



Vittorio Simoni draagt steentje bij aan het Museum aan de Stroom

Tweesterrenrestaurant 't Zilte op de negende verdieping van het MAS

Sinds enkele maanden kan Antwerpen bogen op een nieuw monument in de vorm van het Museum aan de Stroom. Op de negende verdieping van het gebouw, apart van het eigenlijke museum, vestigde zich chef-kok Viki Geunes van restaurant 't Zilte uit Mol. Hij vroeg de Hasseltse architect Vittorio Simoni om het tweesterrenrestaurant in te richten.

Hoe komt het dat 't Zilte naar het MAS verhuisde?

Vittorio Simoni: "Het was aanvankelijk de bedoeling om op de negende verdieping een cafetaria te vestigen, maar het stadsbestuur zocht een andere oplossing. Jan Michiels van het café in het MAS was samen met Viki Geunes bereid de uitdaging aan te nemen. Hij mocht zijn twee sterren meenemen naar Antwerpen. Voor de inrichting van het restaurant deed hij beroep op mijn diensten. Voor alle duidelijkheid: het restaurant staat los van het museum, het betreft een aparte uitbating."

Hoe ziet de ruimte eruit?

Vittorio Simoni: "We vertrokken van een grote open ruimte, bestaande uit het restaurant en een feestzaal met daartussen de keuken. Die ruimte werd van de buitenwereld afgescheiden door beurtelings muren en ramen van elk 90cm breed. Van het ritme van de ramen heb ik gebruik gemaakt om een constructie aan te brengen die als een soort plafond functioneert en die de ruimte in twee deelt. Van deze heel grote ruimte hebben we architectonisch een nieuw gegeven gemaakt, gebaseerd op de lijn van de ramen. Deze lijn hebben we gerespecteerd en alles gebeurde tot op hun hoogte. Daarboven is het plafond. Op die manier wordt de schaal van het geheel opnieuw gerespecteerd."

De bezoeker van een tweesterrenrestaurant wil verwend worden. Is daar in 't Zilte in het MAS aandacht aan besteed?

Vittorio Simoni: "Uiteraard, de bezoekers eten onder de lijn van de ramen, want op die manier heeft de ruimte vorm gekregen. In het midden is de vloer met één trede opgehoogd, zodat ook deze bezoekers

naar buiten kunnen kijken. Opmerkelijk is ook de open keuken, die heel transparant is. Er is een gang voorzien tussen de ramen en de keuken waardoor het mogelijk is zonder te storen van de feestzaal naar het restaurant te gaan en omgekeerd. Maar de gang maakt het anderzijds ook mogelijk om de keuken volledig te bekijken. Je kunt dus de koks zien werken zonder ze te storen. Vroeger was er de gesloten keuken, daarna de open keuken en nu dus de volledig transparante keuken."

Op de negende verdieping is er ook een terras. Kan daar eveneens gegeten worden?

Vittorio Simoni: "Nee, de wind is daar veel te sterk. Het had weinig zin om nog een glazen huis te maken, zodat we naar een andere oplossing hebben gezocht. We kozen voor het plaatsen van een aantal volumes. Deze zitbanken met een organische vorm zijn gemaakt van een soort schuim. De bezoekers kunnen hier hun aperitief drinken. De organische vorm van de volumes heeft overigens een betekenis: het gebouw is heel strak en de zitbanken gaan daar enigszins tegenin."

lees verder >>



Er is blijkbaar veel aandacht besteed aan de verlichting?

Vittorio Simoni: "Inderdaad, dat hebt u goed gezien. Maar de lampen zijn niet zichtbaar en dat is bewust zo gedaan. 's Avonds baadt de omgeving van het MAS in een zee van licht, je ziet in het donker overal de lichtjes van de haven en van de stad. Als er binnen veel licht is, valt het effect van de buitenverlichting natuurlijk weg. Daarom was op voorhand afgesproken om enkel te kiezen voor taferverlichting. Heel het restaurant is uitgerust met LED-verlichting. Dankzij de domotica wordt het licht in de loop van de avond in vijf stappen aangepast aan de buitenomgeving. Het licht wil ook niet verblinden, daarom zijn de lampen niet zichtbaar."

Ook de inrichting van de tafels is bijzonder. Wat is het uitgangspunt?

Vittorio Simoni: "Voor de tafels hebben we gekozen voor mooi, rijk fineerhout dat het rijkelijke karakter van de tafel aangeeft. Uit dat fineerhout hebben we een heel mooi blad gemaakt. Voor de stoelen werd afwisselend gekozen voor leer en stof. Het bord is een basisbord met een opening waar alle gerechten in worden geplaatst. We kunnen dus spreken van een soort passe-partout voor alle gerechten. Het werk van de Antwerpse kunstenaar Koen Van den Broek, afkomstig uit Bree, is pertinent aanwezig in het restaurant. Zijn muurschildering op de grote wand geeft een grote meerwaarde aan het restaurant. Met toestemming van de kunstenaar hebben we bepaalde elementen uit dat werk bij de tafelinrichting gebruikt."

lees verder >>



foto landscape: Studio Leysen

Welkom in de Lombok Lodge

Vakantie op de evenaar aan
een fantastische prijs-kwaliteitverhouding

Waar bevond zich het aards paradijs?

De juiste ligging van dit legendarische oord is nog steeds een mysterie, maar waarschijnlijk komt de Lombok Lodge dicht in de buurt. Een Limburgs echtpaar kwam op het idee om op dit Indonesische eiland een vakantieoord te bouwen, waarvoor beroep werd gedaan op de Hasseltse architect Vittorio Simoni. Deze greep de uitnodiging met beide handen aan en maakte het eiland nog een tikje meer paradijselijk. Het resultaat mag er inderdaad wezen.

Waar moeten we de Lombok Lodge situeren?

Het complex is gelegen in een rustige groene omgeving in het noordwesten van Lombok, op een half uurtje vliegen van Bali. Het ligt aan het privé-zandstrand van de ongerepte Medana Bay, vlak naast het enige andere luxe hotel op het eiland: The Oberoi. De Golf Kosaido Club, het mooiste golfterrein van Lombok, ligt op ongeveer 5 minuten afstand. Vittorio Simoni legde ons met veel plezier uit hoe de lodge werd ontworpen.

Hoe gebeurde de opbouw van het vakantieoord?

Vittorio Simoni: "Vanaf het strand hebben we op verschillende niveaus gebouwd, rekening houdend met het feit dat het terrein omhoog liep. We zien eerst het zwembad met een bar aan het water, vervolgens zeven huisjes die naar achter verspringen. Helemaal bovenaan hebben de eigenaars hun appartement, daaronder het restaurant, de keuken en de lobby. Dat de huisjes verspringen, heeft wel degelijk een betekenis. Op de eerste plaats heeft iedereen zicht op zee. We mogen niet vergeten dat de Lombok Lodge op de evenaar ligt, waar de zon loodrecht op de aarde staat. Het is dus zaak om bescherming tegen de zon te zoeken."

Wat is het concept van de vakantiehuisjes?

Vittorio Simoni: "De zeven huisjes hebben een aparte ingang, eigenlijk zijn het hotelkamers die vrij modern werden gemaakt. De lodge-suites beschikken over airco, minibar, telefoon, sat-TV, DVD-speler, Ipod, kluisje, koffie- en thee-faciliteiten, een mooie zithoek, een luxe badkamer met bad en buitendouche, föhn en een terras met schitterend zeezicht. Misschien is het interessant om te vermelden dat er in Indonesië soepel wordt omgesprongen met bouwvoorschriften. De belangrijkste beperking is dat er niet hoger gebouwd mag worden dan de palmbomen. Ter informatie: een palmboom kan tot 16 meter hoog worden."

lees verder >>



Opvallend is dat er geen dak boven de douches is. Laat het klimaat dit toe?

Vittorio Simoni: "Natuurlijk, we bevinden ons immers op de evenaar. Het is hier altijd 30°, zodat een dak boven de douches overbodig is. Het regenseizoen valt ook best te verdragen, want het regent altijd maar even. Het klimaat is fantastisch, zodat de Lombok Lodge over alle troeven beschikt om de toeristen te verleiden. Het toerisme is in de regio nog niet echt uitgebouwd, maar wel volop in opmars. Ik zie voor deze regio een grote toekomst weggelegd."

Over welke voorzieningen kunnen de toeristen beschikken?

Vittorio Simoni: "Die zijn heel uitgebreid. De Lombok Lodge beschikt over een receptie met lounge met zitjes, een restaurant met internationale en Indonesische keuken, een bar, een winkeltje, een zwembad met zonneterras met ligbedden, een privé-strand en een wellnesscentrum met uitgebreide keuze aan massages en behandelingen. Vergeet niet in de bar te gaan kijken, want die bestaat uit één grote, houten massieve plank. Inderdaad, we bevinden ons in de tropen en

daar vind je planken van die afmetingen. 's Avonds kan je aan het overloopzwembad dineren. Het geheel is zo geconstrueerd dat wie ligt, alleen water en zee ziet."

Is bouwen aan de evenaar anders dan hier bij ons?

Vittorio Simoni: "Dat is uiteraard zo, er wordt veel meer manueel gedaan. Uiteindelijk hebben we met 100 mensen aan de lodge gebouwd. Bewust werd gekozen om beroep te doen op mensen uit het nabijgelegen dorp, om tot een goede verstandhouding te komen. De vindingrijkheid van de Indonesiërs is enorm, in een wip en een zucht hadden ze twee palen in de grond geslagen met een plaat erboven. Daar werd winkel gehouden voor de arbeiders. Ze konden er onder meer soep en drank kopen. Bij het storten van het beton werd nog eens beroep gedaan op enkele tientallen mensen extra. Het was hier een hele ambiance, maar over de kwaliteit van het werk mogen we zeker niet klagen. Ze hebben allen hun steentje bijgedragen om een paradijselijk vakantieoord aan de evenaar te bouwen."

tekst: Jos Sterk
foto's: Simoni

