



Hertog Jan



“La semplicità è tutt'altro che semplice”

Con il motto “la semplicità è tutt'altro che semplice”, i fondatori del ristorante tre stelle Hertog Jan, Gert de Mangeleer e Joachim Boudens, hanno trovato in TAL il partner perfetto per illuminare la nuova location del loro ristorante. Per il nuovo Hertog Jan, Gert e Joachim avevano in mente una luce non intrusiva; la luce dovrebbe esaltare l'architettura, il che non sorprende considerando che la nuova location si trova in una fattoria storica ristrutturata. TAL ha preparato il progetto illuminotecnico combinando l'eccellenza funzionale con prodotti esteticamente belli. In tutta la sua semplicità, l'illuminazione riflette il carattere del ristorante e pertanto si trova in perfetta sintonia con la filosofia di Gert e Joachim.

Indices

INTRODUZIONE	P04
HERTOG JAN	P05
LOCATION	P06
RECEPTION	P07
CUCINA	P08
INTERVISTA - JOACHIM BOUDENS	P10
TRAVATURA	P11
AREE GENERALI	P12
RISTORANTE	P13
GIARDINO	P15
AMBIENTE ESTERNO	P16





Introduzione

Creare la semplicità è tutt'altro che semplice. La storia dell'Hertog Jan è nata attraverso numerose discussioni tra Gert, Joachim e l'architetto Dries Bonamie, tutti fornendo il loro input per trovare la giusta soluzione illuminotecnica. Lo scopo era di dar vita ad un ristorante contemporaneo, fonte di ispirazione, con illuminazione di ultima generazione.

L'intero ristorante è illuminato usando luci LED minimali. Le lampade di TAL che sono state sviluppate apposta per questo progetto hanno tutte un design elegante e senza tempo che si fonde con l'arredamento e ne arricchisce il valore. In altre parole, una perfetta simbiosi tra architettura e illuminazione. Era importante non solo il design delle lampade, ma anche che la qualità della luce stessa rispettasse una serie di standard specifici: efficienza, definizione del raggio di luce e comfort visivo erano elementi chiave.

Conclusione: la semplicità è tutt'altro che semplice ma non impossibile da realizzare. In questo numero di TALzine potete vedere il risultato.

www.hertog-jan.com

Hertog Jan

GERT & JOACHIM

2005, Gert de Mangeleer e Joachim Boudens rilevano il bistrò Hertog Jan, segnando l'inizio di una vera storia di successo culinaria. Oggi, vi danno il benvenuto nel loro ristorante tre stelle in un ambiente unico ed esclusivo con il motto "La semplicità è tutt'altro che semplice".

GERT

Gert de Mangeleer rileva l'Hertog Jan nel 2005 assieme alla sua anima gemella culinaria Joachim Boudens. Influenzati dalle loro esperienze in alcuni dei migliori ristoranti del Belgio, trasformano la cucina tradizionale del bistrò in un'esperienza nuova, addirittura rivoluzionaria. Concentrandosi sul design di sapori, strutture e contrasti, Gert crea piatti che stimolano tutti i sensi e portano la sua inconfondibile firma. Nel 2007, l'Hertog Jan riceve una prima stella Michelin, seguita da una seconda nel 2010 e, in fine, una terza nel 2012. All'inizio del 2014, Gert viene votato "Chef Europeo 2014".

JOACHIM

Nel 2005, l'anno in cui rileva l'Hertog Jan con Gert, Joachim Boudens è votato "sommelier n° 1 del Belgio" dalla prestigiosa giuria del premio Prosper Montagné. Da allora, il duo rappresenta una ventata di aria fresca nella scena culinaria belga. Nel 2012, Joachim è eletto "Ambasciatore della Birra Belga 2012", grazie alla sua storica passione per la birra e gli abbinamenti con il cibo. Come padrone di casa dell'Hertog Jan, si assicura che viviate una serata perfetta, culinarmente stimolante, e che possiate godere delle creazioni della cucina in circostanze ideali.



Location

Alla fine del 2010, Gert e Joachim fanno un altro passo nella realizzazione della loro filosofia. Comprano una fattoria, che gli consente di coltivare loro stessi i prodotti. Coltivano centinaia di erbe, verdure e fiori bio, da utilizzare nelle loro creazioni stagionali. La visione a lungo termine era di spostare l'intero ristorante e di integrarlo nella fattoria storica. Il giardino è il punto d'inizio per gli ingredienti dei piatti ed evolve in armonia con le stagioni. La nuova location dell'Hertog Jan apre nel luglio 2014. In questo numero di TALzine daremo un'occhiata più da vicino al ristorante.

EDIFICIO - HOF DE PLEYNE

Il fienile vecchio di 180 anni è stato completamente ristrutturato e attrezzato come cucina, costituendo il cuore del nuovo Hertog Jan. L'edificio nuovo ospita il ristorante con vista sul giardino e il paesaggio circostante.

La ristrutturazione e riconversione di un fienile agricolo del 1834 (parte dell'Hof De Pleyne, complesso agricolo del 17° secolo, monumento nazionale) è il risultato di un incontro ambizioso ma armonioso tra gastronomia d'eccellenza, retaggio culturale e salvaguardia del territorio.

Il dialogo sottile tra architettura contemporanea, un monumento restaurato e una coltura sperimentale di verdure, frutta, erbe e fiori danno forma alla storia dell'Hertog Jan in Zedelgem.

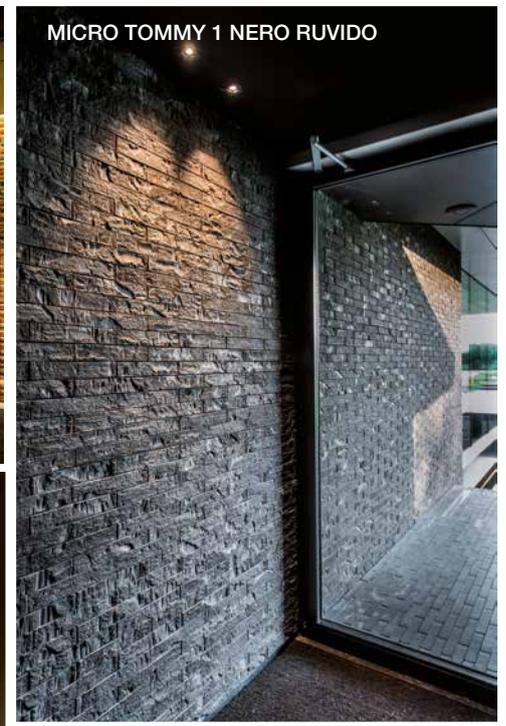
L'architetto responsabile per il concetto e la sua realizzazione è Dries Bonamie, un esperto nella ristrutturazione di monumenti storici.



Architetto: Dries Bonamie

Reception

Andare all'Hertog Jan è qualcosa che va oltre il semplice andare in un altro ristorante. Deve essere un'esperienza totalizzante, immergendosi completamente nell'atmosfera dell'Hertog Jan. Non appena mettete piede nel ristorante, tutto lo stress della vita quotidiana dovrebbe essere lasciato alla porta e la reception è stata progettata in modo da entrare subito in un'atmosfera calma e serena. Questo effetto è creato attraverso le lampade dalla collezione "Think small", caratterizzata da modeste dimensioni e performance eccellenti. Grazie alle loro dimensioni sottili, le lampade sono nascoste alla vista mentre forniscono esattamente la giusta luce per l'area della reception.





TRIMMER LARGE NERO RUVIDO

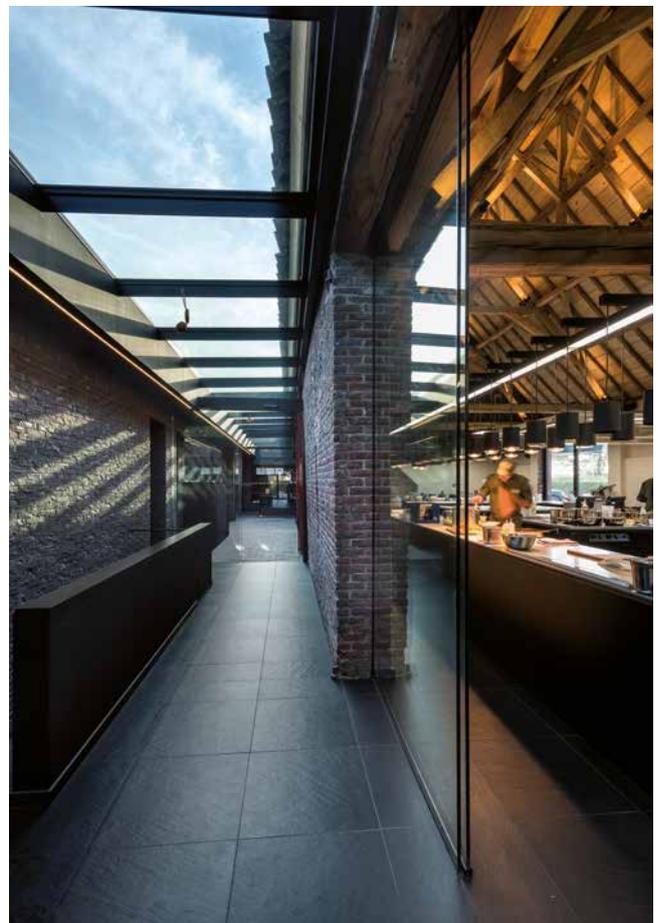
Cucina

Ovviamente, in un ristorante con tre stelle la cucina ha un'importanza centrale. Tutte le attrezzature della cucina sono all'avanguardia, e chiaramente lo stesso era richiesto all'illuminazione. L'illuminazione in cucina ha tre principali requisiti:

- Luce forte (>1000lux)
- Riproduzione esatta dei colori
- Nessuna ombra che possa creare fastidio (luce diffusa)

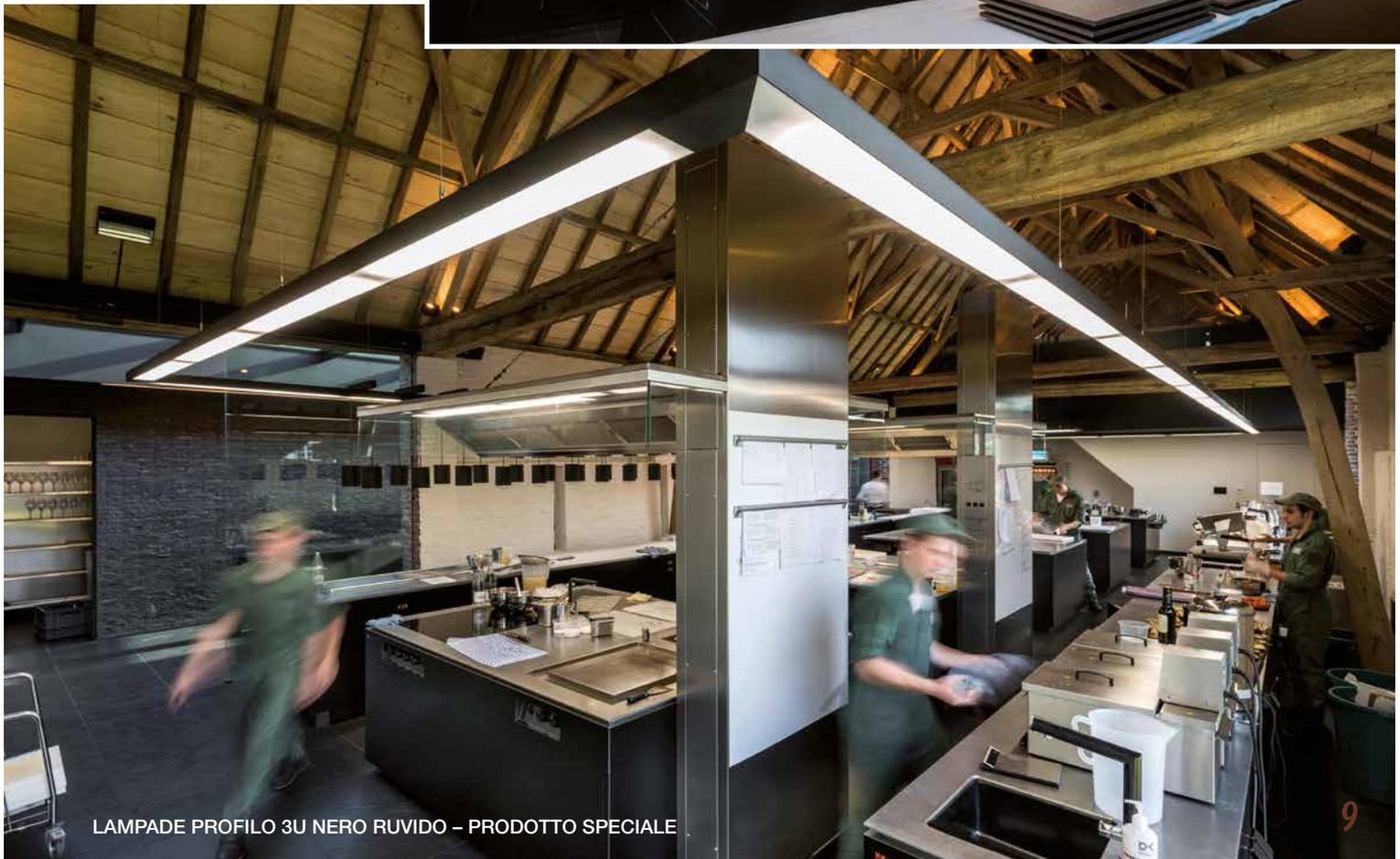
Per venire incontro a tutte queste esigenze, abbiamo scelto di installare il profilo 3U con lampade T5, colore 930, combinate con il Trimmer Large, anch'esso con lampade T5, colore 930.

Un aspetto pratico è che nella cucina il profilo 3U può essere usato anche per attaccare e alimentare le "lampade riscaldanti". Queste "lampade riscaldanti" sono pure state sviluppate da TAL come prodotti speciali, specifici per il progetto.



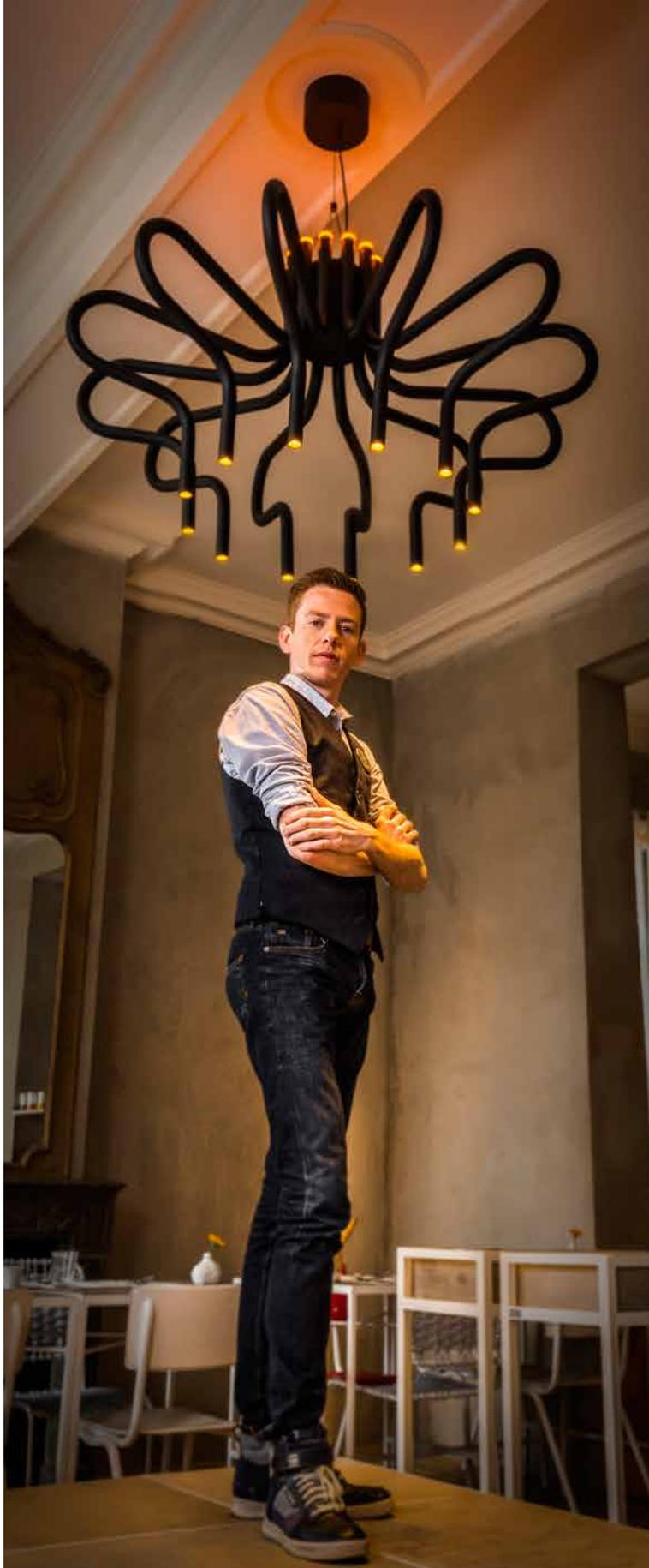
Cucina

LAMPADE PROFILO 3U NERO RUVIDO - TRIMMER LARGE NERO RUVIDO



LAMPADE PROFILO 3U NERO RUVIDO - PRODOTTO SPECIALE

Intervista - Joachim Boudens



Quando abbiamo iniziato a cercare il nostro partner ideale per illuminare il nostro nuovo ristorante, avevamo delle esigenze molto specifiche da considerare:

- Volevamo una luce sottile che si fondesse con l'intero edificio e fosse anche funzionale.
- Non volevamo uno showroom con il maggior numero di lampade possibile. Per quanto riguarda il progetto nel suo complesso, volevamo un'esecuzione fine e raffinata.
- L'edificio ha la precedenza e l'illuminazione dovrebbe supportare questa scelta.

Dopo svariati incontri con diversi produttori, abbiamo infine scelto TAL perché come azienda hanno sostenuto la nostra filosofia, senza voler imporci le loro opinioni. Il contatto è stato molto personale, abbiamo potuto parlare di qualsiasi aspetto o problema, generando molte idee produttive. Altri motivi che ci hanno spinto a lavorare con loro sono la loro flessibilità, qualità e eccellenza nel design. Per esempio, TAL ha sviluppato un profilo illuminante [per luce ottimale in cucina lasciando intatto il tetto storico dell'edificio monumento nazionale. Ci hanno anche offerto una soluzione molto specifica, su misura, integrando nel profilo le lampade riscaldanti (essenziali per impiattare in una zona calda).

In due parole, la combinazione di materiali solidi, forte design, contatto personale e il sostegno alla nostra filosofia Hertog Jan ci ha resi entusiasti di lavorare assieme a TAL.

Travatura

La vecchia travatura del fienile è stata interamente ristrutturata ed è un vero gioiello. Sarebbe stato un peccato non enfatizzarla con un'illuminazione attraente. Per fare ciò, è stato sviluppato un prodotto speciale basato sul Brix ma con una basetta aggiuntiva così che ogni faretto possa essere allineato separatamente. In questo modo le vecchie travi, che non sono esattamente tutte alla stessa altezza, possono essere accentuate da luci individuali. Come sorgente luminosa è stato scelto il modulo led XICATO per la sua combinazione di bellissimi colori della luce ed eccellente riproduzione dei colori.

 XICATO
Making sense with LEDs



PRODOTTO SPECIALE BASATO SU BRUX CON MODULO LED XICATO



Areas Generali

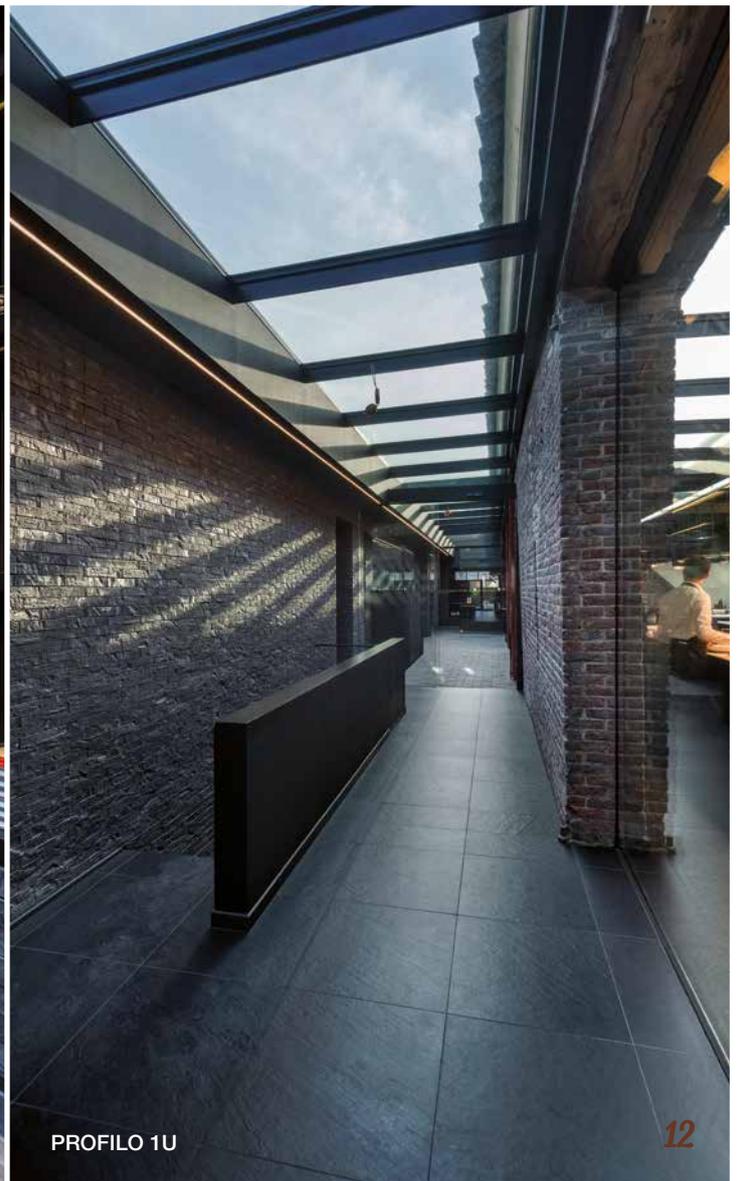


ODIL

Per le aree generali Gert e Joachim hanno optato per delle lampade che non sono troppo forti e hanno enormi potenzialità di risparmio energetico. Nei bagni, ad esempio, sono state installate le lampade ODIL per la loro lunga durata e alta efficienza energetica grazie alla tecnologia integrata PORIFERA™.



MICRO UBO



PROFILO 1U

Ristorante

Stabilire la giusta illuminazione per il ristorante è stata una vera sfida e nel corso del progetto ci sono state numerose modifiche. La considerazione più importante era che l'illuminazione combinasse efficienza energetica con una luce calda e accogliente, ma anche che i piatti, piccole opere d'arte, fossero perfettamente e correttamente illuminati.

Infine, è stata installata una versione speciale di INTANA, sviluppata per essere integrata senza soluzione di continuità in un soffitto teso. Per la sorgente luminosa, la scelta finale

è ricaduta sul modulo led XICATO ArtistTM a causa del suo piccolo valore di binning (< 2SDCM) e ovviamente, la perfetta riproduzione del colore (CRI>95) combinata con una bellissima luce calda (2700K).

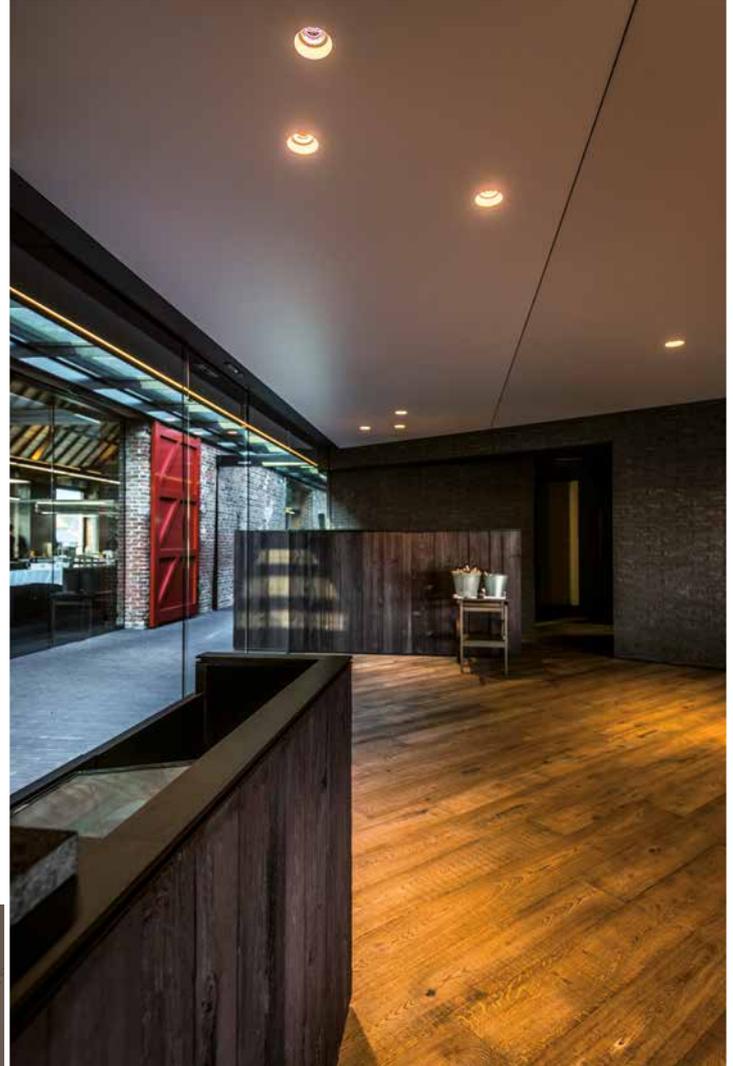
L'illuminazione è stata incorporata nel soffitto in modo casuale, a gruppi di tre, perché la disposizione dei tavoli potrebbe essere cambiata ogni tanto. Così, l'intero ristorante è illuminato perfettamente e senza sforzo.



Ristorante



DETAIL INTANA INSTALLATION



Giardino



Il giardino ha un'enorme importanza all'Hertog Jan dato che la maggior parte delle verdure ed erbe per i vari piatti provengono da lì. I visitatori sono sempre invitati a farvi due passi. Per illuminare questo bellissimo giardino, è stato scelto il Menhir per il suo design rigido, senza tempo, e perché la lampada è in grado di emettere la sua luce a 360° attraverso tutto lo spazio.





MICRO UBO

Ambiente esterno

L'ambiente pastorale esterno è il primo elemento esperito da ogni visitatore dell'Hertog Jan e dovrebbe quindi fornire un'anteprima di ciò che ci si può aspettare dentro. Gli edifici dovevano essere illuminati discretamente ma maestosamente, e ciò è stato possibile con Micro UBO, un potente faretto da terra dalla nostra gamma "Think small". Questo faretto prova che per una grande performance non

serve un grande corpo illuminante: anche se il faretto Micro UBO è di modeste dimensioni, illumina la facciata dell'edificio in un modo sia sublime che potente. Per rinforzare l'effetto fluttuante dell'edificio sopra la superficie dell'acqua, abbiamo scelto il profilo led sottile 1U. L'area illuminata tra l'edificio e il giardino doveva rendere omaggio al giardino stesso, quindi anche qui Menhir era la scelta più ovvia.



MENHIR 150-250 NERO RUVIDO

Joos de ter Beerstlaan 33
8740 Pittem
Belgium

T +32 (0)51 46 43 41
F +32 (0)51 46 43 42

info@tal.be
www.tal.be

TAL
TECHNICAL
ARCHITECTURAL
LIGHTING