

ACME + HELEN DECOMBES

RESTAURANT KANAL

AAN DE HAND VAN ENKELE INTERESSANTE STEMEN UIT DE HEDENDAAGSE BRUSSELSE GASTRONOMIE WORDT ONZE VISIE VOOR HET NIEUWE RESTAURANT VORMGEGEVEN. NOUS AVONS FAIT APPEL À QUELQUES VOIX INTÉRESSANTES DE LA GASTRONOMIE BRUXELLOISE CONTEMPORAINE POUR DÉFINIR NOTRE VISION DU NOUVEAU RESTAURANT.

VRAAGSTELLING / QUESTION

Vertrekkende vanuit de unieke conditie van het restaurant binnen een culturele instelling, ging ACME op zoek naar een nieuw soort restaurant, dat het DNA van KANAL kan uitdragen. Dit deden we aan de hand van enkele gesprekken met opvallende figuren in de Brusselse gastronomie. Bij het voeren van deze gesprekken wouden we zoveel mogelijk verschillende stemmen aan het woord laten: van jonge talenten tot de gevestigde waarden. Van restaurants met een sociale- en ecologische roeping, tot hybride werkingsmodellen.

REFERENTIES / REFERENCES

“Ristorante Torre” in Milaan maakt deel uit van de kunst- en cultuurinstelling Fondazione Prada. Het restaurant heeft een uitbatingsformule waarbij een nauwe samenwerking ontstaat tussen een steeds wijzigende jonge gastchef en een geroutineerde chef. Het project wil nieuwe ideeën in de gastronomische sector bevorderen die gebaseerd zijn op lokale producten, duurzaamheid, afvalbewustzijn en een eerlijke prijs-kwaliteitverhouding.

“Carousel” in een fine-dining restaurant in Londen (50-tal couverts) dat werkt met wisselende gast chefs. Een vaste ploeg achter de schermen begeleidt de gast chef bij zijn bezoek. Ook hier wordt er enkel gewerkt met lokale ingrediënten en ingezet op een hybride restaurant ervaring (kookworkshops, live muziek, tentoonstellingen).

“Fulgurances” is een restaurant in Parijs dat fungeert als een incubator voor jong talent, waar jonge chefs de keuken kunnen overnemen om hun identiteit te vinden, hun ideeën te testen en te leren hoe ze een team moeten leiden, alvorens hun eigen restaurant te openen. Daarnaast zijn ze ook uitgever van een culinair tijdschrift.

GESPREKKEN CONVERSATIONS



Gesprek met Nicolas Decloedt, Humus x Hortense.



Publicatie Fulgurances.



Interieurbeeld Nightshop.



Residencies Ristorante Torre, Fondazione Prada.



Residencies Ristorante Torre, Fondazione Prada.

“Tijdelijke residenties zijn een interessant uitbatingsconcept. Ze geven jong culinair talent zoals mijzelf de opportuniteit om als chef in een professioneel kader te experimenteren met hun identiteit en de lokale context. Brussel loopt op dit vlak duidelijk achter ten opzichte van de rest van de Europese grootsteden.”

- Túbo Logier, chefkok van Aster

“Chaque jour, le projet Entropy and Hearth montre que les ambitions gastronomiques et sociales sont parfaitement compatibles. Les invendus sont transformés en repas de qualité à distribuer aux organisations sociales. Nous investissons dans la formation et la thématique du gaspillage alimentaire est une de nos priorités.”

- Elliott Van de Velde, chef cuisinier du projet Entropy & Hearth

“In het restaurant worden Belgische culinaire tradities gekoppeld aan duurzame keuzes. Zo koken we bewust enkel met lokale biologische plantaardige ingrediënten. Daarnaast hebben we een laboratorium opgericht dat o.a. onderzoek doet naar zero-waste principes.”

- Nicolas Decloedt, chefkok van Humus X Hortense

“Nightshop is at the same time a restaurant, a winebar, a shop and it even shared the space with a coffee roastery for a while. This ambiguity creates an atmosphere of freedom, leaves room for experiments, and challenges staff and management to question their preconceptions about drinking and dining culture.”

- Jocasta Allwood, owner Nightshop

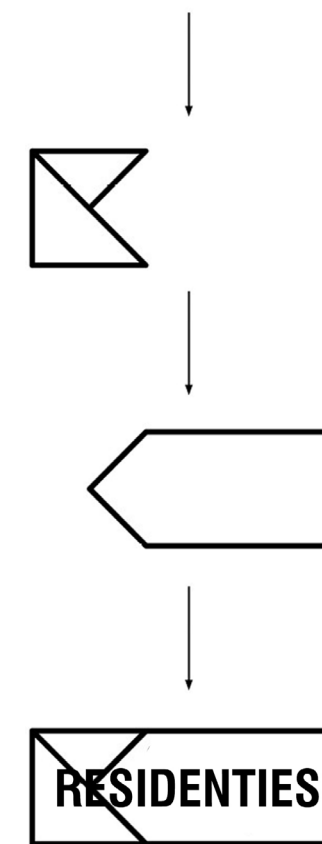
“Une synergie fondamentale entre l'art et la gastronomie n'existe pas en Belgique. KANAL offre l'opportunité de rapprocher ces mondes et d'innover vraiment. S'il vous plaît, ne faites pas juste un autre restaurant ordinaire.”

- Alexandra Swenden, curatrice du Swenden Studio

HET RESTAURANT WORDT BEDACHT ALS EEN PROGRAMMEERBARE EN CUREER-BARE RUIMTE, NAAR ANALOGIE MET EEN MUSEALE RUIMTE. LE RESTAURANT EST CONÇU COMME UN ESPACE PROGRAMMABLE ET AMÉNAGEABLE, ANALOGUE À UN ESPACE MUSÉAL.

Binnen de cultuurproductie van KANAL wordt het gastronomische luik als een volwaardige vorm van kunst beschouwd. ACME ziet het restaurant als een ruimte die -naar analogie met het cureren van een museale ruimte- geprogrammeerd en gecureerd kan worden. Door het restaurant in eigen beheer te houden wordt een op maat gemaakt uitbatingsmodel mogelijk, dat een gepast antwoord biedt op de basisambities van KANAL.

RESIDENTIES



UNIEKE MICROKOSMOS / UN MICROCOSME UNIQUE

Steeds wisselende chefs brengen hun ‘eigen wereld’ binnen in KANAL, waardoor elk restaurantbezoek een unieke beleving wordt.

RUIMTE VOOR EXPERIMENT / POSSIBILITÉS D'EXPÉRIMENTATION

De beschermde omgeving van KANAL laat toe om als gastchef vanuit de eigen achtergrond in een beperkte tijdspanne te experimenteren en reageren op de lokale context. KANAL wordt hierdoor een aanjager van gastronomische vernieuwing.

HYBRIDISERING / L'HYBRIDISATION

Het uitbatingsmodel maakt een hybride werking van het restaurant mogelijk. Gast chefs die in dialoog gaan met andere KANAL projecten, het binnenbrengen van kunst, het naar buiten brengen van gastronomie, occasionele evenementen voor

ZICHTBAAR MAKEN VAN PRODUCTIE / RENDRE LA PRODUCTION VISIBLE

De uitbatingsruimte doet niet enkel dienst als traditioneel restaurant, maar kan op specifieke momenten ook bezoekers/kunstenaars uitnodigen om deel te nemen aan het productieproces, vb. in de vorm van een laboratorium of aan de hand van workshops.

AMBASSADEURSCHAP VOOR BRUSSEL / AMBASSADEUR POUR BRUXELLES

Restaurant KANAL vormt een podium voor de Brusselse gastronomie. Aan de hand van lokale ingrediënten en jong lokaal en internationaal talent herinterpreteert en verspreidt restaurant KANAL de Belgische en Europese culinaire tradities.

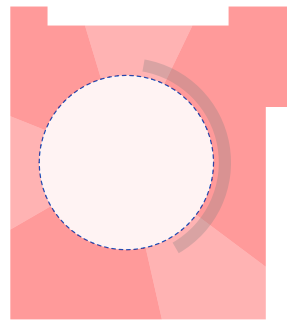
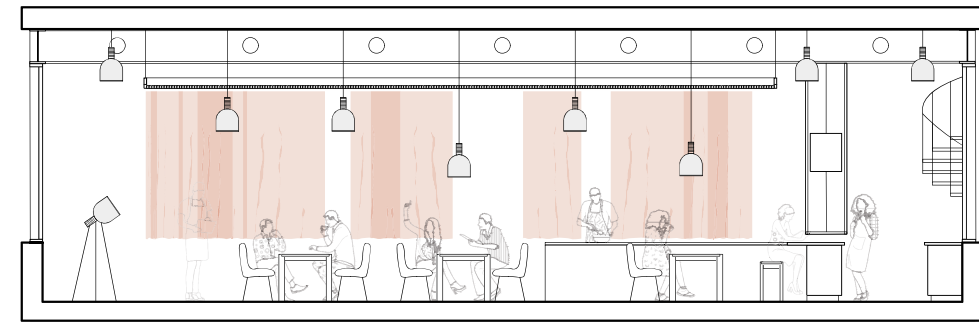
VOORTDUREND ONVOLTOOID / CONTINUELLEMENT INACHEVÉ

Door te kiezen voor een uitbatingsmodel dat veranderlijkheid stimuleert, kan het KANAL restaurant zich permanent heruitvinden. Op deze manier kan het eenvoudig reageren op nieuwe gastronomische trends en anticiperen op de evolutie in de culinaire sector.

Voor Restaurant KANAL wordt gewerkt met een vaste (infra)structuur, sous-chef en keukenploeg, die het hart van de werking vormen (vb. Carousel, Ristorante Torre). Om X-aantal tijd wordt een gastchef uitgenodigd die -onder begeleiding van de vaste ploeg- de keuken overneemt en vanuit zijn eigen fascinaties reageert op de specifieke KANAL context. Met als rode draad nieuwe ideeën in de gastronomische sector bevorderen die gebaseerd zijn op lokale producten, duurzaamheid, afvalbewustzijn en een eerlijke prijs-kwaliteitverhouding. Als gastchef wordt steeds een gastronomisch talent met een uitgesproken visie uitgenodigd. De gastchef kan hierbij vb. in dialoog gaan met een kunstenaar. Evengoed kunnen er performances plaatsvinden. Ook evenementieel gebruik van de ruimte (vb. voor tentoonstellingen, workshops) is mogelijk. Gerenommeerde chefs kunnen ingepland worden als afzonderlijk event.

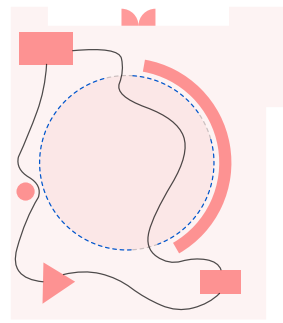
RESIDENTIES RESIDENCES

EEN GORDIJN EN LANGGEREKT MEUBEL WORDEN RONDOM EEN CENTRALE RUIMTE GEBOGEN. HIERDOOR ONSTAAN TWEE SPECIFIEKE RUIMTEN (SCÈNE/COULISSE), ELK MET HUN EIGEN SFEER. UN RIDEAU ET UN MEUBLE ALLONGÉ SONT COURBÉS AUTOUR D'UN ESPACE CENTRAL. CELA CRÉE DEUX ESPACES SPÉCIFIQUES (SCÈNE/COULISSE), CHACUN AVEC SA PROPRE ATMOSPHÈRE.



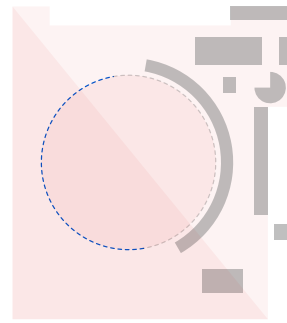
SCÈNE EN COULISSE /
SCÈNE ET COULISSE

De textielingreep structureert de open ruimte en bakent verschillende plekken af, elk met hun eigen sfeer.



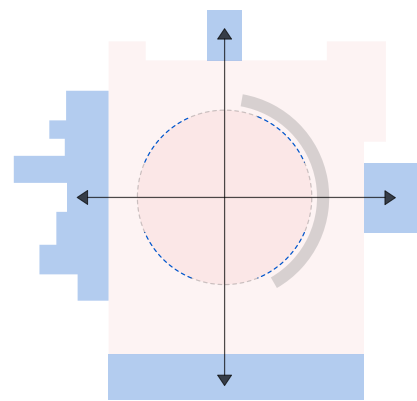
PARCOURS / PARCOURS

De bezoeker beweegt doorheen de ruimte als een sequens van verschillende momenten.



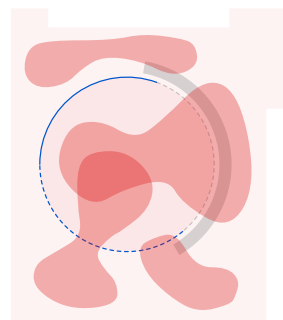
PRODUCTIE / PRODUCTION

De concave (inkom)ruimte en het centraal gekromde inox meubel veruitwendigen de voedselproductie.



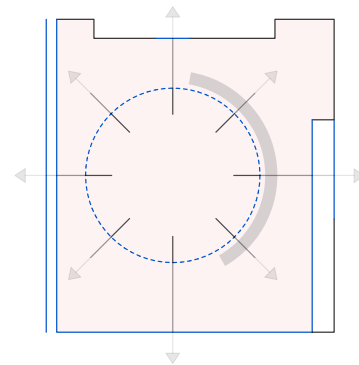
ZICHTEN / VUES

De unieke zichten (inkom, showroom, schip, Saintelette) kunnen -afhankelijk van het gebruik- benadrukt worden.



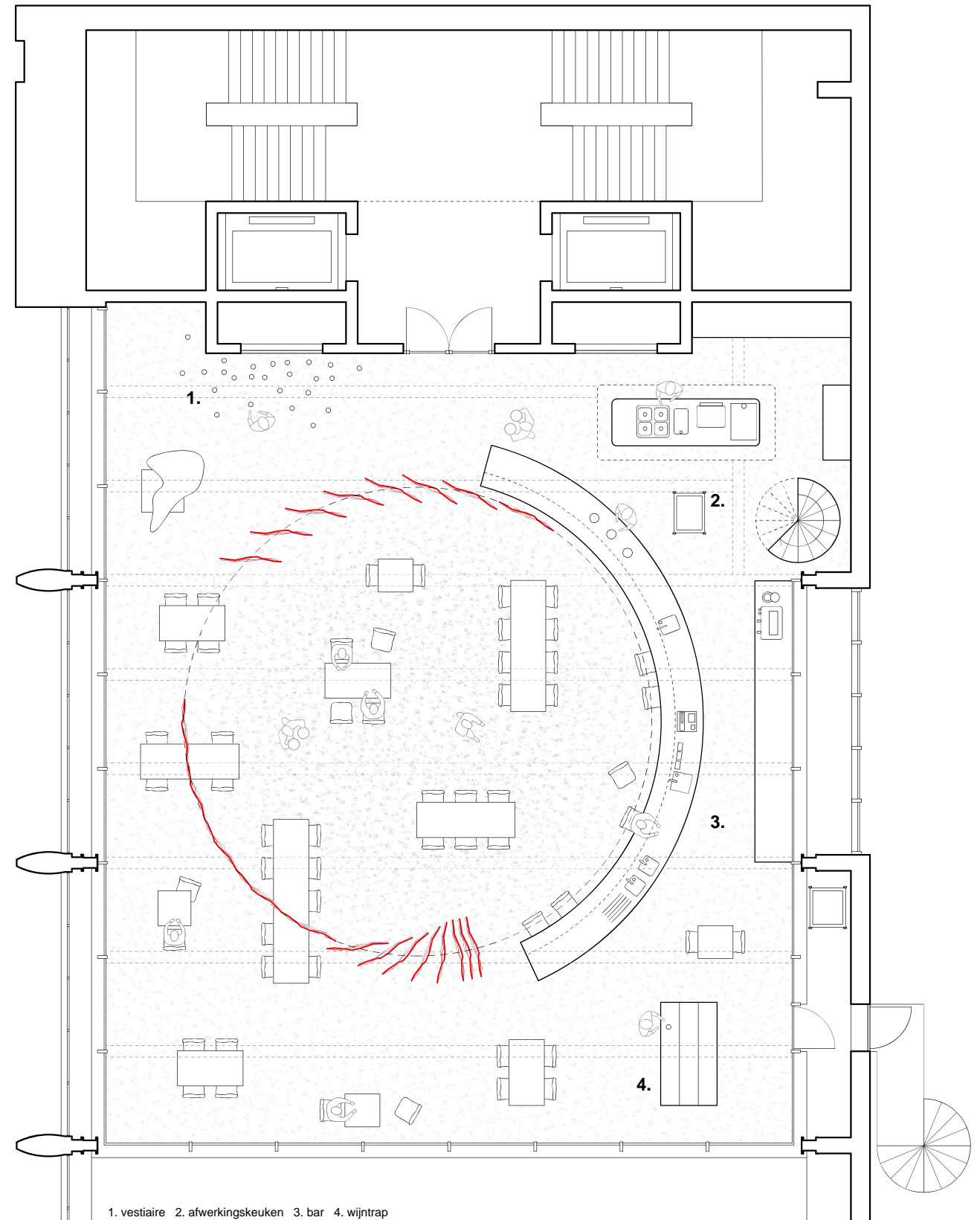
RELATIE / RELATION

Bewegende textiel elementen maken gradaties van transparantie mogelijk tussen scène en coulissen.



GELAAGDHEID / STRATIFICATION

Verschillende lagen (schrijnwerk, textiel, meubels) brengen intimiteit, diepte en geleiding in de open ruimte.



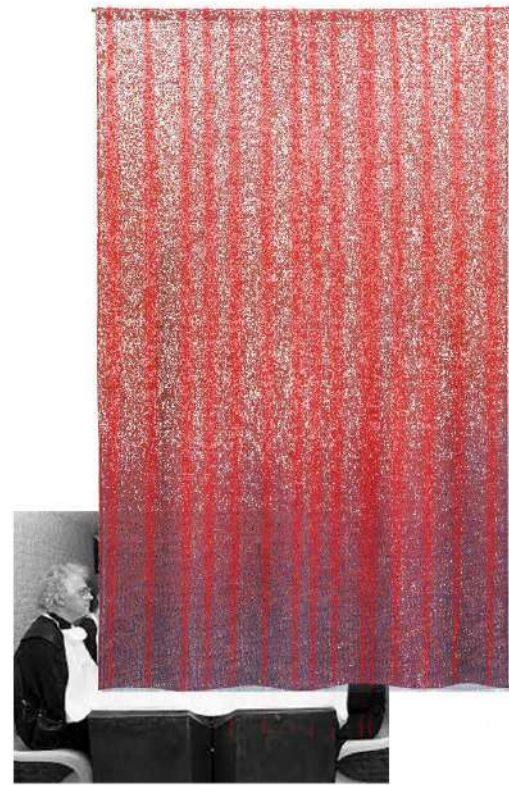
SCÈNE/COULISSE
SCÈNE/COULISSE

1. vestiaire 2. afwerkingskeuken 3. bar 4. wijntrap

HET CIRKELVORMIGE GORDIJN MAAKT EEN UNIEK CUREERBARE BELEVING MOGELIJK, DIE INTIMITEIT, GELEDING EN DIEPTE GEEFT AAN DE BEGLAASDE OPEN RUIMTE. LE RIDEAU CIRCULAIRE PERMET UNE EXPÉRIENCE CURATORIALE UNIQUE, EN CRÉANT UNE RÉPARTITION, DONNANT INTIMITÉ ET PROFONDEUR À L'ESPACE OUVERT VITRÉ.

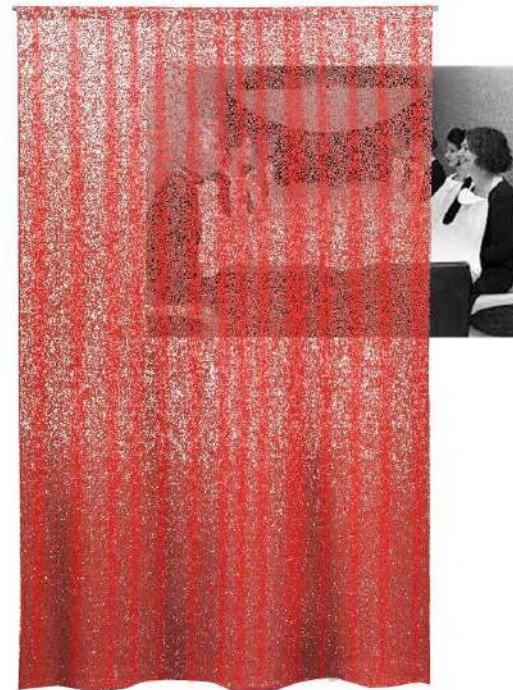
EEN FLEXIBEL KADER / UN CADRE FLEXIBLE

Op de grens tussen de scène en de coulissen wordt een ring van textiel gedrapeerd, die de figuur van de gekromde bar vervolledigt. De interventie geeft de ruimte een sterke identiteit, die flexibel aangepast en gecureerd kan worden in functie van de programmatie. Het gordijn bestaat uit 24 panelen van 130 cm breed. De textielvlakken worden telkens centraal opgehangen aan een cirkelvormige rail, waardoor ze op twee verschillende wijzen kunnen dansen: rondom hun eigen as, en op de ring.



EEN GELAAGDE ERVARING / EXPÉRIENCES DIVERSIFIÉES

Het textielontwerp geeft diepte en gelaagdheid aan de beleving, zonder de ruimte ooit hard te scheiden. De panelen starten op hoogte van het barmeubel, waardoor een verschillend perspectief gegeven wordt voor de lopende of de zittende bezoeker. De doeken hebben een grotere densiteit onderaan, en lossen naar boven toe op tot een efemeer, transparant weefsel. Op verschillende momenten in het traject van een bezoeker worden de panelen ervaren als een transparante sluier (loodrecht) of een opaak doek (schuin).



ROOD EN BLAUW / ROUGE ET BLEU

Er wordt een sterke, herkenbare kleuridentiteit gegeven aan het gordijn. De doeken krijgen een intens rode kleur, die meer diepte krijgt naarmate de afstand ten opzichte van de stof. Aan de onderrand van de doeken, waar de densiteit het grootst is, worden aan één zijde blauwe kleuraccenten ingeweven. Hierdoor krijgen binnen- en buitenzijde een verschillend karakter, en wordt bovendien de mogelijkheid gegeven om plaatselijk te werken met meer waterafstotend textiel, in functie van gebruik en onderhoudsgemak.

NATUURLIJKE STOF / TISSU NATUREL

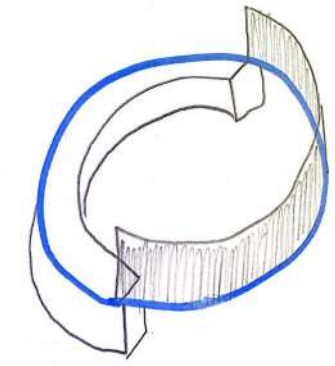
De combinatie van een katoenweefsel met een satijnbinding geeft de doeken een natuurlijke vezel met een subtiele glans. Het textiel wordt volledig natuurlijk gekleurd, op basis van kleurstof die gewonnen wordt uit de meekrap plant. Door dit procédé zal elk paneel een subtiel verschillende, unieke kleur krijgen. Bovendien zal de natuurlijke kleur van de doeken gaandeweg zijn helderheid verliezen onder invloed van licht. Gebruik en tijd laten hun sporen na, en veranderen de beleving van de plek.

HET GORDIJN
LE RIDEAU

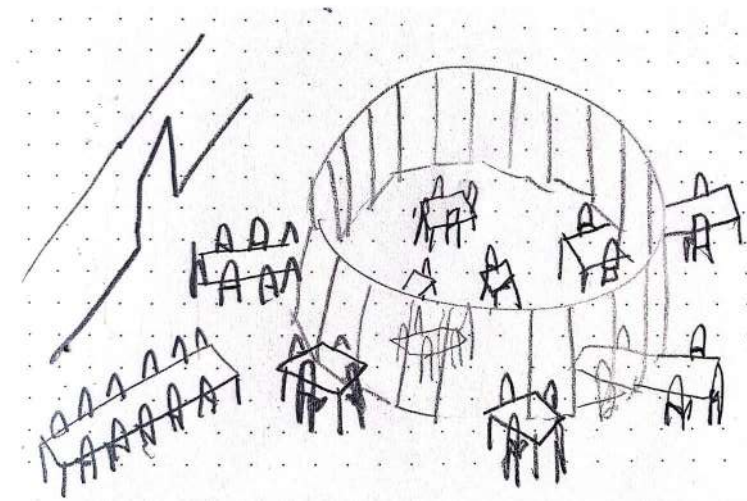


Dries Van Noten, Intens rood met subtiel kreukels.

Terrasu, H.Decombes i.s.m. Maron, Aebly & Mathilde Grangerat



Een conversatie tussen meubel en textiel.



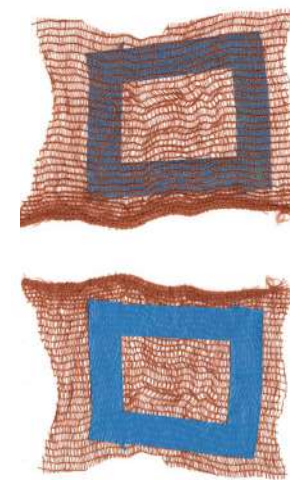
De tafelopstelling ten opzichte van scène en coulissen.



Onderzoek naar natuurlijke kleuring met meekrap, H.Decombes.



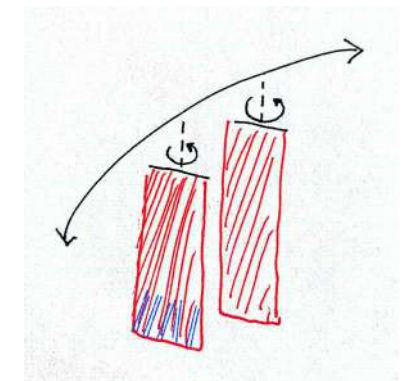
Onderzoek naar superpositie en transparantie, voor- en achterkant, H.Decombes.



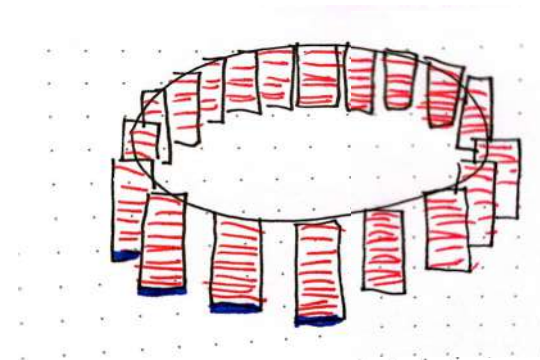
Onderzoek naar superpositie en transparantie, voor- en achterkant.



Peira Blasse, Inside Outside. De kijkhoek beïnvloedt de transparantie.



Een dubbele beweging: langsheen de rail en rondom de eigen as.



Een rondedans van textielen.

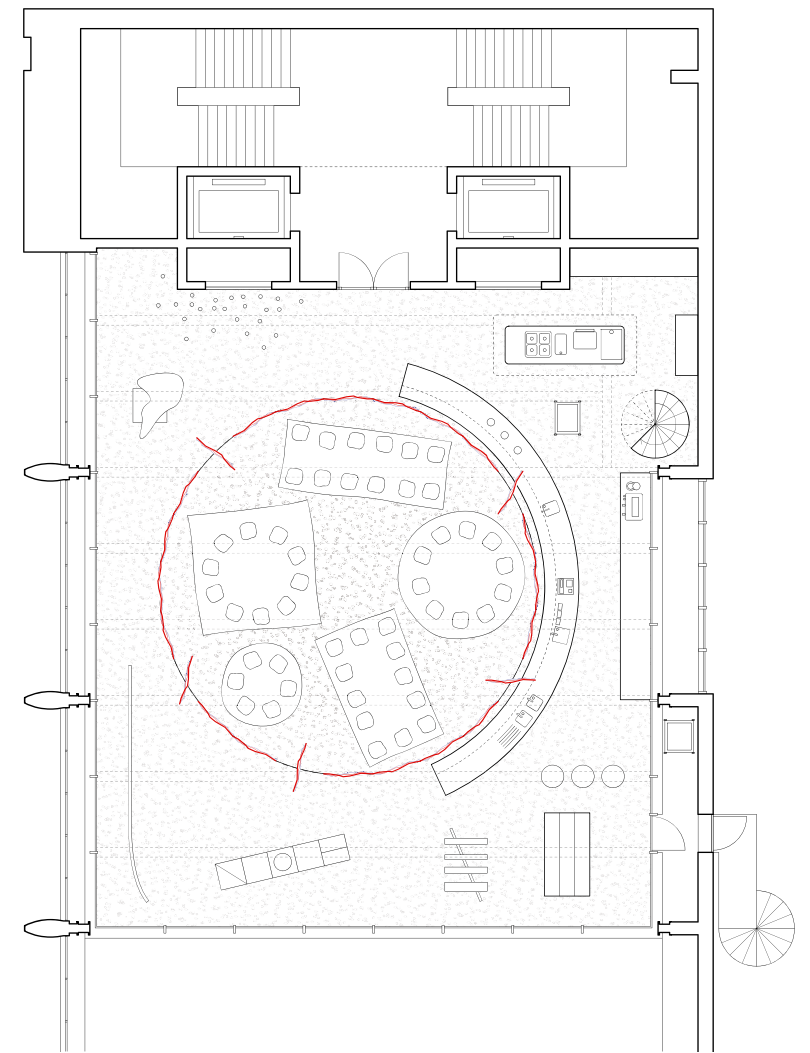
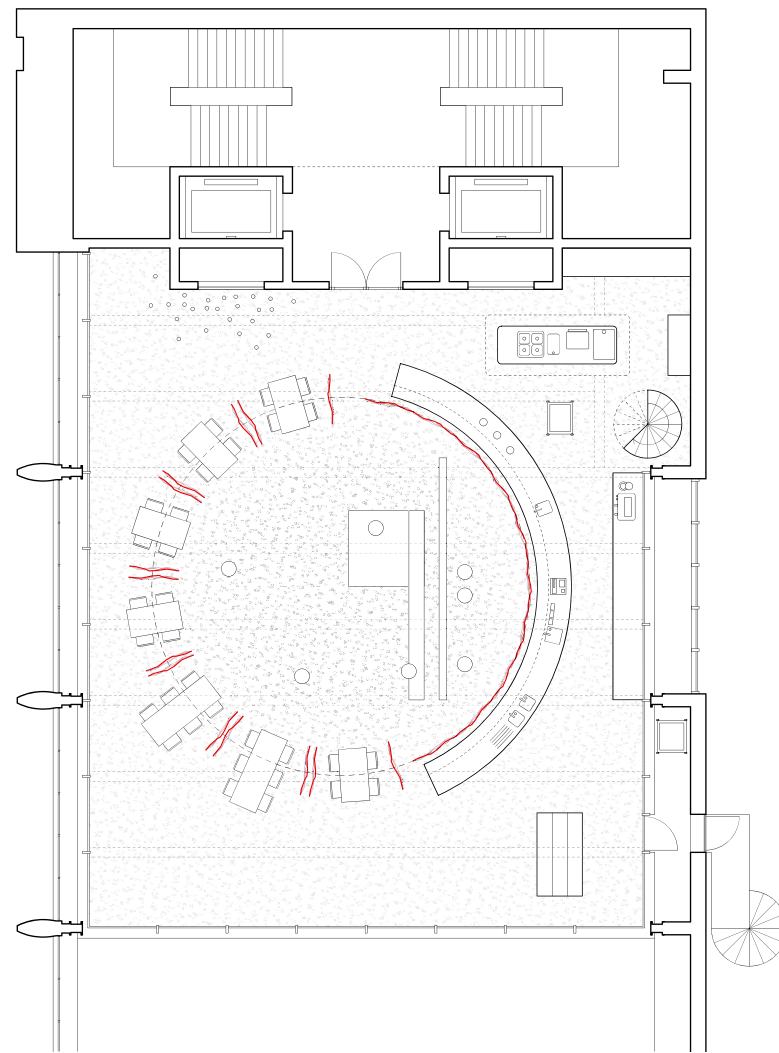
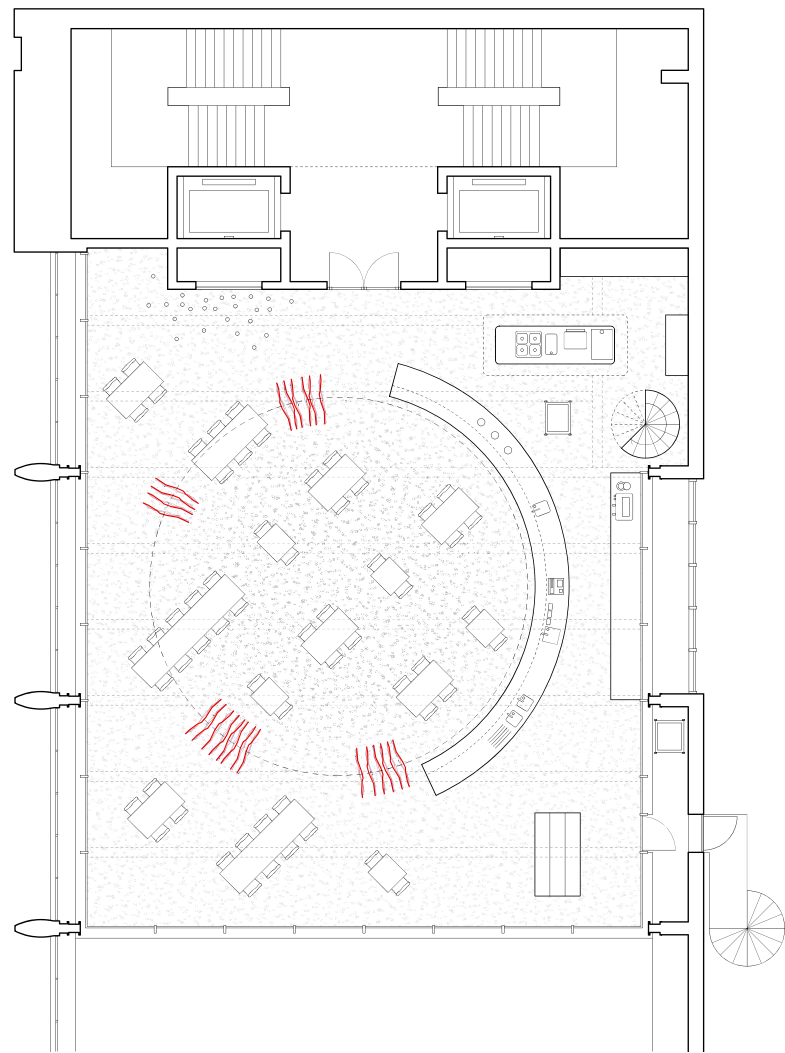


Staal van Lanificio dell'Olivo, een schiedwespel

Marcelo Aquino & Remene Monaco, variaties in dichters door kleurverschillen.

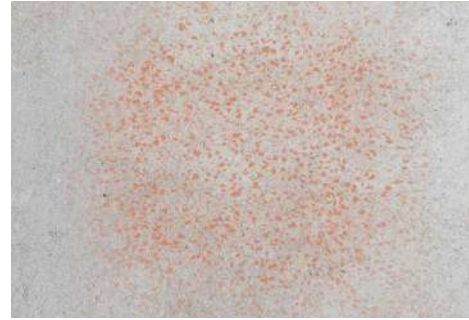


IN ELKE OPSTELLING NEEMT HET GORDIJN EEN RADICAAL ANDERE GEDAANTE AAN: EEN LICHT SCHERM, EEN REEKS SCULPTURALE KOLOMMEN, HET DECOR VOOR EEN PERFORMANCE, EEN OMSLUIERD INTERIEUR,... CHAQUE FOIS, LE RIDEAU PREND UNE FORME RADICALEMENT DIFFÉRENTE: UN ÉCRAN DIAPHANE, UNE SÉRIE DE COLONNES SCULPTURALES, LA TOILE DE FOND POUR UNE PERFORMANCE, UNE CLOISON COURBE, ...



DRIE SCÈNES
TROIS SCÈNES

INTERIEURELEMENTEN KRIJGEN ELK HUN EIGEN, UITGESPROKEN IDENTITEIT EN VERBIJZONDEREN ZO DE VERSCHILLENDE MOMENTEN VAN DE RESTAURANTBELEVING. LES ÉLÉMENTS DE L'INTÉRIEUR ONT CHACUN LEUR PROPRE IDENTITÉ, CE QUI REND LES DIFFÉRENTS MOMENTS VÉCUS AU RESTAURANT ENCORE PLUS PARTICULIERS.

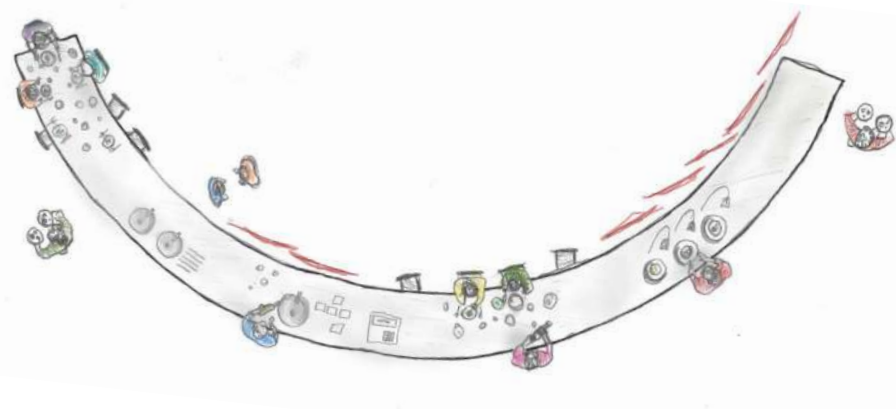


EEN CIRCULAIRE VLOER / UN SOL CIRCULAIRE

De vloer wordt ontworpen als een echo van de enorme, naadloze betonvloeren van KANAL, aangepast aan de beleving van een fine-dining restaurant. In plaats van een klassieke betonvloer wordt een aardekleurige cocciopesto toegepast, een cementvrij materiaal op basis van kalk en baksteenpuin. De vloer wordt naar het midden toe stelselmatig dieper gepolijst, waardoor de baksteengranulaten zichtbaarder worden en de tonaliteit en glansgraad van de vloer subtiel verschuift. Dit resulteert in een warme, tactiele vloer die net als het gordijn nuances legt tussen scène en coulissen, maar de schaal en kracht van de ruimte intact laat.

EEN GECURVDE BAR / UN COMPTOIR COURBÉ

De afwerkingskeuken en bar worden gecombineerd in één langgerekt element, gebogen rondom de scène en uitlopend in de coulissen. Door het blad te verbreden ontstaat een halfrond meubel waaraan gegeten en gedronken kan worden, in directe relatie met de keuken. Het volledige meubel wordt uitgevoerd in geborsteld roestvrij staal, waarbij het gekromde front gepolijst wordt tot het spiegelt en de bijzondere figuur benadrukt. Ook de andere keukenelementen worden ontworpen op functionaliteit en robuustheid, in de sfeer van de coulissen. De stalen spiltrap en uitgeklede voedselliften worden sculpturen in de ruimte, geven de bovenliggende keuken een gezicht in het restaurant.



VASTE ELEMENTEN ÉLÉMENTS FIXÉS



WIJNTRAP / ESCALIER À VIN

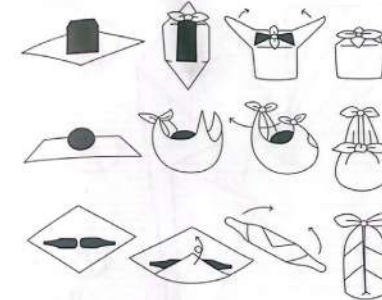
Het wijnmeubel wordt ontworpen als een bijzonder moment in de restaurantbeleving, meer dan louter een koelkast. Het meubel wordt vormgegeven als een vrijstaande totem, een stapeling van volumes waarin wijn op verschillende temperaturen gekoeld kan worden. Door haar getrapte vorm fungeert de totem meteen ook als bar, wat de mogelijkheden biedt om wijn ongekoeld uit te stellen, degustaties te organiseren,... Door haar strategische locatie is het wijnmeubel bovendien niet alleen zichtbaar bij aankomst in het restaurant, maar ook als een sculptuur vanuit de showroom.

EEN WOLK VAN JASSEN / UN NUAGE DE MANTEAUX

De vestiaire bestaat uit een 50-tal pendelende haken uit gelakt staal. Aan elk van deze haken kan de bezoeker zijn jas of tas hangen. Deze haken bevinden zich op verschillende hoogten en zijn -net zoals de pendelarmaturen- takelbaar. Naarmate de restaurantbezoekers toestromen, wordt een 'wolk van jassen' gevormd.



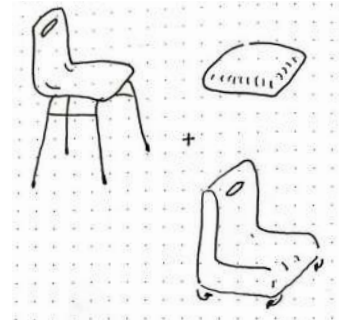
REST- EN RECUPERATIEMATERIAAL WORDT HERGEBRUIKT, GEMODIFICEERD EN VEREDELD TOT HOOGWAARDIGE NIEUWE INTERIEUROBJECTEN. DES RÉSIDUS ET DES MATÉRIAUX DE RÉCUPÉRATION SONT RÉUTILISÉS, MODIFIÉS ET TRANSFORMÉS EN NOUVEAUX OBJETS D'INTÉRIEUR DE HAUTE QUALITÉ.



Tsutsumu. De Japanse kunst om voorwerpen in te pakken.



Stoel uit geweven wol met slanke poten.

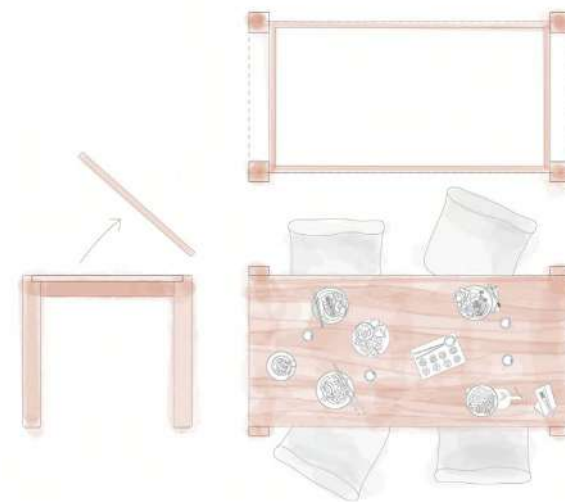


Stoel + kussen + hoes.

ZITTEN / CHAISE

De stoelen die we bij ons plaatsbezoek in het magazijn te Evere aantreffen worden gerecupereerd, gemodificeerd en veredeld. Over de bestaande stoel wordt een extra hoes (incl.) kussen getrokken. Deze ingreep zorgt voor extra comfort en geeft identiteit aan de stoel, terwijl de slankheid van de poten behouden blijft. De hoes bestaat uit een geweven wol met geborstelde vezels. Er wordt geen kleuring of bleking op het textiel toegepast, waardoor de stoel een licht beige tint krijgt. Dit maakt de stoel minder kwetsbaar voor vuil. De neutrale kleur is complementair aan de uitgesproken kleuren van het cirkelvormige gordijn.

Het kussen en de hoes kunnen ook apart gebruikt worden. In het scenario van de 'bedoeienentent' waarbij al zittend op de vloer gegeten wordt, fungeren de hoes en kussens als mini-tapijtkussens. De overgebleven stoelen zijn in dit scenario stapelbaar.



LOSSTAANDE ELEMENTEN ÉLÉMENTS DÉTACHÉS

TAFELN / TABLE

De tafels worden gekenmerkt door hun dikke poten en dun tafelblad. Het tafelblad is eenvoudig demonteerbaar, wat de wendbaarheid van het meubel ten goede komt. Het hout van de tafel wordt gebeitst in een warme kleur. De tafels worden uit lokaal en duurzaam hout vervaardigd. Hierbij stellen we voor om de tafels te vervaardigen uit beschikbaar recuperatiehout of hout afkomstig van de instandhoudingskap van het Zoniënwoud. De barkrukken worden op een gelijkaardige manier ontworpen en vervaardigd als de tafels.



HET COMPACT EN WENDBAAR TEAM ACME + HELEN DECOMBES GARANDEERT EEN DIRECTE, GEËNGAGEERDE AANPAK. L'ÉQUIPE COMPACTE ET AGILE ACME + HELEN DECOMBES GARANTIT UNE APPROCHE DIRECTE ET ENGAGÉE.

EEN WENDBAAR BUREAU _ ACME / UNE AGENCE AGILE _ ACME

ACME combineert de wendbaarheid van een jong bureau met de slagkracht van een gevestigde waarde: een directe, geëngageerde aanpak, gefundeerd op een brede ervaring als projectarchitecten bij GAFPA, RE-ST en CRIT.

De projectarchitect voor dit dossier zal tegelijk fungeren als aanspreekpunt, ontwerper en tekenaar, waardoor de Fondation KANAL steeds aan tafel zit met één persoon die het dossier door en door kent en bovendien het mandaat heeft om ontwerpbeslissingen te nemen.

Bij indiening van de kandidatuur schreef ACME alleen in, als een 'onaf' team dat op maat van de concrete vragen en ontwerpkeuzes aangevuld zou worden.

EEN VERVOLLEDIGD TEAM _ HELEN DECOMBES / ACHÈVEMENT DE L'ÉQUIPE _ HELEN DECOMBES

Tijdens het proces werd beslist om Helen Decombes uit te nodigen om het team te vervolledigen, en in het bijzonder het gordijn mee vorm te geven.

Opgeleid als architect (Sint-Lucas, Gent) en als textielontwerper (La Cambre, Brussel) focust haar werk zich op ruimtelijke textielinterventies met een grote aandacht voor ambacht en tactiliteit. Helen Decombes was laureaat van de MAD Graduation Prize. Haar werk werd onder meer tentoongesteld in KUNSTHAL Gent, TAZ Oostende en Macro Museum Rome.

Parallel aan haar eigen praktijk werkt Helen voor Chevalier Masson, onder meer aan een andere textielinterventie voor KANAL.



Renovatie gemeenschapscentrum De Markten, Brussel.



Renovatie school Klavertje Vier, Brussel.



Scenografie museum M, Leuven.



Kotatsu Project, Brussel.



Kotatsu Project, Brussel.



Interventie Kunsthall, Gent.

TEAMVOORSTELLING
PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

