

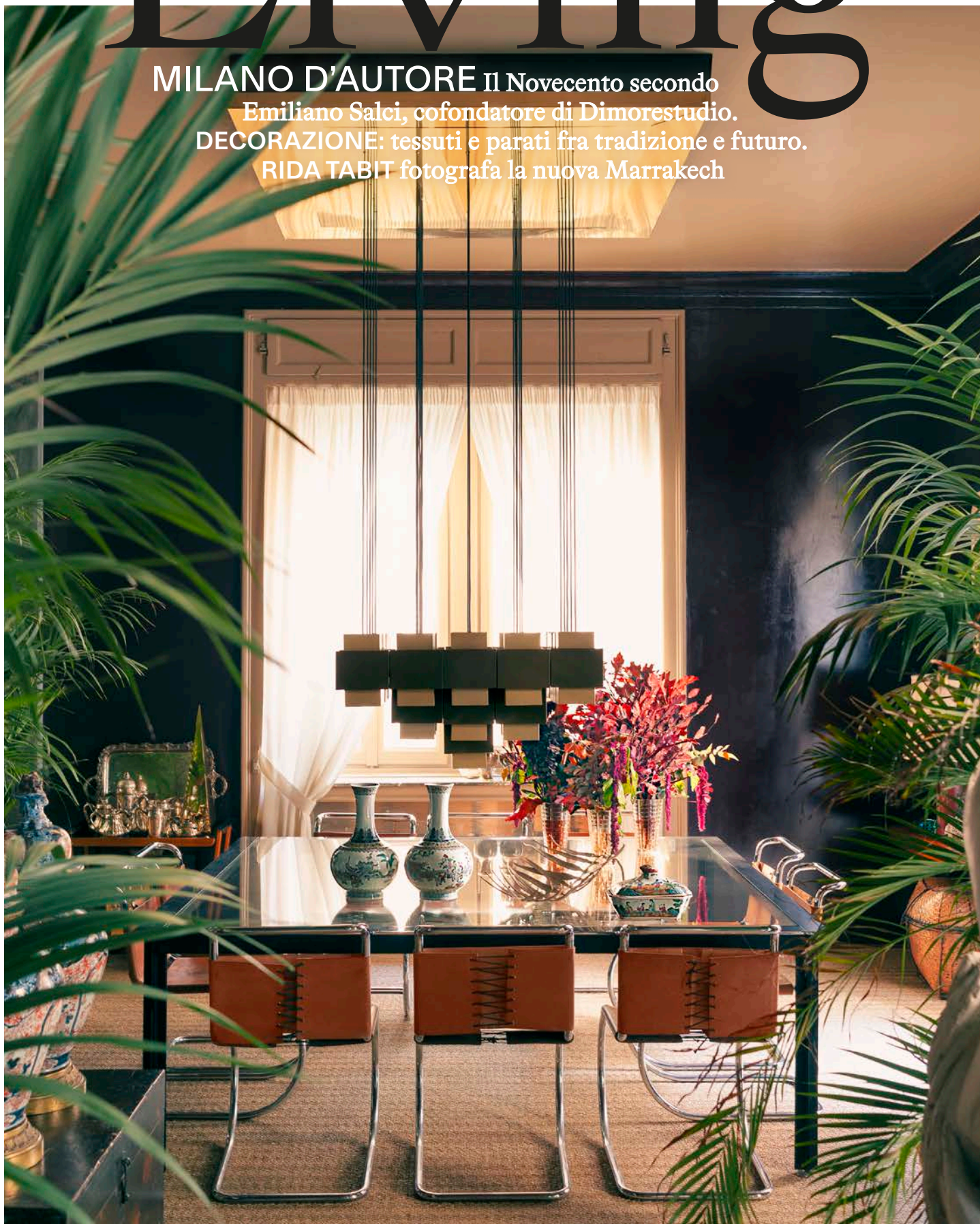
# Living

MILANO D'AUTORE Il Novecento secondo

Emiliano Salci, cofondatore di Dimorestudio.

DECORAZIONE: tessuti e parati fra tradizione e futuro.

RIDA TABIT fotografa la nuova Marrakech



Il 3 dicembre con il Corriere della Sera € 2,50 (Corriere della Sera € 1,50 + Living € 1,00). Non vendibile separatamente





# IN PUNTA DI PIEDI

È il segreto per un buon progetto, dice l'architetto Nicolas Schuybroek. Con lo chef Nick Bril ha ripensato un altro The Jane. Questa volta lo stellato apre nel porto di Anversa

*Testo Paola Carimati Foto Romain Laprade*

Molto più di un ristorante stellato, il The Jane di Anversa è la storia di un incontro bello da romanzare. Tra lo chef Nick Bril, founder del locale, e l'architetto Nicolas Schuybroek, che per lui ha firmato il progetto. Pluripremiati entrambi, il primo addestrato alla scuola culinaria di Oud Sluis, il secondo con un passato nello studio di Vincent Van Duysen, hanno costruito un luogo dall'identità talmente forte da permettersi

di migrare di location in location senza perdere riconoscibilità. Inaugurato nel 2014 nella sacralità della cappella di un vecchio ospedale militare, oggi The Jane accoglie i suoi ospiti a Het Eilandje, storico quartiere della città portuale belga. «Siamo in un ex edificio industriale dalla struttura robusta e ben leggibile. La pianta si sviluppa in sequenza», racconta Schuybroek. «All'ingresso segue il bar e poi la sala da pranzo, in un percorso

semplice che accoglie e accompagna gli ospiti». A soffitto, una geometria di luci squarcia buio e penombra per avvolgere lo spazio di un'atmosfera calda e accogliente. «L'obiettivo è mantenere sempre l'attenzione su cibo e persone», sottolinea il progettista. Mentre lo spazio è pensato per accogliere il dinamismo che filtra dalle ampie vetrate: «Het Eilandje è un quartiere decisamente vivace, un paesaggio sorprendente nel





**«Parola chiave per la scelta degli arredi  
è morbidezza. Niente spigoli e asperità:  
tutto asseconda i movimenti degli ospiti**

NICOLAS SCHUYBROEK

Un dettaglio del blocco cucina centrale in acciaio a vista (sopra). L'architetto Nicolas Schuybroek, in primo piano, con lo chef Nick Bril (a destra). Intorno allo chef's table da tre metri in pino nero di Elias Van Orshaegen, poltroncine Leggera di Gio Ponti, Cassina. Nella nicchia, pannelli tessili e un arazzo di Jeroen van den Bogaert; gli intonaci hanno anche funzione di controllo luminoso (nella pagina accanto). Un elemento lineare passante raccorda i tavoli a due posti creando un ritmo dinamico grazie ai piani ruotati a 45° (in apertura)





**Il rivestimento e il pavimento in pietra belga sono un omaggio alla tattilità dei mattoni tipici di Anversa. Tende di Nathalie Van der Massen, come tutti i cuscini (sopra, a sinistra). L'ingresso del locale: all'imbrunire la luce naturale regala un'atmosfera calda e accogliente; il sistema di illuminazione custom dal sapore industriale è stato realizzato da Tim Hooijmans (sopra, a destra)**

quale il movimento dell'acqua intercetta i bracci delle gru, e il suono delle sirene delle navi al loro ingresso in porto si intreccia con i campanelli delle bici». L'energia fuori risuona filtrata dentro, in un dialogo continuo tra interior design, food e landscape. «Le finestre fungono da proscenio, mentre la disposizione degli arredi, seguendo il punto di fuga dei moli, consente agli ospiti di godere della vita in diretta. Al piano che raccorda i tavoli e scorre parallelo alla linea d'acqua del mare, il compito di trasformare il porto in un fondale in continuo movimento», puntualizza l'architetto. «A mattoni, metalli patinati e legno levigato, i materiali che caratterizzano la città, fanno da contrappunto la pietra belga e

il terrazzo alla veneziana a pavimento, l'acciaio spazzolato e l'ottone per i dettagli, la quercia, la pelle e i tessuti finemente intrecciati a definire e vestire i tavoli». Il gioco tattile e cromatico è senza soluzione di continuità. A parete, pitture minerali e intonaci con funzioni di controllo luminoso e assorbimento acustico. La cucina è a vista: «Cuore pulsante del locale, rivendica la sua centralità. In posizione rialzata ma non dominante, consente allo chef sia di abbracciare con lo sguardo i commensali sia di trasformare la preparazione del cibo in live performance». Cappa e sistema di illuminazione a misura di copione, la prima, sottile e fonoassorbente, la seconda verticale e puntuale. «Parola chiave

per la scelta degli arredi è morbidezza. Niente spigoli e asperità: qui tutto asseconda i movimenti degli ospiti». Lo spazio è silenzioso, regna una magia di fondo che sospende i corpi per accompagnarli nell'esperienza culinaria: «Il segreto per un buon progetto è intervenire in punta di piedi, o comunque solo dove l'ospitalità lo richiede. In armonia con l'ex architettura industriale». Un intervento di tipo adattativo che regala al The Jane una dimensione di grande serenità: «Un luogo dove l'esperienza conviviale annulla le pareti e la conversazione si fa intima», conclude Schuybroek. **↳ The Jane, Limastraat 5, Anversa, tel +32/38084465**  
↳ THEJANEANTWERP.COM