

INTERNI 设计时代

THE MAGAZINE OF INTERIORS AND CONTEMPORARY DESIGN

设计一直在改变 Oct 2016

欧洲设计领导者 *INTERNI* 中文版

2016年10月刊
人民币 RMB40元
美元 USD10元
港币 HKD60元

邮发代号: 82-330
国际刊号: ISSN 2095-8080
国内统一刊号: CN10-1225/TU
广告许可证: 京西工商广字第 0299 号

特别策划

FocusiNg

工匠精神

品物流形: 自然生长

石大宇: 匠人不难, 匠心不易

乔治·杰生: 银色月光

博艺府家: 食之器, 匠之心

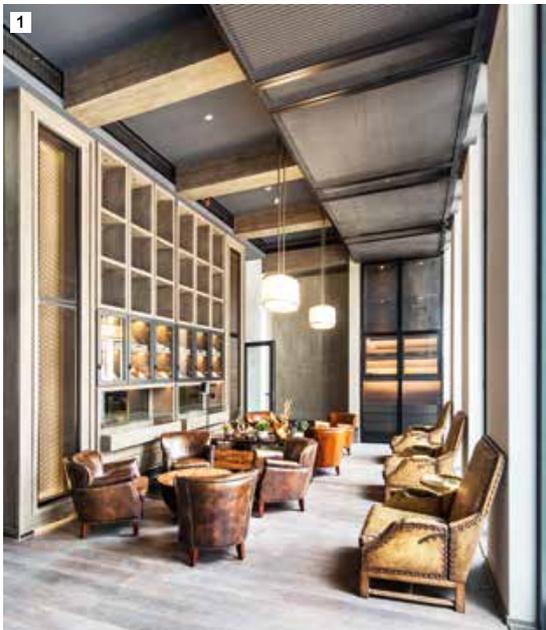
真木千秋: 织物之道

谷井直人: 绽放生活平淡之美的器具

大谷哲也: 后工业时代的匠人



专注户外 50 周年 | 鹿特丹新“家” | 西澳大利亚州新博物馆 | 瞭望塔中的镜中镜 | 日本宫原绳文博物馆 | 清华大学艺术博物馆



1.2 / 图中分别为 CHAO 的雪茄吧与石阶广场，石阶广场作为 CHAO 最具标志性的一处场所，由大理石材质铺成。人们可以由广场进入二层空间，也可以在台阶上闲坐、阅读和社交。



CHAO IN THE CITY

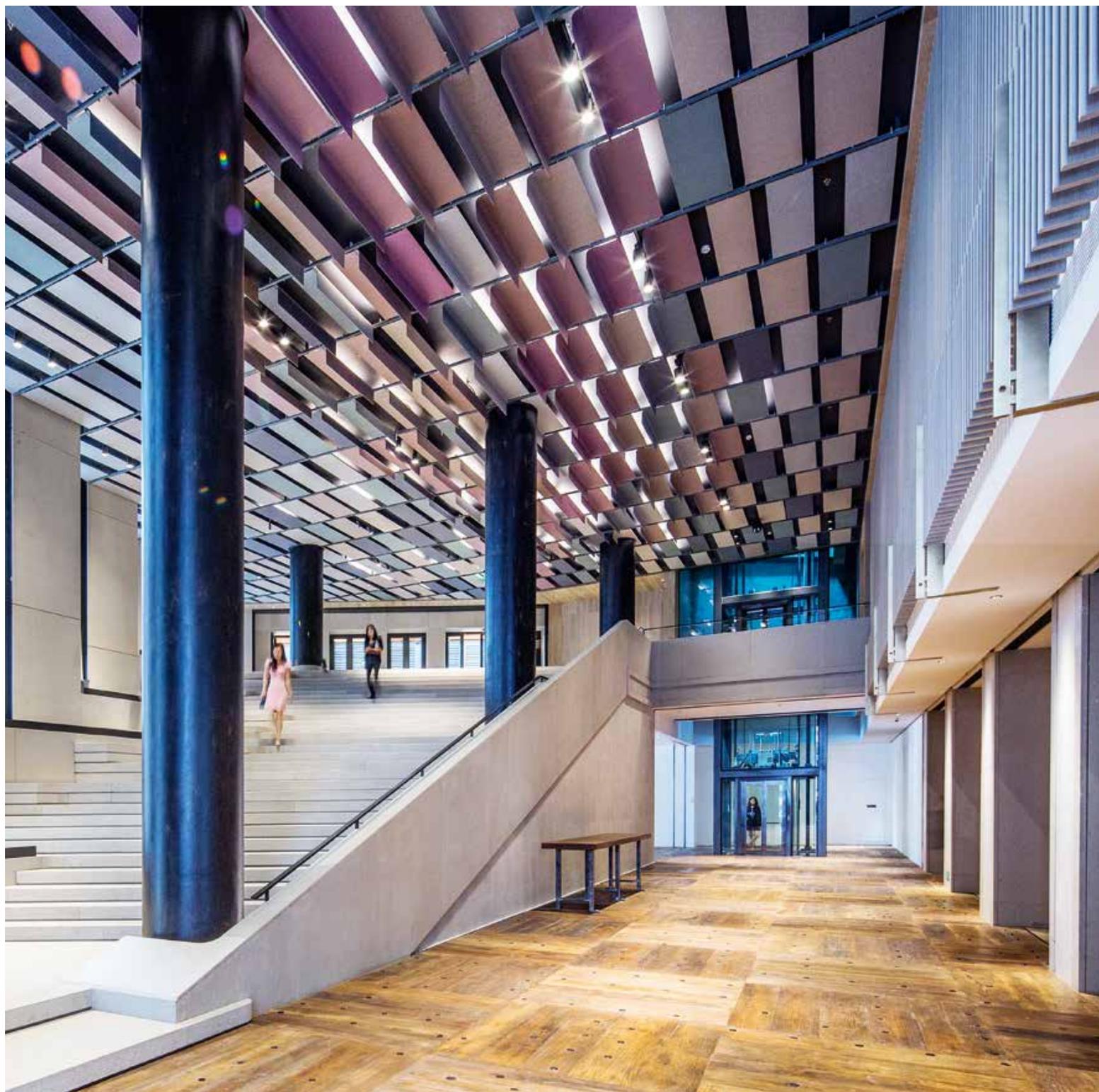
入于城，居于 CHAO

位于三里屯的 CHAO 作为一个集酒店、餐厅、艺廊等于一体的多元综合体，在其空间设定上以类似蜂巢的理念进行组织，在未来也将吸引更多来自文化、艺术与创意等领域的人们倾巢而入，碰撞、生发出更多思想与理念的火花。

文字 / Leah 摄影 / 王子凌 编辑 / 李焯

什么是 21 世纪品质生活应有的样貌？对于时下的中产阶级以及高知阶层来说，一个城市又应当具备怎样的建筑与公共设施，提供怎样的公共空间，才能让一切社交、沟通与思想碰撞在其中发生，进而演化成为有可能引领一个时代的生活方式？

2016 年 8 月 5 日，近 300 位媒体人、生活方式研究者、酒店编辑等聚集于北京三里屯 CHAO，期望得到以上问题的答案。当日，来自美国的全球高端生活方式杂志 MONOCLE 主编泰勒·布鲁勒 (Tyler Brule) 首次来到中国，





1 / 一系列小型空间被有机地设定、串联在一起。

2 / 取代了传统酒店商务中心而存在的书房。

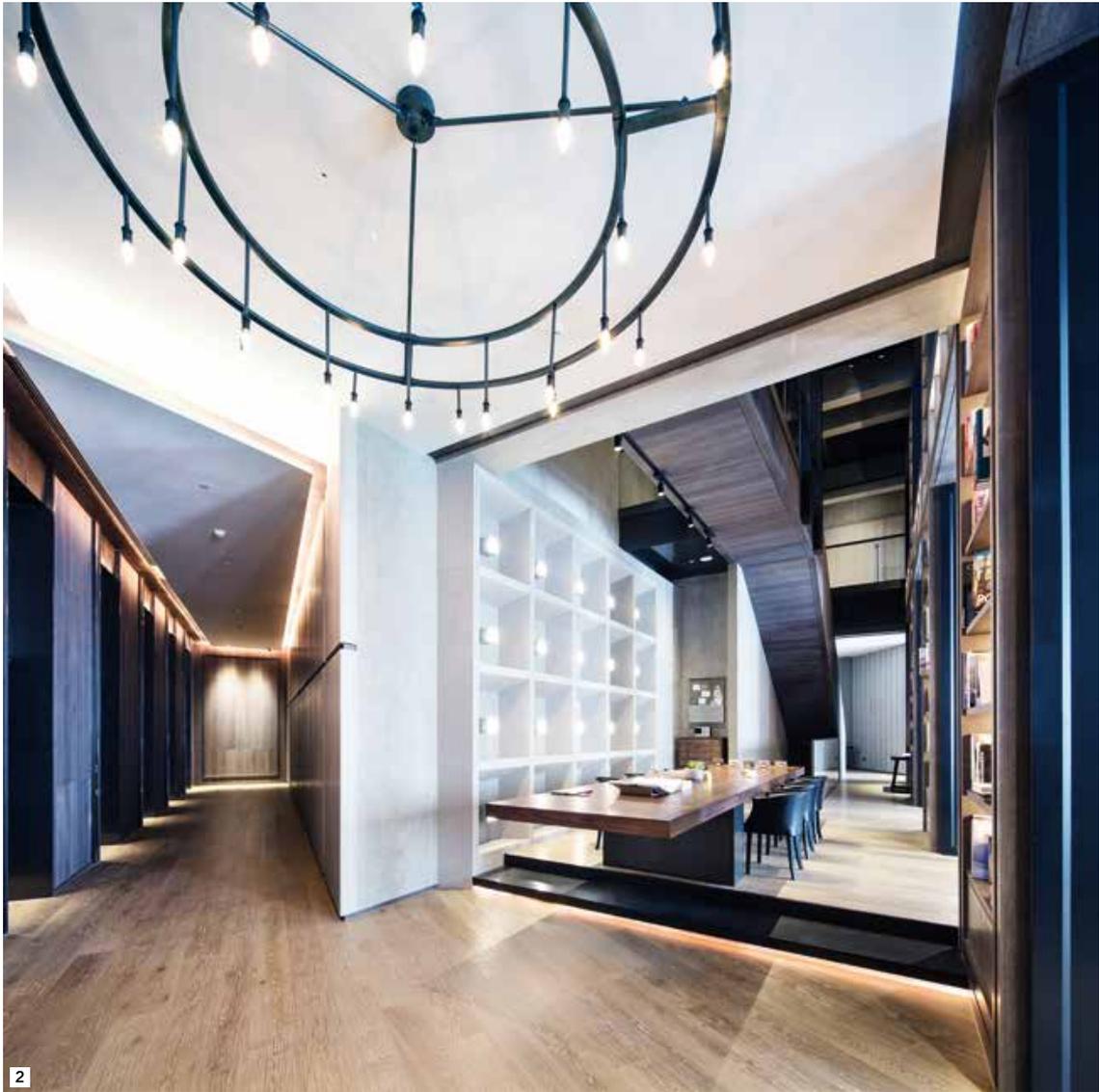
与国内生活方式及生活美学领域代表人物——良仓创始人陈姣姣、方所创始人毛继鸿等，展开关于“品质生活为何如此重要”的讨论。这也是当天到场的大多数听众第一次来到 CHAO，而在此之前，它还是仅限于一小拨人之间口耳相传的，三里屯一处新增的隐秘之地。

CHAO 的外观的确很低调，身处潮牌聚集且紧邻使馆区的三里屯，不论是日本建筑师隈研吾设计的三里屯 SOHO、瑜舍酒店，还是不远处醒目拔高的洲际通盈酒店，都在用鲜明的设计语汇以期强调自身的存在感。相比之下，CHAO 的外观平淡许多，典型的美式外墙及落地玻璃窗的组合，以及通体灰色的外观，让它隐匿在周围声色犬马的喧嚣中。这一设计出自擅长打造大型商业及公共空间的德国 GMP，设计理念也应和了“CHAO——巢”的寓意——外部严谨平实，内里紧凑、丰富，别有洞天。

CHAO 的内部公共空间包括地上三层，以及地下一层艺廊空间。除了 180 间客房、大堂吧、酒吧、餐厅等常规配置之外，还拥有用于艺术及设计品展示及售卖的艺术中心；一间可用于小型话剧、音乐剧演出的剧场；用来举办不同规模沙龙、讲座等活动的日光礼堂、Ballroom，以及取代传统商务中心而存在的书房，和健身房、户外餐吧、雪茄吧等等空间。承载了各种使用需求的功能空间，均在统一的设计理念之下，使用不同的方式进行联结与曲隔，让这里成为一个名副其实的“城中巢穴”。不仅为商务出差和旅行人士提供短暂的栖息之地，也会吸引所有追求生活品质奥义的人们将此地作为社交、用餐的场所。

一层大厅的石阶广场是 CHAO 最具标志性的一处场所。广场由大理石材质铺成的石阶组成，由一楼正门进入的人们可以由广场进入二层空间，也可以在台阶上闲坐、阅读和社交。广场右侧，是酒店大堂及前台，另一侧则是相对具有开放性的餐厅、雪茄吧和露天餐吧。

从广场拾级而上，便是出现在图片社交网络上最多的“日光礼堂”，日光礼堂因其尖顶的礼堂造型，与透光封顶，在一天的绝大多数时间将自然光引入室内，光的强度被控制在一个合理的范围内，因此得名。开业至今，这里也成为 CHAO 使用率最高的场所之一。



2

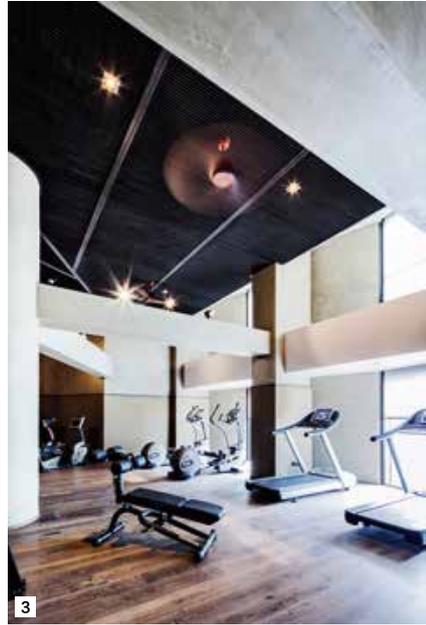
经由日光礼堂一侧可通向 Ballroom，从而让不同类型的活动之间充满流动的延续感。而在这两个相对公开的空间之外，礼堂门口右侧一扇十分隐蔽的木门则将来客领入更具私密性的一系列小型空间。二楼餐厅是典型的美式风格，餐厅的尽头是一张可用来举办小型参会的长桌，配有烹饪台，可供举办小型家宴和未来的烹饪公开课。相对一楼餐厅的公开、社交氛围，二楼餐厅从空间设计、区域划分上都更注重私密性。餐厅一侧，是取代了传统酒店商务中心而存在的书房。办公需要的设备与工具、书籍陈列其中，因此，相对商务中心的短暂停留，这里更成为住客与会员可以办公、阅读与沟通的场所。

穿过餐厅便可以从一个小门进入二楼健身房和发廊、

等空间。这些小型空间被有机地设定、串联在一起，但“社交”与“互动”的概念渗透在每一处。例如，二层 Chef's Club 计划在未来作为 Pop Up 厨房使用，邀请来自不同国家的厨师入驻，并请住客、投资人、媒体来体验，以作为来京开办餐厅的“试水”，同时收获不同的反馈与推广。

此外，整体设计语言希望传递出开放、舒适与自由的氛围。酒店一楼前台和二楼宴会厅的备餐区域均采取了开放式设计，打破以往酒店客人与服务人员被一道服务台隔离的状态，在办理入住与离店手续时，住客可以全程参与与服务人员及时沟通。通过这样的服务设计，也传递出品牌所倡导的居住理念。

Inside ARCHITECTURE



1.2.3.4 / CHAO 将建筑内部原有的格局做了极大的改动。改造之后的建筑可以被想象成一个中间有树枝，并被不同的小巢穴层层包围，外壳坚固，但内部无时无刻在生长、互动、交流的有趣的存在。

5 / 日光礼堂的尖顶造型与透光封顶使得阳光在一天的绝大多数时间内都可以被引入室内。开业至今，这里也成为 CHAO 使用率最高的场所之一。图片 / CHAO。

6.7 / 内部空间保持了原有建筑粗犷的工业感。



CHAO 的联合创始人及品牌总监李浩然 (Maurice Li) 向我们解释道, 作为一个 80 年代老牌国有酒店改造项目, CHAO 将建筑内部原有的格局做了极大的改动。改造之后的建筑可以被想象成一个中间有树枝, 并被不同的小巢穴层层包围, 外壳坚固, 但内部无时无刻不在生长、互动、交流的有趣存在。CHAO 可以被理解为汉语中“蜂巢”的“巢”, 由一个个小“窝”联结、组建而成的, 每个空间又是各自独立的, 根据不同功能和社交需求发挥自己的功用。在 Maurice 的理解中, 蜜蜂是一种非常勤劳、有组织、代表正面能量的小动物, 蜂巢更是一个有机、严谨的小空间。小蜜蜂会沟通、联系、交流哪里去采蜜, 哪里是不能去的。所以他希望 CHAO 能够成为这样一个载体, 有很多温暖的小窝, 里面的人可以随时随地交流和分享, 碰撞出新的想法。

游走于这些空间的过程, 也是一个不断发现惊喜的过程。不同功能空间的衔接曲折但不凌乱, 通过木门、水泥台阶、旋转楼梯、暗门等等方式, 以用户需求为设计思路, 进行了空间组织与串联, 不失为典型以设计师思维和用户体验出发, 延展出具体的设计方案的例子。而整体空间、概念与服务设计的多元化与人性化, 也将使 CHAO 作为一个多元综合体, 在未来吸引更多来自文化、艺术与创意等领域的人们倾巢而入, 碰撞、生发出更多思想与理念的火花。■