞厅,在 20 世纪 90 年代由设计师 Terence Conran, Linzi Coppick 和 Keith Hobbs 设计成一个令人向往的大型餐厅

设计推广市场品牌, Peter Boizot 于 1965 年在伦敦创立了第一家欧陆风格的餐厅,它那“松脆、新式、多层的外观特别吸引有眼力的人”。

进入 21 世纪,在纽约、伦敦和香港等城市,餐厅随处可见。餐厅的大量出现除上述原因之外,更直接的原因是 20 世纪 80 年代和 90 年代人们的生活充裕了。企业家们抓住了这个敛财的黄金时机,在 20 世纪的最后 20 年,为金融界和演艺界人士提供气派时尚的就餐场所,也为习惯在外就餐的人们提供新的选择。餐厅的所有者,如伦敦的 Terence Conran 和纽约的 Baums,捷足先登。Conran 拥有的 Quaglino's 和 Mezzo 等金碧辉煌的大型餐厅重现了 20 世纪 20 年代和 30 年代初餐厅的奢华,Conran 因此也为伦敦的餐厅改革奠定了基础。其他的企业家,如 Chris Bodker, Alan Yau 和 Oliver Peyton,也很快跟上,分别建立了 Avenue and Circus, Wagamama (面条国际连锁店) 和 Atlantic Bar & Grill。这些人意识到餐厅设计的重要性,所以委托建筑师为他们进行室内设计。

最近,出现了厨师老板,如英国的 Marco Pierre White 和 Gordon Ramsay,而且,这已成为一种国际现象。超级厨师,如 Alain Ducasse, Jean-Georges Vongerichten 和 Nobuyuki Matsuhisa,都在世界各地开了店,他们也因此成为了国际厨师。同时,一些设计师也开始国际化了,他们是: Philippe Starck, Patrick Jouin, David Rockwell, Jordan Mozer, Karim Rashid, Christian Liagre 和 David Collins,这些富有的设计师为世界各地的餐厅进行室内设计。最近,原古典主义的餐厅设计得到改进。一些年久的酒店餐厅在重新装修以后又被投入使用,如:巴黎的 Plaza Athénée (由厨师 Alain Ducasse 和设计师 Patrick Jouin 经营) 和伦敦的 Claridges (由厨师 Gordon Ramsay 经营)。这种原古典主义的复苏在悉尼的 Icebergs Beach Club 和纽约的 Seagram Brasserie 的设计风格上有所体现。旧银行、仓库和废弃场所正在被改建成餐厅。中产阶级移居城市以及城市的复兴通常都开始于城市休闲娱乐的发展。餐厅和酒吧的发展就证明了这一点,如伦敦的 Les Trois Garçons (见

179 页) 和贝鲁特的 Centrale (见 123 页)。

每个城市都有自己的美食历史,因版面有限这里就不详述了。每个城市都因某种原因而为人所知,如纽约因其典型的细长餐厅格局,悉尼因其美景而闻名,现在,最新式样的“设计师”餐厅正在使这些城市闻名于世。

今天,餐厅可以设计得像任何东西,从卧室到宇宙飞船,从佛殿到露天市场,只要有放下个盘子的地方,整个世界都是餐厅设计师的灵感源泉。本书试图向读者介绍世界各地最富有灵感、最与众不同,独一无二的餐厅——吸引人前来就餐并启发其想像力的最新样式的就餐场所。不是所有的设计都会令人情绪平和,本书所展示的餐厅设计为人们提供了各种情绪体验,从浪漫的到迷幻的,从热闹的到抑郁的,从沉静的到疯狂的。就像一个不知名的地方的明信片或照片,它们不可能被所有的人喜欢,但每一个画面都对建筑师、设计师或餐厅爱好者有所启示。

本书没有在做餐场所的种类如酒店餐厅、食堂、快餐店等上花费笔墨,而是侧重介绍餐厅的设计。全书共分五

个部分,每个部分的介绍都基于一种定义模糊的风格:国际式、怀旧式波普、现代古典、概念主义和新巴洛克。这些风格的定义并不严格(实际上有几个餐厅的设计可归属几个风格),这样分类只是试图总结21世纪初期餐厅设计的主要趋势,作为一种对时代思潮的简述以传达当今流行的主题和人们关注的事物。

国际式

本部分主要探讨一些餐厅的室内设计风格如何受其他文化及其他国家的启发或如何同其他文化和其他国家的室内设计风格相互融合成为一体的。本书五部分的内容阐述了这样的观点:正是餐厅的设计风格使得不同的食品服务风格最紧密地联系起来。在巴黎、伦敦、纽约及悉尼等大城市,北非和亚洲的食品及文化广为流行。本部分绝大部分篇幅提出了这样的观点:旅游业的发展是促进食品及设计风格多样化的主要原因。本书所列举的餐厅表明了餐厅设计和食品是如何将全球不同民族不同文化的不同风格融合得浑然一体。随着烹饪风格的融合发展,如环太平洋地区混合烹饪风格,许多餐厅的设计,如Nirvana(见45页)以及Ginto(见27页),表明再也没有单一“纯正”特色的经营主题,而通常是多种风格的融合。在餐饮业中率先采纳这种经营理念的餐饮业老板包括Mourad Mazouz(Mourad

Mazouz于1997年在伦敦创建了Momo风味餐厅),掀起了北非风味餐厅的经营浪潮。在纽约,Kieth McNally开办的Balthazar餐厅再现了法国啤酒酒店的设计风格——一种在欧洲很普遍的风格。接着,许许多多法国-比利时风格为经营主题的餐厅纷纷涌现,如Markt。这表明人们对不同文化的兴趣甚至已经达到痴迷的程度;似乎不仅西方人喜欢亚洲食品和美学观点,如Tao(见33页)和Hakkasan(见39页),而且许多东京和香港的餐厅设计师也正在采用西方的美学观点进行室内设计,如WasabiSabi(见53页)。建筑师和设计师通常使用他们一直仿效的与某种文化或某个国家的特色浑然一体的材料,或采用鲜活的色调,或采用装饰艺术品、画像或神灵雕塑来装饰室内空间。

怀旧式波普

本部分所反映的是室内设计风格中所体现的怀旧以及颓废趋势,这些设计试图再创20世纪60年代、70年代所流行的乐观主义精神。体现这种风格的设计先锋包括洛杉矶机场的Observation Deck餐厅,悉尼Harry Seidler的澳大利亚时代大厦的Orbit酒吧和Summit餐厅,还有由Marc Newson在曼彻斯特创建的Mash餐厅。旨在体现“怀旧与未来”风格的室内设计师往往会利用一些非同寻常的现代装饰材料尝试着体现有趣的另一个世界的室内设计特色。

“原子时代”给设计师带来了许多创作灵感,这一时期也是西方消费水平比较高的时期。当时的太空竞争引发了许多富于创造性的活动,如流行艺术和一些影片,如《2001太空漫游》(1968年),也对像Eero Aarnio和Verner Panton那样的许多设计师产生了相当程度的影响,导致他们创造出有光泽的未来主义风格的家具和室内设计。本部分所介绍的一些餐厅,如Pod(见71页),被设计成似乎就是个外层空间。白色经常是室内装修的首选色调,但建筑师和设计师通过利用现代新技术安装的可变色照明设施将室内空间笼罩在优美清淡的色彩中,如Pearl餐厅(见79页),从而再现了20世纪60年代乐观主义的美丽色彩。由塑料、纤维玻璃以及其他材料(如环氧树脂、乙烯基树脂)制成的Vintage家具,共同营造了超现实主义的氛围。本部分提到的一些餐厅,如Jones(见69页)以及Rumi(见77页),并不追求超现实主义,反而包含了一些可以把人们带回到金色的安逸的过去的细部特征。

现代古典

本部分所涉及的餐厅可以大体地描述为简约、清新,其经营不靠投机取巧,单一的主题或奢华的装饰。归属该类的餐厅的规模有大有小,最小的餐厅设计简约而且装饰很少;在大规模的餐厅,建筑师和设计师完全利用古典的

左图:
相互得益的交流使餐饮业蓬勃发展。Keith McNally的Balthazar餐厅设计灵感来源于法国啤酒酒店的简约风格,这种设计风格在欧洲很普遍,但在纽约则显得新颖独特

右图:
具有革新思想的英国餐饮业老板Oliver Peyton委托Marc Newson在曼彻斯特创办时髦的怀旧风格的Mash餐厅(现已停业)。在伦敦由建筑师Andy Martin设计的系列餐厅于20世纪90年代末开业并且生意兴隆



天然材料（如原木或石材）装饰以达到效果。“古典”一词并不意味着创办时间久（尽管我认为一些具有上述特征的餐厅会历久不衰），而更主要的是指所使用的简朴的原材料。“古典”餐厅的定义是指配有餐桌和椅子的可以就餐的场所。所以这些餐厅的设计不能远离其基本功能，有些餐厅比较豪华，如Locanda Locatelli（见99页），而另一些则比较简约，如Oggi（见109页）。本部分的一些餐厅，如Lupino（见95页）及Coconut Groove（见91页），是经营范围比较广的普通餐厅，全天营业；而昂贵的豪华餐厅，如Icebergs，则主要提供午餐和晚餐。要全面了解今天的餐厅，就必须包括一些欧洲国家的餐厅设计，因此本部分主要介绍了西班牙及德国的餐厅，在这些国家，简约好像经常被认为是更具有魅力的。

概念主义

本部分的餐厅展示了超出常规的设计风格。这些餐厅有着奇异的折中主义的室内设计，是个梦幻世界。在餐厅的室内设计上，设计师以及餐厅老板确实充分发挥了他们丰富的想像力。有些餐厅的设计围绕中心概念展开，如Georges的银色的云朵（见127页）或者Opium墙壁上雕刻的波浪（见121页），其他餐厅的室内设计也有其独到之处。这些设计风格的先驱包括Fabio Novembre设计的位于

下图
最佳“照明餐厅” Pool Room餐厅由 Philip Johnson于1959年设计，位置选在 Mies van der Rohe设计的西格拉姆大厦。该餐厅也许属于现代古典风格，但它泛着涟漪的水池和小树的中心装饰又使它具有概念主义风格



右上图
Starck 概念主义风格的超大赤土色花盆和藤架构成了 Asia de Cuba的室外就餐场所，该场所位于 Mondrian 酒店的楼顶平台，有着由树叶编织成的绿色屋顶

右下图
在曾经是一家剧院的Madrid's Theatríz, Starck 延续了戏剧性的主题

米兰的 Shu，其特点是一对巨大的金色臂膀托起了餐厅的屋顶，还有位于洛杉矶 Mondrian 的 Philippe Starck 设计的 Asia de Cuba餐厅，其特征是在阳台上摆放的巨大的花盆。而位于拉斯维加斯 Mandalay Bay 的 Adam Tihany 设计的 Aureole餐厅则利用由玻璃和钢材制成的巨大的酒塔作为餐厅的中心装饰物。本部分包括了各种餐厅，从 Bernard Khoury对贝鲁特被战争破坏了的建筑进行改造而建成的餐厅（见123、133页）到汉堡的 Jordan Mozer根据足球俱乐部的启发所创作的小餐厅。有些室内设计的特点或者与餐厅老板的理念紧密相关，或者与厨师的招牌菜密切相关，但餐厅的设计很自然地与其地理位置分不开（比如 Khoury 设计的两家餐厅，蓬皮杜中心的 Georges 餐厅或悉尼的 Opium餐厅）。所有这些餐厅无一例外都以令人难以置信的方式采用了非常新颖独特的室内设计。

新巴洛克

篇幅最短的一部分用来介绍新巴洛克的设计风格。Philippe Starck，曾担任巴黎 Bon 餐厅的设计师，可能是折中主义离奇设计风格的教父，这种风格在马德里的 Theatríz 和香港的 Felix 得到充分体现。作为对所有线条明快的微小物体的最强烈反映，这种设计方法以一种自我评判，半开玩笑的方式将古色古香的装饰性家具同先锋派物体、现代

