



Render per il cortile d'onore della Villa Reale, realizzato dallo studio David Kohn Architects
 Render for the court of honor at Villa Reale, made by David Kohn Architects

David Kohn

Quali sono le caratteristiche di un caffè o di un ristorante di successo? La risposta deve necessariamente essere lunga, toccando una moltitudine di soggetti e ruoli: la posizione, il proprietario, gli amici del proprietario, il cibo, il suo prezzo, lo chef, la licenza, la strategia di marketing, il comfort degli interni. Tra queste numerose aree d'influenza solo poche, a cominciare dagli interni, sono affidate ai progettisti, ma non tutti i bar e ristoranti hanno coinvolto un designer per la realizzazione degli interni. Sono ancora meno quelli che hanno coinvolto un architetto, perciò vorrei affrontare la questione del contributo che un architetto può portare alla progettazione di un ristorante.

Un incontro all'ora di pranzo, un pomeriggio trascorso a leggere sorseggiando un caffè, o una serata di festa, si ricordano per il piacere dell'occasione sociale. Le conversazioni che si sono fatte, forse anche con estranei, i pensieri che ne sono scaturiti, i festeggiamenti cui si è partecipato. Per ciascuna di queste piacevoli situazioni, esistono condizioni fisiche che permettono loro di avere luogo. Ognuno di noi ricorda il ristorante in cui tutti dovevano urlare per farsi sentire e la graduale stanchezza dell'udito che ne è scaturita. Ricordiamo anche il grande raduno di amici in cui la conversazione rimbalzava tutt'attorno alla tavola e il piacere della compagnia diventava più profondo man mano che la serata proseguiva.

Nel suo saggio intitolato *Cafés* (in Christophe Grafe, Franziska Bollery, *Cafés and Bars*, Routledge, London, 2007), l'architetto austriaco Hermann Czech propone la tesi che "un caffè non deve essere notato, ma ricordato". Nel duro contesto economico della città contemporanea, dove nuove caffetterie, bar e ristoranti vanno e vengono come il vento, la sua affermazione è provocatoria. Una risposta comune a questo contesto è quella di ricercare un forte impatto, di presentare un'immagine iconica della vita sociale che si imprima nella retina e assicuri un facile marketing, nonché un iperbolico passaparola tra i clienti. Tale strategia di progettazione è principalmente diretta alla ricerca di un *brand*, o di un tema, da associare all'esperienza in un ristorante. La provocazione di Czech, tuttavia, suggerisce di concentrarsi sulla produzione di quegli spazi che rendono possibile la convivialità. Come si può fare in modo che le caffetterie, i bar e i ristoranti siano tali da fornire alla convivialità il contesto migliore in cui fiorire?

Le condizioni necessarie perché una conversazione sia piacevole in una stanza in cui molte persone parlano allo stesso momento sono semplici ma essenziali. Nel suo saggio, Czech propone le seguenti domande: quanto distano i tavoli l'uno dall'altro? E le sedie? Ci si sente claustrofobici? È possibile guardare fuori in modo da creare un contrasto rispetto all'intimità? C'è uno specchio che consenta agli occhi di rilassarsi? Si potrebbe aggiungere: quali sono le proprietà acustiche dei materiali che circondano il tavolo? Quali sono le proporzioni della stanza? Si riescono a vedere tutti gli altri commensali? Si può vedere la cucina, parlare con il barista, andare alla toilette senza doversi stringere tra i commensali e inciampare su sedie inadatte?

Se il motto modernista vuole che "la forma segue la funzione", accettare che esistono queste pre-condizioni per la convivialità significa invertire la formula affermando che "la funzione segue la forma". Invece di usare il ricordo di una splendida cena passata a chiacchierare con gli amici come ispirazione per il design, a guidare la progettazione sarà l'attenta e meditata costruzione delle condizioni favorevoli all'evento. Liberati dall'idea di dover perseguire un'immagine, possiamo costruire nuove forme di convivialità orchestrando con cura ciascuno dei cinque sensi.

Ci sono esempi fondamentali in cui l'architettura di interni ha svolto un ruolo memorabile. L'American Bar di Vienna, progettato da Adolf Loos nel 1908, è uno stanzino di 5 per 4,5 metri, che tuttavia dà la sensazione di essere spazioso. Sul pavimento sono collocati preziosi divanetti in pelle circondati da pannelli in mogano, con un bar adiacente che si estende per tutta la lunghezza della stan-

David Kohn

What makes a successful café or restaurant? The answer must be long and touch on a multitude of subjects and roles: The location, the owner, the owner's friends, the food, its price, the chef, the licensing laws, the marketing strategy, the comfort of the interior. Amongst this broad field of influences, only a few, starting with the interior, are touched by designers, and not every café or restaurant has involved an interior designer in its making. Even fewer will have involved an architect and it is this question of what contribution an architect may bring to design that I would like to address. A lunchtime meeting, an afternoon spent reading over coffee, an evening party, are remembered because of the pleasure of the social occasion. The conversations that took place, possibly with strangers, the thoughts that grew, the celebration that was realised. For each of these situations and pleasures there are physical conditions that allow them to take place. We all remember the restaurant in which everyone had to shout to be heard and the gradual resulting onset of aural exhaustion. We also remember the large gathering of friends in which conversation bounced around the table and the pleasure of company deepened as the evening wore on. The Austrian architect Hermann Czech, in his essay, Cafés (in Christophe Grafe, and Franziska Bollery, eds., Cafés and Bars, Routledge, London 2007) proposes that "A café is not to be noticed, but remembered". In the sometimes harsh economic context of contemporary cities, where new cafés, bars and restaurants come and go like the wind, his statement is provocative. One common response to this context is to make an impact, provide an iconic image of social life that sears itself across the retina and assures easy marketing, and hyperbolic word-of-mouth notoriety. Such a design response is primarily directed at branding or theming, it is concerned with the consumption of the restaurant event rather than the production of it. Czech's provocation therefore, is to rather focus on the production of those spaces that allow conviviality. How can cafés, bars and restaurants be made in such a way as to provide conviviality the best context in which to flourish? The conditions necessary for an enjoyable conversation in a room surrounded by others doing the same are simple, but essential. In his essay, Czech asks how far apart are the tables? How far apart are the chairs? Does one feel claustrophobic? Is there a view to provide a contrast to your intimacy? Is there a mirror that allows one's eye to relax momentarily? Yet more considerations: what are the acoustic properties of the materials surrounding the table and the proportions of the room? Can one see all of the other diners? Can one see the kitchen, talk to the barman, move to the bathroom without squeezing between diners and tripping over unsuitable chairs? Instead of the modernist adage, "form follows function", acceptance of these preconditions for conviviality means reversing the formula, so that function follows form. Rather than the image of a wonderful evening with friends talking over dinner being the design driver, it is the careful and deliberate construction of the conditions for the event that will allow it to happen. Being liberated from pursuing an image, one is then freed to construct new forms of conviviality through the orchestration of all the senses. There are key examples of interiors where their architecture has played a memorable part. The American Bar in Vienna, designed by Adolf Loos in 1908, has a diminutive 5 x 4.5 m interior that, nonetheless feels spacious. At low level are rich, leather banquettes surrounded by mahogany panelling with a bar adjacent running the length of the room. Above head height, however, the walls are mirrored on three sides. In front of the mirrors are half and quarter timber columns which when reflected appear as a vast colonnaded canopy standing over the evenings intimate proceedings. The Wolseley Restaurant in London, designed by David Collins in 2003, has a palpable sense of theatre brought about by the arrangement of interior screens and fixed seating at high and low levels. A refurbishment of a grand showroom built for Wolseley cars in the twenties, the room revolves

za. A livello del soffitto, però, le pareti sono a specchio su tre lati. Di fronte agli specchi spuntano metà e quarti di colonne in legno che, riflesse dallo specchio, appaiono nell'insieme come un grande baldacchino a colonnato che si innalza sul dispiegarsi delle intime serate.

Il ristorante Wolseley a Londra, progettato da David Collins nel 2003, offre un senso palpabile di teatralità, grazie a un sistema di séparé interni e al posizionamento fisso delle sedute sia a livello alto che in basso. Ottenuta dalla ristrutturazione di un grande showroom per le automobili Wolseley nel 1920, la sala ruota attorno a una stella centrale nel pavimento di pietra, dove si presume che sorgesse il modello di punta della Wolseley. Ora quel posto è occupato dal tavolo più attraente, circondato da un ferro di cavallo di panche e incorniciato da piccole sale da pranzo con vetrate. Una sistemazione più democratica, ma certamente non meno teatrale era offerta dallo Splügen Bräu Birreria-Ristorante di Achille Castiglioni, in corso Europa a Milano, ora purtroppo demolito. Progettato nel 1960, il locale presentava i posti a sedere in file di panche a diversi livelli, offrendo intimità ma anche ampia vista sugli altri commensali animati. Il tutto sotto una costellazione di lampade appese al soffitto e disegnate dallo stesso Castiglioni.

Nel 2008, il ristorante londinese Bistrottheque ha chiesto al mio studio, David Kohn Architects, di collaborare a un progetto per un ristorante "pop-up" temporaneo alla Royal Academy of Arts. Il fenomeno "pop-up", che si è esteso dai negozi ai club, ha guadagnato in popolarità negli ultimi anni e probabilmente rappresenta la somma di quegli eventi culturali usa e getta che si fondano sul dominio di un brand. Nonostante il ristorante sarebbe rimasto aperto per soli tre mesi, abbiamo comunque deciso di essere il più possibile fedeli all'idea di un comfort accuratamente costruito.

Il luogo era una galleria goffa e sproporzionata sul retro della Royal Academy, con una straordinaria vista su un grande muro di mattoni. All'interno di questo spazio abbiamo installato una nuova stanza, i cui muri erano fatti di casse di legno per il trasporto di opere d'arte. Il muro così spesso è servito a stringere le proporzioni della stanza per renderla verticalmente più elegante e per creare un retrobottega attorno ai lati della galleria. La parete riduceva lo spazio per creare nuovi angoli e introdurre una varietà di scale al suo interno. A livello dei tavoli, le pareti rivestite si alternavano a nicchie con specchi e a porte per consentire al personale di entrare nella stanza. L'effetto, con la sua gamma di scale – dalle nicchie agli angoli, dai muri al riflesso, dalla finestra alla stanza intera – creava sia un sensazione di intimità che di grandezza, entrambe mediate dall'architettura. Ognuno di questi esempi presenta un'idea di teatralità. Tuttavia, è importante distinguerne due tipologie, se vogliamo che il termine contribuisca a un dibattito sul design. Da un lato, il teatro è inteso come uno spettacolo visto a distanza, dove il pubblico e gli attori sono separati e l'artificio creato dalla scenografia è soprattutto visivo. Questo è evidente nella cosiddetta sala all'italiana, modello architettonico che fiorì nel XIX secolo, e che rappresenta tuttora la modalità in cui la maggior parte del pubblico conosce le produzioni teatrali. Una tale forma di teatralità presenta paralleli con la creazione di immagini iconiche, caratteristiche dell'approccio a forte impatto descritto in precedenza.

La seconda idea di teatralità è quella del rito comune in cui tutti i cittadini si riuniscono per affermare il loro legame sociale negli spazi pubblici, partecipando ad uno spettacolo. In questo caso la città è il contesto, gli spettatori sono gli attori e l'esperienza è tattile, coinvolgendo tutti i cinque sensi nei modi, ad esempio, del Carnevale veneziano. Pensare la città come fosse un teatro può essere il vero dono offerto da un architetto alla progettazione di spazi per raduni conviviali. In una città simile, ogni cambiamento fisico può contribuire alla creazione di un contesto per l'utilizzo piacevole.

around a central star in the stone floor where one presumes once stood the flagship Wolseley car of its day. Now it is occupied by the most desirable table in the house, encircled by a horseshoe of banquettes and framed by smaller glazed dining rooms. A more democratic, but no less theatrical arrangement was once to be found in Achille Castiglioni's beautiful, but sadly demolished, Splügen Bräu Beer House-Restaurant on Corso Europa in Milan. Designed in 1960, the seating was arranged in rows of banquettes at different levels that both provided intimacy and cross-views of other animated diners. All under a familiar blanket of Castiglioni bespoke hanging lamps. In 2008, my studio David Kohn Architects was asked by the London restaurant Bistrottheque to collaborate on a "pop-up" temporary restaurant at the Royal Academy of Arts. Pop-ups, from shops to clubs, have gained in popularity over recent years and arguably represent the sharp end of brand-lead quick cultural fixes. Despite the fact that the restaurant was only to be open for three months, we were nonetheless as faithful as possible to the idea of a carefully constructed comfort. The site was an awkwardly proportioned gallery space at the back of the Royal Academy with an extraordinary view of a large brick wall. Within this space we installed a new room made of timber art-packing crates. The thick wall served to tighten the room's proportions to be more vertically elegant and to create a back-of-house around the edge of the gallery. The wall cut back into the space to create new corners and introduce a variety of scales into the interior. At low level, the panelled walls alternated between doors allowing waiting staff into the room and recesses filled with mirror. The effect of the range of scales, from recess, to corner to wall to reflection to window to room, created both a sense of intimacy and of grandeur, that was mediated by the architecture. Each of these examples shares a sense of the theatrical. However, it is important to distinguish two different ideas of theatricality if the term is to be useful in contributing to a debate about design. On the one hand, theatre is commonly understood as a spectacle seen at a distance where the audience and actors are separated and the artifice created by scenography is primarily visual. This is most evident in the proscenium arches that flourished in nineteenth century theatre design which is how most twentieth century audiences have encountered theatre productions. Such a form of theatricality has parallels with the iconic image-making that can accompany design I described earlier. The second idea of theatre is that of the city ritual in which citizens gather to affirm their social bonds in public spaces through performance. Here the city is the context, the audience are actors and the experience is haptic, involving all of the senses in the manner of Venetian carnivals. Understanding the city as theatre can be the architect's gift to the design of spaces for convivial gathering. In such a city, each physical change can help play its part in providing a context for pleasurable use.

Pietro Longhi (maniera/style)
Convito in casa Nani
Dinner in the Nani home,
1755 circa, Ca' Rezzonico, Venezia

Render per la sala I a Villa Reale
Ricevimento a Venezia, realizzato
dallo studio David Kohn Architects
Render for the sala I at Villa Reale
Reception at Venice, made by
David Kohn Architects

