

IKEBANA CONTEMPORARY JAPANESE IZAKAYA ΣΤΗ ΓΛΥΦΑΔΑ

Ιαπωνική εμπειρία

— Η έννοια του ιαπωνικού Izakaya “standing sake shop” αποτέλεσε την έμπνευση για τον σχεδιασμό του νέου εστιατορίου, δημιουργώντας έναν χώρο ο οποίος προσφέρει το βίωμα αυτής της εμπειρίας. —

ΚΕΙΜΕΝΟ PENNY BARTSOKA ARCHITECTS
ΦΩΤΟΓΡΑΦΗΣΗ GAVRIIL PAPADOTIS



Αρχιτεκτονική μελέτη
PENNY BARTSOKA ARCHITECTS
Μελέτη φωτισμού
ASLIGHT
Κατασκευή
ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ

Ο επισκέπτης καλείται με την είσοδό του να κάνει μία πρώτη στάση στο bar και μέσα από μια κυκλική πορεία να παρακολουθήσει την παρασκευή των κρύων πιάτων, την προετοιμασία στην ανοιχτή κουζίνα και να έρθει σε άμεση επαφή με την ετοιμασία των ζεστών πιάτων στη robata.

Στόχος είναι να αισθάνεται ότι συμμετέχει σε ένα workshop παρασκευής ποτού και ιαπωνικών γεύσεων. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιήθηκαν υλικά που συναντάμε και σε ένα εργαστήριο: inox στις επιφάνειες εργασίας και corian στους πάγκους των καθήμενων, υλικά που δηλώνουν καθαρότητα.

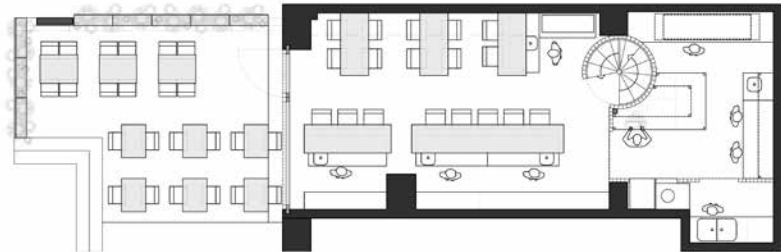




Η επιλογή του λευκού στους πάγκους και τα τραπέζια δημιουργεί ένα φόντο για τα αυστηρά γεωμετρικά και καθοσμημένα πιάτα, τα οποία ποικίλλουν σε χρώματα και σχήματα, δημιουργώντας ένα ενδιαφέρον θέαμα για τον επισκέπτη που βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με τον παρασκευαστή και παρακολουθεί τη διαδικασία.

Κυρίαρχο στοιχείο αποτελεί η κυκλική σκάλα η οποία επενδύεται με υαλότουβλα, ώστε να δημιουργεί έναν φωτεινό κύλινδρο που ενώνει το υπόγειο με το πατάρι. Υαλότουβλα χρησιμοποιήθηκαν και στον διαχωριστικό τοίχο της αίθουσας με την κουζίνα, εισάγοντας μια ημιδιαφάνεια η οποία αφήνει ορατή την κίνηση.

Ιδιαίτερη σημασία δόθηκε στον φωτισμό. Χρησιμοποιήθηκαν σποτ εστιασμένης δέσμης για τις επιφάνειες του bar και του φαγητού. Με εξαίρεση την εκκεντρικότητα της σκάλας και τον φωτισμό των συνθέσεων ikebana στην εσωτερική όψη, ο υπόλοιπος χώρος παραμένει χαμηλά σε τόνους, ενισχύοντας τη χαλαρή ατμόσφαιρα του εστιατορίου. **ek**



κάτοψη

