

ehousing

TOTAL INTERIOR MONTHLY MAGAZINE 이하우징

www.ehousing.kr



SPACE
장암 푸르지오 1단지
경희 일리 한의원
North Salem Farm
BEEFBAR MILAN
Septiembre Clinic
Pingüino House
Arce House

FESTIVAL 프리미엄 공간전시회 '2023 더 메종'
CRAFTS 이탈리아 <이것이 한국이다: THAT'S KOREA> 개최
LIVING 이케아, 한정판 임시시디그(ÖMSESIDIG) 출시
PREVIEW 국제 아웃도어 리빙 라이프스타일 전시회
spoga+gafa 2023
MARKET REPORT 한국 경제의 실속(失速),
높아지는 경착륙(硬着陸) 가능성

20 05
23
VOL.276 MAY

이하우징 구독 및 광고문의 | 02.3444.9770

이탈리아의 정신에 관능적인 우아함을
녹여낸 레스토랑

BEEFBAR MILAN

에디터 박하나 제공 HUMBERT & POYET ARCHITECTURE





프로젝트명project_BEEFBAR MILAN

위치location_Milan, Italy

설계 및 디자인architect & design_HUMBERT & POYET

ARCHITECTURE / Emil Humbert, Christophe Poyet

(www.humbertpoyet.com)

면적area_300m²

사진photo_©FRANCIS AMIAND





previous page. 두 명의 건축가는 40년대와 60년대 밀라노 스타일의 주요 인물들로부터 영감을 받아 이곳의 기억과 건축적 세부 사항을 존중하면서 이 장소를 훌륭하게 디자인했다.
left page. 내부는 극적으로 차분한 동근 아치형의 천장과 눈부시게 높은 신도석 사이에 개방형 주방, 바, 레스토랑이 매끄럽게 연결되어 있다.
this page. 짙은 호두나무로 된 목재 판넬은 밀라노 카페의 미적 코드를 떠올리며 편안하게 연출되었다.

In the historic and vibrant heart of Milan, the Beefbar restaurant has taken over the chapel of the Former Archiepiscopal Seminary. Inspired by the major figures of the Milanese style of the 40s and 60s, the interior designers and architects Emil Humbert and Christophe Poyet have masterfully transcended this place while respecting its memory and architectural details.

Under a spectacularly high nave, interposed by dramatically sober vaults, the open kitchen, bar, and restaurant are seamlessly connected. They are united by the same terrazzo floor - mixing shades of green, black, white, and burgundy - whose stylized wave pattern pays tribute to the architect Luigi Caccia Dominioni. Half-height wood paneling in dark walnut recalls the aesthetic codes of Milanese cafés and provides a sense of comfort. Theatrically decorated, they are punctuated by triptych sconces by designer Ignazio Gardella and an eclectic collection of artworks in a variety of styles and subjects.

Verde Alpi marble tables and chairs by Vico Magistretti furnish the space with elegance, combined with several suspended Asterios lamps in bronze and frosted glass, designed by the duo HUMBERT&POYET. Located in Piazza del Quadrilatero, just a stone's throw from San Babila, Beefbar Milan resonates with this creative city, which has always been a city of opera, fashion and of course design. The restaurant reveals the inimitable sensuality and relaxed nature of the Italian spirit.

Founded in 2005 by Riccardo Giraudi, Beefbar is internationally renowned for its exceptional meats served in remarkably designed settings. For their first Italian address, the founder gave Emil Humbert and Christophe Poyet a carte blanche to design the emblematic space.

This is not the first time that the founder and the interior designers have worked together since their adventure began in 2008 with the design of the Beefbar in Monaco. Since then, the agency has designed destinations all over the world: Mexico City, Hong Kong, Budapest, Athens, Malta... Each setting is unique, rooted in the local culture, heritage, and traditions. The Beefbar Mykonos has a relaxed beach club atmosphere, while the Beefbar Paris is more sophisticated. Indeed, the establishment has a listed Art Nouveau glass roof, and all the decorative intentions, materials, colours, and patterns are reminiscent of this inimitable style.

This year, the Beefbar success story continues with the opening of new addresses in Riyadh, Doha, Dubai and New York.



this page_top. 벽면에 설치된 그림과 조각품, 조명 역시 레스토랑에 활력을 더해주며 총명한 미적 세계의 판로를 넓혀주었다.
this page_bottom. 대리석 테이블과 의자는 비코 마지스트레티의 베르데 알피(Verde Alpi) 제품으로 공간의 품격을 한 단계 높여주었다.



밀라노의 역사적이고 활기찬 심장부에 있는 비프바(Beefbar) 레스토랑은, 이전 대주교 신학교(Archiepiscopal Seminary)의 예배당을 인수했다. 인테리어 디자이너이자 건축가인 에밀 험버트(Emil Humbert)와 크리스토프 포예트(Christophe Poyet)는 40년대와 60년대 밀라노 스타일의 주요 인물들로부터 영감을 받아 이곳의 기억과 건축적 세부 사항을 존중하면서 이 장소를 훌륭하게 디자인했다.

특히 극적으로 차분한 둥근 아치형의 천장과 눈부시게 높은 신도석(교회(성당) 건축에서 중앙 회랑에 해당하는 중심부) 사이에 개방형 주방, 바, 레스토랑이 매끄럽게 연결되어 있다. 바닥은 녹색, 검은색, 흰색, 버건디 색조가 혼합된 동일한 테라조 바닥으로 통합되어 있으며, 양식화된 물결 패턴은 건축가 루이지 카시아 도미니(Luigi Caccia Dominioni)에게 경의를 표하기 위한 것이었다. 짙은 호두나무로 된 목재 판넬은 밀라노 카페의 미적 코드를 떠올리며 편안하게 연출되었다. 극장식으로 디자인된 객실은 디자이너 이그나치오 가르델라(Ignazio Gardella)의 삼부작 촛대와 다양한 스타일 및 주제의 절충주의적인 예술 컬렉션으로 장식되었다.

비코 마지스트레티(Vico Magistretti, 산업디자이너)의 베르데 알피(Verde Alpi) 대리석 테이블과 의자는 험버트&포예트(HUMBERT&POYET) 듀오가 디자인한 아스테리오스(Asterios) 램프와 결합하여 공간을 우아하게 장식하고 있다. 특히 아스테리오스(Asterios) 램프는 공간의 중심을 잡아주며 내부를 온화하게 비추고 있다.

또한 곳곳을 장식한 초록색 소파와 붉은색 의자들이 어두운 호두나무 판넬 벽면과 조화를 이루어 앤틱하면서도 차분한 분위기에 고급스러움을 더해준다. 벽면에 설치된 그림과 조각품, 조명 역시 레스토랑에 활력을 더해주며 충만한 미적 세계의 판로를 넓혀주었다.

산 바빌라(San Babila)에서 매우 가까운 콰드릴라테로 광장(Piazza del Quadrilatero)에 위치한 비프바 밀라노(Beefbar Milan)는 항상 오페라와 패션은 물론, 디자인이 주를 이룬 이 창의적인 도시와 공명한다. 그만큼 레스토랑은 흥내 낼 수 없는 관능미와 이탈리아 정신의 여유로움을 드러내고 있다.

리카르도 지로디(Riccardo Giraudi)가 2005년에 설립한 비프바(Beefbar)는, 훌륭하게 설계된 환경뿐 아니라 국제적으로 뛰어난 육류로도 유명하다. 창립자는 첫 이탈리아 프로젝트를 위해 에밀 험버트(Emil Humbert)와 크리스토프 포예트(Christophe Poyet)에게 상징적인 공간을 디자인할 권한을 위임했다.

창립자와 인테리어 디자이너가 함께 작업한 것은 2008년 모나코의 비프바(Beefbar) 디자인으로 시작됐으며, 그 이후로 멕시코 시티, 홍콩, 부다페스트, 아테네, 몰타 등 전 세계의 다양한 비프바(Beefbar)를 설계했다. 각 디자인은 고유하며 현지 문화, 유산 및 전통에 뿌리를 두고 있다. 비프바 미코노스(The Beefbar Mykonos)는 편안한 해변 클럽 분위기이며, 비프바 파리(Beefbar Paris)는 좀 더 세련된 분위기다. 실제로 건물에는 아르누보 양식의 유리 지붕이 있으며, 모든 장식 의도, 재료, 색상 및 패턴은 절대 흥내 낼 수 없는 다채로운 스타일로 완성됐다.

이번 비프바(Beefbar)의 성공 스토리는 리야드, 도하, 두바이, 뉴욕 등의 설계로 계속 이어질 전망이다. 비프바 밀라노(Beefbar Milan)의 경우, 이탈리아 요리법에 경의를 표하는 메뉴로 polpette di wagyu e vitello(와규와 송아지고기 미트볼), et un risotto nikkei alla milanese(레몬과 송아지 고기 조림을 곁들인 리조또) 등이 포함되어 있다. 비프바(Beefbar)는 자체 버전의 은대구 된장도 제공한다. 트랜스알파인 악센트는 와인 리스트에도 반영되어 있으며, 전 세계의 유명한 셀러와 소규모 생산자들이 엄선한 와인이다. @



this page. 바닥은 녹색, 검은색, 흰색, 버건디 색조가 혼합된 동일한 테라조 바닥으로 통합되어 있다.





left page. 천정에 매달린 원형 조명 아래 험버트&포예트(HUMBERT&POYET) 듀오가 디자인한 아스테리오스(Asterios) 램프가 공간의 중심을 잡아주며 내부를 온화하게 비춰준다.
 this page. 비프바 밀라노에는 이탈리아 요리법에 경의를 표하는 메뉴로 와규와 송아지고기 미트볼, 레몬과 송아지 고기 조림을 곁들인 리조또 등이 포함되어 있다.

