

close up

σπίτι

№ 175 | ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2011 | ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ | EXTRA ΤΕΥΧΟΣ ΣΠΙΤΙ

Decoration
Τάσεις
Αγορά
Ιδέες
Πρόσωπα



home refresh

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΤΕ ΜΕ ΠΑΘΟΣ ΚΑΙ ΣΤΙΛ!



ANDY MARTIN



1. & 3. Ξύλινες λάμπες και καρέκλα από ξύλο και μεταλλικά πόδια, δημιουργία του «Andy Martin Studio»



2

Το «Best Lighting Award» με το οποίο βραβεύτηκε το εστιατόριο «Chan» του «The Met Hotel», στο πλαίσιο του θεσμού διεθνούς κύρους «Restaurant and Bar Design Awards», ήταν η καλύτερη αφορμή για να αναζητήσουμε τον ταλαντούχο αρχιτέκτονα του ατμοσφαιρικού εστιατορίου.



2. & 5. Το βραβευμένο εστιατόριο του «The Met Hotel», «Chan». 4. Το εστιατόριο «Isola» στο Λονδίνο.



4

3

Η ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

O Andy Martin μεγάλωσε στη μακρινή Αυστραλία. Ύστερα από τις σπουδές του στο Σίδνεϊ και στο Λονδίνο, εργάστηκε, μεταξύ άλλων, και στο Παρίσι, δίπλα στο διάσημο designer Marc Newson. Μέσα από δύο σημαντικά projects που πραγματοποίησαν από κοινού – τα εστιατόρια Coast και Mash &

Air - ανέπτυξε το ειδικό του ενδιαφέρον για τους χώρους εστίασης. Το 1999, ο Martin ολοκλήρωσε το «Isola» και η τερτίπια επιτυχία που γνώρισε το συγκεκριμένο εστιατόριο, του έδωσε το έναυσμα για να ξεκινήσει το δικό του γραφείο. Το «Andy Martin Studio» ασχολείται πλέον με projects ιδιωτικών κατοικιών και δημοσίων κτιρίων και έχει καταφέρει να καθιερωθεί στον χώρο για τον τέλειο συνδυασμό μεταξύ δημιουργικότητας και οργάνωσης.

Έχετε εργαστεί σε πολλές χώρες. Πώς αντιμετωπίζετε τις ιδιαιτερότητες και τις διαφορές της κάθε χώρας και των ανθρώπων της;

«Ναι, όντως, έχω δουλέψει στην Αυστραλία, στο Χονγκ Κονγκ, στο Λίβανο, στο Μαρόκο και στις Ηνωμένες Πολιτείες. Δεν αντιμετωπίζα πάντα ποτέ κανένα πρόβλημα σε κάποια από αυτές τις χώρες ή με τους ανθρώπους για τους οποίους εργαζόμουν. Πιστεύω ότι η αρχιτεκτονική και το design προϋποθέτουν

πηγή έμπνευσης».

Όσον αφορά στον σχεδιασμό εστιατορίων, συμφωνείτε με την προσέγγιση που θέλει τη μορφή να ακολουθεί τη λειτουργία;

«Όχι, οι χώροι εστίασης πρέπει να είναι παιχνιδιάρικοι, αλλά και λειτουργικοί. Στα πιο πολλά εστιατόρια, μας δίνεται η μορφή και πρέπει εμείς στη συνέχεια να εντάξουμε τη λειτουργία. Παλεύω για να σχεδιάσω τον τέλειο χώρο φαγητού, το οποίο συνήθως προϋποθέτει ο χώρος να είναι παράλληλα και λειτουργικός».

Είστε πάντα πολύ δημιουργικός στο κομμάτι του φωτισμού σε κάθε σας έργο. Όταν ξεκινάτε να σχεδιάζετε, φαντάζεστε τον εκάστοτε χώρο σε τεχνητό ή σε φυσικό φωτισμό;

«Ο φωτισμός είναι πολύ σημαντικός για μένα, ακριβώς επειδή μεγάλωσα στην Αυστραλία, όπου είχε τόσο πολύ φως. Ποτέ δεν σκεφτόμουν τον παράγοντα του φωτισμού μέχρι τη στιγμή που μετακόμισα στην Ευρώπη και το φως φαινόταν πολύ θολό. Στα περισσότερα projects, προσπαθούσα να αναδημιουργίσω το φυσικό φως με τεχνητό τρόπο. Είναι, ωστόσο, πολύ μεγαλύτερη πρόκληση να σχεδιάζω τον φωτισμό για ένα νυχτερινό περιβάλλον προκειμένου να υπερβάλλω το σκότος».

close up.