



מיכאל אזולאי
מעצב מלון ענבל, ירושלים
צילום: איק מור



מעצב מלון ענבל מיכאל אזולאי על קולינרית המקום באספקט האדריכלי

מה התחושה שעלתה בך כשישבת לראשונה במסעדת המלון?
סוג של ייעוד והגשמת חלום. כי בתחילת דרכי בעולם העיצוב אם שאלו אותי "מה אתה חולם לעצב" מייד עלה בראשי מלון כי במלון אני יכול יותר לתת ביטוי כי יש בו הכול - מעמדת קבלה, דרך לובאים, מסעדות, חצר, חדר כושר ומתקני ספא, וכלה באחרון החדרים. ככל שיותר אנשים נהנים מחוויית העיצוב בחללי המלון, כך אני מאושר יותר.

איזה מלון מעורר בך השראה? רשת מנדרין אוריינטל וסוהו האוס.
מה החלום הבא שלך? לעצב כיוון.

הקשר בין אדריכלות וקולינריה: באדריכלות כמו בקולינריה אם התמונה לא שלמה - זה לא נעים...

איזה זיכרון ילדות יש לך מהחגים? הסוכה בטכריה מתחת לכית, החוויה לרדת לאכול בה מקומה שנייה.



י'פני שמעצבים מלון יש
להבין בעיצוב ואחסוד איך
הוא יראה 15 שנה קדימה"
מיכאל אזולאי, מעצב פנים

מה ההבדל בין עיצוב מלון לעיצוב בית פרטי?
ההבדל העיקרי נעוץ בכך שבעיצוב מלון/מסעדה עליי לקלוט לכלל הקהל בעוד שבבית פרטי אני עומד מול לקוח אחד. נוסף לכך יש להבין מלונאות ולתכנן את זרימת האנשים באופן שיהיה נעים לשהות בכל חלל בין אם מדובר במרחב הציבורי ובין אם זה הפרטי.

אז איך בנית את קונספט העיצוב באופן שיקלע לטעמים של אנשים רבים ככל האפשר?
קודם כול תחייסמתי ללוקיישן - ירושלים, ואפיינתי את החומרים והצבעים המתכתבים עם העיר. יצאתי מנקודת הנחה שהכול מתחבר לירושלים, היא

ומה מיוחד עיצוב מסעדת מלון?
גם במסעדת המלון יש לאפיין את ירושלים ולהעניק לסועדים חוויה מקומית, וזה בא לידי ביטוי בחומרי גלם מקומיים, צבעים טבעיים ותאורה אניגמטית. אני לוקח בחשבון שכל מי שבא למלון ולמסעדה, הן מהארץ הן מהעולם, רוצה לחוות את ירושלים, וזה מה שהוא יקבל בעיצוב ובאוכל המקומי. קחי לדוגמה את המשרביות בחדר האוכל שנועדו לתת הצללה אך למעשה מביעות אמירה עיצובית חזקה.

