



多层次的诗意画面

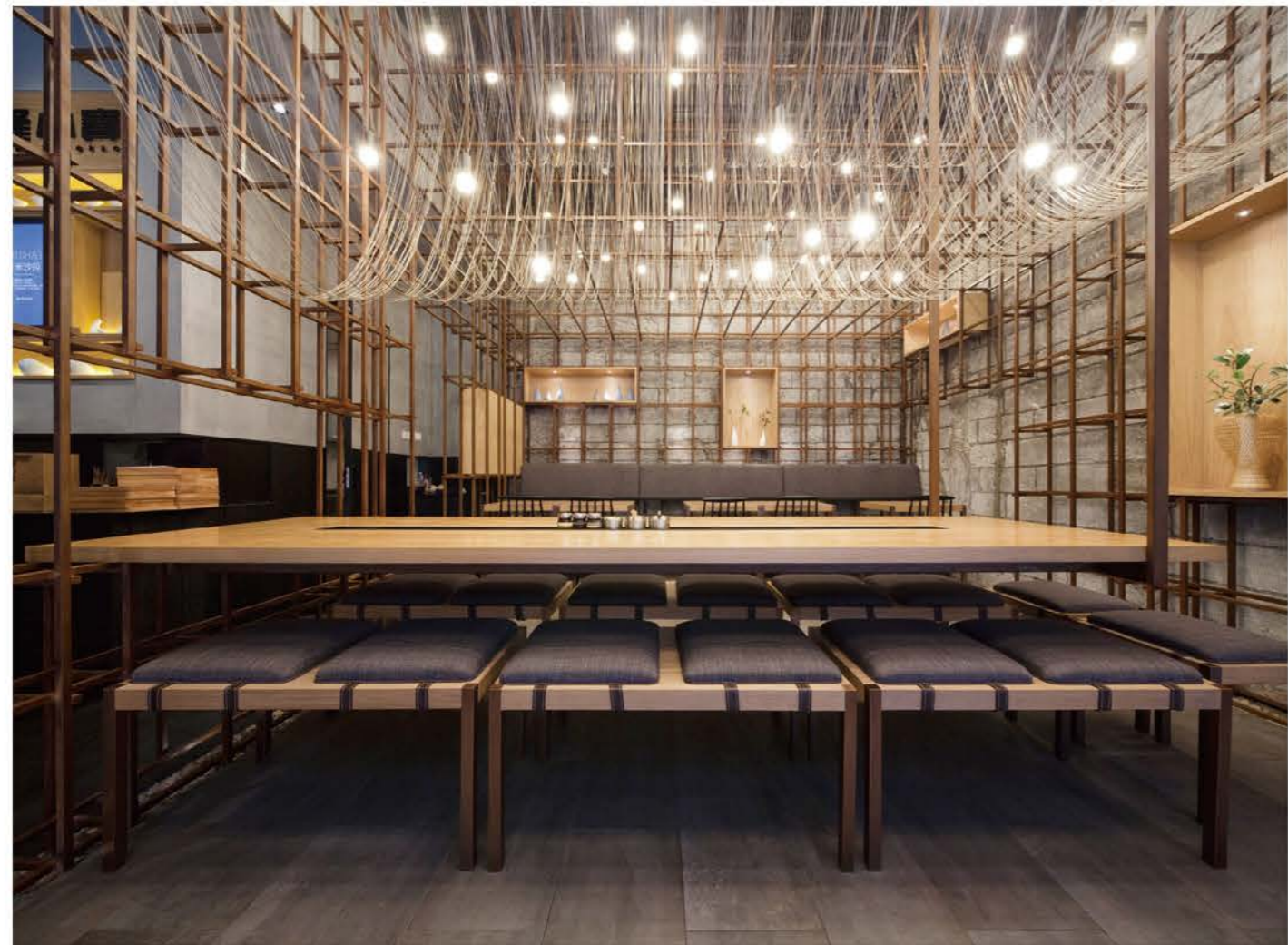
从左侧盒子进入店内，首先来到一个简约内敛的空间：前台嵌缀着曾用于浇筑混凝土的竹模，与外立面相呼应，水泥素墙衬托着由橡木盒子和点单屏幕组成的背景墙。转身步入用餐区，围绕着铁架子的光晕将空间的丰富层次展开：墙

面馆有一个宁静而引人入胜的店面。竹子倒模浇筑的混凝土外立面上，两个相映成趣的钢盒子穿墙而出：左边略高的一个看起来比较冷静封闭，右边的有脚手架一样繁复的面孔。三个元素并置在一起，为食客揭开入店探索的旅程。

受邀为其打造品牌创始店，为了将传统制面工艺引入到空间设计中，用现代语汇重新诠释了‘晾面架’这一元素。

三元素的魔力

湘江畔的购物大道上，这间50平方米的



The Noodle Rack

[编辑·梅思颖][设计师·陆颖芝]

导读：面条是中国随处可见的街头小吃。大部分面馆都仅在口味上费尽工夫以赢得客户，然而另一些品牌却已将优质的店铺设计视为不可或缺的成功秘方，隆小宝就是其中之一。这个新团队在长沙小试牛刀，力图把钻研多时的地道邵阳米粉推广到全国各地。芝作室



室内面积: 50 平方米

设计范围: 店面设计, 室内设计, 家具设计, 灯光设计

设计期: 2015年2月至4月

施工期: 2015年5月至7月

项目团队: 陆颖芝, Alba Beroiz Blazquez, 蔡金红, 林宝意

施工团队: 上海迈昌建设工程有限公司

摄影: Peter Dixie 洛唐建筑摄影

体原本的砖块与水泥结构得以露出, 与铁架子共同营造粗犷的背景; 层层叠叠的铁架子中, 精心布置的木盒子展示着光洁的瓷器; 一束束细密的钢丝‘面条’优雅地垂挂着, 微微映着灯泡的暖光, 成为整个空间的亮点。每一处的细微用心都

是为了引起客人在晾面架下进餐的诗意联想。

新面馆时代

粗糙质朴和细腻精致, 东方传统和现代诠释, 芝作室通过这样的融合让店铺成为连

锁快餐和高档餐厅的混合体。这样的一个面馆, 我想无人不想进去品尝一下吧! 这个项目不仅改变了大众对平常面馆环境简陋低劣的偏见, 还展示出了传统中式美食店也有潜质成为像咖啡厅一样令人流连忘返的场所。🔥



陆颖芝生长于香港, 从小就对身旁的新事物有独特的触觉, 立志要从事创意行业。于2002年在加拿大多伦多大学获取建筑系学士学位。累积了五年工作经验并获得加拿大安大略省注册建筑师执照后, 在2007年被当时公司委派到中国上海工作。过去十年内, 在大、中型项目中担任过设计师和项目经理岗位。所参与过的项目类型包括: 城市规划, 历史建筑修复, 多功能建筑群, 办公楼建筑, 酒店餐饮室内设计, 博物馆展览设计等等。陆一直渴望了解各种设计的工作模式, 并积极学习施工期间的各种细节协调工作。她擅长洞察客户的不同需求, 带领设计和施工团队, 创造和实现项目。2011年, 陆创办了芝作室, 希望以累积的经验和对设计的热诚, 开拓一个自如的创作空间。芝作室的团队在过去几年内完成了一系列精致的作品, 每一个项目中都能发现他们对材质与细节的追求。