

# DHD

HOSPITALITY CONTRACT

**HOTEL  
DESIGN  
DIFFUSION**

# 36

**Gotland  
Black Lodge**  
**Harlingen  
Harbour Crane Hotel**  
**Torres del Paine  
National Park  
Tierra Patagonia**  
**Amsterdam  
Droog Hotel**  
**Products/Bathroom**



Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003  
(conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano

ISSN 1824-3746 - A 22 - P 17 - E 18 -  
GB BP. 17 - Italy only 10,00 - B 13



9 771824 374004



## CUBE BY ELECTROLUX

È Londra la quarta città europea dopo Bruxelles, Milano e Stoccolma ad ospitare, fino al prossimo 31 dicembre sul top del Royal Festival Hall, il ristorante The Cube by Electrolux. Un padiglione temporaneo, leggero e trasparente, progettato dallo studio d'architettura Park Associati di Milano, per essere collocato alla sommità di alcune delle location più suggestive in Europa.

Il ristorante, ideato e realizzato da Electrolux, vuole celebrare il novantesimo anniversario dell'azienda offrendo ai suoi ospiti indimenticabili esperienze gastronomiche con spettacolari viste panoramiche, trasformando al contempo, con la sua presenza, lo skyline delle città.

Il progetto, per il quale nell'anno 2011 lo studio milanese è stato onorato della Medaglia d'oro nell'ambito del prestigioso International Design Awards (IDA), è costituito da una struttura modulare semitrasparente facilmente componibile, predisposta per affrontare qualsiasi condizione climatica e per garantire sempre il massimo comfort, assieme a una indiscussa qualità estetica che vede l'utilizzo di materiali innovativi sotto il profilo tecnologico, della sostenibilità e del risparmio energetico. La leggerezza e la trasparenza, elementi chiave del progetto, sono enfatizzati dall'utilizzo di superfici in vetro e alluminio. Il taglio al laser, inoltre, permette di creare una texture con disegni geometrici che rivestono l'intera superficie esterna.

L'area totale del padiglione è di 140 mq e si divide in un ampio open space con cucina a vista e una terrazza panoramica di 50 mq. Gli interni, molto minimali, si caratterizzano per l'impiego del colore bianco e del legno scuro utilizzato per la pavimentazione. (A. C.; ph: Andrea Martiradonna)

*London is the fourth city – after Brussels, Milan and Stockholm – to welcome The Cube restaurant by Electrolux. It will be open until December 31st at the top of the Royal festival Hall. This pop-up temporary structure is light and transparent, designed by the Milanese architecture studio Park Associati, specifically to be placed on the rooftops of some of the most suggestive buildings in Europe. The restaurant was invented by Electrolux to celebrate the company's 90th anniversary, offering its guests an unforgettable gastronomic experience with spectacular panoramic views, and transforming the city skyline in the process. In 2011, the Milanese studio won the Gold Medal in the prestigious International Design Awards (IDA for this project): it is a semi-transparent modular structure that is easily assembled. It has been designed to withstand any climatic condition and always provides maximum comfort, along with indisputable esthetic qualities created with innovative materials and solutions in technological, sustainability and energy saving terms. Lightness and transparency are key elements of the project, highlighted by the use of glass and aluminum surfaces.*



*The laser cutting creates a texture with geometric patterns that cover the entirety of the external surface. The total surface area of the restaurant is 140 sq.m.; this is split into a large open space with a kitchen in full view of the diners and a panoramic terrace of 50 sq.m. The design of the interiors is extremely minimal with a predominance of white contrasting with the dark wood used in the flooring. (A. C.; ph: Andrea Martiradonna)*

