



**[bu:r], Milano**

*Design: Studio Eremo*

*Inaugurazione: 2018*



**[BU:R]**

NEL QUARTIERE DI PORTA LODOVICA, QUESTO NUOVISSIMO INDIRIZZO GOURMET VI ACCOGLIERÀ IN UN SALOTTO METROPOLITANO, TRA MOQUETTE COLOR ORO SENAPE, PARETI BLU DI PRUSSIA, CARTA DA PARATI CON STAMPE DI ISPIRAZIONE CINESE, SPECCHI E MOBILIA RETRÒ.



Il progetto degli ambienti di [bu:r] nasce dalla collaborazione tra lo Chef e l'Architetto, attraverso un costante e intenso confronto fatto di ricerca e reciproche contaminazioni. Esso trae origine da un luogo caratterizzato da un forte legame con la personalità, la cucina e la storia dello Chef. Il ristorante si trova in via Mercalli, a pochi passi dalla Chiesa di Santa Maria presso San Celso, nota per la sua imponente facciata manierista, ed è circondato da edifici firmati dai grandi maestri milanesi, Caccia Dominioni, Mangiarotti e Morassutti, Ponti e Soncini. Molti milanesi ricordano questo posto perché per molti anni è stato il punto di riferimento della cucina russa in città con il ristorante Yar. Lo spazio non è molto grande ma sufficiente per pensare ad un ristorante intimo e accogliente. Durante il giorno le grandi vetrate lasciano passare la luce indiretta proveniente da nord e di sera illuminano la strada con le calde luci del ristorante. Gli spazi, articolati in modo flessibile attraverso elementi divisorii in paglia di Vienna, sono pensati per creare ambienti intimi ed accoglienti, in costante equilibrio tra innovazione e tradizione. L'utilizzo di tecniche e materie prime tipiche della cultura italiana, reinterpretate in modo inconsueto, esaltano lo spirito innovativo e anticonformista dello Chef e rimandano al percorso formativo di Boer attraverso la penisola e alla sua attenzione alla tradizione. In modo analogo, tecniche e materiali provenienti da altri contesti rimandano ai legami con l'Olanda, dove Boer ha trascorso l'infanzia, così come alle contaminazioni con tradizioni e culture con le quali è venuto a contatto. Le cromie decise di pareti e pavimenti distinguono in modo energico gli ambienti del ristorante, suggerendo una sofisticata analogia con i sapori forti e decisi della cucina; analogamente, materiali preziosi come il marmo, il legno di noce e l'ottone rispecchiano l'importanza e la ricercatezza delle materie prime che contraddistinguono il pensiero di Boer. Presenze decorative inaspettate caratterizzano gli spazi in modo unico: tra questi,

## Kick.Office



Nasce a Milano nel 2009. Sviluppa progetti a scale differenti con particolare attenzione alla progettazione di interni residenziali e commerciali. All'interno dello studio si svolge una costante ricerca volta a progettare spazi di qualità incentrati sui bisogni delle persone. La cura del dettaglio e l'attenta selezione

dei materiali caratterizza il metodo di lavoro dello studio. MARIO ABRUZZESE si laurea in Architettura presso il Politecnico di Milano nel 2009, dopo un anno di studio e lavoro a Copenhagen. Nel 2009 fonda KICK.OFFICE. Ha partecipato a numerosi progetti di ricerca tra cui 'Municipi dell'Abitare' con multiplicity.lab e 'Design by destruction' con il collettivo Decolonizing Architecture. Collaborando con Cibic&Partners e CLS Architetti ha lavorato a progetti residenziali, di retail e in particolare di hospitality sviluppando una forte esperienza nell'interior design. Ha collaborato con Aldo Cibic e Cibicworkshop fino al 2016. Dal 2013 è impegnato in attività di didattica presso la facoltà di Interior Design del Politecnico di Milano.

il monolite rivestito di elementi tridimensionali in ceramica, la carta da parati con stampe di ispirazione cinese nel colore blu tipico delle ceramiche di Delft, le pareti con la finitura di intonaco rustico di color oro. Esse sono la sintesi di un pensiero moderno e visionario, coraggioso e dinamico. "Con Eugenio abbiamo fatto un percorso fatto di contaminazioni e di scoperta reciproca.

Sono stati creati dunque degli spazi dal carattere molto forte che alternano colori, materiali e texture differenti con il fine di suscitare emozioni in chi li attraversa.

