

Ett ovanligt restaurangprojekt i Soho signerat AL_A

När AL_A designade ett nytt kulturcentrum i Lissabon, upptäckte de en pytteliten livfull restaurang som serverade endast konserverad seafood. Det som startade som en helt vanlig lunch, blev snabbt en idé och ett nytt projekt. Tincan förhöjer konserverburken till något lustfyllt och eftertraktat i en hipp miljö designad av AL_A. Det finns 30 läckra konserver att välja mellan, alla fyllda med seafood av bästa kvalitet. Vill man inte äta på restaurangen, utan istället köpa med sig en burk, går det lika bra. Idén är väldigt tilltalande: inget kök, de bästa konserverade delikatesserna från havet, hälsosamt, och grafiskt tilltalande miljö med konserverburken i centrum. Materialet som dominerar den lilla pop-up-restaurangens inredning är det högteknologiska DuPont™ Corian®. Exempelvis väggarna, som har skräddarsyttts med små pluggar i syfte att kunna hänga upp en vacker variation av burkdesign från hela världen. Även den blanka baren är tillverkad i Corian®, och där har man integrerat trådlös laddningsteknologi, vilket gör att man kan ladda sin smartmobil direkt på bardisken. AL_A:s direktör Max Arrochet kommenterar: "Vi har använt Corian®s intensivt svarta färg för att skapa en dramatisk fond till burkarnas starka ikonografi."

www.tincanlondon.com