



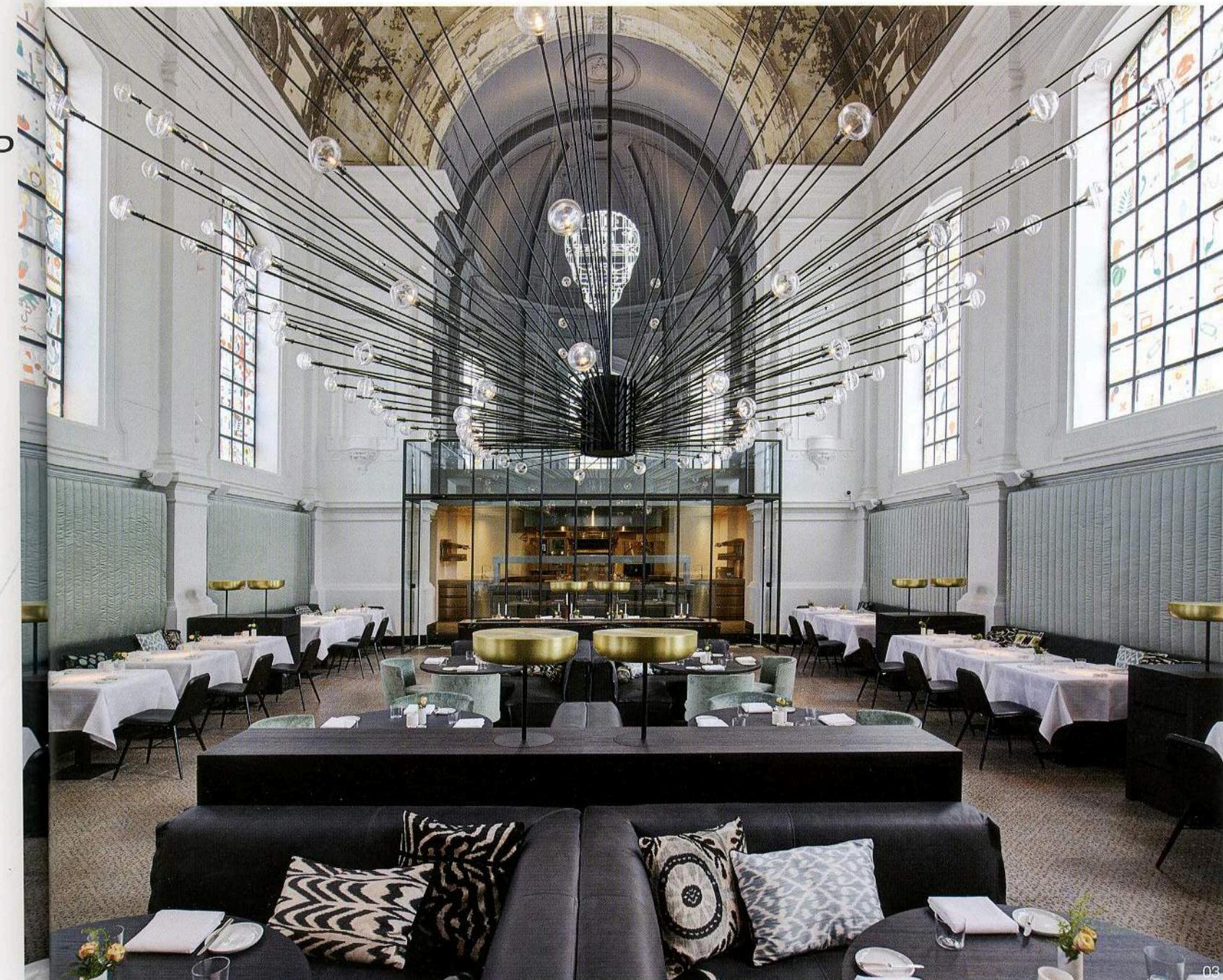
## 神圣美食

安特卫普 The Jane 餐厅  
THE JANE IN ANTWERP

设计 [荷] Piet Boon

对于教堂空间的改造，在西方有诸多的尝试，或是变成充满魔幻色彩的书店，或是变成极简风格的住宅，都各具特色，让人眼前一亮。设计师受限于空间建筑特性的同时也得益于这类空间的仪式感，让每种尝试都在风格和功能的碰撞中协调出不同的韵味。此次由荷兰设计公司 Piet Boon 设计的 The Jane 餐厅，就位于比利时安特卫普的一所小礼拜堂内。餐厅由米其林星级厨师 Sergio Herman、主厨 Nick Bril 和设计团队共同打造。他们提出了“美食·摇滚”的混搭餐饮美学，将就餐环境、美食制作和就餐过程凝练成三位一体，以营造一种高端而独特的餐饮体验。

小礼拜堂原属于一家前军事医院，设计师将其喻为“时间美人”，时间的沉积让建筑有了更多的故事性。他们希望尊重原建筑的空间结构，保留原先使用的材料，他们还原了小礼拜堂的内部原貌，对大部分的空间结构予以保留。改造后的空间，一层主餐厅可同时服务 65 位客人，上层的酒吧可同时服务 40 名客人，以精准服务来提升餐厅品质。原始的天花穹顶不加修饰，是这座建筑与其他新建筑最明显的不同，斑驳之下记录的是属于建筑自己的光阴的故事。

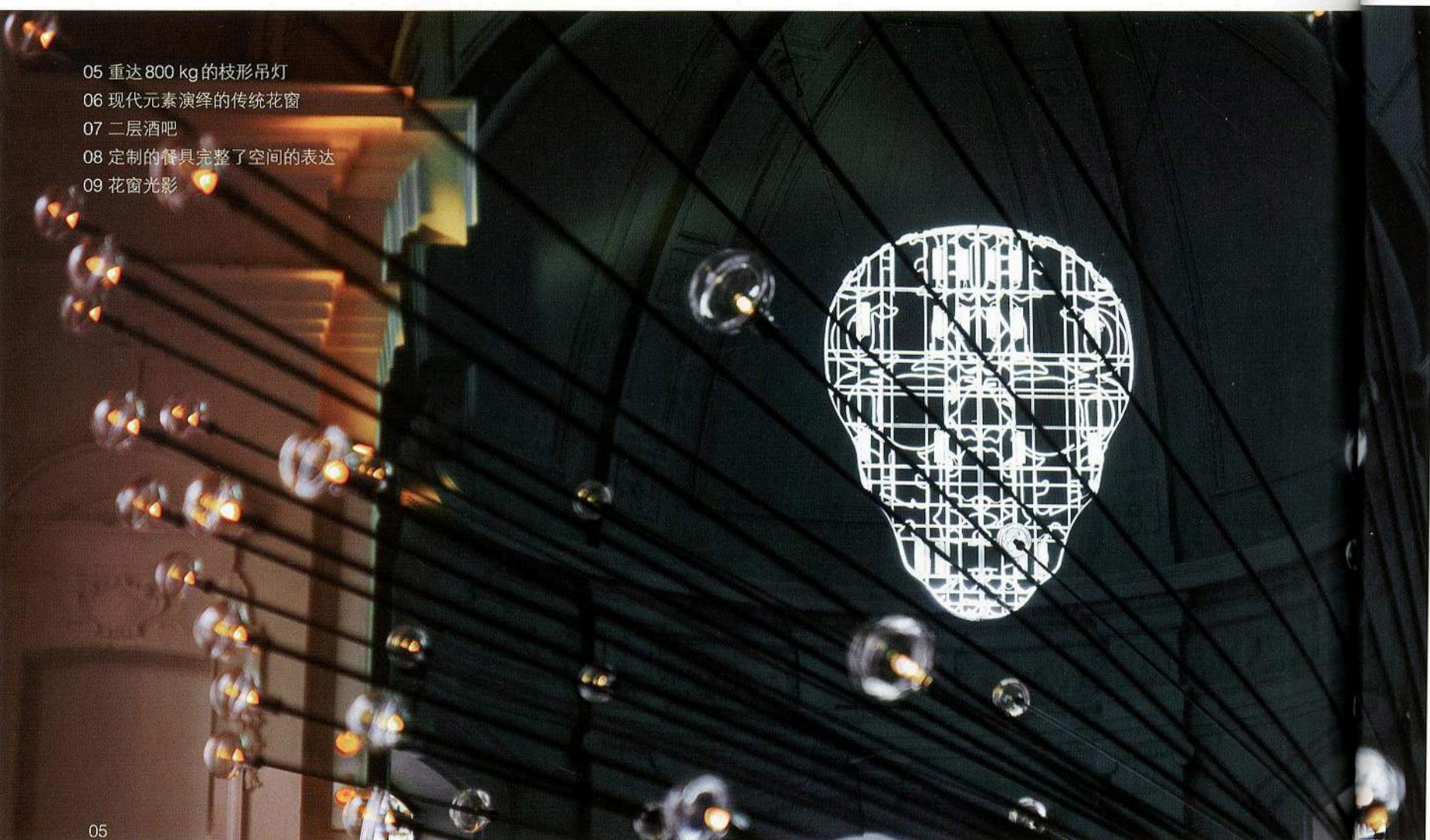


工程名称: The Jane 餐厅  
坐落地点: 比利时 安特卫普  
竣工时间: 2014  
摄影: Rahi Rezvani, Richard Powers

- 01 建筑外立面修复如新
- 02 外立面草图
- 03 一层主餐区，尽头是开放式厨房
- 04 室内效果草图



- 05 重达 800 kg 的枝形吊灯  
 06 现代元素演绎的传统花窗  
 07 二层酒吧  
 08 定制的餐具完整了空间的表达  
 09 花窗光影



原来的祭坛变成了开放式的厨房，设计师希望将其打造成现代的美食“神殿”。透过这个全透明的厨房工作室，客人可以欣赏食物烹制的过程。烹饪，是这个餐厅最好的表演。在这里，就餐不再单调，展示烹饪延长了整个就餐过程，增加了客人就餐趣味的同时，也是对厨师技艺的一种极大考验和赞美。

整个餐厅主打一种优雅内敛，又充满俏皮情趣的空间氛围。空间中使用丰富的材料，从皮革、石材到木材，在不同的配搭与创造之间中和原空间略带仪式感的庄严，让整个空间变得更为轻松。位于餐厅中央的重达 800 kg 的枝形吊灯附带 150 个灯泡，如同万箭齐发向外扩张，由贝鲁特的设计工作室 PSLAB 设计，它的出现瞬间让空间有了引人注目的焦点，提升空间的凝聚力。

整个餐厅的设计巧思还不止于此，搭配小礼拜堂建筑的特性，设计师请到 Studio Job 为其设计独特的花窗，以现代方式来演绎传统花窗，充满了奇趣。整个餐厅的花窗共有 500 块独一无二的玻璃组成了。泡沫刮刀、向日葵、婴儿、苹果核、扳手、蛋卷冰激凌、羊角面包、企鹅、奖杯、防毒面具，这些来自现代生活的图形也都被设计成了窗户的图案，色彩艳丽。花窗设计师 Job Smeets 和 Nynke Tynagel 通过这些组合尝试将善与恶、富人和穷人、生活和死亡等等充满隐喻的故事设计于其中。

设计师还与比利时公司 SERAX 共同合作，设计了餐厅的餐具，以传达对细节和整个餐厅完整度的高要求。

收稿日期：2014.06.09

