

ROOM

DESIGN FOR MODERN LIVING

JUNE 2014 / NUMBER 136



AMARIN
TV HD

รับชม ได้ที่ช่อง **34**

จากดาวเทียมและเคเบิลทีวี
รับชมได้ช่อง 44

**GLAMOROUS
FINISHING TOUCHES**

อัพเดทวัสดุหุ้มบ้าน
P.126

MIRROR

ไอเดียแต่งกระจกเงาให้สวย
ไม่ซ้ำใคร
P.140

**PORTABLE
PLAYGROUND**

ไอเดียสร้าง
สนามเด็กเล่นเคลื่อนที่
P.132

**KIDS
& DESIGN**

งานออกแบบ
สำหรับเด็กยุคดิจิทัล



ISSN 1685-7240

9 771685 724994

WWW.FOCOMMAG.COM
JUNE 2014

นิตยสารฉบับใหม่
ในเครือจิวรี่เน็กซ์

พื้นที่บริเวณบาร์โดดเด่นด้วย
กระเบื้องลวดลายสีเขียวกึ่งในฮาย
วัฒนธรรมแบบเปอร์เซีย
(วัฒนธรรมจีนผสมมลายู)
ช่องแสงสกายไลท์สร้าง
บรรยากาศที่แตกต่างด้วยแสง
ธรรมชาติในช่วงเวลากลางวัน

TIPPLING CLUB

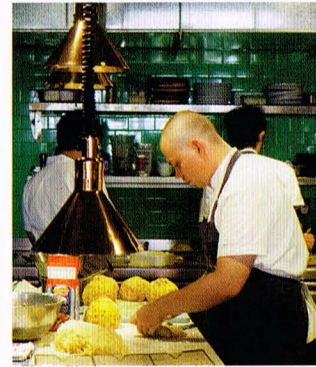
เรื่อง Mone ภาพ จิระศักดิ์, ดำรง

เราเขียนอยู่ริมถนน Tanjong Pagar หนึ่งในย่านประวัติศาสตร์สำคัญของสิงคโปร์ ห้องแถวตลอดสองข้างทางที่ได้รับการบูรณะให้คงอยู่ในสภาพเกือบจะดั้งเดิมทำให้กลิ่นอายความเป็นสิงคโปร์ในวันวานยังคงอบอวลอยู่ในบรรยากาศท่ามกลางความทรงจำแห่งอดีต เรากำลังไปเยี่ยมเยือนสีสันความร่วมมือแห่งใหม่ล่าสุดบนถนนสายนี้

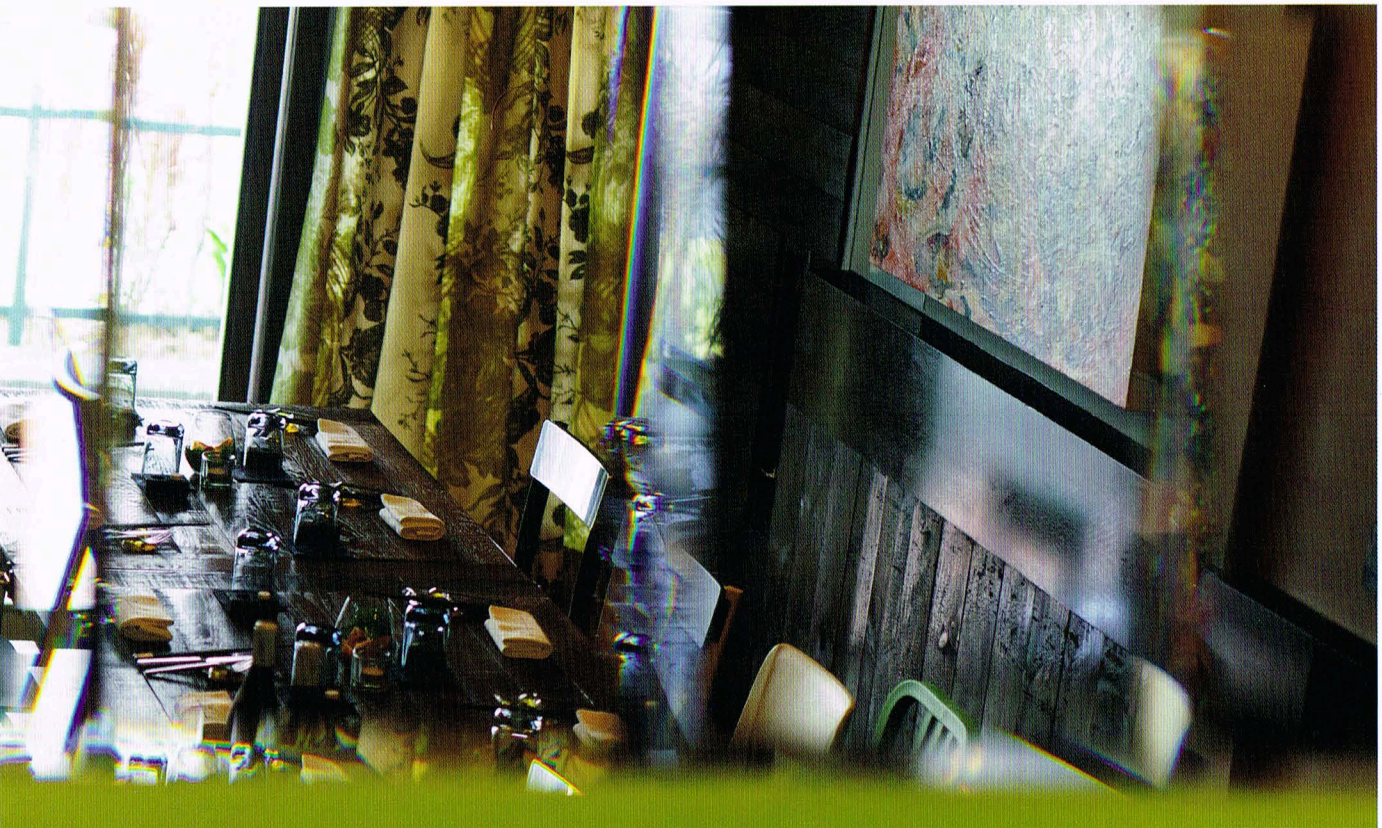
Tippling Club ร้านอาหารของเชฟคลื่นลูกใหม่ชาวอังกฤษ Ryan Clift การันตีความเหนือชั้นด้วยอันดับที่ 23 ของร้านอาหารที่ดีที่สุดในเอเชียปี 2014 (Asia's 50 Best Restaurants by William Reed Business Media) จากที่เคยเป็นดาวเด่นใน Dempsey Hill อดีตค่ายทหารในยุคนาณานิคมที่กลายเป็นแหล่งแอ่งแอ็ดสุดฮิปย่านชานเมือง เชฟไรอันตัดสินใจย้ายร้านมายังทำเลใหม่ใจกลางเมืองเพื่อให้ใกล้ชิดกับแฟนคลับนักชิมมากขึ้น โดยมี Alan Barr แห่ง Grey Matters สตูดิโอออกแบบครบวงจรจากสิงคโปร์ เจ้าของผลงานโรงแรมหรู รีสอร์ท และกาสิโนระดับโลกมารับหน้าที่ในการรังสรรค์ Tippling Club ให้ออกมาเป็นโฉมใหม่ที่สวยสะดุดตา ถือเป็นโปรเจกต์ที่ดูเหมือนโชคชะตาเจาะจงส่งมาเพื่อเขาโดยเฉพาะจริงๆ

“นี่ก็ย้อนกลับไปตอนที่ผมได้มาออกแบบที่นี่ ก็คลั่งดี ตอนนั้นผมไปรับประทานอาหารกับเพื่อนที่ร้านเดิมตรง Dempsey Hill เราคุยกันเรื่องอาหารตลอดมือจนเชฟถึงขั้นเดินเข้ามาคุยกับเรา ซึ่งพอเขารู้ว่าผมทำอะไร เขาก็ถามผมว่าสนใจออกแบบร้านอาหารใหม่ให้เขาไหม ถ้าสนใจให้แวะมาคุยวันรุ่งขึ้น และอีกสองวันต่อมา รู้ตัวอีกที ผมก็เริ่มสเก็ตช์แบบไปแล้ว”

ณ ร้านใหม่ นอกจากชิกเนเจอร์ของเชฟไรอันจะสะท้อนอยู่ในทุกเมนูที่สร้างสรรค์ขึ้นใหม่ เอกลักษณ์ที่โดดเด่นและความทรงจำดีๆ ของ Tippling Club ก็ตามมาจากร้านเดิมในรูปแบบที่ถูกตีความให้สดใหม่ขึ้นผ่านมุมมองของสถาปนิกผู้เข้าใจและหลงใหลอาหารในแง่มุมมองศิลปะ



บน ผู้ช่วยเชฟกำลังเตรียมอาหารสำหรับการเปิดร้านในช่วงเย็น จากบริเวณที่มั่งคั่งแดนเตอร์หน้าครัว ลูกค้าสามารถชมการทำอาหารพร้อมพูดคุยกับเชฟได้อย่างใกล้ชิด ล้าง เมื่อมองผ่านกระจกเหนือที่นั่งบริเวณแดนเตอร์หน้าครัวจะเห็นบรรยากาศของทั้งร้าน ช่วยให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างลูกค้าภายในร้านและเปลี่ยนบรรยากาศให้กับมื้ออาหาร





“ร้านเดิมเป็นอะไรที่เรียบง่ายมาก เหมือนเป็นเรือนกระฉก ที่มองออกไปเห็นป่ารอบๆ ซึ่งในการออกแบบร้านใหม่กลางเมือง เซฟบอกกับผมว่ามี 3 อย่างที่เขาอยากให้ออกไป คือ หนึ่ง อาหารต้องเป็นดาวเด่นเสมอ บรรยากาศร้านต้องออกแบบเพื่อส่งเสริมให้อาหารทุกเมนูสมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น สอง เขาอยากได้ราวแขวนขวดสุดเทเอกลักษณ์ของร้านเดิม บริเวณบาร์เครื่องดื่ม และอย่างที่สามคือ เซฟอยากให้ความเขียวจีของป่าที่ Dempsey Hill ตามมาที่นี้ด้วย”

สองอย่างแรกดูจะไม่ใช่อุปสรรค ส่วนอย่างที่สามคุณอลันสะท้อนความเป็นป่ากลางเมืองด้วยสีเขียวกว่า 20 เฉดในหลากหลายวัสดุ ที่เลือกมาสำหรับใช้เป็นองค์ประกอบต่างๆ ในการออกแบบ ไม่ว่าจะเป็นผ้าปูเก้าอี้ โซฟา ผ้าม่าน วอลลเปเปอร์ ไปจนถึงกระเบื้องผนัง ผสมผสานวัสดุสุดเท่ สโตนอินดัสเทรียลอย่างไม้และเหล็ก ไม่ใช่เรื่องง่ายที่จะทำให้ความหลากหลายของคุณอลันได้ขนาดนี้ แต่คุณอลันก็ทำให้บรรยากาศของที่นี่กลายเป็น “Everyday Dining” ที่สนุก ไม่เคร่งขรึม แต่ทว่าก็ยังดูหรูหราในระดับในความรู้สึก

ภายในร้านขนาด 3 ห้องแถวประกอบด้วยส่วนของค็อกเทลบาร์ ห้องอาหารพร้อมเคาน์เตอร์ที่เปิดโอกาสให้นักชิมมีปฏิสัมพันธ์กับเซฟได้ตลอดมือ และยังมีพื้นที่สำหรับไพรเวตปาร์ตี้ ซึ่งแต่ละโซนก็สร้างประสบการณ์ที่แตกต่างกันให้กับลูกค้า สำหรับประเทศขนาดย่อมที่เราสามารถขับรถชิลๆ รอบเกาะได้ในไม่กี่ชั่วโมงอย่างสิงคโปร์ การสร้างความแตกต่างอาจเป็นเรื่องท้าทายสักหน่อย แต่ที่สุดแล้วก็คงไม่มีปัญหาไหนที่ “โอเคเดย์” จะแก้ไขไม่ได้ ด้วยเหตุนี้เฟอร์นิเจอร์ของตกแต่ง และโคมไฟหลายๆ ชิ้นจึงได้รับการออกแบบขึ้นเป็นพิเศษ และมาจากหลายๆ แหล่งทั้งในนิวยอร์ก อินเดีย หรือแม้แต่ในกรุงเทพฯ อีกทั้งรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ อย่างรอยสลักรูปโลโก้ร้านบนหลังพนักพิงเก้าอี้ที่คุณอลันไม่เคยเลยก็ได้ใจเซฟไปเต็มๆ จึงรับรองได้ว่าทุกมุมของที่นี่ก็ไม่มีใครเหมือนจริงๆ

บนซ้าย มุมโต๊ะอาหารดูหรูหราแตกต่างจากบาร์ด้วยวอลลเปเปอร์และผ้าม่านลายเดียวกัน พื้นไม้ลายก้างปลาคลาสสิก และโคมไฟสโตนอินดัสเทรียลหลายแบบที่แขวนแบบสุ่มตำแหน่งกัน ช่วยให้บรรยากาศดูสนุกขึ้น บนขวา ตะแกรงเหล็กสำหรับห้อยขวดเครื่องดื่มสร้างจุดเด่นให้กับบาร์ และยังเป็นไอเดียการจัดเก็บขวดที่นำสนใจหยิบใช้งานง่าย นอกจากนี้ยังแขวนขวดเครื่องดื่มแยกตามประเภทบาร์เทนเดอร์จึงสามารถหยิบใช้ได้ทันที



「ลูกค้าบางคนมาที่นี่สัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง ใช้เวลาหลายชั่วโมงกับดินเนอร์แบบฟูลคอร์ส
แล้วยังมานั่งเล่นต่อที่บาร์อีก ผมจึงอยากให้พวกเขาได้ประสบการณ์ที่แตกต่างกับ
ในแต่ละโซนของร้าน ให้รู้สึกว่ที่นี่มีอะไรให้ค้นหาอยู่เรื่อยๆ」



ห้องอาหารด้านในสุด เมื่อเปิดม่านก็สามารถใช้เป็นพื้นที่สำหรับจัดปาร์ตี้ส่วนตัวขนาด 12-14 ที่นั่งได้ทันที เนื่องจากบริเวณนี้เป็นที่เก็บไวน์ด้วย
คุณอลันจึงสั่งทำโคมไฟพิเศษจากอินเดียให้มีรูปทรงเหมือนพวงอุ้งนูน แก้อัศจรรย์รูปทรงทำให้ห้องนี้ดูสนุกยิ่งขึ้น โคมไฟน้ำตาสีเขียวที่กรุณาโปรดเกล้าฯ ให้เกิดจากการร่วมมือของไม้
ให้ทนต่อน้ำและแมลง ซึ่งเป็นเทคนิค Shou-sugi-ban ของชาวญี่ปุ่นโบราณ

ลึกๆแล้วผมชอบความคลาสสิก รู้สึกว่าทุกอย่างที่มีกลิ่นอายของประวัติศาสตร์หรือวัฒนธรรมดั้งเดิมเป็นอะไรที่น่าตื่นเต้นอยู่เสมอ ผมเลยใช้มันเป็นแรงบันดาลใจในการออกแบบ แต่ด้วยความที่บางครั้งเราก็ไม่สามารถทำโปรเจกต์สโตนโรโรหรือวิกตอเรียได้หรอก ผมจึงเลือกที่จะศึกษาและดึงรายละเอียดในยุคต่างๆมาพลิกแพลงผสมผสานให้ดูโมเดิร์นมากขึ้น

“งานดีไซน์ของสิงคโปร์เจ๋งขึ้นเรื่อยๆ แต่เราก็ยังเป็นตลาดเล็กๆที่ไม่มีความหลากหลายเท่ากับที่นิวยอร์ก ลอนดอน ฮังกอน หรือกรุงเทพฯ บางครั้งมันจึงเป็นเรื่องยากที่จะหางานดีไซน์หรือวัสดุที่แตกต่างสำหรับโปรเจกต์ของผม ดังนั้นผมจึงออกแบบทุกรายละเอียดเป็นพิเศษขึ้นมาทั้งหมดเท่าที่จะทำได้ เพราะไม่อยากให้ลูกค้าได้ของเหมือนคนอื่น ถ้าเซฟอนุญาติให้ออกแบบมือจับประตูได้ ผมก็จะทำ เพราะรู้สึกว่าอาหารที่เซฟทำนั้นมันเป็นศิลปะที่โดดเด่นและพิเศษมาก ผมเลยอยากให้มีสะท้อนความแตกต่างและตัวตนที่สนุกที่เล่นเหมือนกับอาหารของเขาออกมา”

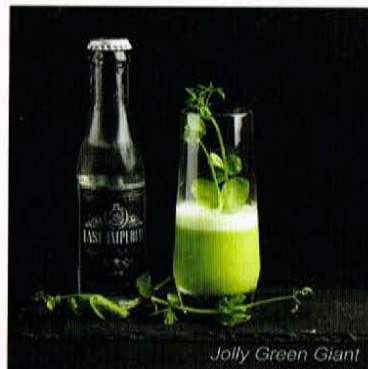
ตอนนี้คุณอลันกำลังเนรมิต R & D Kitchen สำหรับเอกซ์คลูซีฟปาร์ตี้และพื้นที่ในการคิดค้นเมนูใหม่ของเซฟไวท์บนชั้นสอง แดมยังมีโปรเจกต์ล่าสุดที่บูทเกิดและเกาะสมุยอีกด้วย ซึ่งรับรอง room จะติดตามมารีวิวให้ชมกันเร็วๆนี้แน่นอน ระหว่างนี้สนใจผลงานอื่นๆของ Grey Matters ลองแวะเข้าไปชมกันก่อนได้ที่ www.greymatters.asia



ซ้าย โลโก้ Tippling Club ที่สลักบนหลังพนักเก้าอี้ รายละเอียดเล็กๆน้อยๆที่สร้างความพิเศษให้ร้าน ยมิ่งด้านหลังเป็นอิฐผ่านบางที่นำมาเรียงเป็นลวดลายปาร์เกต์ปูพื้นที่เราเห็นกันจนชินตา ขวา รูปปั้นนกขาว-ดำตามมุมต่างๆของร้าน เป็นตัวแทนความทรงจำของผู้คนน้อยที่มักมาเยี่ยมเยือนร้านเดิมที่ Dempsey Hill เป็นประจำทุกวัน

MUST-TRY DRINKS & DISHES

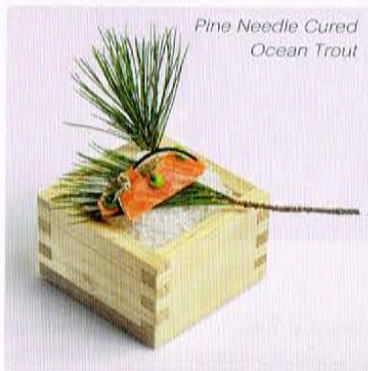
หากเดินเข้าไปในร้านแล้วคุณรู้สึกตื่นตาตื่นใจ ขอบอกว่าคุณจะตื่นเต้นกว่าเดิมเมื่ออาหารจานเด็ดถูกเสิร์ฟ เพราะอาหารแนวทดลองของเซฟ Ryan Clift ดูสนุก ซึ่เล่น และสดใหม่ด้วยความคิดสร้างสรรค์ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของรสชาติหรือการจัดวาง จนบางครั้งเราอาจเผลอนึกไปว่า นี่คือฉากหนึ่งในละคร แต่ดูโปรไฟล์ของเซฟแล้วเราก็ไม่แปลกใจเท่าไร ด้วยประสบการณ์กว่า 23 ปีในวงการที่ได้ร่วมงานกับเซฟระดับโลกอย่าง Marco Pierre White, Peter Gordon หรือ Emmanuel Renaut ฯลฯ แดมการันตีด้วยรางวัลระดับนานาชาติมากมาย เมนูที่เห็นนี้แค่ตัวอย่างเท่านั้น ถ้ามีโอกาสแวะไปสิงคโปร์ ขอบอกว่าย่าพลาดไปเปิดประสบการณ์การลิ้มรสสุดล้ำที่ Tippling Club เด็ดขาด หรือแค่แวะไปเลือกจับเครื่องดื่มสักแก้วที่บาร์เทนเดอร์มีรางวัลระดับโลก Zachary de Gite คิดค้นขึ้น รับรองว่าคุณจะไม่เสียเที่ยวแน่นอน 🍷



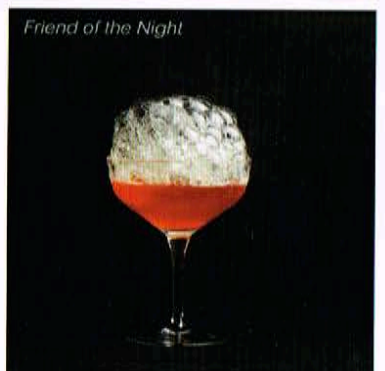
Jolly Green Giant



Scampi Fry



Pine Needle Cured Ocean Trout



Friend of the Night

Tippling Club 38 ถนน Tanjong Pagar ประเทศสิงคโปร์
www.tipplingclub.com