

Ο Λ Υ Μ Π Ο Σ Ν Α Ο Υ Σ Α

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ύστερα από 28 χρόνια αναμονής, το θρυλικό εστιατόριο της αστικής Θεσσαλονίκης επιστρέφει και μαζί του εγκαινιάζεται ένα νέο, πολυτελές ξενοδοχείο, που φιλοδοξεί να αλλάξει τον τουριστικό χάρτη της πόλης.



ΤΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΦΩΣ έμπαινε από τη μεγάλη τζαμαρία και έλουζε το εστιατόριο Όλυμπος Νάουσα, στην αρχή της λεωφόρου Νίκης. Επικρατούσε μια γιορτινή ατμόσφαιρα. Η ψηλοτάβανη αίθουσα θα υποδεχόταν ξανά κόσμο ύστερα από το οριστικό κλείσιμό της στις 24 Ιουνίου του 1994. Καλεσμένοι σε αυτή την πρόβα τζενεράλε ήταν τέσσερις παλιοί θαμώνες: η Ξανθίππη Χόιπελ, πρόεδρος του Ιδρύματος Μακεδονικού Μουσείου Σύγχρονης Τέχνης, ο πρώην δήμαρχος Γιάννης Μπουτάρης και ο συγγραφέας Γιώργος Σκαμπαρδώνης. Μαζί τους και η Ισμήνη Τορνιβούκα, μητέρα του Κωνσταντίνου Τορνιβούκα, του διευθύνοντος συμβούλου του ξενοδοχειακού Ομίλου Tor, που μαζί με την Grivalia Hospitality επένδυσαν 20 εκατομμύρια ευρώ στην αποκατάσταση της πρόσοψης του εστιατορίου και στην ανέγερση του *ON Residence*, ενός πολυτελούς ξενοδοχείου εξήντα δωματίων.

ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΜΙΑΣ ΕΠΟΧΗΣ

Όσο στρώνονταν τα σερβίτσια στην κεντρική ροτόντα, παρατηρούσα τον χώρο· έναν χώρο συνυφασμένο με την ιστορία της αστικής Θεσσαλονίκης. «Για να μπορέσουμε να αναβιώσουμε την αισθητική εκείνης της εποχής, ήταν σημαντικό να επιλέξουμε έπιπλα από ιστορικές εταιρείες που έχουν στην κουλτούρα τους τη δεξιοτεχνία», εξηγεί η Γαλλίδα διακοσμήτρια Φαμπιέν Σπαν, που ανέλαβε το εσωτερικό ντιζάιν, και συνεχίζει. «Οι μαύρες μόντιστουλ (Bodystuhl) καρέκλες με την ψάθινη πλάτη είναι της Wiener GTV Design, που ιδρύθηκε το 1819 από τον Μάικλ Τονέτ. Η εταιρεία είναι γνωστή για την ικανότητά της να εξελίσσει την τεχνική της για να ανταποκρίνεται στις σύγχρονες ανάγκες. Επίσης, η επιλογή των υφασμάτων έγινε πολύ προσεκτικά. Αγαπημένο μου είναι το *Elitis Effigie*, ένα πολύχρωμο ζακάρ με το οποίο ντύσαμε τις πλάτες των καναπέδων».

επιστροφή στο φως

Καθοριστικά στην αναπαραγωγή του στίλ «νέο αρ ντεκό» που είχε το *Όλυμπος Νάουσα* είναι και τα στρογγυλά φωτιστικά της γαλλικής εταιρείας Magic Circus Editions, που σε ταξιδεύουν στη δεκαετία του 1930. «Λες και περιπλανιέσαι στην ταινία *Grand Budapest Hotel*, σε έναν κόσμο φαντασίας και κομψότητας όπου σμίγουν οι εποχές. Κάθε φωτιστικό είναι φτιαγμένο στο χέρι, σαν κόσμημα, ενώ το γυαλί είναι φουσιτό», λέει η Φαμπιέν. Ακριβώς αυτό το σμίξιμο των εποχών αισθάνθηκα κι εγώ περπατώντας στο χυτό πλακάκι με τις χαρακτηριστικές κεραμιδί πλεκτές γραμμές, πιστή κόπια του παλιού πατώματος, και ακούγοντας τις πρώτες ιστορίες από τους καλεσμένους. Το εστιατόριο γι' αυτούς αποτελεί μια αληθινή κιβωτό πολύτιμων αναμνήσεων, όπου μπλέκονται η νοσταλγία της νεότητας με τις όμορφες στιγμές που έζησαν στα τραπέζια του.

ΚΙΒΩΤΟΣ ΑΝΑΜΝΗΣΕΩΝ

«Το 1966 επισκέφτηκα για πρώτη φορά το *Όλυμπος Νάουσα*, με είχε καλέσει σε γεύμα η εκδότρια Μάγδα Κοτζιά. Μόλις είχα επιστρέψει από τις σπουδές μου στη Γερμανία και αναζητούσα μάταια τις εμπειρίες του εξωτερικού. Τότε, στη Θεσσαλονίκη έβοσκαν πρόβατα έξω από τα στενά όρια του κέντρου. Η αισθητική και η ευρωπαϊκή ατμόσφαιρα εκείνου του μαγαζιού ήταν βάλασμο για μένα», θυμάται η Ξανθήπη Χόιπελ. Κομβικό ρόλο στη φιλόξενη αύρα του εστιατορίου έπαιζαν οι ατσάλωτοι σερβιτόροι με το μαύρο παπιγιόν και το λευκό σακάκι. «Ήξεραν τους πελάτες και τα γούστα τους. Αλλά το πιο σπουδαίο ήταν η ανεπιτήδευτη ευγένειά τους: πριν παραγγείλεις, σε ρωτούσαν πώς είσαι και πόσο πεινάς, για να σου προτείνουν αναλόγως πιάτο από το τυπωμένο μενού», διηγείται ο Γιάννης Μπουτάρης.

«Η κουζίνα ήταν κυρίως ελληνική και πεντανόστιμη, καμία σχέση με τη μοντέρνα. Έτρωγες γευστικές σούπες, αρνάκι φρικασέ και καταπληκτικό χουνκιάρ μπεγεντί», αναπολεί ο Γιώργος Σκαμπαρδώνης, που μοιράστηκε μια άγνωστη ιστορία από το 1958 για έναν εύπορο πελάτη, αντιβασιλικό αξιωματικό, που απαιτούσε να γευματίσει στα ίδια σερβίτσια με εκείνα που είχαν επιστρατευτεί για τον βασιλιά Παύλο. Η 92 χρονών Ισμήνη Τορνιβούκα παρακολουθούσε τη συζήτηση εμφανώς συγκινημένη.

Το 1978, ο καταστροφικός σεισμός είχε



Το διώροφο κτίριο του *Όλυμπος Νάουσα* επί της παραλιακής λεωφόρου Νίκης έχει χαρακτηριστεί έργο τέχνης από το Μουσείο Πολιτισμού το 2003.

υποχρεώσει εκείνη και τον σύζυγό της Γιώργο να κλείσουν οριστικά το *Μεντιπερανέ*, το πρώτο πολυτελές ξενοδοχείο της πόλης, που βρισκόταν ένα κτίριο παραπλεύρως του *Όλυμπος Νάουσα*. Είχε χτιστεί το 1922 από τον καπνέμπορο πεθερό της, Κωνσταντίνο, με σκοπό να φιλοξενεί τους καλούς του πελάτες. Μάλιστα, ανεγέρθηκε στη θέση του *Σπλέντιτ*, του καμένου ξενοδοχείου από την πυρκαγιά του 1917. Σήμερα, που έναν αιώνα αργότερα η οικογένειά της συνεχίζει την περήφανη παράδοση της ανακατασκευής συμβόλων της Θεσσαλονίκης, νιώθει ότι κλείνει οριστικά η πληγή του κοσμοπολίτικου *Μεντιπερανέ*.

ΠΡΟΠΟΛΕΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΛΟ

Η ιστορία του προπολεμικού συμβόλου, το οποίο χαρακτηρίστηκε διατηρητέο από το ΥΠΕΧΩΔΕ το 1983 και έργο τέχνης από το Υπουργείο Πολιτισμού το 1993, ξεκινάει ουσιαστικά το 1920 με την ένωση των ζυθοποιείων *Όλυμπος ΑΕ* και *Νάουσα Γεωργιάδης & ΣΙΑ*. Οι δύο εταιρείες, που εντέλει εξαγοράστηκαν από την Κάρολος Φιξ, συμάχησαν για να αντιμετωπίσουν το μονοπώλιο των Αθηνών. Το 1926, στη θέση του κινηματογράφου *Ολύμπια*, έχτισαν σε σχέδια του Ζακ Μοσσέ το διώροφο κτίριο για να στεγάσουν τα γραφεία τους. →



Επάνω αριστερά, ένα φωτιστικό διατρέχει κάθετα τους ορόφους, συνδέοντας το παλιό με το νέο. Οι δερμάτινες καρέκλες με τις ορειχάλκινες λεπτομέρειες δημιουργούν μια βίντατζ διάθεση στο μπαρ *Tiger Loop*, ενώ τα στρογγυλά φωτιστικά αναπαράγουν το στίλ νέο αρ ντεκό.

Καθοριστικά στην αναπαραγωγή του στίλ αρ ντεκό που είχε το *Όλυμπος Νάουσα* είναι και τα γαλλικά στρογγυλά ΦΩΤΙΣΤΙΚΑ που σε ταξιδεύουν στη δεκαετία του 1930.

Σύμφωνα με το βιβλίο του Βασίλη Κολώνα *Θεσσαλονίκη 1912-2012: Η αρχιτεκτονική μιας εκατονταετίας*, για το κτίριο είχαν εκδοθεί δύο οικοδομικές άδειες, μία το 1923 για διώροφο αστική κατοικία και μία το 1925 για πενταώροφο μέγαρο πολλαπλών χρήσεων. Αν και χρησιμοποιήθηκε η δεύτερη, δεν εξαντλήθηκε η οικοδομική δυνατότητα. Αρχικά, ένας εκ των βασικών μετόχων, ο Ιορδάνης Γεωργιάδης, σκέφτηκε στις δύο αίθουσες του ισόγειου, την *Όλυμπος* και τη *Νάουσα*, να δημιουργήσει μια μπιραρία-δοκιμαστήριο, μόδα της εποχής. Παραχώρησε την εκμετάλλευσή του σε έναν εστιάτορα έναντι 30 λεπτών για κάθε ένα λίτρο μπίρας που καταναλωνόταν. Αργότερα, το 1927, οι Θωμάς Τσελίδης, Εμμανουήλ Εμμανουηλίδης, Αντώνης Γεωργακόπουλος και Αριστοτέλης Σφήκας συνενώνουν τις δύο αίθουσες και εγκαινιάζουν το εστιατόριο, διατηρώντας την ίδια επωνυμία και τη γαλλική επιγραφή: *Olympos Naoussa Restaurant*.

Η επιχείρηση περνάει από διάφορες φάσεις στην πορεία του χρόνου. Επιταγμένη από τους Γερμανούς στην Κατοχή, μετατρέπεται σε καμπαρέ-μιούζικ χολ, με ορχήστρα και τραγουδίστριες όπως η Μαίρη Σοΐδου, ενώ το 1957 σε διαφημιστική καταχώριση προβάλλεται ως «τουριστικόν εστιατόριον». Έκτοτε, εδραιώνεται ως ένα αστικό εστιατόριο με προσιτές τιμές που χρησιμοποιεί αγνά υλικά, κάτι που επιβεβαιώνει και η βράβευση για την ποιότητά του από την Ένωση Καλοφαγάδων Παρισιού το 1961, συνδέεται με την κοινωνική και επιχειρηματική ζωή της πόλης, φιλοξενεί διάσημες προσωπικότητες, όπως οι Ελευθέριος Βενιζέλος και Ζισκάρ ντ' Εστέν, και μεγαλώνει τη φήμη του μέρα με τη μέρα.

«Μετά τον σεισμό δεν δουλεύαμε τα βράδια και ύστερα από την εφαρμογή του πενθημέρου, αρχές του 1980, κλείναμε και τα Σαββατοκύριακα», αφηγείται ο Στέλιος Μυλωνάς, ο οποίος ως φοιτητής τοπογραφίας προσλήφθηκε το 1977 ως βοηθός σερβιτόρου. Όταν προβιβάστηκε σε σερβιτόρο, κληρονόμησε μια στολή από έναν συνταξιούχο του καταστήματος και έμαθε το σύστημα πληρωμής των πιάτων. «Πληρώναμε τα φαγητά στον μαρκαδόρο με μάρκες καζίνο που χρεωνόμασταν στην αρχή

του μήνα και μετά εισπράτταμε τον λογαριασμό», περιγράφει. Ο ίδιος μετά τον θάνατο του Αριστοτέλη Σφήκα, το 1993, που εν τω μεταξύ είχε αγοράσει τα μερίδια των υπόλοιπων συνεταίρων, διαχειριζόταν το εστιατόριο μαζί με άλλους σερβιτόρους την τελευταία διετία.

ΜΠΡΟΣΤΑΡΗΣ Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Αυτό το άδοξο τέλος του μύθου αιχμαλώτισε ο αρχιτέκτονας - φωτογράφος Άρις Γεωργίου, τρεις μέρες πριν σβήσουν τα φώτα του *Όλυμπος Νάουσα*. Στο ομώνυμο βιβλίο του διασώζονται φωτογραφίες και από το 2003, όταν τρύπωσε στο εγκαταλελειμμένο κτίριο από έναν σπασμένο υαλοπίνακα για να ελέγξει «το αποτύπωμα της προέλασης του χρόνου». Ένα εξάμνο νωρίτερα, πριν από τα Χριστούγεννα του 2002, ο σκηνοθέτης Θόδωρος Αγγελόπουλος είχε πραγματοποιήσει στο ερειπωμένο κουφάρι γυρίσματα για την ταινία *Το λιβάδι που δακρύζει*.

Σε ταινία ένωθε πως συμμετείχε και ο σεφ Δημήτρης Τασιούλας τη στιγμή που χαμογελαστός προετοίμαζε τα πιάτα. Επιφορτισμένος με το απαιτητικό εγχείρημα της αναβίωσης της μαγειρικής αίγλης του *Όλυμπος Νάουσα*, ο άνθρωπος που ταύτισε το όνομά του με το Σέμπρικο, μια συνεργατική γαστροκολεκτίβα που επαναπροσέγγισε τη σαλονικιώτικη γαστρονομία και έδωσε έμφαση στους μικρούς παραγωγούς, έχει να διαχειριστεί κυρίως τις προσδοκίες των παλιών θαμώνων. «Σήμερα, δεν έχει νόημα να αντιγράψω το παλιό μενού, οι διατροφικές ανάγκες έχουν αλλάξει.



→ η διαδρομή στον χρόνο

1926 Χτίζεται το διώροφο κτίριο και στο ισόγειό του λειτουργεί μπιραρία-δοκιμαστήριο. **1927** Εγκαινιάζεται το εστιατόριο *Όλυμπος Νάουσα*. **1942** Επιτάσσεται από τους Γερμανούς και μετατρέπεται σε καμπαρέ-μιούζικ χολ. **1958** Το κτίριο αγοράζεται από τον Ναουσαίο Χατζηδημιούλα. **1961** Βραβεύεται από τη *Λέσχη Καλοφραγμένων Παρισιού*. **1967** Η ιδιοκτησία περνάει στον εφοπλιστή Ιωάννη Καρρά. **1985** Το αγοράζει η Τράπεζα Κρήτης. **1992** Ξεκινάει η διαχείριση από το προσωπικό. **1993** Χαρακτηρίζεται μνημείο-έργο τέχνης από το Υπουργείο Πολιτισμού. **1994** Κατεβάζει οριστικά ρολά. **2002** Ο σκηνοθέτης Θόδωρος Αγγελόπουλος γυρίζει σκηνή από την ταινία *Το λιβάδι που δακρύζει*. **2022** Το *Όλυμπος Νάουσα* επιστρέφει στο φως μαζί με τα εγκαίνια του πολυτελούς ξενοδοχείου *ON Residence*.



Η Ξανθίππη Χούτελ, ο Γιάννης Μπουτάρης, η Ισμήνη Τορνιβούκα και ο Γιώργος Σκαμπαρδώνης απολαμβάνουν το πρώτο γεύμα στο νέο *Όλυμπος Νάουσα*. Πίσω τους, η οικογένεια Τορνιβούκα.



Στη διπλανή σελίδα, το εστιατόριο πριν από το κλείσίμό του, φωτογραφημένο από τον Άρι Γεωργίου. Ο σεφ Δημήτρης Τασιούλας και ορισμένες από τις εντυπωσιακές δημιουργίες του.

Βασικός στόχος είναι οι πελάτες να θυμηθούν τις γεύσεις των κυριακάτικων σπιτικών τραπεζιών, του χουνκιάρ που έτρωγαν στη γιαγιά τους», εξηγεί.

Δουλεύοντας σαν ερευνητής, διάβασε τις συνταγές που κρατούσαν από τον πόλεμο, πήρε συνεντεύξεις για να εντοπίσει τις γεύσεις που πρωταγωνιστούσαν, όπως ο πουρές σπανάκι, που θα σερβίρεται πλέον ως καλωσόρισμα, και κατέληξε σε μια σύγχρονη ερμηνεία της αστικής κουζίνας του τόπου, εντάσσοντας ορισμένα ιστορικά πιάτα που τα παρουσιάζει σε μια πιο εξελιγμένη εκδοχή. Για παράδειγμα, το ξακουστό σνίτσελ χόφμαν, το οποίο στον νέο κατάλογο αναφέρεται ως *Όλυμπος Νάουσα 1967-2022*. «Πρόκειται για μια σφαιρική μπραντάδα κοτόπουλου με βάση από κρέμα καπνιστού τσένταρ, συνοδευόμενη από προσούτο Ευρυτανίας στη σχάρα», σημειώνει ο Δημήτρης, ο οποίος επιμένει να προμηθεύεται υλικά από μικρούς παραγωγούς.

ΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ ΤΗΣ ΑΝΑΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

Αντίστοιχη σε βάθος έρευνα με τον Δημήτρη πραγματοποιήσαν και όσοι ασχολήθηκαν με την ανακατασκευή της πρόσοψης του διώροφου κτιρίου, το οποίο μορφολογικά εντάσσεται στο πλαίσιο του εκλεκτικισμού με ανάμεικτα αρχιτεκτονικά στοιχεία που συγγενεύουν με την μπελ επόχ και τον νεοκλασικισμό. «Η μεγαλύτερη πρόκληση κατά την κατασκευή υπήρξε η αντικατάσταση του φέροντος οργανισμού από σκυρόδεμα με έναν νέο ιδίων διατομών και γεωμετρίας»,

αναφέρει ο αρχιτέκτονας Δημήτρης Θωμόπουλος, που εκπόνησε την αρχιτεκτονική μελέτη μαζί με το γραφείο Diversity Architects. Πλην της εξωτερικής όψης, έγινε σημαντική προσπάθεια να διατηρηθεί και ο εσωτερικός διάκοσμος.

«Διατηρήσαμε και αποκαταστήσαμε το σύνολο των αρχιτεκτονικών και διακοσμητικών στοιχείων της αρχικής μορφής του κτιρίου: τα κιγκλιδώματα από χυτοσίδηρο των εξωστών και του κλιμακοστασίου, τα περιμετρικά ξύλινα πασαμέντο στους τοίχους, τα γύψινα διακοσμητικά των ορόφων και τα συμπαγή μαρμάρινα σκαλοπάτια. Αποκατεστημένα πλέον, αναπαριστούν την εικόνα του μνημείου διατηρώντας την ατμόσφαιρα του χώρου, μέρος της άυλης κληρονομιάς του και του συλλογικού ασυνείδητου της πόλης», καταλήγει ο αρχιτέκτονας. Κάποια εξ αυτών των στοιχείων είναι πολύ εντυπωσιακά, όπως η χειροποίητη τοιχογραφία σε πράσινη απόχρωση στα πρότυπα της παλιάς. «Την ανακαλύψαμε κατά την προσεκτική αποξήλωση των σοβάδων», λέει η Ισμήνη Τορνιβούκα, γενική διευθύντρια του Ομίλου Tor.

Μαζί με τη μητέρα της Λένα, την αδελφή της Χριστίνα και τον μπαμπά της, ανεβαίνουν μια αρχοντική μαρμάρινη σκάλα με ξύλινη κουραστί που οδηγεί ως τον δεύτερο όροφο και είναι ακριβώς η ίδια με αυτή του *Όλυμπος Νάουσα*. Κάνουμε στάση στο δεύτερο σαλονάκι του «παταριού», που είναι διακοσμημένο με φωτογραφίες της Όλγας Δέικου. Μπροστά μας κρέμονται με μαύρα σχοινιά από το

ταβάνι τα πολύχρωμα φωτιστικά της δεύτερης αίθουσας του ισόγειου, που μοιάζουν με αμπαζούρ-καπέλα και είναι εμπνευσμένα από τη δεκαετία του 1940. Εδώ θα λειτουργήσει μπαρ με την ονομασία *Tiger Loop*, τις λίστες του οποίου έχει επιμεληθεί ο μπαρτέντερ Αχιλλέας Πλακίδας. Στο βάθος απλώνεται ο Θερμαϊκός.

ΔΙΑΜΟΝΗ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

Ρωτώ τη Φαμπιάν πόσο επηρέασε το εστιατόριο τη διακόσμηση του ξενοδοχείου. «Στόχος μας δεν ήταν να αναπαράγουμε την παλιά διακόσμηση, αλλά να σεβαστούμε τους κώδικές της. Έτσι λοιπόν, από το ιστορικό εστιατόριο κρατήσαμε τις κάθετες γραμμές, που διέτρεχαν τις πόρτες και τα χωρίσματα, και το χρυσό χρώμα που πλαισίωνε τις πόρτες και εμφανιζόταν στα ορεινάλκινα στοιχεία των φωτιστικών», απαντά. Στα δωμάτια, που φιλοξενούν φωτογραφίες από χαρακτηριστικές στιγμές της πόλης, το χρυσό ανιχνεύεται στα φωτιστικά και σε κάποιες λεπτομέρειες της ξύλινης επίπλωσης, ενώ οι κάθετες γραμμές εμφανίζονται στις γυάλινες συρόμενες πόρτες των μπάνιων, ως σκίαστρα στην πρόσοψη κάποιων μπαλκονιών και στο μοτίβο της ζωγραφισμένης ταπετσαρίας.

Γενικότερα η συνολική όψη του νέου κτιρίου, όπου παντρεύονται το παρελθόν με το μέλλον, δηλαδή οι δύο διατηρητέοι όροφοι του εστιατορίου και οι πέντε νέοι του ξενοδοχείου, ήταν και το μεγαλύτερο στοίχημα της ανακατασκευής, όπου, όπως αναλύουν οι αρχιτέκτονες, βασικός στόχος ήταν η ανάδειξη του υφιστάμενου μνημείου. «Το νέο κελυφος τοποθετείται σε σημαντική υποχώρηση από την υπάρχουσα όψη, καθιστώντας διακριτές τις διαφορετικές φάσεις της κατασκευής και επιτρέποντας παράλληλα στον παρατηρητή να αναγνωρίσει την αρχική ογκοπλασία του κτιρίου».

Το ξενοδοχείο, του οποίου όλοι οι χώροι είναι προσβάσιμοι για άτομα με κινητικές δυσκολίες, αποτελείται από 60 πολυτελή δωμάτια διαφορετικών τύπων, συμπεριλαμβανομένου ενός κέντρου ευεξίας στο υπόγειο. «Η σύμπραξή μας με την Grivalia Hospitality, έναν από τους σημαντικότερους επενδυτές στον τομέα του τουρισμού στην Ελλάδα, μας βοήθησε όχι μόνο να αναβιώσουμε τον θρύλο του *Όλυμπος Νάουσα*, αλλά και ως οικογένεια να επιστρέψουμε στο παραλιακό μέτωπο της Θεσσαλονίκης, συνεχίζοντας στην πράξη το νήμα της φιλοξενίας από το *Μεντιπερανέ*. Η πόλη αναπτύσσει μια μεγάλη δυναμική και χρειάζεται μονάδες υψηλών προδιαγραφών που θα αναβαθμίσουν την τουριστική της ταυτότητα, όπως το *ON Residence*», εξηγεί περήφανος ο Κωνσταντίνος Τορνιβούκας, ξεναγώντας με στην πόλη από ψηλά – η ταράτσα του *ON Residence* θα λειτουργήσει ως ένα πριβέ κλαμπ για τους ενοίκους και κάποιους εκλεκτούς πελάτες.

Η ξενάγησή μου θα ολοκληρωθεί στον μικρό πίσω κήπο με τα λογής λογής φυτά και το γκαζόν, διαμορφωμένο από τους αρχιτέκτονες Πρόδρομο Νικηφορίδη και Μπερνάρντ Κουόμο. Στη μία του πλευρά, στεγασμένη, βρίσκεται η βεράντα του εστιατορίου, με το ίδιο πλακάκι που υπάρχει στο εσωτερικό για να επιτευχθεί η συνέχεια του μέσα-έξω. Η επίπλωση, με τις καρέκλες Maison Drucker και τα χαμηλά στρογγυλά τραπέζια, αποπνέει έναν αέρα παριζιάνικης μπρασερί. Από την άλλη μεριά κυριαρχεί ένα τεράστιο παραλληλόγραμμο σιντριβάνι από μάρμαρο



Διονύσου. «Αντίδοτο στον θόρυβο των κλιματιστικών, ο ήχος του νερού ως ένας ήσυχος καταρράκτης μπροστά από ένα μωσαϊκό που επιβάλλεται στον χώρο με το μέγεθος και τη μουσική του και φτάνει οπτικά μέχρι τη θάλασσα», σημειώνει ο Πρόδρομος Νικηφορίδης. Και αυτός ο μυστικός κήπος, η αστική όαση που προέκυψε από τον ολιστικό εξωραϊσμό ενός ρημαγμένου ακάλυπτου, αυτό το «μνιφέστο για τον εξανθρωπισμό των εσωτερικών των οικοδομικών τετραγώνων, αυτή η αναζήτηση της χαμένης γης, του χώματος και του πρασίνου», όπως θα πει ο ίδιος, αντανακλά και την κεντρική ιδέα όλου του εγχειρήματος: πίσω από τη διατηρητέα πρόσοψη να δημιουργηθεί μια όαση αισθητικής και ευγενικής φιλοξενίας, εμπνευσμένη από τη μαγνητική αύρα του *Όλυμπος Νάουσα* και το «παλιό ήθος» των ανθρώπων του. ■

«Για να μπορέσουμε να αναβιώσουμε την αισθητική εκείνης της εποχής, ήταν σημαντικό να επιλέξουμε ΕΠΙΠΛΑ από ιστορικές εταιρείες που έχουν στην κουλτούρα τους τη δεξιοτεχνία».

ΦΑΜΠΙΕΝ ΣΠΑΝ



ταυτότητα του έργου



ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2019-2022 ΕΠΕΝΔΥΣΗ 20.000.000 ευρώ
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ Diversity Architects ΕΠΕ Νικόλαος Τραβασάρος και Δημήτρης Θωμόπουλος
ΜΕΛΕΤΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΕΨΗ En2Tech Νικόλαος Φλετορίδης
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ Πρόδρομος Νικηφορίδης και Μπερνάρντ Κουόμο
INTERIOR DESIGNER: Fabienne Spahn ΑΝΑΔΟΧΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ: METKA