

DHD

HOSPITALITY

**HOTEL
DESIGN
DIFFUSION**

Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003
conv. in L. 27/02/2004 n. 46 art. 1, comma 1, DCB Milano

A € 14,55 - GR € 13,50 - I € 11,80 - E € 9,95
GB BP. 9,00 - NL € 16,00 - Italy only € 7,00



6

Arch + hotel
Warapuru, Brasile
Sheraton, Bilbao

Color + hotel
Palm Beach, Gran
Canaria

Design + hotel
Hotel Puerta Amér
Madrid

Art + restaurant
Cestello, Firenze

City + restaurant
CheeseMe, Barcellona

City + bar

City+ RESTAU RANT

166
DHD





CHEESEME ¹⁶⁷ DHD

txt: Patrizia Coggiola
ph: Marc Soler



Situato nel cuore pulsante di Barcellona, a nord della città, il ristorante CheeseMe si affaccia su plaza Jacinto Raventos ed è un esempio di razionalità progettuale rivolta al settore della ristorazione di medio-alto livello. Di proprietà della Ibercheese S.L., uno dei maggiori importatori di formaggio in Spagna, il ristorante punta sulla suggestiva fusione di una gastronomia tradizionale con una cornice dal design contemporaneo e funzionale. La progettazione è stata curata dallo studio dell'architetto Jonathan Daifuku

Located in the throbbing heart of Barcelona, in the north of the city, the restaurant CheeseMe faces onto Plaza Jacinto Raventos and is an excellent example of rational design aimed at the middle-high class diners. Property of Ibercheese S.L., one of Spain's largest cheese importers, the restaurant aims to create the suggestive fusion between traditional cuisine and a backdrop of contemporary and functional design. The plans were supervised by the studio run by Jonathan Daifuku

L'area in cui è situato è il Born, una zona tra le più stimolanti e vive, con un ricco alternarsi di gallerie, bar e negozi di tendenza. All'esterno, una terrazza è stata creata con tavoli disegnati dallo stesso architetto e con le sedie Dr. No di Philippe Starck. L'entrata è costituita unicamente da una superficie di vetro, attraverso la quale è stato messo in evidenza il cilindro enorme di alluminio che ospita e occulta i bagni. La sua immagine imponente, infatti, costituita da lastre di alluminio spazzolato da 26 per 40 centimetri, ricorda più un ascensore che un ambiente di servizio. La disposizione interna del locale gode di un doppio livello: due piani in cui le aree destinate ai clienti sono isolate ed evidenziate da differenti approcci. In modo coerente, ogni tavolo è caratterizzato da una visione collettiva del pasto, in cui persone sole possano sedere a fianco di coppie e gruppi più ampi. In pianta non vi sono linee rette, ogni area dello spazio è curvata, a partire dalle pareti perimetrali. In generale, lo sviluppo del progetto parte da una complicazione successiva della forma circolare. Al piano terreno, attraverso cinque enormi vetrate, si scorgono i tavoli continui, costruiti a sezione di ellisse. Le sedute sono ricavate da una panca che si sviluppa senza soluzione di continuità dal pavimento. Sia le panche che il pavimento sono rivestite dello stesso materiale, in moquette grigia. Per gli schienali delle sedute, sono state create strutture in acciaio dalla forma romboidale. Questi tavoli, visti in prospettiva, vanno a suggerire un lento movimento a spirale a tutto lo spazio. Oltre ai tavoli creati in linea, il piano terreno dispone di altri due ampi piani ovoidali,

ancorati a colonne di ferro verniciato. Per queste postazioni, le sedute sono costituite da sgabelli essenziali dall'imbottitura bianca. In contrasto con queste forme moderne, vi sono citazioni di materiali naturali e grezzi. A terra, è stata impiegata una pavimentazione in pietra intagliata. Il metallo ossidato compare come materiale decorativo in molti dettagli, come la base delle colonne, le gambe dei tavoli, in inserti nella facciata. La privacy di ogni commensale e la sensazione di intimità è suggerita dalle piccole lampade essenziali che si trovano su ogni tavolo, realizzate a mano appositamente per il progetto. Il bar è illuminato dalla lampada Willy Dilly disegnata da Ingo Maurer. La presenza di un secondo livello è suggerita sin dall'entrata, grazie alla scala elicoidale in ferro ossidato e acciaio inossidabile. Se al piano terreno l'altezza dello spazio raggiungeva i quattro metri, al piano superiore si riduce a circa tre. Qui l'impostazione dello spazio è più lineare, con una serie di tavoli tradizionali al centro, disposti in quattro file, e con altri tavoli ovoidali alle estremità. Il carattere più intimo e prezioso di questo piano è suggerito anche dalle lampade a olio freestanding in Pyrex inserite su ogni tavolo. La cucina, situata su questo piano e comunicante con il sottostante tramite passa-vivande, è separata dall'area dei commensali per mezzo di un vetro satinato. Nel progetto, un'attenzione particolare è stata riservata al benessere acustico, grazie ad aree rivestite da tappeti, alla presenza di pannelli in legno poroso applicati sulle pareti e a pannelli in fibra posti all'interno della superficie di copertura.



In apertura, il piano superiore del ristorante CheeseMe è illuminato da grandi finestre che si affacciano su una delle piazzette del Born, un quartiere tra i più vivaci di Barcellona. Nella pagina accanto, all'esterno è stata creata una terrazza con alcuni tavoli. Attraverso la porta d'entrata è possibile scorgere la grande struttura di alluminio semicircolare che maschera i servizi e il passavivande. Accanto, un tavolo del ristorante ricavato grazie a un piano ovoidale ancorato alla colonna centrale dell'ambiente, rivestita di metallo.

Opening pages, the upper floor of the restaurant CheeseMe is illuminated by large windows that overlook one of the squares of Born, one of Barcelona's liveliest neighborhoods. On the opposite page, a terrazzo complete with tables has been created outside the restaurant. On entering the hallway, the large semi-circular aluminium structure that hides the rest rooms and the service hatch is immediately visible. Left, one of the tables in the restaurant created thanks to an oval top that is fixed to the central column in the room, coated in metal.



In alto, una veduta della sala al piano terra, con le sedute in linea ricavate su una panca continua e con i grandi tavoli ovoidali centrali. In basso, la presenza di un livello superiore è intuibile fin dall'entrata da cui si scorge la scala in acciaio che corre attorno al semicerchio in alluminio. Nella pagina accanto, i tavoli al piano superiore hanno una disposizione più geometrica e tradizionale che differenzia molto l'ambiente rispetto all'atmosfera mossa e curvilinea del piano terra.

Top, a view of the hall on the ground floor, with the rows of seating created from a continuous bench, that join the large oval tables at the center. Below, the upper floor is indicated on entering the venue thanks to the large steel staircase that runs around the aluminium semicircle. Opposite page, the tables on the upper floor have a more geometric and traditional shape and this greatly differentiates the hall from the dynamic curved ambience on the ground floor.



The restaurant is located in Born, one of the city's most stimulating and lively neighborhoods, buzzing with a rich selection of galleries, bars and trendy boutiques. A terrazzo has been created on the outside; this has been furnished with tables designed by the architect himself, and chairs Dr. No by Philippe Starck. The entrance is glass and through these panels it is possible to observe an enormous aluminium cylinder that houses and hides the rest rooms. This impressive structure, in fact, coated in brushed aluminium slabs measuring 26 x 40 cm, more closely resembles an elevator shaft than hygienic services of the restaurant. Internally, the venue is split level: the two floors contain areas that are open to the clients and these are separate and emphasized by different approaches. Each table is characterized by a collective vision of the meal where the single diner can join couples or larger groups. There are no straight lines in the plans, every area is curved, starting with the outside walls. In more general terms, the development of the project starts from the successive complication of a circle. Through five enormous windows, it is possible to observe the continuous tables on the ground floor, with their elliptical cross-section. The seats have been created from a bench that develops independently from the floor. Both the benches and the flooring are coated in gray carpet. Rhomboid-shaped steel structures have been used to create the backrests of the seats. A general view of the tables gives the impression of a slow spiral movement that winds through the space. In addition to the rows of tables, the ground floor also has two large oval table-tops fixed to painted iron columns.

Plain stools with white upholstery have been positioned around these food-stations. In contrast with these modern shapes, there are splashes of natural, untreated materials. The floor has been tiled with stone. Oxidized metal has been used as a decorative material in many of the finishing touches, such as the base of the column, the table legs, inserts in the facade. The privacy for the diners and the sensation of intimacy has been created with small simple lamps which have been positioned on each table; these were hand-made specifically for this project. The bar is illuminated with the lamps Willy Dilly designed by Ingo Maurer. The existence of a second level is immediately evident from the entrance, thanks to the spiral staircase in oxidized iron and stainless steel. The ceiling height on the ground floor reaches four meters but this drops to three meters on the upper floor. Here the spatial arrangement is more linear with a series of traditional tables at the center. These are arranged in four rows, with additional oval tables at the ends. The most intimate and valuable feature of this floor is the free-standing Pyrex oil-lamp fitted to each table. The kitchen, situated on this floor and communicating with the floor below by a service hatch, is separated from the dining hall by a sanded glass pane. Special attention was given to the acoustics, and maximum ear comfort was achieved by using rugs, porous wood cladding on the walls and fiber panels fitted inside the roofing.