

all



Pio Pio Restaurant

Sebastian Mariscal
New York, New York, USA 2009

Pio Pio is a Peruvian restaurant located in Hell's Kitchen on the island of Manhattan. The restaurant is built in what was a vacant concrete space on the street level of a new condo building. There are three different levels within the space. The ground floor level contains the host/entry, lounge, main bar, and additional seating. The lower level serves as the main dining space with a doubleheight volume. Three feet below the main dining space is the kitchen, which is directly under the ground floor space.

The architecture and spaces of the restaurant are interwoven with mystery, discovery, and contradiction. As one transfers from the streets of Manhattan into the box of reclaimed wood at the entrance, there is an immediate and restricted transformation of space. The views are controlled and limited to keep the focus on each individual space, which allow for distinct moments of arrival and departure as one moves through the different parts of the restaurant.

Formally, the space is defined by 4 boxes, which are constructed as installations within the existing shell. There are three boxes of reclaimed wood and one of woven Ocotillo canes. There is one small wood box at the entry, where the host greets the customers. Another larger wood box contains the lounge and restaurant services. The third wood box houses several booths. After one passes the three wooden boxes, there is a decent into the Ocotillo box, within which is the main dining space. Additionally, inside this large box are several cast in place concrete forms that give function to the various programmatic elements required by the restaurant dining area.



再生材とオコティロの枝でできた箱
ピオ・ピオ・レストラン/セバスチャン・マリスカル

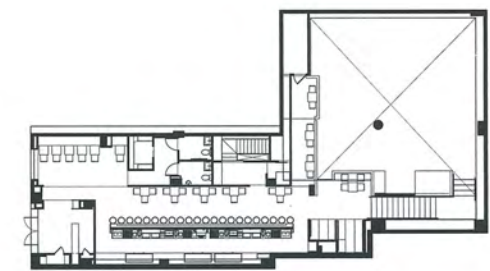
ピオ・ピオは、マンハッタン島のヘルズ・キッチンにあるペルー料理店である。このレストランは新築の分譲マンションの地上階にあって、コンクリート空間に建てられている。空間は3つの異なるレベルに分かれる。地上階には入口と受付、ラウンジ、メイン・バー、そして待合席からなる。そこから1段下に位置する中心となるダイニング・スペースは2層分の吹抜けとなっている。さらにそこから3フィート(約90cm)下がると厨房があり、これは地上階の真下に位置する。

この建物とレストランの空間は、謎と発見、そして矛盾が混在する場だ。マンハッタンの路上から、この木で埋め尽くされた箱へと入るためにエントランスをくぐる時点で、そこには空間の変容が瞬時に、しかし厳然としておこる。屋内での風景の見え方はコントロールされ、それぞれの空間にのみ焦点が当たるように制限されているため、レストランを訪れ、食事をし、そこを去るまでに通過する様々な空間で、変化に富むひとときを過ごすことができるようになっていく。形態的には、空間は既存の外殻を隔てながら4つの箱として

かたちづくられており、うち3つは内装として木材が張られ、1つはオコティロの枝で覆われている。木材の張られた箱のうち、小さなものが入口に設置され、店員が客を迎える場となる。次に大きなものは、ラウンジとレストランのサービス空間として使われ、3つ目はいくつかの個室として使われる。客はこれら3つの木材からなる箱を通過した後、メイン・ダイニング・スペースであるオコティロの箱へ降りていくという寸法である。全体を形成するこの大きな箱にはさらに、とことろでコンクリートからなる空間が用意され、ダイニング・エリアにおける多彩なプログラムを支える機能が収められている。
(渡辺一生訳)

Opposite: View of rough concrete structure of the dining area.
pp. 218-219: View of dining area.
Above: General view from upper level.
Photos by Paul Rivera.

左頁: ダイニング・エリアの荒いコンクリート壁を見る。218~219頁: ダイニング・エリアを見る。上: 上階から全景を見る。



Upper level plan/上階平面図



Lower level plan (scale: 1/500)/下階平面図 (縮尺: 1/500)