Всеукраинское специализированное издание о дизайне интерьера

id.interior DESIGN

НОЯБРЬ #11 (86)

ЯПОНСКИЕ МОТИВЫ
KENZO TAKADA

8 ТОП ИНТЕРЬЕРОВ

МАРКУС ФЭЙРС
ФАБРИС БЕРРУКС
ЮРИС МИТЕНБЕРГС
ВИКТОР КУДИН

ИТОГИ ВСЕУКРАИНСКОЙ ИНТЕРЬЕРНОЙ ПРЕМИИ
ART SPACE

ОБЗОР МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКИ I SALONI WORLDWIDE MOSCOW

ISSN 1999-7868

SAZHA
ВСЕ ДЕЛО В МЯСЕ

Дизайн-студия YOD Design Lab разработала концепцию интерьера мясного ресторана в Сумах, связав ее непосредственно с процессом приготовления мяса. В итоге получилось нетривиальное, яркое современное пространство, отличающееся от привычных стейк-хаусов

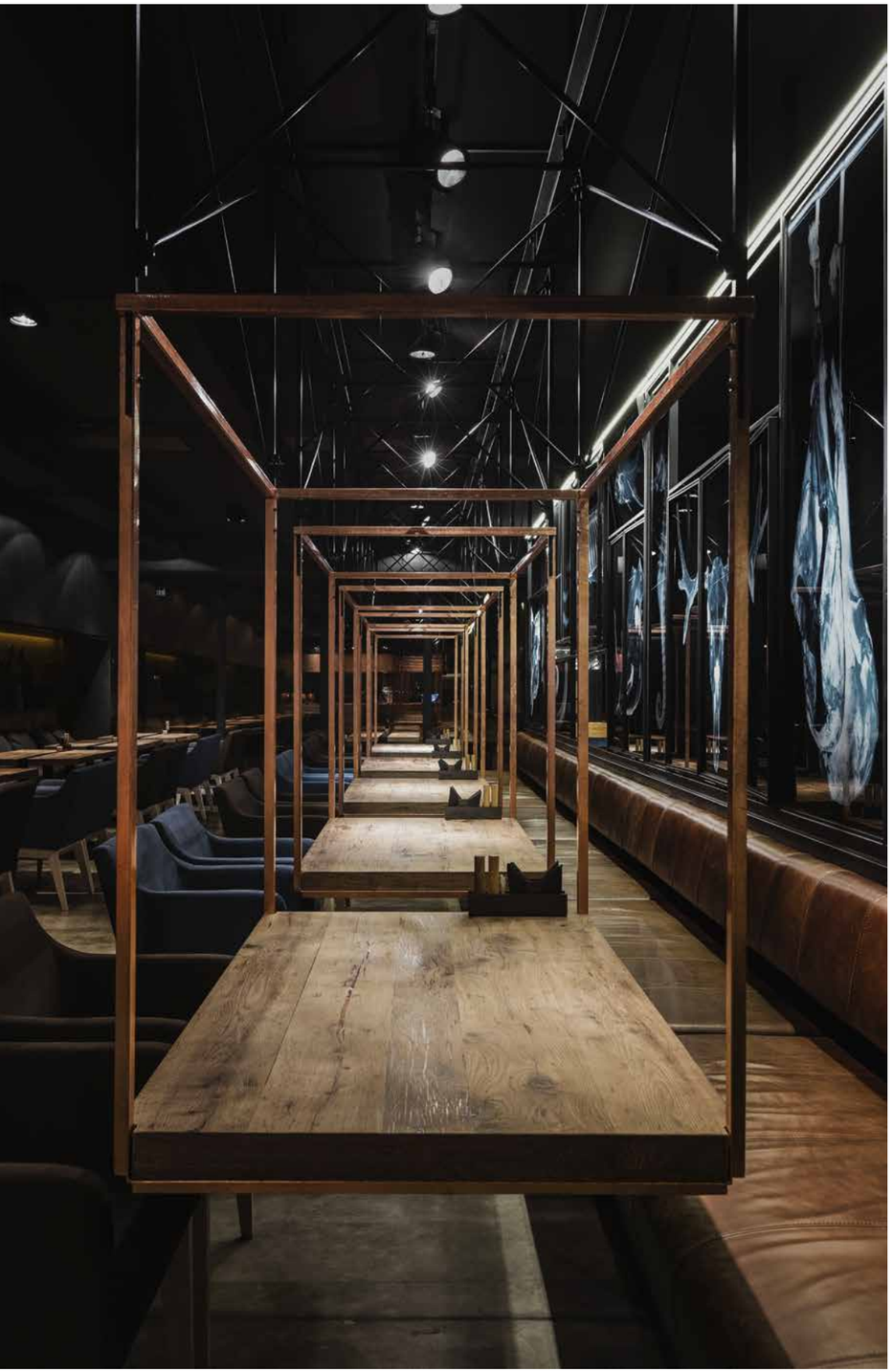
Объект: ресторан Sazha, Сумы
Автор проекта: Владимир Непийвода и Дмитрий Бонеско, YOD Design Lab
Фото: Андрей Авдеенко

PUBLIC INTERIOR

Название ресторана стало одновременно и отправной точкой для создания атмосферы заведения, и ярким отражением его общей концепции

Sazha – мясной ресторан, нацеленный на развитие культуры потребления стейков в городе. Здание ресторана, как и весь архитектурный ансамбль улицы, на которой оно расположено, – пример советского конструктивизма. «Поэтому, по нашему мнению, вполне логичным было решение реализовать интерьер заведения в современном стиле, отходя от принципа классического стейк-хауса. А колоритное украинское название Sazha (то есть сажа – черная порошкообразная масса, налет, что оседает в печах, дымоходах вследствие неполного сгорания топлива) стало одновременно и отправной точкой для создания атмосферы заведения, и ярким отражением его общей концепции», – рассказывают авторы проекта Владимир Непийвода и Дмитрий Бонеско.

Интерьер ресторана выдержан в черно-серых тонах с вкраплениями яркого медного цвета в отделке и синего в мебели. Такое сочетание, усиленное игрой света и тени, создает ощущение мерцающего огня



Еще одна отличительная черта заведения – подвесные столы, представляющие собой подвижные секции, которые можно соединять между собою. Выстроенные в линию, они символизирует конвейер для туш в мясном цехе

Заведение общей площадью в 330 кв. м. включает холл, основной зал, гриль-бар и кухню, а поскольку идеальным «собратом» мясу является вино, то здесь оборудовали большой винный бар. Стеллажи с бутылками и винные шкафы встречаются тут по всему периметру зала, побуждая гостей знакомится с ассортиментом предлагаемых мясных блюд изысканно, как подобает истинному гурману. К слову, наряду с местным, здесь готовят мясо из США, Новой Зеландии, Венгрии и Аргентины, даже имеется камера сухого вызревания с разнообразными видами мясных изделий их вырезки.

Интерьер ресторана реализован в черно-серых тонах с вкраплениями яркого медного цвета в отделке и синего в мебели. Такая цветовая гамма, усиленная игрой света и тени в полумраке помещения, создает впечатление мерцания огня. Также в оформлении ресторана использованы материалы, прошедшие термообработку аналогично тому, как проходит ее мясо: термообработанный покостовский гранит и сухостойное дубовое дерево, обожжен горячекатаный металл с окалинами, визуально напоминающими мясо в разрезе волокна, на стекле – термопечать,

Якорным элементом интерьера является большая ширма с рентгеновскими изображениями различных животных, проходящая вдоль всего заведения и зонирующая его на две части

Интересно, что в интерьере использованы материалы, прошедшие термообработку аналогично тому, как проходит ее мясо – термообработанный покостовский гранит и сухостойное дубовое дерево, горячекатаный металл с окалинами, а на стекле – термопечать

а большие панорамные окна-витрины придают дух некой свободы, открытости.

Якорным элементом интерьера является большая ширма с рентгеновскими изображениями различных животных, проходящая вдоль всего заведения и зонирующая общий зал на две части. На этих снимках изображены скелеты животных, и именно через призму рентгена можно разглядеть присущую им красоту. Еще одной дизайнерской изюминкой заведения являются подвесные столы, являющиеся также и подвижными секциями, которые можно соединять между собой в зависимости от количества человек в компании посетителей. Выстроенные в линию они символизирует конвейер для туш в мясном цехе.

«Мясо и сопутствующие процессы его приготовления являются ключевыми элементами, вокруг которых завязана вся концепция заведения, поэтому при реализации этого проекта мы попытались сполна отразить всю эстетику закулисных процессов культуры потребления мяса», – отмечают авторы проекта.

Концепцию заведения авторы проекта связали с этапами термообработки мяса и сопутствующими процессами

Дмитрий Бонеско и Владимир Непийвода, YOD Design Lab