

# *RESTAURANT*

Il ristorante, tra i luoghi del lifestyle, è sicuramente quello che tocca più aspetti emozionali, non soltanto dal punto di vista del gusto ma anche nel modo in cui i piatti vengono presentati e serviti. Partendo dalla loro preparazione, che si svolge nell'ambiente tecnico dove la brigata è all'opera, luogo spesso lasciato a vista per divenire protagonista dello spazio. Il carattere di un ristorante è strettamente legato al menù: internazionale, radicato al territorio o alle origini dello chef. In sala l'organizzazione dei tavoli e la disposizione degli arredi sono elementi fondamentali per rispondere ai differenti modi di vivere l'esperienza: in gruppo, tête-à-tête o individualmente. Per questi motivi, il progetto spesso prevede diaframmi e quinte divisorie che individuano porzioni raccolte del layout per degustazioni su misura. Basilari sono le soluzioni illuminotecniche tese a mettere

al centro della scena il tavolo o il singolo piatto: le luci decorative e architettoniche contribuiscono così alla suggestione d'insieme. I materiali e le texture di rivestimento, volutamente tattili o elaborate, rendono il rito della convivialità più coinvolgente. Accessori e complementi, lampade di design e opere d'arte danno ulteriore carattere agli interiors. All'architetto è richiesto un lavoro a 360 gradi che riguarda ogni dettaglio: dagli arredi fissi a divani e sedute che accolgono aree bistrot più disinvoltate; dalla selezione degli elementi di tableware al disegno delle stoviglie, anche create ad hoc per accogliere composizioni scenografiche. La vista sul paesaggio, infine, diventa parte integrante dell'esperienza: filtrata da maxi vetrate sullo skyline urbano o goduta direttamente negli spazi outdoor, vera e propria estensione del locale.



Foto Monica Steffensen

*ANDERSEN & MAILLARD*  
*BAKERY, COPENAGHEN*  
 by Danielle Siggerud  
 Architects

I riferimenti al passato industriale del quartiere, nell'ex porto di Nordhavn, sono evidenti: soffitti alti, ventilazione a vista e un'estetica raw. Nel progetto dello spazio sono stati introdotti elementi per renderlo caldo e accogliente, giocando con la luce, le trasparenze dei tendaggi, il legno di ciliegio e di mogano degli arredi, mescolando pezzi su misura e vintage. "Fil rouge dell'intervento, l'ispirazione agli interni giapponesi e scandinavi del XIX secolo, con mobili semplici e di carattere, l'impiego di materiali naturali e artigianato di alta qualità utilizzando le tecniche tradizionali di lavorazione". Gli elementi in legno della caffetteria sono accompagnati da pezzi scultorei in pietra, come il lavabo ricavato da un solido blocco di marmo di Carrara e il bancone in travertino lungo 7 metri. [daniellesiggerud.com](http://daniellesiggerud.com) L.M.