

Michelin-star chef Sergio Herman and chef Nick Bril created their “fine dining meets rock ‘n roll” restaurant vision together with Piet Boon over three years ago in a mythical location in Antwerp; the chapel of a former military hospital.

# HEADLINE NEWS

## 米其林主廚的夢想天堂

文=Tracy 圖片資料來源=Piet Boon? (<http://www.pietboon.com/en/>) 攝影=Richard Powers

米其林星級主廚Sergio Herman與Nick Bril委託荷蘭建築事務所Piet Boon花了三年時間，為他們打造了夢想中的美食天堂「THE JANE」，餐廳位於比利時的安特衛普，前身則是一家軍醫院的禮拜堂。為了滿足兩位主廚希望餐廳能夠呈現“fine dining meets rock ‘n roll”的氛圍，Piet Boon找來了燈飾設計PSLAB以及擅長內裝軟件的藝術工作室Studio Job一同改造軍醫院的禮拜堂，果然成功打造出一個新舊元素巧妙融合的摩登感時尚餐廳。

在改造禮拜堂內部時，Piet Boon將原本祭壇的位置留給了廚房，讓兩位主廚能夠在這個神聖的領域烹調出令味蕾直升天堂的美味料理，挑高的天花板保留了原本斑駁的痕跡，裝設上充滿震撼力的大型吊燈，讓典雅與現代的風格融為一體，並且成為餐廳視覺的一大亮點，原本的黑白格紋地磚也被保留，從其磨損的痕跡可以感受到這棟建築物的歷史傳承之意，除了天花板與地板之外，原本禮拜堂內500片的彩繪玻璃以七彩琉璃玻璃替換，再輔以帶有宗教意義的燈光投射圖案，如向日葵、惡魔與骷髏頭..等，引出善惡、貧富以及生與死的宗教寓意，完美的將建築物原本的歷史與現代的用途合而唯一。

