

马尔代夫：

The Lost Paradise

对谈：建筑师的社会责任

张永和 × 陈冠中

《Meatpaper》肉的文化

叶锦添：与书共生

时装界的抄袭门事件

爱说话的陈奕迅

麦兜独闯武当山

横滨：由Bedtown苏醒过来

Woodstock 40年：歌谣不再



FOOD

01



学做米其林三星大厨 > 01

从没有想过在家里也可以吃到米其林三星大厨准备的菜，不过把这些菜下锅的并不是他，而是你自己。米其林三星大厨Thierry Laborde在英国开设了新概念餐饮店——The Kitchen，他们提供的服务，不单是为你烹调一顿饭那么简单，也包括准备合时宜的食材、为食材调味，更重要的是，你可以在The Kitchen中接受Thierry Laborde及他的团队的指导，一同把菜做好，完成后他们会把食物包装妥当让你带回家。之所以创办The Kitchen，Thierry Laborde是希望把人们拉回饭桌上，一同聚餐享受佳肴，而非面对计算机或电视，匆匆忙忙填饱肚子了事。顾客可以先在网上选择菜谱，几小时后，到达The Kitchen收取食材并参与课程。另外，为The Kitchen进行形象及包装设计的是来自伦敦的Design Friendship，简约的风格让厨房看起来颇合重视生活品味的年轻人胃口。

The Kitchen

网址: www.visitthekitchen.com

02



面包店简约风 > 02

印象中的面包店，无非是在千篇一律的透明塑料货架间闻到奶油芝士的浓郁味道。直到Vyta出现，我们才惊觉，面包店也可以简洁、干练。这间极具现代感的面包店由Colli+Galliano Architects设计，店铺位于罗马Termini火车站，紧邻繁华购物商场。因来往人流较多，设计师特地在店内建造了狭长的柜台，从入口一路延伸至店内空间尽头，便于人多时候维持排队秩序。店内装潢使用融合了传统美感的现代材料，在大面积铺陈黑色的同时，也不忘加入自然色调和，冷静简约的风格与温和的蜂蜜色木材镶板墙搭配起来不失和谐。聚乙烯材料的柜台是面包店的“心脏”，餐桌和座椅的墨黑色不规则表面，衬托着新鲜诱人的面包；嵌入式霓虹灯营造出幽雅的环境，让人错觉自己是在一个古老的宴会中享用美食。

Vyta Boulangerie

地址: Termini Station, Rome

