

SANOI → TRONDHEIM

SWECO ARCHITECTS TRONDHEIM

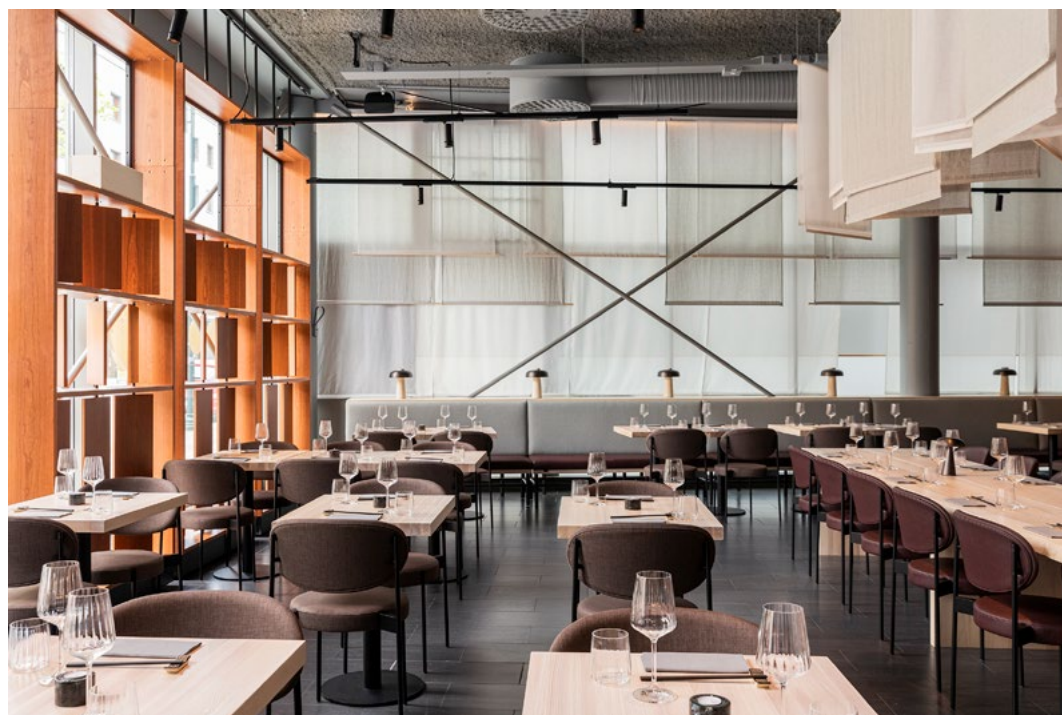
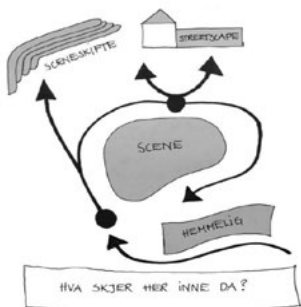
Prosjektansvarlig → Catharina Kristoffersen Skei, interiørarkitekt MNIL

Prosjektmedarbeidere → Aina Moe, Sofie Gustafsson, interiørarkitekter MNIL

KREDITERING → SIDE 178



Fra Apotekerveita ser man glimt gjennom lokalet, men arealene fremstår delvis skjult. Baren har fronter av rødlig mikrosement mot en varmbrun larvikitt, og skap er i sort furufiner. Over baren henger lamellgardiner som skjuler og diffuserer belysningen.



Selve spisesalen er et stort åpent rom med fokus på utsikt til kjøkkenet, og forskjellige sitteplasser. Skjermvegger mot Søndre gir restauranten kontroll over lysinnslippet og innsynet, og draperingen mot lysgården gir et diffust lys til restauranten.

Et over 6 meter langt community table i lys ask bidrar til en uformell plass foran kjøkkenet. Bordet er laget av to hele stokker, med synlige rå kanter fra treet. Over dette henger lamellgardiner som skjuler og demper belysningen.

Sanoi

Sweco Architects ble høsten 2021 invitert av Bitastad AS til en konkurranse om å lage et forslag på interiørkonsept til Sanoi, som er den første restauranten de selv har utviklet, med en lokal Michelin-kokk i spissen. Restauranten skal tilby eksklusiv og moderne asiatisk delemat laget av nordiske og trønderske råvarer. Sweco Architects vant konkurransen, og har utviklet designkonseptet og stått for total prosjektering fra start til slutt.

I bestillingen fra Bitastad sto det at restauranten skulle ha et minimalistisk uttrykk med buede former mot et stramt formspråk, der rommet skulle være kunsten i seg selv. Samtidig ønsket kunden at restauranten skulle ligge skjult fra gaten, og fremstå nærmest litt hemmelig og mystisk. Hvordan gjør man det, nå restauranten

skulle flytte inn i Vinmonopolets gamle butikklokaler, et stort og upersonlig lokale bestående av tre store glassfasader skapt for innsyn?

Det første interiørarkitekt gjorde var å snu planløsningen. Eksisterende inngangsparti lå ut mot den brede og trafikkerte Søndre gate, i et bankkvartal uten hensyn til menneskelig skala. Bak bygget ligger Apotekerveita, et av Trondheims små brosteinsbelagte veiter som brukes av myke trafikanter og som henvender seg til parkareal, Britannia Hotell og med en forbindelse til Trondheims gågate. Den nye inngangen leder via en rampe ned til baren og loungen. Her sitter man tett på menneskene som går forbi, og man kan ane at noe skjer på andre siden av lokalet. Et stort organisk volum bølger seg gjennom lokalet, og skaper en spennende korridor

man ledes gjennom og inneholder blant annet en av barens lounge og en chambre séparée. Til slutt kommer man til selve restauranten der det åpne kjøkkenet er midtpunktet som fungerer som en scene alle sittegruppene henvender seg til. Fra den originale inngangen i Søndre gate er det opprettet en takeaway-inngang der kunder kan hente maten sin uten å måtte gå inn i selve restauranten.

Interiørkonseptet er som maten, en krysning mellom asiatisk og nordisk design, full av kontraster, men minimalistisk utført da det er maten som skal skinne. Sanoi skal vekke nysgjerrighet, og i arbeidet med interiørkonseptet utviklet de tre viktige «tags», som hele interiøret er formet rundt: «Lysstråle», «Den myke linje», og «Scenografi».

Lysstråle er oversatt til det å kontrollere



Kjøkkenet er scenen i restauranten, og som innramming rundt kjøkkenet er det montert plater i sort nordisk finer, som hinner til Shou Shugi Ban. Som en sart kontrast til dette har kjøkkenet og barfront fått en sart rødlig mikrosegment.

lysinnsliippet og innsyn, og det å skape skyggespill i rommet – en effekt brukt i asiatisk arkitektur. Mot den store glassfasaden mot Søndre gate er det bygget skjermvegger i kirsebærfiner, med justerbare lameller som gir forbigående små innblikk inn, mens gjestene er delvis skjult. Lamellene kan vris, slik at man kan regulere innsynet. Skjermveggene er også montert på skinner, slik at de kan flyttes etter hvor åpent eller lukket man ønsker fasaden. Langs glassveggen til lysgården mot banken er det lagvis drapering av gardiner som skaper et diffust og mykt lys, i tillegg til nødvendig skjerming mot banken. Scenografi understrekes i planløsning, siktlinjer, materialvalg og overganger. Dette tilfører magi og mystikk og er gjort ved å bevisst skjule deler av lokalet og skape ulike førlep og stemninger når man beveger seg

gjennom restauranten.

En grov og rå celluloseoverflate i himling og øvre del av vegger gir ikke bare et godt og dempet lydbilde, men et rått og iøynefallende uttrykk som kontrast mot det forfinede. Grove teglfliser ved baren og korridoren tar med seg materialiteten fra fasadene i Apotekerveita. Sortbeiset furufiner rammer inn kjøkkenet, baren og alle servicefunksjoner og gir uttrykksmessig et nikk til Shou Shugi Ban. Det er mye tekstil i lokalet i form av draperingen mot lysgård, samt at det er laget gardinlamper. Disse skjuler belysningen som ligger mellom dem, og de er tegnet slik at det ikke skulle være noe restmateriale av dem etter produksjon.

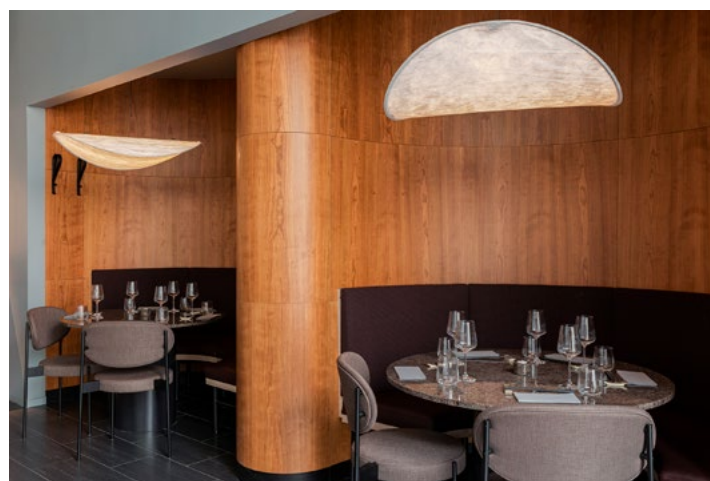
Designet har krevd godt samarbeid mellom interiørarkitekter, møbelsnekker, leverandører, kunden selv og ikke minst håndverkerne. Bølgevolumene er



Servicestasjonen er en utvidet del av kjøkkenets sorte innramming, og står i sterk kontrast til bølgeveggen på motsatt side av korridoren. Tredimensjonale fliser med naturlig skyggespill og ru overflate bidrar ytterligere til kontrast.



I enden av det bølgende volumet finner man et chambre séparée. Dette ligger delvis åpent mot restauranten, med utsikt til kjøkkenet. De fleste bordene i restauranten er i lys nordisk ask, også i kontrast mot den varme, bølgende kirsebæren.



To huler i form av bølgebåser av kirsebærtre gir to mer intime sitteplasser i den ellers åpne spisesalen. Malte flater i lokalet er i en kjølig gråblå tone, i kontrast til det varme, og blåfargen gjentas i spetter i larvikittbordene.

modulbaserte, slik at de ikke er stedlig låst. Teglflisene kan flyttes, og det samme kan alle spesialmøbler. Sett bort fra kirsebærtreet, har det vært fokus på å velge nordiske tekstiler og materialer som ask, larvikitt og furu. Det ble valgt å bevare det eksisterende flisgulvet, og heller reparere og bytte ut ødelagte fuger og fliser.

I arbeidet med konseptet var det viktig å ta høyde for at designet potensielt kan videreføres på flere lokasjoner i fremtiden. Det var derfor viktig at alle elementer enkelt kan utføres i forskjellige utgaver, slik at de er gjenkjennelige, men gir rom for variasjon og uttrykk. Restauranten sto ferdig i april 2023, og har blitt et populært tilskudd av restauranter i Trondheim.