



**Il Petit Hotel du Grand Large, sulle coste della Bretagna**  
The Petit Hotel du Grand Large, on the Breton coast



**Il Dry, Cocktails & Pizza, a Milano**  
The Dry, Cocktails & Pizza, in Milan



**Il ristorante Zazà Ramen, a Milano**  
The Zazà Ramen restaurant, in Milan

# Accoglienza informale

## *Informal Reception*

Ripensare lo spazio del ristorante lavorando sull'idea di convivialità e sulla relazione tra i clienti e chi ci lavora. Lo hanno fatto in tre diversi locali Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino, diventando anche imprenditori del settore

*In these projects the space of a restaurant is reworked around a sense of conviviality and in terms of the relationship between customers and workers. Tiziano Vudafieri and Claudio Saverino have done this in three different places, becoming entrepreneurs in the industry*

TXT\_FEDERICO BONA

Che il rapporto degli occidentali con il cibo stia cambiando è sotto gli occhi di tutti, che stia mutando anche quello con il nostro modo di consumarlo in pubblico è invece un po' meno evidente, anche se per accorgersi che all'antico edonismo si sta sostituendo la ricerca di una più genuina convivialità basta osservare i ristoranti più frequentati.

Dry, a Milano, è a pieno titolo uno di questi: un locale che unisce universi, anche sociali, distanti come la pizza e i cocktail più ricercati, capace di cambiare anima secondo l'orario e di offrire sempre un'accoglienza informale, ma misurata. I suoi principi ispiratori sono semplicità e immediatezza, gli stessi seguiti dai progettisti, che con una formula inusuale ne sono anche proprietari insieme a un pool di persone di diversa estrazione che ha già avuto successo con Pisacco e ha da poco inaugurato un terzo locale a Milano, il Turbigo.

«Intendiamo il design soprattutto nella sua

*People's relationship with food is changing in the West - this is a fairly obvious fact. It is less clear that the way we eat in in public is also changing, even though all it takes for us to see that the hedonism of the past is giving way to a quest for a more genuine conviviality is to take a look at the more popular restaurants around today. Dry, in Milan, is one of these in every sense: a restaurant that unites worlds as socially distant as pizza and the most refined of cocktails, and is able to change its spirit to suit any time of day or night and always offer an informal but measured welcome. Its inspiring principles are simplicity and spontaneity, the same as the ones pursued by the designers, who in a slightly unusual way are also the place's owners, together with a group of people from different backgrounds in an alliance that has already achieved success with Pisacco and has opened a third restaurant in Milan, the Turbigo. "We understand design chiefly in the abstract sense*



GIULIO ROMANO



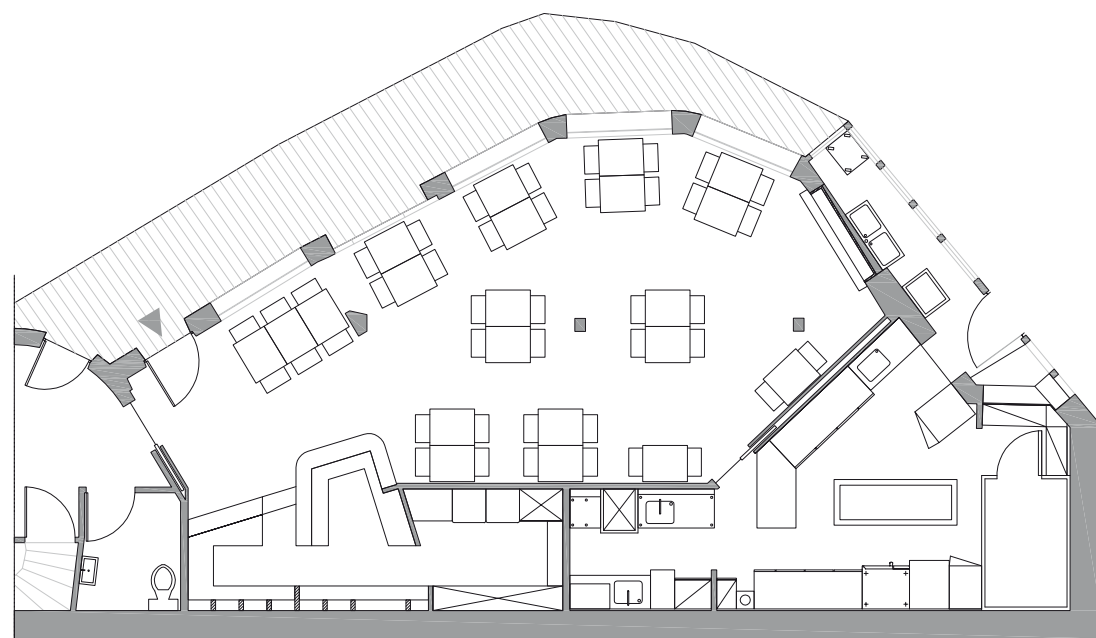
GIULIO ROMANO

In Bretagna, Vudafieri e Saverino hanno ristrutturato il ristorante alterandone il meno possibile le caratteristiche di bistro di paese.

*On the Breton coast Vudafieri and Saverino have renovated the premises, altering as little as possible its characteristics as a local bistro.*

**Project**  
Petit Hotel du Grand Large  
**Architect**  
Vudafieri Saverino Partners  
**Client**  
Catherine Decker  
and Hervé Bourdon

**Floor area**  
200 smq  
**Location**  
Portivy (F)



PLAN

accezione di progetto più che in quella di disegno», spiega Vudafieri. «Anzi, di disegni quasi non ne facciamo: ci affidiamo a poche linee ben controllate e lasciamo sempre qualche spazio al caso, cercando di evitare l'eccesso di controllo». Nella prassi, questo significa a volte decidere di conservare un pavimento o un particolare architettonico trovato in loco anche se non piace del tutto, altre volte lasciare in vista mobili e dettagli funzionali non disegnati ad hoc, alla ricerca di un messaggio di genuina ospitalità capace di passare in modo subliminale. Ma c'è un secondo livello di design che Saverino rivendica senza troppi proclami: «Per noi è importante progettare la relazione tra i clienti e chi lavora: gli spazi, la disposizione degli oggetti, la forma e l'altezza del bancone e dei tavoli sono pensati per avvicinare chi serve e chi viene servito». Perché, in fondo, per attivare dinamiche virtuose sono sufficienti dettagli minimi: «Una piccola idea alla quale teniamo molto – aggiunge Saverino – è aver spostato le vetrine indietro rispetto alla linea del marciapiede, creando uno spazio senza sfruttare il suolo pubblico». Il fatto che sedie e tavolini collocati in questa piccola zona siano sempre pieni dimostra

*rather than in that of a drawing”, explains Vudafieri. “Indeed, we hardly do any drawings: we rely on a few carefully controlled lines and always leave room for chance factors, in an attempt to avoid an excess of control”. In practice, this sometimes means deciding to keep a floor or an architectural detail found in situ even if it's not entirely to their taste, and at others leaving in place furniture and functional details that have not been designed ad hoc, in search of a message of genuine hospitality that can be conveyed in a subliminal way. But there is a second level of design that Saverino lays claim to without making much noise about it: “For us it is important to design the relationship between customers and workers: the spaces, the arrangement of the objects and the shape and height of the counter and tables are intended to bring together those who serve to those who are served”. Because in the end, little details are sufficient to set virtuous dynamics in motion: “A small idea that we are proud of – adds Saverino – is having moved the windows back from the edge of the pavement, and thus creating a space that doesn't occupy public property”. The fact that the chairs and tables located in this small area are always full shows that*



SANTI CALECA

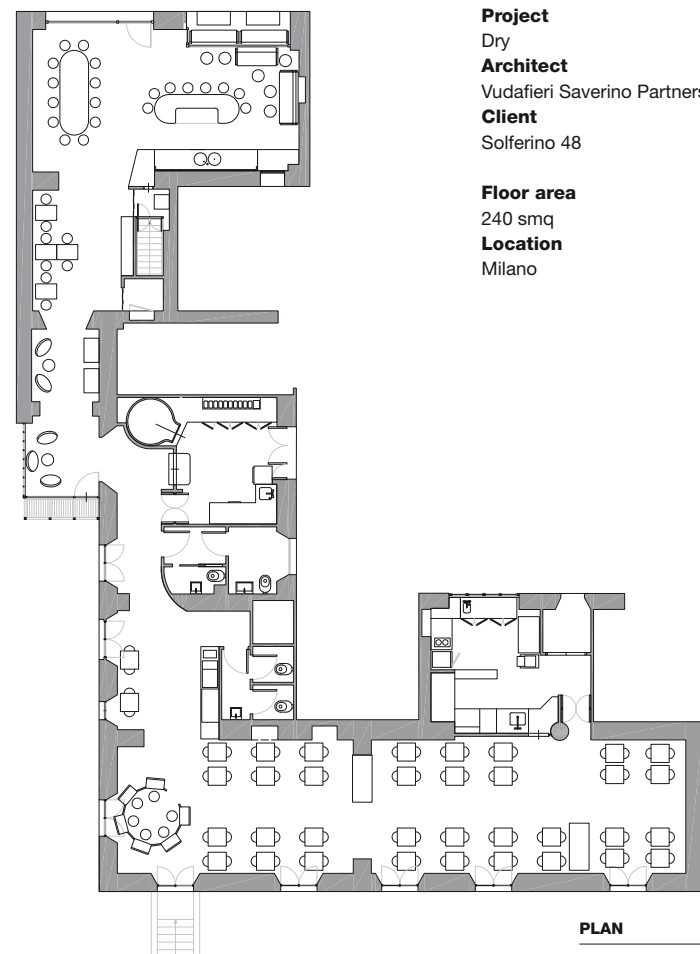
## Si ricerca una più genuina convivialità

I principi ispiratori del ristorante Dry di Milano sono semplicità e immediatezza.

*The inspiring principles of the restaurant Dry in Milan are simplicity and spontaneity.*



SANTI CALECA



come il concetto sia passato senza difficoltà. La semplicità è ancora la linea guida di un altro locale progettato da Vudafieri e Saverino, il vicino Zazà Ramen, che nasce dall'iniziativa di Brendan Becht, chef olandese cosmopolita dotato di una profonda conoscenza delle cucine italiana e giapponese. Lo scopo era importare una specialità sconosciuta al nostro territorio, le zuppe con verdura e noodles, incrociandola con materie prime e sensibilità italiane. Come nel caso di Dry, una delle bussole è stata evitare richiami folcloristici, che al di fuori del loro territorio d'origine non risultano autentici e rischiano di respingere i clienti. «Il locale è una nostra versione di trattoria giapponese», spiega Saverino. «Abbiamo rifuggito l'iconografia tradizionale non solo dei sushi-bar ma anche dei locali di ramen, lavorando sull'idea iniziale di fast food che aveva lo chef e correggendone l'asetticità». A un'immagine in equilibrio tra due culture contribuisce il logo che, oltre a evitare gli ideogrammi, mette in primo piano la materia prima ed esibisce un tratto pulito e moderno. Un ultimo esempio di come Vudafieri e Saverino declinino le loro idee è il Petit Hotel du Grand Large,

*the concept has been accepted without difficulty. Simplicity is the guideline of another restaurant designed by Vudafieri and Saverino, the nearby Zazà Ramen, that was created thanks to Brendan Becht, a cosmopolitan Dutch chef who has a profound grasp of both Italian and Japanese cuisine. The aim was to import a speciality unknown in this part of the world, that of vegetable soup with noodles, and mix it with Italian raw materials and sensibilities. As in the case of Dry, one of the parameters has been to avoid folkloristic references, which do not come across as authentic outside the territory of their origin and run the risk of putting off customers. "The restaurant is our version of a Japanese trattoria", explains Saverino. "We have spurned the traditional imagery not just of the sushi-bar but also of the ramen-ya restaurant, and worked on the chef's initial idea of fast-food while correcting its rather dry nature". A further contribution to an image that is a balance between the two cultures is made by the logo that, as well as avoiding ideograms, places the raw material in the forefront of the project and has a clean and modern line. One last example of how Vudafieri and Saverino put their ideas into effect is the Petit Hotel du Grand Large, a small award-winning restaurant on the Breton coast that is conceptually*



SANTI CALECA



VALENTINA SOMMARIVA

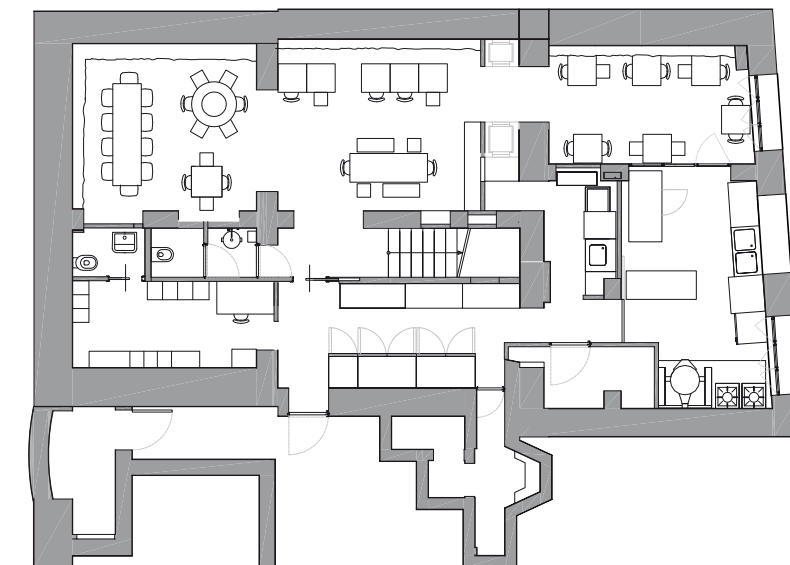
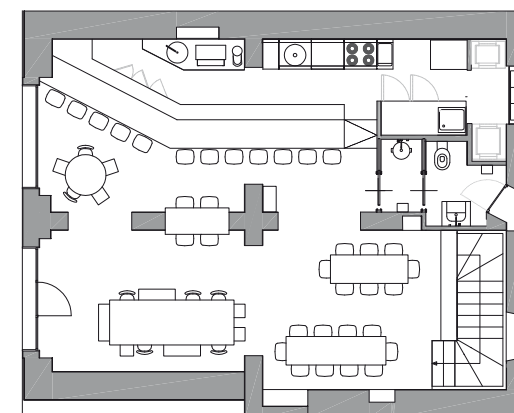
Zazà Ramen evita richiami folkloristici al Giappone.

Zazà Ramen avoids folkloristic references to Japan.

piccolo ristorante stellato sulle coste della Bretagna concettualmente molto distante da Dry e Zazà Ramen. Fortemente voluto da un pubblicitario parigino di successo, Hervé Bourdon, che sette anni fa ha deciso di seguire il suo sogno d'infanzia, oggi vanta una stella Michelin, ma è ben lontano dall'eleganza impetita che fino a poco tempo fa questo significava o richiedeva. Vudafieri e Saverino l'hanno ristrutturato alterandone il meno possibile le caratteristiche di bistrot di paese, tutto proiettato verso l'esterno grazie alle grandi vetrate, dove la mattina i pescatori si ritrovano a bere il caffè. E sono riusciti a rifinire il carattere affidandosi alle miracolose connessioni del caso: «Hervé Bourdon dice che la cucina di mare, come la sua, mescola da sempre le culture», racconta Vudafieri. «Dopo averne ascoltato la storia, una nostra fornitrice di legni ha regalato al locale il teak ricavato da due antichi schooner recuperati a Bali ed è di quel legno che sono fatti tavoli e boiserie». Un incontro simbolico perfetto e fortunato, che parla a chi entra nel locale più di mille arzigogoli concettuali.

very distant from Dry and Zazà Ramen. Set up by a successful Parisian advertising agent, Hervé Bourdon, who seven years ago decided to fulfil his childhood dream, it now boasts a Michelin star, but has nothing of the stiff elegance that this signified until fairly recently. Vudafieri and Saverino have renovated the premises, altering as little as possible its characteristics as a local bistro, and with an emphasis on the outside world thanks to its large windows, where fishermen come to drink coffee in the morning. And they have been able to put the finishing touch to this sense of character through the miraculous workings of chance: "Hervé Bourdon says that seafood cuisine, like his, has always mixed cultures", Vudafieri tells me. "After hearing his story, one of our suppliers of wood decided to make a gift to the restaurant of the teak from two old schooners salvaged in Bali and the tables and panelling are made out of that wood". This perfect and symbolic coming together (by chance) has more to say to anyone entering the place than a thousand conceptual ploys ■

## There's a quest for a more genuine conviviality



PLANS

<b>Project</b>	<b>Client</b>	<b>Floor area</b>
Zazà Ramen	Kazumi Ageishi and Brendan Becht	200 smq
<b>Architect</b>	<b>Location</b>	
Vudafieri Saverino Partners	Milano	



MATEO BARRO



MATEO BARRO