



Lo Chef College a Tokyo

La nuova scuola di cucina professionale giapponese è stata commissionata dal più grande gruppo di college nella regione del Nord Kanto. L'idea punta a una spazialità destinata all'apprendimento attraverso la stimolazione dei cinque sensi. Colori simbolici ed essenze mentalmente associate ai cibi sono estesi agli ambienti; le tonalità tematiche sono differenziate per ognuno dei cinque piani (giallo per le aule e gli uffici tecnici al secondo, rosa per i laboratori di panetteria e pasticceria al terzo, verde per i laboratori di cucina al quarto) in un vivace hub in cui gli studenti condividono esperienze e didattica. La pavimentazione in piastrelle ceramiche o resine viniliche, l'illuminazione a Led, la serie cromatica delle sedute nella reception trasmettono una pervasiva sensazione di dinamismo.

Localizzazione: Uchikanda, Chiyoda-ku (Tokyo) Progetto: Emmanuelle Moureaux Architecture + Design Committente: TBC Gakuin General Contractor: Musashi Construction company Superficie: mq 2.162 Cronologia: dicembre 2011 - marzo 2012 Foto: Daisuke Shimokawa / Nacasa & Partners Inc. Web: www.emmanuelle.jp, www.oyama.ac.jp/cook/

About Author



[gda](#)

[See author's posts](#)

[!\[\]\(339a16584d5da0f0a3ca4e9ec17bf6a1_img.jpg\) Condividi](#)