



←
Spesialdesignede messinglamper
inspirert av koraller.

Eksklusiv idyll i skjærgården

Bekkjarvik ligger idyllisk til i Austevoll kommune, sør for Bergen. Med sin lune havn og idylliske skjærgård blir stedet ofte kalt en perle på Vestlandet. Helt siden 1600-tallet har det vært drevet gjestgiveri i havneområdet. De siste 40 årene har familien Johannessen forvaltet arven med det familiedrevne Bekkjarvik Gjestgiveri, kjent for mat i verdensklasse. Bocuse d'Or-vinner Ørjan Johannessen står sentralt i familiebedriften, og er en av fem norske kokker som har vunnet den gjeve prisen som verdens beste kokk. Drømmen om å skape et boutiquehotell hvor Ørjan kunne starte en ny kulinarisk reise med sin egen «matkatedral» danner grunnlaget for Beckerwyc House. Navnet er hentet fra et gammelt hollandsk sjøkart over øyen.

Bygget er tegnet av arkitekt Ajas Melbye i Melbye Arkitekter AS, med maritim inspirasjon fra rekved og fiskeskjell. LAB-entreprenør AS startet i november 2021 oppføring av hotellet, de engasjerte Forum Arkitekter AS til gjennomføring av prosjektet. Sol Design ble i mai 2022 invitert av byggherre og deres prosjektleder til å være med i konkurransen om interiørarbeidene. Sol Design ble valgt som interiørarkitekt og arbeidene startet med et innledende møte med familien Johannessen.

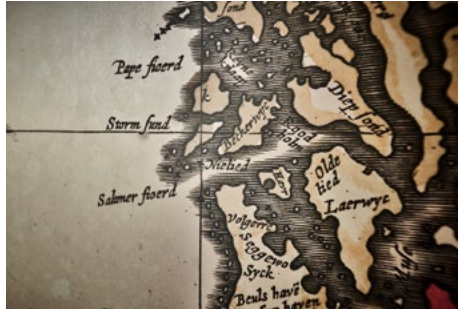
Helt fra første møte var stemningen og forståelsen av retning for prosjektet god mellom byggherre og interiørarkitekt. Det som innledningsvis ga noen utfordringer, var at entreprenør hadde kommet langt i planlegging av bygget. En del av de foretatte valgene var ikke forenlige med ønsket

om å skape et eksklusivt og moderne boutiquehotell.

Dette krevde at det ble satt høyt tempo fra start i planleggingen av hotellets interiørkonsept, farger- og materialvalg. For interiørarkitekt var den tette dialogen med Ørjan og hans mor Asta avgjørende for å skape de rette rammene for hotellet. Videre var tilliten de fremviste til interiørarkitektens rolle en inspirasjon i arbeidet. Byggherrens prosjektleder var en god støttespiller i prosessen, og sammen med en lydhør total-entreprenør ble det raskt tatt viktige grep for å bevege seg i ønsket retning.

Gjennom et tett og fruktbart samarbeid formes en visjon. Hotellet skal gi en total sanselig opplevelse fylt av velvære ut fra synergien mellom interiør, natur, tradisjon

BECKERWYC HOUSE → BEKKJARVIK



Hollandsk sjøkart hvor navnet Beckerwyc er hentet fra. Kartet henger i resepsjonen.



Beckerwyc House – hovedinngangen.



Bocuse d'Or-statuetten har en sentral plassering i restauranten.

Peisen danner et skille mellom lounge og restaurant, teppet er inspirert av pinnesystemet til tørke av fisk, kubbegulv og trestrukturer.



Bocuse d'Or-vinner Ørjan Johannesen i sin kulinariske matkatedral. Vinrommet er kledd med akustiske og dekorative korkplater. Hovedarealet i restauranten har en lun atmosfære med skulpturelle lamper i taket inspirert av skjellformasjoner. Teppet er inspirert av pinnesystemet til tørke av fisk, kubbegulv og trestrukturer.



Fra lounge med utsikt mot serveringsarealet i restauranten.



Final touch.



Loungen har karaktersterke møbler som skaper et spennende samspill. En avslappet stemning og panoramautsikt over omgivelsene. Peisen danner et skille mellom lounge og restaurant.



Chambre séparée med sine blå nyanser og lamper i lett tremateriale som gir assosiasjoner til livet i havet.



I hovedtrappen henger det en spesialdesignet lysinstallasjon inspirert av vanndråper som faller fra himmelen.



Forrommet til toalettene til restaurant Mirabelle, en liten oase av velvære.



3. etg.

og matopplevelse. Inspirasjonen fra naturen har hatt spesielt fokus på elementer fra havet. Farger og former skaper fornemmelse av naturens tilstedeværelse. Interiørkonseptet har refleksjoner som hovedtema – både de naturlige refleksjonene og gjestenes egne.

Refleksjoner fra hav og vind gjenspeiles i et moderne og maritimt design. Det har vært en motivasjon å skape et nytt maritimt begrep, som gir en fornyet og neddempet opplevelse av nærheten til havet. Den lokale forankringen til miljø og tradisjoner har videre stått sentralt i utformingen.

Hotellet har 20 eksklusive rom og suiter over to etasjer, med romkategoriene superior, deLuxe og suiter. Fargetema i første etasje er jordnært og frodig. Naturens grønne prakt i neddempede og lune fargetoner. I andre etasje er fargetema blått som havet og horisonten. Blåtoner i ulike

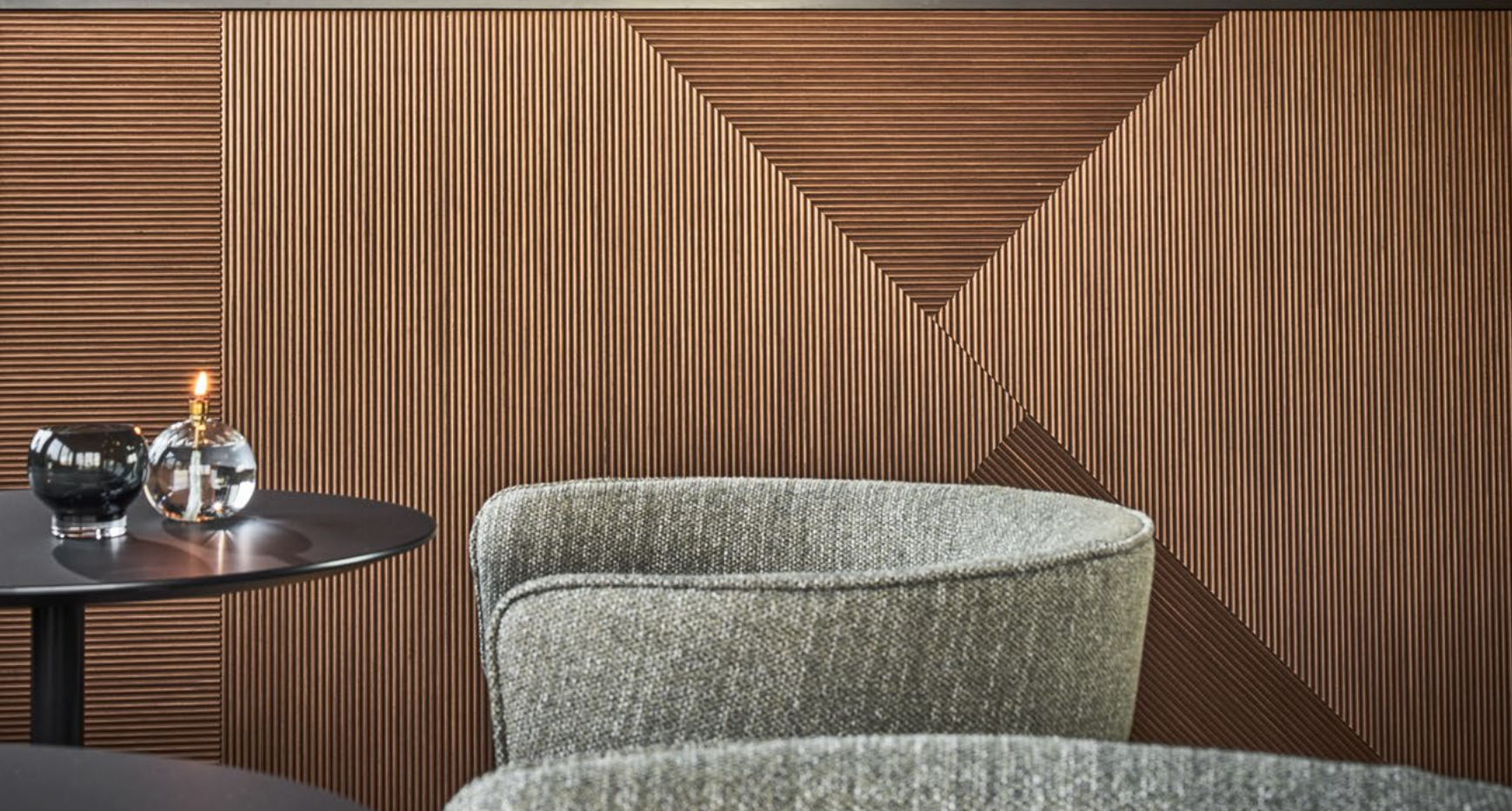
valører sammen med nordiske materialiteter og uttrykk. Tepper og fast inventar er spesialdesignet og knytter seg tett til natur som inspirasjon. Tapetvegger som bygger opp under fargetemaene gir rommene særpreg og karakter. Hotellbadene skal gi hotellets gjester en lun og velgjørende opplevelse. Kontraster mellom mørke og lyse farger og materialer går igjen i interiøret. Hotellets gjester får servert en rikholdig lekker frokost på rommet, samtidig som de kan nyte den flotte utsikten.

Resepsjonen er lun, intim og imøtekommende. Fargeinspirasjonen er hentet fra kamskjellets vakre nyanser sammen med mørkt tre og steinmaterialer. I taket er det brukt en designhimling med lysinstallasjon inspirert av regndråper som faller fra himmelen. Gjennom et tett samarbeid med leverandøren Nuura lages det spesialtilpassede lysinstallasjoner både

i resepsjon og hovedtrapp. Belysningen spiller en sentral rolle i hele prosjektet, og gir en helt egen ramme rundt interiøret. Det er gjennomgående gjort valg av lamper med inspirasjon fra vann og hav.

I baren i 3. etasje er lampene i messing spesialdesignet av Sol Design, inspirert av havets koraller. De skaper spennende lyseffekter og refleksjoner. Etter ideen om å designe unike lamper i baren startet arbeidet med å finne noen som kunne produsere lampene innenfor prosjektets økonomiske rammer og fremdrift. Det ble en ekstra fin erfaring å finne et lite verksted i Hobøl, Kaarbø Metall, som kunne realisere lampene. De var løsningsorienterte og hadde nøyaktigheten som krevdes.

I 3. etasje ligger Ørjans «matkatedral», restauranten Mirabelle. Restauranten har 24 eksklusive plasser, og målet er å oppnå Michelinstjerne. Kortreist mat fra havet er





Fra hotellsuite i 1. etg. med fargeinspirasjon fra jordnær og frodig grønn natur.



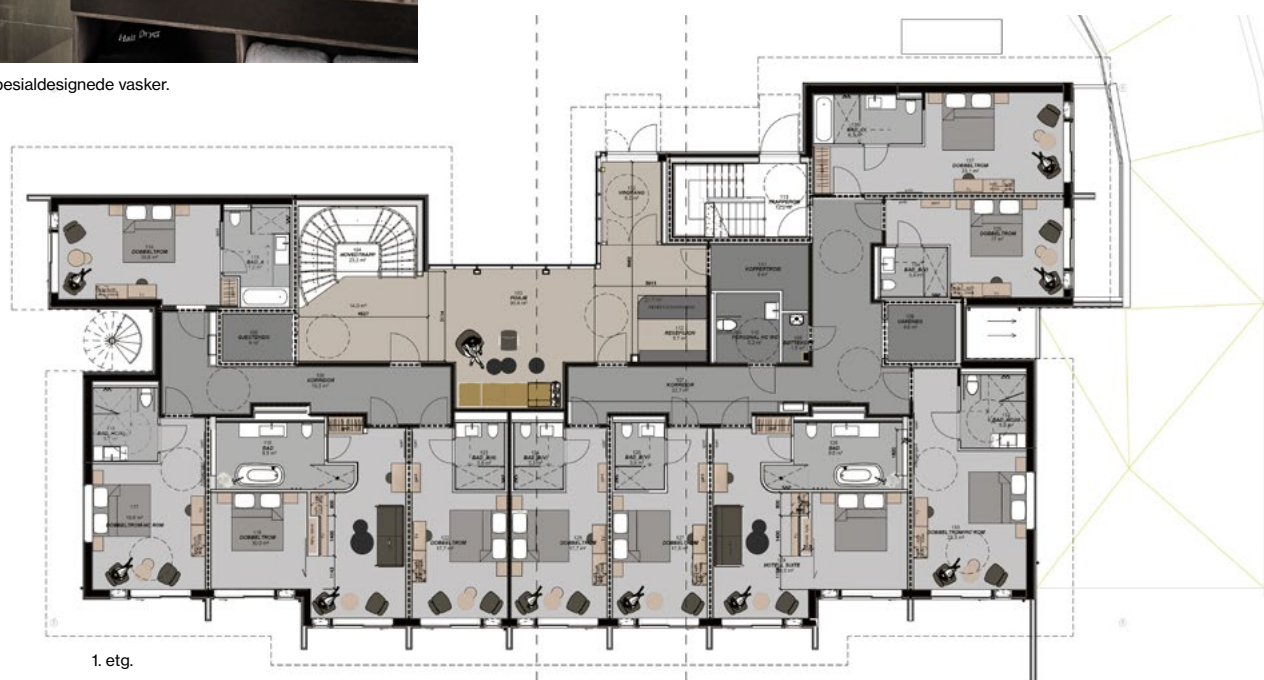
Hotellrom med eksklusiv tapet i grønt fargetema.



Hotellrom med blå nyanser fra hav og horisont.



Hotellbad med varme nyanser og spesialdesignede vasker.



hovedingrediens og serveres på kunstferdig vis. Som en del av forståelsen av logistikk, prosess og stemningen i en Michelin-restaurant oppfordret stjernekokken interiørarkitekten til å besøke en bestemt restaurant i Stockholm. Det ble en god opplevelse som ga forståelse for flere sentrale deler av konseptet, samt ga rom for en dypere innsikt i byggherrens ønsker og behov.

Restauranten i 3. etasje har stor takhøyde og ulike takformasjoner, sammen med små vindusglugger som skaper spennende lysspill. Teppet i restauranten er spesialdesignet av Sol Design i samarbeid med Ege Tepper. Inspirasjonen er hentet fra pinnesystemet til tørke av fisk, kubbegulv og trestrukturer, et element Ajas Melbye hadde med i skisseprosjektet som de ønsket å ta med videre. I skisseprosjektet var det tenkt tregulv i restauranten, men det var ikke mulig på grunn av de akustiske forholdene. Temaet ble derfor tatt med inn i teppedesignet. Mønsteret er sentrert midt i restauranten, og fader utover i rommet. Teppet er produsert av blant annet gamle

fiskegarn. Bærekraftige valg i materialiteter er gjennomgående i prosjektet. Lampene i restauranten er inspirert av skjell, og danner spennende formasjoner mot himlingen.

Sentralt i etasjen ligger vinrommet, kledd med akustisk kork. Både en passende og effektfull innpakning av vinflaskene. Bordene er spesialtegnet med bordplater i neolitt, materialiteten tas igjen i peisen som danner skille mellom restaurant og lounge. Faginnredning AS har produsert spesialdesign og fast inventar i prosjektet, i et trygt og godt samarbeid.

Ved inngangen til restauranten henger et buet gardin, som danner en sløret innpakning av serveringsarealet. Når en ankommer tredje etasje blir man tatt imot, og ført inn i loungen for en velkomstdrink. Loungen ligger mellom den lille baren og restauranten. Med gode stoler og spektakulær utsikt tas stemningen inn, mens man venter på å bli hentet inn i restauranten.

Toalettene i etasjen er en lun oase av velvære og omsorg for gjestene. De skal gi en følelse av deilig luksus. En mørk fargepallett sammen med messing, marmor,

speil og grønne planter skaper rammene i interiøret.

Chambre séparée ligger i bakkant av restauranten, og gir plass til mindre grupper, lukket selskap og møter. Rommet er inspirert av blåskjell, flo og fjære. Her er det brukt ulike blå nyanser fra gulv til tak, teppet er Tide fra Tom Dixon, med tidevann som inspirasjonskilde. Lampene er i lette trematerialer, og gir assosiasjoner til livet i havet.

Kontrastene og samspillet mellom de blå nyansene og det lyse treet gir rommet en behagelig atmosfære.

Det har vært forfriskende å jobbe tett med en familiebedrift med et så brennende engasjement, team Johannesen tør å gå nye veier og satse på det de tror på. De har en stor heiagjeng på Austevoll, janteloven gis ikke grobunn her, de velger heller å heie hverandre frem. Det nye hotellet trekker gjester fra fjern og nært. I restauranten Mirabelle gis de en kulinarisk opplevelse, i omgivelser som gjenspeiler nærheten til havet. Så gjenstår det å se om Michelinstjernen er innenfor rekkevidde.