



отель praktik bakery barcelona ХЛЕБНЫЙ ДОМ

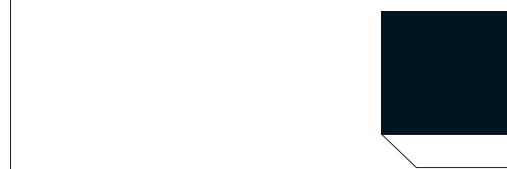
фото: Meritxell Arjalaguer



СЛЕВА: ЗА ХЛЕБОМ СО ШПИНАТОМ, КРУССАНАМИ И ДРУГОЙ ФИРМЕННОЙ ВЫПЕЧКОЙ ЭТОЙ ПЕКАРНИ ПРИЕЗЖАЮТ ПОКУПАТЕЛИ СО ВСЕЙ БАРСЕЛОНЫ

ВВЕРХУ: МАССИВНАЯ КОЖАНАЯ И ДЕРЕВЯННАЯ МЕБЕЛЬ, КОТОРАЯ ПРЕДСТАВЛЕНА ВО МНОГИХ ПОМЕЩЕНИЯХ ОТЕЛЯ, БЫЛА В МОДЕ В 1960-Х – ДЕСЯТИЛЕТИЯ НОВОГО РАСЦВЕТА МОДЕРНИЗМА

СЛЕВА ВНИЗУ: ДЕРЕВО, КИРПИЧ И СВЕТИЛЬНИКИ В НАТУРАЛЬНОЙ ГАММЕ, НАПОМИНАЮЩЕЙ ЦВЕТА ХЛЕБА, СОЗДАЮТ В РЕСТОРАНЕ ПРИ ОТЕЛЕ АТМОСФЕРУ ДОМАШНЕГО УЮТА



ВВЕРХУ: В ПЕКАРНЕ VALUARD, КОТОРОЙ РУКОВОДИТ ПОТОМСТВЕННЫЙ ХЛЕБОПЕК АННА БЭЛЬСОЛА, ХЛЕБ И ДРУГИЕ ХЛЕБООБЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПРОИЗВОДЯТСЯ ПО СТАРЫМ РЕЦЕПТАМ И ПОЛНОСТЬЮ ВРУЧНУЮ

СПРАВА: НОМЕРА ОТЕЛЯ СОЧЕТАЮТ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ И УЮТ ЭСТЕТИКОЙ ГОРОДСКОЙ КВАРТИРЫ В МОДЕРНИСТСКОМ СТИЛЕ



Отель: Praktik Bakery Barcelona Hotel
Местоположение: Барселона

Архитектурное бюро:
Lazaro Rosa-Violan

Вместительность: 74 номера –
26 одноместных и 48 двухместных
Год открытия: 2013



Кто не согласится с тем, что запах свежеспеченного хлеба – один из самых уютных? Так что идея соединить хлеб с домом – пусть и временным – не кажется такой уж экстравагантной. Пекарня Valuard с одними из лучших в Барселоне хлебобулочными изделиями и выпечкой, расположенная на первом этаже, – главная достопримечательность отеля Praktik Bakery. Но не единственная. Необычайно эффектное решение номеров гостиницы, разработанное Лазаро Роза-Виоланом, отражает архитектурную особенность района Eixample, где расположен отель. Именно у его модернистских зданий, многие из которых спроектированы Антонио Гауди, позаимствованы графичные сочетания черного и белого, чистые линии и элементы индустриального дизайна – от металлической мебели и светильников до кирпичных стен.