

ΕΣΤΑΤΟΡΙΟ-ΜΠΑΡ ΗΥΤΡΑ ΣΤΗ ΣΤΕΓΗ ΤΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΩΝΑΣΗ / HYTRA RESTAURANT & BAR IN ONASSIS CULTURAL CENTRE



ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ:
Diversity Architects
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ:
Σοφία Βανταράκη
ΜΕΛΕΤΗ ΦΩΤΙΣΜΟΥ: L4A
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΩΝ
(ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ):
Βασίλης Γιαννουλάτος
ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ: TENSOR
ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ: 2014
ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ: Αθήνα, Ελλάδα
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
Άννα Σταθάκη, Νίκος Αλεξόπουλος

We were invited to design the bistro & bar area of the revamped Hytra Restaurant & Bar on the 6th floor of Onassis Cultural Centre Athens, a creative hub with an emphasis on contemporary cultural expression, the support of Greek artists and the cultivation of international collaborations. It hosts events across the whole spectrum of the arts, from theatre, dance and music to the visual arts and the written word. Hytra features the Onassis Cultural Centre's existing gourmet Michelin star restaurant and a new bistro bar with a contemporary take on traditional Greek dishes.

The brief set out the need to create a vibrant, social space that would appeal to visitors both throughout the day and after a performance. The design strategy was inspired by the distinct language of the building's marble louvered facade at night as well as Hytra's emphasis on locally sourced, fresh ingredients, which forms the basis of Greek cuisine. Referencing traditional Greek basket weaving and the farmer's collection basket, the main feature of the design is a central bar with dining, around which visitors are drawn together.

Το ανανεωμένο και βραβευμένο με αστέρι Michelin εστιατόριο "Hytra", που σερβίρει "γκουρμέ" ελληνική κουζίνα, φιλοξενείται στον έκτο όροφο της Στέγης Γραμμάτων και Τεχνών του Ιδρύματος Ωνάση (σχέδιο του γαλλικού αρχιτεκτονικού γραφείου Architecture Studio), αποτελώντας αναπόσπαστο τμήμα του, ενώ παράλληλα διαμορφώνει ένα σημαντικό δεσμό μεταξύ του κτιρίου και του κέντρου της πόλης.

Στόχος της μελέτης του αρχιτεκτονικού γραφείου Diversity Architects ήταν ο επανασχεδιασμός ενός χώρου βραδινής εστίασης, ο οποίος θα μπορεί ταυτόχρονα να εξυπηρετεί τους επισκέπτες και έπειτα από την παρακολούθηση μιας παράστασης.

Πηγή έμπνευσης αποτέλεσε η ελληνική ταυτότητα της κουζίνας του εστιατορίου και το ενδιαφέρον του για τα φρέσκα τοπικά προϊόντα. Ως αναφορά στο ελληνικό καλάθι συλλογής γεωργικών προϊόντων, καθώς και στην ίδια την τέχνη της καλαθοπλεκτικής, το κεντρικό bar γύρω από το οποίο συγκεντρώνονται οι επισκέπτες, κατέχει τον πρωταγωνιστικό ρόλο του σχεδιασμού.



Λεπτομέρεια του μπαρ. Ο φωτισμός πίσω από τις πλεκτές κατασκευές δημιουργεί ιδιαίτερη ατμόσφαιρα.



© Άννα Σταθάκη

Το ανανεωμένο και βραβευμένο με αστέρι Michelin εστιατόριο "Hytra".

Το κεντρικό μπαρ, γύρω από το οποίο συγκεντρώνονται οι επισκέπτες, κατέχει τον πρωταγωνιστικό ρόλο του σχεδιασμού.

100



© Νίκος Ανεξόπουλος

Οι πλεκτές κατασκευές είναι αναφορά στο ελληνικό καλάθι συλλογής γεωργικών προϊόντων.



© Άννα Σταθάκη

101