

ELLE

**HOT
STUFF**
SOLAR
SWIMSUITS
BODY
POLISH

**COLD
SNAP**
POLAR
WEAR
QUICK-FIX
SPAS
**AMY IRVING
RUBEN
BLADES**

JANUARY
1987
USA \$2.50
CANADA \$2.95
AUSTRALIA \$4.95
FRANCE FF50
GERMANY DM13
GREECE DR600
ITALY L6500
NETHERLANDS FL9.90
SWITZERLAND FS10



CAFFE ROMA

FROM NORTHERN ITALY BY WAY OF A TRENDY MANHATTAN RESTAURANT: A SIMPLE, CLASSIC, AND ELEGANT DINNER TO GET 1987 OFF TO A SPECTACULAR START.

BUON ANNO!

BY SUSAN GRODNICK

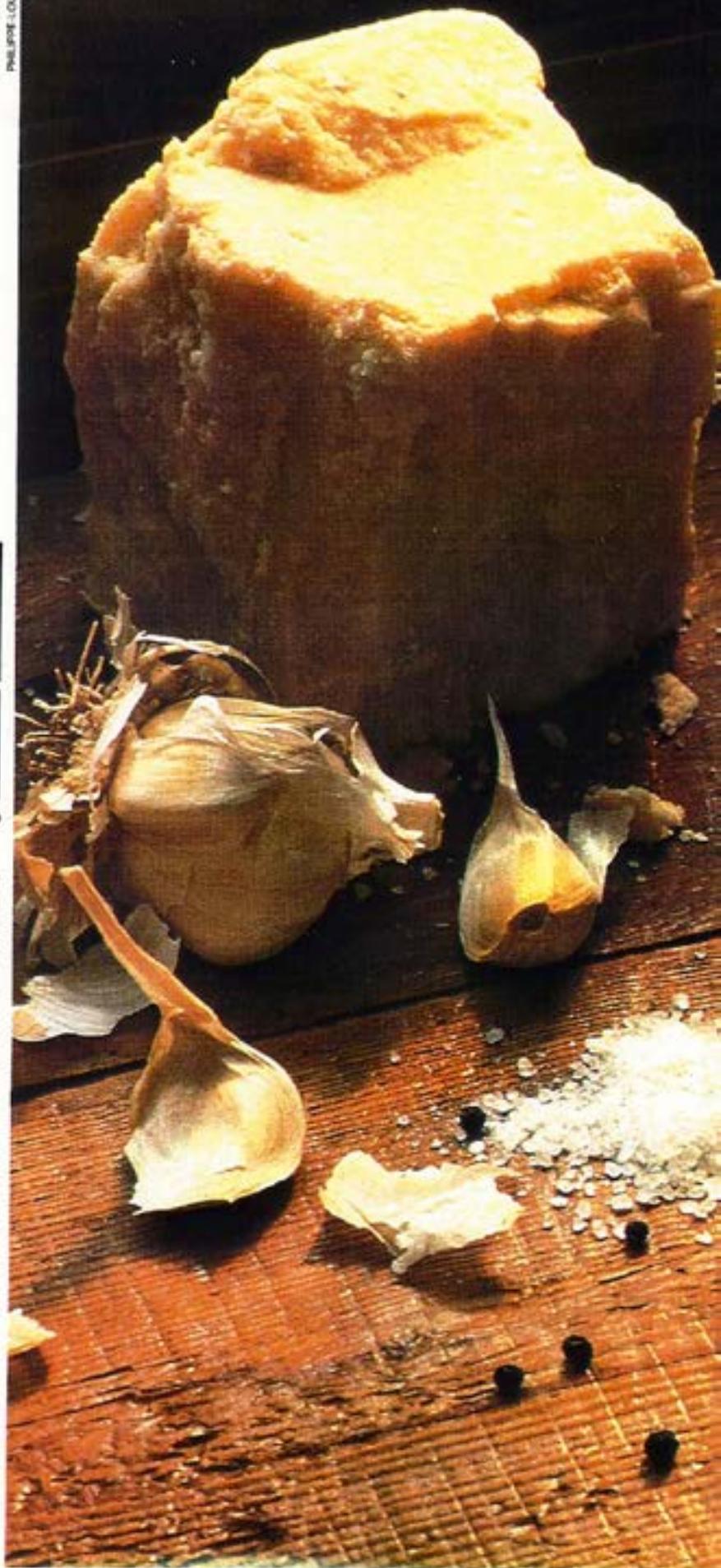
Restaurateur Reto Cantone firmly believes that the cuisine of northern Italy is among the most subtle and sophisticated in the world. It's a very different culinary experience, certainly, from that of southern Italy—a generally poorer region where food is typically robust and intense, and spicy flavors often make up for the lack of refined ingredients. In the north, even salt is used sparingly. Eager to share the magnificence of northern Italian food, Cantone has opened Caffè Roma in Manhattan, and also contributed to a Culinary Institute of America endowment adding an Italian course to their curriculum.

At Caffè Roma, his passion is shared by the chef, Adriano Franceschini. Together they create menus that are authentically Italian, concentrating on the dishes of the Lombardy region of Milan, but also serving specialties from Piedmont, Veneto, and other northern areas, and occasionally even adapting some southern dishes to their menu.

The ambience of the restaurant is also resolutely Italian, but the fact is that Cantone was born and raised in Switzerland. His Italian-born father has been a major influence in his life, teaching him,

Cantone's choice for fish course: Scallops with Roe. Freshest seafood, finest olive oil, a little garlic and oregano: nothing very complicated. And nothing better.

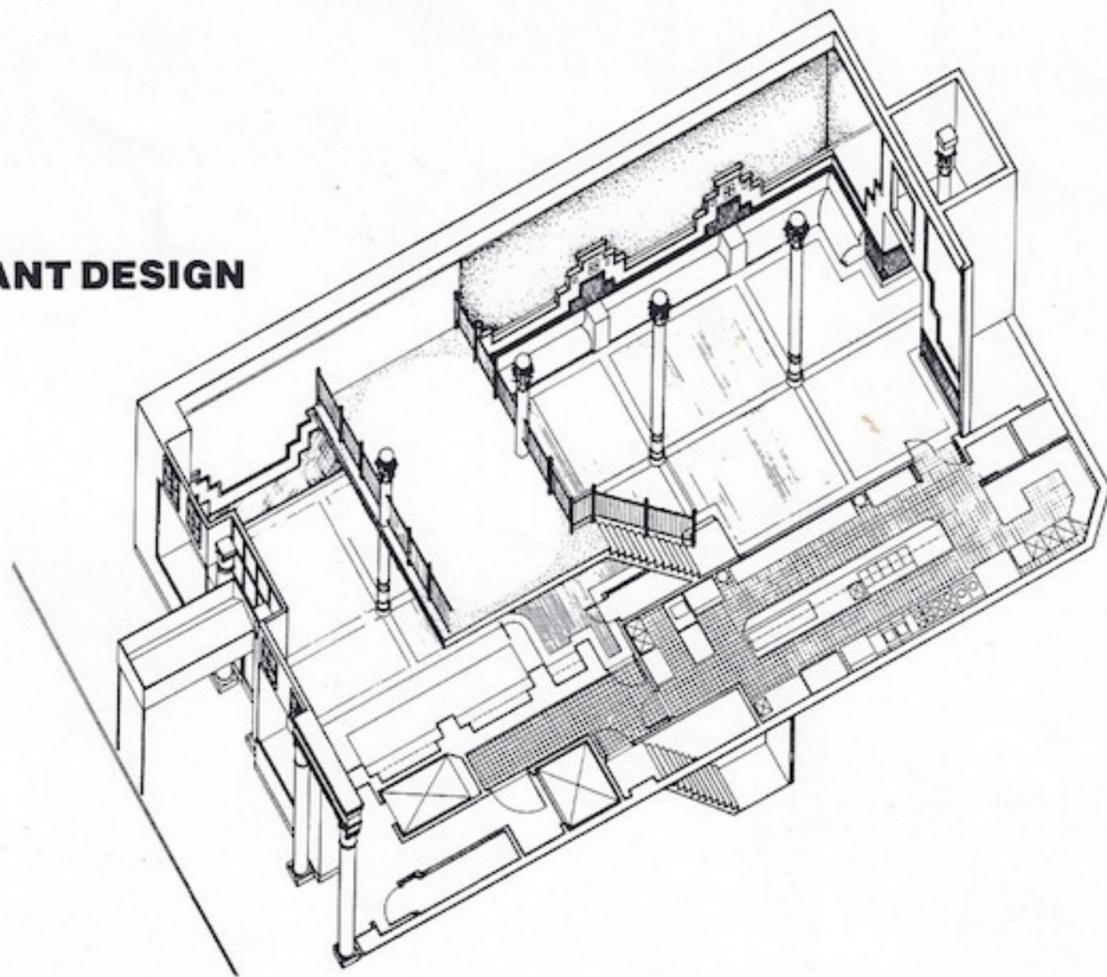
PHILIPPE LOUIS HOUSE







RESTAURANT DESIGN



What was a restaurant designer to do? After Haverson/Rockwell Architects had completed the stylish first draft of a design plan for the New York edition of Milan's Caffe Roma, the client unexpectedly demurred. Instead of the proposed scheme's quasi-Baroque theatricality, he wanted something more conservative—something, in fact, more like the black and chrome setting he had long operated to profitable advantage in Milan. He also wanted something a good deal less expensive.

The remedy, according to partners David S. Rockwell and Jay M. Haverson, lay in a hybrid alternative retaining "one or two strong ideas" from the more ornate original scheme. Thus, the floor plan was simplified considerably; the owner specified and ordered his own furniture from a favorite Italian vendor; and Haverson/Rockwell scrutinized their long list of design effects to find the most potent few. The result: a lively, colorful, somewhat tongue-in-check design that emulates a classical ruin, '80s style, in an uncomplicated and highly accessible way.

From among the various design devices considered for the 6,300-sq.-ft., 140-seat restaurant, the architects,

who stayed within a budget of \$700,000, chose to showcase existing Corinthian-style columns and, even more effectively, to artfully expose a long brick wall. Thus, over a ground graduated from light to dark blue, dabs of aqua, lavender, pink and red were applied, pointillist style, by muralists Decorative Painting Specialists. Then, a strip of 150-watt theatrical border lights—gelled in the same four colors—was installed behind a soffit set just above the row of banquettes. A cross-fading system was programmed to randomly play two of the four circuits off against one another for five to ten minute intervals.

JERRY COOPER

Opposite: A row of existing Corinthian-style columns was made a prominent part of the Caffe Roma design scheme, while the "classical ruin" was further expressed by an exposed brick wall painted and lighted for colorful effect.

Millwork: Woodworking • Track lighting, mural lighting control: Litelab • Theatrical border fixtures: Lighting and Electronics • Tables, chairs: custom, supplied by owner • Banquette fabric: Mira-X • Column surface: Zolatone • Mural: Decorative Painting Specialists • Painting: Pearlman Painters • Kitchen consultant: Jack Freeman, Basic Leasing Corp. • General contractor: Edward Gittlin, Tiger Construction Corp.

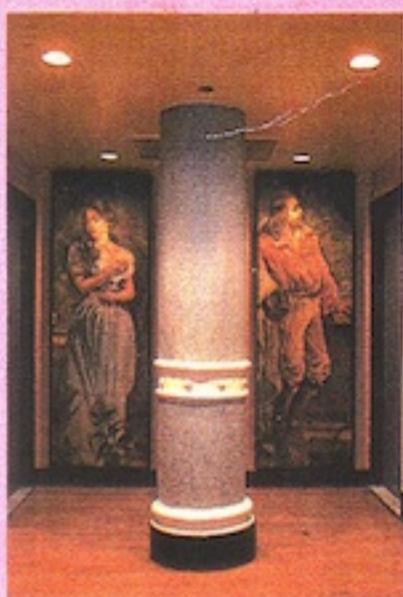
Caffe Roma

Mediating between trendy and traditional, Haverson/Rockwell's newest restaurant design is a stylized "classical ruin."

PHOTOGRAPHY: MARK ROSS

左からカルパッチョ
コンサルサ 11
ドル、コストレット
カフェ ローマ、20
ドル、インサラータ
カフェ ローマ
7ドル。

メンズ ルームとレディ
ス ルームの入口。



夜はファッショ
ナブルな人々で
混み合うバー
カウンター。



壁には大きく引き伸ばしたイタリアの古いポスターが、

本格的イタリアン キュジーヌを

カフェ ローマではランチ メニュー、バー メニュー、ディナー メニュー、ミッドナイト メニューと時間によって異なった4種類のメニューを用意している。

シェフは北イタリアで23年のキャリアを積んだAdriano Franceschini/アドリアーノ・フランチェスキニ氏。

「純然たるイタリアの味。アメリカ人の香に合せて味つけを変えることはしていない。ただしメニューのアソートメントの点では、アメリカのライフ スタイルに合ったものを選んで」とカントーネ氏。ヘビーな肉料理を避け、野菜や魚を多くとるアメリカ人の現在の嗜好を反映させているのである。肉も脂肪分、コレステロールの少ない仔牛、チキンを使用し、あっさりした調理法である。

ランチ メニューは昼12時～3時までで、忙しいビジネス ビューブルに合わせた「速く、軽い」料理が中心。スープ、サラダ、パスタ類に重きが置かれている。

3時から6時までにはキッチンに休ま

せ、ドリンクを中心にしたバー メニュー。食べ物にはパニーノ(トーストブレッドにプロシュート、トマトなどをはさんだイタリア風サンドイッチ、5～7ドル)などの簡単なスナック類のみ。6時からは本格的なディナー メニューとなり、人気のパスタ類(9～15ドル)、メインディッシュ(13～22ドル)、サラダ(5～6ドル)といった価格帯である。また、カパッチョ(薄くスライスしたビーフをさまざまなソースで食べるもの、12～15ドル)もカフェ ローマの評判料理のひとつである。

夜半12時過ぎ、クラブ帰りの客のためのミッドナイトは、ピザ(8～14ドル)やパスタ、パニーノを主とした小メニューが用意されている。

客の要求とキッチン効率を考えたメニュー設計なのである。

ウエイターもインテリアの一部として

1日約450～500人の客をもてなすカフェ ローマは、ディナー タイムでキッチン12人、ウエイター15人と、多くの人員を配している。ニューヨークで一般に見られる

傾向であるが、フォト ディストリクトという環境から、カフェ ローマにはモデルと俳優を両立させている人々が多い。カントーネ氏は「ファッショナブルな印象を保つ上で、確かにルックスは1つの要素だけれども、良いサービスができる人間でなければダメ。私はできる限りプロフェッショナルな専門のウエイターを雇うことにしています。そうでなければ、学ぶ気のある人間を選び、私自身がワイン セミナー、フード セミナーを3～4ヵ月かけて教え、それからレストランに出します」と語る。

ニューヨークのレストラン業界は厳しい。インテリアの素晴らしさで客を集めて

も、フードやサービスが欠けていけば人は2度と来ない。その3つが完璧でも、値段が高すぎれば客は来ない。どんなお金持ちでも、ニューヨークカーはそのあたりに厳しいセンスを持っているのだ。

カフェ ローマは「その4つの要素を満たして、毎日繰り返し来ていただけるレストラン」(カントーネ氏)なのである。



Restaurant



CAFFE ROMA

カフェ ソサエティ ニューヨーク版



ポインティリスモ(点描派風)の壁が美しい、カフェ ローマ店内。



オーナーのレト・カントーネ氏。

ヨーロッパにはカフェ ソサエティの伝統がある。有名人や上流階級がカフェに集まり、互いにながめ、またながめられることを楽しむ。カフェは、ミュージックを聞き、ダンスをし、飲み、食べるという総合的な社交場なのである。

そういうカフェ ソサエティをアメリカの現代に再現してみせたのが、マンハッタンの19丁目にオープンした、ここカフェ ローマである。

カルバン・クライン、スティーブ・ルベル、アルバート・モナコ王子、アンディ・ウォーホルなど、各界の著名人が頻りにこのレストランに通う。

「レストランであって、しかもいわばシアターでもあるわけです。ファッションブルなレストランのゲストたちは、その登場人物であり、同時に観客も兼ねている」と語るオーナーのReto Cantone/レト・カントーネ氏は、イタリア系スイス人で、ローザンヌという一流のホテル レストラン マネジメント スクールに学んだ人。ファッション モデルの時代を経て、4年前ニューヨークに渡り、レストランのCastellano/

カステラノ、ホテルのLowell/ローウェルを手がけた後、'86年4月にこのカフェ ローマをオープンした。

フォト ディストリクト(17-22丁目のウエスト側で、カメラマンのスタジオ、ラボ、写真機材専門店が集中している地域)にあるため、昼はカメラマン、モデル、広告出版業界関係者が多く、夜は前に説明したようなカフェ ソサエティ族、つまりリッチでファッションブルな人々の集まる場所となる。

レストランがシアターなら インテリアはステージセット

カフェ ローマをシアターにたとえるなら、エレガントな客たちはその登場人物、そして同時に観客である。そしてインテリアはその彼らの衣装や活気のあるムードをドラマティックに盛り上げるステージセットである。

カフェ ローマのインテリアはHaverson Rockwell/ハヴァーソン ロックウェル氏が担当。ポインティリスモ(点描派)様式の壁画、そして大きく引き伸ばしたアール・ヌ

ーボー風のポスター、そして華麗な装飾のある巨大なコラム——「イタリアのチャーム(魅力)と最新のニューヨーク シーンのミックス」とカントーネ氏は説明する。

4,800sq. ft.(約445㎡)、メサニー(中二階)も含め、150席もあるスケールの大きさはニューヨークならではのものがある。このスペースは以前はバーゲンストアで、柱はその時のものをそのままに塗り変えただけという。印象画家スーラの作品を思わせるポインティリスモの壁は、ライティングで、パープル、イエローと変化させることができる。

大きなびんに生けられた花々の配色といい、レストランは全体にアダルトっぽいイタリアン ムードを漂わせているが、実際には、イタリアにカフェ ローマのようなスタイルをもったレストランは存在しないのだと言う。アメリカン カルチャーとイタリアン カルチャーの見事な融合というところである。



オーナーのレト・カントーネ氏。