

## 紐約設計新晉AvroKO 顛覆CATALUNYA

Catalunya Hong Kong中心位置的吊燈，樓下酒吧則是吧檯與座位緊鄰的動方，兼為紐約設計組合AvroKO合夥人之一William Harris。

新陣子位於灣仔愛都道的Catalunya Hong Kong餐廳開張，打著日 Bulli的旗幟，吸引不少食客的賞顧，至今依然是天天爆滿。訂位無難，看來西班牙分子料理還是令人趨之若鶩。

正當筆者考慮是否一嘗他們的Sunday Brunch之際，卻傳來有機會負責Catalunya Hong Kong室內設計的消息。設計新晉AvroKO設計師，才發現位於中環的Lily & Bloom、墨西哥餐廳Socialito及意大利扒房Camevino的室內設計都是由AvroKO負責。如果你曾經到訪過以上任何一間餐廳，不難發現AvroKO的設計是很貫徹統一，一方面餐廳氣氛好像很優雅，另一方面又帶出後現代設計風格，如何在新興與舊之中取得平衡，已相當考功力，更重要的是他們結合建築、室內設計、平面設計、品牌設計於一身，充分了解餐廳的文化背景、餐飲特色，致使每個作品都像在訴說一個故事，讓室內設計等種種，幻化成餐廳顧客溝通的橋樑。

今次來港接受訪問的是AvroKO合夥人之一William Harris，他與其餘三位合夥人Greg Bradshaw、Kristina O' Neal及Adam Farmerie在大學時認識，當時已經一起合作一些諮詢製作，畢業後Greg和Adam組成Avro建築公司，而William及Kristina則組成KO Media設計公司，促成兩間公司合夥的原因，正是他們共同為一間美國時裝店負責室內及品牌設計，彼此由此合作愉快，加上KO Media在平面及創意設計的天馬行空，讓Avro的四年八個月補不不足，於是，兩間公司正式於2001年合組AvroKO。

「有人說不要讓朋友或家人合組公司，唉，於我們而言，合組公司的經驗卻非常美妙，更重要的是2001年我們設計的Public餐廳，取得James Beard Foundation獎項，從此奠定AvroKO整體性的風格。」William Harris說。

對的，將兩間公司所長結合起來，AvroKO不僅是提供室內設計那麼簡單，還負責品牌、平面及建築設計，提供整體性解決方案。他們稱之為Integrated Psychological Design。也許位於紐約的Public餐廳比較遙遠，他們從30-50年代的美國設計大獲取得靈感，甚至菜單也依照當時政府文件的字體，繼而找到Public是以前南澳洲fashion某作主打，菜式與環境的關係確實這樣複雜。值得一提的是，他們每年都會經歷世界各地方，進行深度探訪、尋找靈感，看遍他們從世界各地復原的「手稿」，竟發現有香港出品的保潔大，再看他們為紐約Madam Geneva酒吧的設計，竟見到類似保潔大的構影影子，原來他們就是這樣集百家大成，從不同文化領域取材，然後以現代手法處理案例，實在令人感到驚喜。

再看曾位於中環的Lily & Bloom及Socialito，前者以美國禁酒時期作參考，盡顯美國30年代的風格，而後者將墨西哥餐廳重新包裝，將酒吧、餐廳、快餐分成三個區域，營造三種不同空間，感覺與別不同。

近年AvroKO積極開拓亞洲及全球市場，除香港外，還在上海、新加坡、俄羅斯等進行餐飲或酒店設計項目，視野極廣。「我想近年全球熱愛美式的顧客，對室內設計的要求也



Socialito的餐廳設計真美，又不失現代時尚風格。



位於中環的Lily & Bloom環境取材自美國20年代的「禁酒時期」。



Catalunya Hong Kong內的酒吧，紐約Madam Geneva酒吧的招牌有像像保潔大的構影。

來愈高，而餐廳業主亦一樣，要令自己的餐廳變得吸引、有活力及充滿美感。」難怪Catalunya Hong Kong也找他們負責室內設計，原來之前Catalunya Singapore已經是出自他們的手筆，如果你有機會到訪香港分店，一定會發現餐廳中心位置的吊燈，原來這正是焦點所在，在進下的木枱就是用來吊掉牌匾西班牙乳豬之用，William認為它既具功能性，又富美感，一如前作，Catalunya Hong Kong亦分成不同區域，酒吧、餐廳、咖啡廳各佔一位，區域的高低不同，以此作分隔，而William更帶我們到VIP房間，該設計並非一般的VIP房，儘管玻璃外便是開放式廚房，讓VIP賓客擁有不同景觀及享受。

「Catalunya Hong Kong的設計顯新加坡分店一樣超前，我很喜歡香港店的位置，它跟外國的互動關係，你可以看到室內的馬塞克牆磚，是直接從西班牙引進過來，我們想讓餐廳的設計不太強硬，希望以我們的處理手法，去表達Catalunya Hong Kong的餐飲文化及展示。」

提到AvroKO其它項目，William表示在上海與日本著名建築師坂本浩司合作的上海Jing-An Shanghai餐廳，最令他難忘，大廚對細節的要求很執著，細節和準確，令作品充滿美感，也讓他們擁有全新體驗。不說不知，原來AvroKO不單止為酒店、餐廳、酒吧及住宅負責室內設計，更擁有自己的餐廳，當中四間在紐約，一間在加州，未來在俄羅斯也會開設別一間，William提到擁有餐廳的好處是，只要想到的新意念，可以立即在自己的餐廳內進行「實驗」，確是一舉兩得。