

#084

10.04.2022

# K

ΑΦΙΕΡΩΜΑ  
□ DECO

ON Residence, Θεσσαλονίκη



*Ιστορίες design  
και αρχιτεκτονικής  
που μας εμπνέουν*

  
Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

ΤΟ ΠΑΛΙΟ  
ΚΑΙ ΤΟ ΝΕΟ

COVER  
STORY

κείμενο  
ΓΙΑΝΝΗΣ  
ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

φωτογραφίες  
ΟΛΓΑ  
ΔΕΪΚΟΥ

# Ο ΛΥΜΠΟΣ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ύστερα από 28 χρόνια αναμονής, το θρυλικό εστιατόριο της αστικής Θεσσαλονίκης επιστρέφει και μαζί του εγκαινιάζεται ένα νέο, πολυτελές ξενοδοχείο, που φιλοδοξεί να αλλάξει τον τουριστικό χάρτη της πόλης.



## επιστροφή

# Ν Α Ο Υ Σ Α



**ΤΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΦΩΣ** έμπνευσε από τη μεγάλη τελεμαρία και έλασε το εστιατόριο Όλεμπος Νάουσα, στην αρχή της Λεωφόρου Νίκης. Επικρατούσε μια γοηρινή ατμόσφαιρα. Η ψηλοτάβητη αίθουσα θα υποδεχόταν ξανά κόσμο όστια από το οριστικό κλείσμά της στις 24 Ιουνίου του 1994. Καλεσμένοι σε αυτή την πρόβα ζενεράλε ήταν πέντε κλινοί θαμώνες: η Σοφία Χάσιελ, πρόεδρος του Ιδρύματος Μακεδονικού Μουσείου Σύγχρονης Τέχνης, ο πρώην δήμαρχος Γιάννης Μπουτάρης και ο συγγραφέας Γιώργος Σκαμπαρδώνης. Μαζί τους και η Ισμήνη Τσαρβοβόκα, μητέρα του Κωνσταντίνου Τσαρβοβόκα, του διευθύνοντος συμβούλου του Ξενοδοχειακού Ομίλου Του, που μαζί με την Grivalia Hospitality επένδυσαν 20 εκατομμύρια ευρώ στην αποκατάσταση της πρόσοψης του εστιατορίου και στην ανέγερση του *ON Residence*, ενός πολυτελούς ξενοδοχείου εξήντα δωμάτων.

## ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΜΙΑΣ ΕΠΟΧΗΣ

Όσο στρώνονταν τα σερβίτσια στην κεντρική ροτόντα, παρατηρούσα τον χώρο- έναν χώρο συνορασμένο με την ιστορία της αστικής Ουσουλωνίας. «Για να μπορέσουμε να αναβιώσουμε την αισθητική εκείνης της εποχής, ήταν σημαντικό να επιλέξουμε έπιπλα από ιστορικές εταιρείες που έχουν στην κουλτούρα τους τη δεξιοτεχνία», εξηγεί η Γαλιζία διακοσμήτρια Φαμπιέν Σπαν, που ανέλαβε το εσωτερικό ντίζιν, και συνεχίζει. «Οι μαύρες μπόνιποτσιλ (Bodystuhl) καρέκλες με την φόβηνη πλάτη είναι της Wiener GTV Design, που ιδρύθηκε το 1819 από τον Μάικλ Τοντ. Η εταιρεία είναι γνωστή για την κανονική της να εξελίσσει την τεχνική της για να ανταποκρίνεται στις σύγχρονες ανάγκες. Επίσης, η επιλογή των υφασμάτων έγινε πολύ προσεκτικά. Αγαπημένο μου είναι το *Eltis Effigie*, ένα πολυέγχρωμο ζακάρ με το οποίο ντύσαμε τις πλάτες των καναπέδων». →

# Σ Τ Ο

# Φ Ω ς

COVER  
STORY

Καθοριστικά στην αναπαραγωγή του στυλ «νέο αρ ντεκό» που είχε το Όλεμπος Νάουσα είναι και τα στρογγυλά φωτιστικά της γαλλικής εταιρείας Magic Circus Editions, που σε ταξιδεύουν στη δεκαετία του 1930. «Λες και περιπλανιέσαι στην ταινία *Grand Budapest Hotel*, σε έναν κόσμο φαντασίας και κομψότητας όπου σμίγουν οι εποχές. Κάθε φωτιστικό είναι φτιαγμένο στο χέρι, σαν κόσμημα, ενώ το γυαλί είναι φρεσκο», λέει η Φαριμπέν. Ακροβόλος από το σμιζιμο των εποχών αισθάνθηκα κι εγώ περπατώντας στο χυτό πλακάκι με τις χαρακτηριστικές κεραμιδί κλακτές γραμμές, πιστή κόπια του παλιού πατόματος, και ακούγοντας τις πρώτες ιστορίες από τους καλεσμένους. Το εστιατόριο γι' αυτούς αποτελεί μια αληθινή κιβωτό πολιτμήτων αναμνήσεων, όπως μπλέκονται η νοσταλγία της νεότητας με τις όμορφες στιγμές που έζησαν στα τραπέζια του.

## ΚΙΒΩΤΟΣ ΑΝΑΜΝΗΣΕΩΝ

«Το 1966 επισκέφτηκα για πρώτη φορά το Όλεμπος Νάουσα, με είχε καλέσει σε γήιμο η εκδότρια Μίγδα Κοτζιά. Μόλις είχα επιστρέψει από τις σπουδές μου στη Γερμανία και αναζητούσα μάταια τις εμπειρίες του εξωτερικού. Τότε, στη Θεσσαλονίκη έβρισκαν πρόβατα έξω από τα στενά όρια του κέντρου. Η αισθητική και η ευρωπαϊκή ατμόσφαιρα εκείνος του μαγαζιού ήταν βάλσαμο για μένα», θυμάται η Ξανθόκη Χόσιελ. Κομψός ρόλο στη φιλόξενη αέρα του εστιατορίου έπαιζαν οι ατοαλάκωτοι σερβιτόροι με το μαύρο παπιγιόν και το λευκό σακάκι. «Ήξεραν τους πελάτες και τα γούστα τους. Αλλά το πιο σπουδαίο ήταν η ανεπιτήδευτη ευγένειά τους- πριν παραγγείλεις, σε ρωτούσαν πώς είσαι και πόσο πεινάς, για να σου προτινουν αναλόγως πιάτο από το τυπωμένο μενού», διαγγείλει ο Γιάννης Μπουστάρης.

«Η κουζίνα ήταν κυρίως ελληνική και πεντανόστιμη, καμία σχέση με τη μοντέρνα. Ήταντες γευστικές σούπες, αρνιάκι φρεσκοί και καταπληκτικό χουνιάκι μπεγγεντί», αναπολεί ο Γιούργος Σκαρπαρόνης, που μοιράστηκε μια άγνωστη ιστορία από το 1988 για έναν εύπορο πελάτη, αντιφασιστικό αξιωματικό, που απαιτούσε να γευματίσει στα ίδια σερβιτόρα με εκείνα που είχαν επιστρατευτεί για τον βασιλιά Παύλο. Η 92 χρονών Ισμήνη Τορνιβόσκα παρακολούθησε τη συζήτηση ερασιμώς συγκινημένη.

Το 1978, ο καταστροφικός σεισμός είχε



Το διάφορο κτίριο του Όλεμπος Νάουσα επί της παραλιακής λεωφόρου Νίκης έχει χαρακτηριστεί έργο τέχνης από το Μουσείο Πολιτισμού το 2003.

υποχρεώσει εκείνη και τον σύζυγό της Γιώργο να κλείσουν οριστικά το *Μεντεγραινέ*, το πρώτο πολυτελές ξενοδοχείο της πόλης, που βρισκόταν ένα κτίριο παραπλεύρως του Όλεμπος Νάουσα. Είχε χτιστεί το 1922 από τον καπνέμπορο πατέρα της, Κωνσταντίνου, με σκοπό να φιλοξενεί τους καλούς του πελάτες. Μάλιστα, ανεγέρθηκε στη θέση του Σπλέντιτ, του καμίνου ξενοδοχείου από την περσινιά του 1917. Σήμερα, που έναν αιώνα αργότερα η οικογένειά της συνεχίζει την περήφανη παράδοση της ανακατασκευής συμβόλων της Θεσσαλονίκης, νιώθει ότι κλείνει οριστικά η πληγή του κοσμοπολίτικου *Μεντεγραινέ*.

## ΠΡΟΠΟΛΕΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΛΟ

Η ιστορία του προπολεμικού συμβόλου, το οποίο χαρακτηρίστηκε διατηρητέο από το ΥΠΕΧΩΔΕ το 1983 και έργο τέχνης από το Υπουργείο Πολιτισμού το 1993, ξεκινάει οσοιστικά το 1920 με την ένωση των Ξενοδοχειακών Όλεμπος ΑΕ και Νάουσα Γεωργιάδης & ΣΙΑ. Οι δύο εταιρείες, που εντέλει εξαγοράστηκαν από την Κάρολος Φιξ, συμφώνησαν για να αντιμετωπίσουν το μονοπώλιο των Αθηνών. Το 1926, στη θέση του κτηματογράφου Ολέμπος, έχτισαν σε σχέδια του Ζακ Μοσσέ το διάφορο κτίριο για να στεγάσουν τα γραφεία τους. ➔

Καθοριστικά στην αναπαραγωγή του στυλ αρ ντεκό που είχε το Όλεμπος Νάουσα είναι και τα γαλλικά στρογγυλά ΦΩΤΙΣΤΙΚΑ που σε ταξιδεύουν στη δεκαετία του 1930.



Επάνω αριστερά, ένα φωτιστικό διατρέχει κάθετα τους ορόφους, συνδέοντας το παλιό με το νέο. Οι θερμάτινες καρέκλες με τις ορειχθάλκινες λεπτομέρειες δημιουργούν μια βίντατζ διάθεση στο μπαρ *Tiger Loop*, ενώ τα στρογγυλά φωτιστικά αναπαράγουν το στιλ νέο αρ ντεκό.

Σύμφωνα με το βιβλίο του Βασίλη Κολώνα Θεσσαλονίκη 1912-2012: *Η αρχιτεκτονική μιας κατοικημένης πόλης*, για το κτήριο είχαν εκδοθεί δύο οικοδομικές άδειες, μία το 1923 για διάφορη αστική κατοικία και μία το 1925 για πενταώροφο μέγαρο πολλαπλών χρήσεων. Αν και χρησιμοποιήθηκε η δεύτερη, δεν εξαντλήθηκε η οικοδομική δυνατότητα. Αρχικά, ένας εκ των βασικών μετόχων, ο Ιορδάνης Γκιερμάδης, σκέφτηκε στις δύο αίθουσες του ισόγειου, την Ολέμπους και τη Νάουσα, να δημιουργήσει μια μεταρριπ-δοκιμαστήριο, μόδα της εποχής. Παραχώρησε την εκμετάλλευσή του σε έναν εστιατόριο έναντι 30 λεπτών για κάθε ένα λίτρο μπύρας που καταναλωνόταν. Αργότερα, το 1927, οι Θεόδωρος Τσιλιδής, Εμμανουήλ Ερμάνουσιδης, Αντώνης Γεωργακόπουλος και Αριστοτέλης Σφήκας σενετώνουν τις δύο αίθουσες και εγκαινιάζουν το εστιατόριο, διατηρώντας την ίδια επωνυμία και τη γαλλική επηρεαστή *Olympus Naoussa Restaurant*.

Η επιχείρηση περνάει από διάφορες φάσεις στην πορεία του χρόνου. Επιταγμένη από τους Γερμανούς στην Κατοχή, μετατρέπεται σε καμπιρέ-μουζίκ χαλ, με ορχήστρα και τραγουδίστριες όπως η Μαιρά Σαΐδου, ενώ το 1957 σε διαφημιστική καταχώρηση προβάλλεται ως «τουριστικόν εστιατόριον». Εκτοτε, εδραϊώνεται ως ένα αστικό εστιατόριο με προσιτές τιμές που χρησιμοποιεί αγνά υλικά, κάτι που επιβεβαιώνει και η βράβευσή για την ποιότητά του από την Ένωση Καλοφαγάδων Παρισιού το 1961, συνδέεται με την κοινωνική και επιχειρηματική ζωή της πόλης, φιλοξενεί διάσημες προσωπικότητες, όπως οι Ελευθέριος Βενιζέλος και Ζισκάρ ντ' Εστίν, και μεγαλώνει τη φήμη του μέρα με τη μέρα.

«Μετά τον σεισμό δεν δουλεύαμε τα βράδια και ύστερα από την εφαρμογή του πενθημέρου, αρχές του 1980, κλείναμε και τα Σαββατοκύριακα», αφηγείται ο Στέλιος Μολωνάς, ο οποίος ως φοιτητής τοπογραφίας προσλήφθηκε το 1977 ως βοηθός σερβιτόρου. Όταν προβιβάστηκε σε σερβιτόρο, κληρονόμησε μια στολή από έναν συνταξιούχο του καπιταλισμού και έμαθε το σόστημα πληροφοριών των πιάτων. «Πληρώναμε τα φαγητά στον μαρκαδόρο με μάρκες καζίνο που χρειαζόμασταν στην αρχή

του μήνα και μετά εισπράτταμε τον λογαριασμό», περιγράφει. Ο ίδιος μετά τον θάνατο του Αριστοτέλη Σφήκα, το 1993, που εν τω μεταξύ είχε αγοράσει τα μερίδια των υπόλοιπων συνταίρων, διαχειριζόταν το εστιατόριο μαζί με άλλους σερβιτόρους την τελευταία διετία.

#### ΜΠΡΟΣΤΑΡΗΣ Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Αυτό το άδοξο τέλος του μύθου αγκυλώθηκε ο αρχιτέκτονας - φωτογράφος Άρης Γκιερμάδης, τρεις μέρες πριν σβήσουν τα φώτα του *Ολέμπους Νάουσα*. Στο ομώνυμο βιβλίο του διασάζονται φωτογραφίες και από το 2003, όταν τρέπεται στο εγκαταλειπωμένο κτήριο από έναν σπασμένο υαλοπλάκα για να ελέγξει «το αποτύπωμα της προέλασης του χρόνου». Ένα εξάμηνο νωρίτερα, πριν από τα Χριστούγεννα του 2002, ο σκηνοθέτης Θόδωρος Αγγελόπουλος είχε πραγματοποιήσει στο τριτοκλιμάκιο καθεδρά γυρίσματα για την ταινία *Το Λιβάδι που Δακρύζει*.

Σε ταινία ένωθε πως συμμετείχε και ο σερβ Δημήτρης Τασούλας τη στιγμή που χαμογελαστός προσέβαλε τα πιάτα. Επιφορημένος με το απαιτητικό εγχείρημα της αναβίωσης της μαγειρικής σέλης του *Ολέμπους Νάουσα*, ο άνθρωπος που ταύτισε το όνομά του με το Σέμπρεκο, μια σενεργατική γαστροκολεκτίβα που επαναπροσέγγισε τη σαλονικιάτικη γαστρονομία και έδωσε έμφραση στους μικρούς παραγωγούς, έχει να διαχειριστεί κυρίως τις προσδοκίες των παλιών θαμώνων. «Σήμερα, δεν έχει νόημα να αντιγράψω το παλιό μενού, οι διατροφικές ανάγκες έχουν αλλάξει. ➤



### ➡ η διαδρομή στον χρόνο

**1926** Χιζείται το διάφορο κτήριο και στο ισόγειό του λειτουργεί μεταρριπ-δοκιμαστήριο. **1927** Εγκαινιάζεται το εστιατόριο *Ολέμπους Νάουσα*. **1942** Εκπιπείσεται από τους Γερμανούς και μετατρέπεται σε καμπιρέ-μουζίκ χαλ. **1958** Το κτήριο αγοράζεται από τον Νικηφόρο Κατζιδημοσιό. **1961** Βραβιώνεται από τη *Ένωση Καλοφαγάδων Παρισιού*. **1967** Η ιδιοκτησία περνάει στον ορειανιστή Ιωάννη Κορρά. **1985** Το αγοράζει η Τριάντα Κρήτης. **1992** Σβανάει η διαχείριση από το προσωπικό. **1993** Χαρακτηρίζεται μνημείο-έργο τέχνης από το Υπουργείο Πολιτισμού. **1994** Κατεβάζει οριστικό μούλο. **2002** Ο σκηνοθέτης Θόδωρος Αγγελόπουλος γυρίζει κινητή από την ταινία *Το Λιβάδι που Δακρύζει*. **2022** Το *Ολέμπους Νάουσα* επιστρέφει στο φως μαζί με τα εγκαίνια του πολιτιστικού *Ινστιτούτου ΟΥ Νάουσα*.



Η Σοφία Χάσι, ο Γιάννης Μπουτόρας, η Ιριμή Τυρβολόκα και ο Γιώργος Σωμπρόνης απολαμβάνουν το πρώτο γέφυμα στο νέο *Ολίμπια Νάουσα*. Πίσω τους, η οικογένεια Τυρβολόκα.



Στη διπλανή σελίδα, το εστιατόριο πριν από το κλείσιμό του, φωτογραφημένο από τον Άρη Γουρζίου. Ο σερβιτόρος Δημήτρης Τσιτσιόλης και ορισμένες από τις εντυπωσιακές δημιουργίες του.

Βασικός στόχος είναι οι πελάτες να θυμηθούν τις γεύσεις των καρναβαλικών ασιατικών τραπέζιων, του χιονιού που έτριψαν στη γιογά τους», εξηγεί.

Δουλεύοντας σαν ερευνητής, διάβασε τις συνταγές που κρατούσαν από τον πόλεμο, πήρε συνεντεύξεις για να εντοπίσει τις γεύσεις που πρωταγωνιστούσαν, όπως ο ποσάρις σπανάκι, που θα σερβίρεται πλέον ως καλωσόρισμα, και κατέβηξε σε μια σύγχρονη ερμηνεία της ασιατικής κουζίνας του τόπου, εντάσσοντας ορισμένα ιστορικά πιάτα που τα παρουσιάζει σε μια πιο εξελιγμένη εκδοχή. Για παράδειγμα, το ξακουστό αντίσκι χόρμαν, το οποίο στον νέο κατάλογο αναφέρεται ως Όλιμπικ Νόουσα 1967-2022. «Πρόκειται για μια σφαιρική μπραντάδα κοτόπουλου με βάση από κρέμα και κινιστού τσίγερ, συνοδευόμενη από προσούτο Εσπερτανίας στη σχάρα», σημειώνει ο Δημήτρης, ο οποίος επιμένει να προμηθεύεται υλικά από μικρούς παραγωγούς.

#### ΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ ΤΗΣ ΑΝΑΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

Αντίστοιχη σε βάθος έρευνα με τον Δημήτρη πραγματοποιήσαν και όσοι ασχολήθηκαν με την ανακατασκευή της πρόσοψης του διώροφου κτιρίου, το οποίο μορφολογικά εντάσσεται στο πλαίσιο του εκλεκτικισμού με ανάμικτα αρχιτεκτονικά στοιχεία που συγγενίζουν με την μπαρ επώκ και τον νεοκλασικισμό. «Η μεγαλύτερη πρόκληση κατά την κατασκευή υπήρξε η αντικατάσταση του φέροντος οργανισμού από σκερόδεμα με έναν νέο βίον διατομών και γεωμετρίας»,

αναφέρει ο αρχιτέκτονας Δημήτρης Θωμόπουλος, που εκπόνησε την αρχιτεκτονική μελέτη μαζί με το γραφείο Diversity Architects. Πάνω της εξωτερικής όψης, έγινε σημαντική προσκόμβα να διατηρηθεί και ο τοπικός διάκοσμος.

«Διατηρήσαμε και αποκαταστήσαμε το σύνολο των αρχιτεκτονικών και διακοσμητικών στοιχείων της αρχικής μορφής του κτιρίου: τα κηλιδομάτα από χυτοσίδηρο των εξαιστών και του κλιμακοστασίου, τα περιμετρικά ξύλινα ποσαμάντο στους τοίχους, τα γήινα διακοσμητικά των ορόφων και τα σχηματικά μαρμάρινα σκαλοπάτια. Αποκαταστήσαμε πλέον, αναπαριστών την εικόνα του μνημείου διατηρώντας την ατμόσφαιρα του χώρου, μέρος της όλης κληρονομιάς του και του σπλογοικού αυθεντισμού της πόλης», καταλήγει ο αρχιτέκτονας. Κάποια εξ αυτών των στοιχείων είναι πολύ εντυπωσιακά, όπως η χειροποίητη τοιχογραφία σε πρόσοψη απόχρωση στα πρόσωπα της καλιός. «Την ανακαλέσαμε κατά την προσωπική αποξήλωση των σοφίδων», λέει η Ιωάννη Τορνιβόσκα, γενική διεύθύντρια του Ομίλου Tot.

Μαζί με τη μητέρα της Λένα, την αδελφή της Χριστίνα και τον μπαμπά της, αντιβάζουμε μια αρχοντική μαρμάρινη σκάλα με ξύλινα κοσμητικά που οδηγεί ως τον δεύτερο όροφο και είναι ακριβώς η ίδια με αυτή του Όλιμπικ Νόουσα. Κάνουμε στάση στο δεύτερο σαλονάκι του «παταριού», που είναι διακοσμημένο με φωτογραφίες της Όλγας Δέσπας. Μπροστά μας κρέμονται με μαύρα σχοινιά από το



ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2019-2022 ΚΙΗΝΔΥΣΗ 20.000.000 ευρώ

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ Diversity Architects ΕΠΕ Νικόλαος Τραβασάρος και Δημήτρης Θωμόπουλος

ΜΕΛΕΤΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΙ ΚΙΗΒΑΣΕΦΗ En2Tech Νικόλαος Φλωτορίδης

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ Πρόδρομος Νικηφορίδης και Μπερνάρντ Κουόριμ

INTERIOR DESIGNER: Fabienne Spahn ΑΣΑΔΟΧΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ: METKA

ταυτότητα του έργου



τοβάνι τα πολύχρωμα φρεσκοτικά της δεύτερης αίθουσας του ισογείου, που μοιάζουν με αμπαζούρ-καπέλα και είναι εμπνευσμένα από τη δεκαετία του 1940. Εδώ θα λειτουργήσει μπαρ με την ονομασία *Tiger Loop*, τις λίστες του οποίου έχει επιμεληθεί ο μπαρτζέντερ Αγγέλιος Πλακίδας. Στο βάθος απλώνεται ο Θερμαϊκός.

#### ΔΙΑΜΟΝΗ ΠΟΥΛΤΕΛΕΙΑΣ

Ρωτώ τη Φαμπιέν πόσο επηρέασε το εστιατόριο τη διακόσμηση του ξενοδοχείου. «Στόχος μας δεν ήταν να αναπαράγουμε την παλιά διακόσμηση, αλλά να σεβαστούμε τους κώδικές της. Έτσι λοιπόν, από το ιστορικό εστιατόριο κρατήσαμε τις κάθετες γραμμές, που διέτρεχαν τις πόρτες και τα χαρτόματα, και το χρυσό χρώμα που πλαισίωσε τις πόρτες και εμφανιζόταν στα ορεινάλακα στοιχεία των φρεσκοτικών», απαντά. Στα δωμάτια, που φιλοξενούν φωτογραφίες από χαρακτηριστικές στιγμές της πόλης, το χρυσό ανιχνεύεται στα φρεσκοτικά και σε κάποιες λεπτομέρειες της ξύλινης επίπλωσης, ενώ οι κάθετες γραμμές εμφανίζονται στις γυάλινες συρόμενες πόρτες των μπάνιων, ως σιάστρα στην πρόσφατη κάποιων μπαλκονιών και στο μοτίβο της ζωγραφισμένης ταπετσαρίας.

Γενικότερα η συνολική όψη του νέου κτιρίου, όπου παντρεύονται το παρελθόν με το μέλλον, δηλαδή οι δύο διατηρητέοι όροφοι του εστιατορίου και οι πέντε νέοι του ξενοδοχείου, ήταν και το μεγαλύτερο στοιχείο της ανακατασκευής, όπου, όπως αναλύουν οι αρχιτέκτονες, βασικός στόχος ήταν η ανάδειξη του υφιστάμενου κτιρίου. «Το νέο κτίριο τοποθετείται σε σημαντική υποχώρηση από την υπάρχουσα όψη, καθιστώντας διακριτές τις διαφορετικές φάσεις της κατασκευής και επιτρέποντας παράλληλα στον παρατηρητή να αναγνωρίσει την αρχική ογκοπλασία του κτιρίου».

Το ξενοδοχείο, του οποίου όλοι οι χώροι είναι προσβάσιμοι για άτομα με κινητικές δυσκολίες, αποτελείται από 60 πολυτελή δωμάτια διαφορετικών τύπων, συμπεριλαμβανομένου ενός κέντρου ευεξίας στο υπόγειο. «Η σύμπραξή μας με την Crivellia Hospitality, έναν από τους σημαντικότερους επενδυτές στον τομέα του τουρισμού στην Ελλάδα, μας βοήθησε όχι μόνο να αναβιώσουμε τον θρόνο του *Oldport Nicosia*, αλλά και ως οικογένεια να επιστρέψουμε στο παραλιακό μέγαλο της Θεσσαλονίκης, συνεχίζοντας στην πράξη το νήμα της φιλοξενίας από το *Μεντητρανέ*. Η πόλη αναπτύσσει μια μεγάλη δυναμική και χρειάζεται μονάδες υψηλών προδιαγραφών που θα αναβιώσουν την τουριστική της ταυτότητα, όπως το *ON Residences*», εξηγεί πρήφρανος ο Κωνσταντίνος Τσιριβούκας. Ξεναγώντας με στην πόλη από ψηλά - η ταράτσα του *ON Residences* θα λειτουργήσει ως ένα πριβέ κλαμπ για τους ενοίκους και κάποιους εκλεκτούς πελάτες.

Η ξενάγησή μου θα ολοκληρωθεί στον μικρό πίσω κήπο με τα λογής λογής φυτά και το γκαζόν, διαμορφωμένο από τους αρχιτέκτονες Πρόδρομο Νικηφορίδη και Μπαρτράντ Κοσφόρ. Στη μία του πλευρά, στεγασμένη, βρίσκεται η βεράντα του εστιατορίου, με το ίδιο πλαίσιο που υπάρχει στο τακτοπωτό για να επιτευχθεί η συνέχεια του μέου-έξου. Η επίπλωση, με τις καρέκλες *Maison D'usker* και τα χαρτιά στρογγυλά τραπέζια, αποσπεί έναν αέρα παραζώνιας μερασαρι. Από την άλλη μεριά κυριαρχεί ένα τεράστιο παραλληλόγραμμο συντριβάνι από μάρμαρο



Διονύσου. «Αντίθετο στον θόρυβο των κλιματιστικών, ο ήχος του νερού ως ένας ήσυχος καταρράκτης μπροστά από ένα μουσικό που επιβάλλεται στον χώρο με το μέγεθος και τη μουσική του και φτάνει οπτικά μέχρι τη θάλασσα», σημειώνει ο Πρόδρομος Νικηφορίδης. Και αυτός ο μουσικός κήπος, η αισθητή οάση που προέκυψε από τον ολιστικό εξοραισμό ενός ρημαγμένου ακάλεπτος, αυτό το «μνημόσυνο για τον εξανθρωπισμό των τακτορικών των οικοδομικών τετραγώνων, αυτή η αναζήτηση της χαμένης γης, του χρώματος και του πράσινου», όπως θα πει ο ίδιος, αντανακλά και την κεντρική ιδέα όλο του εγχερήματος: πίσω από τη διατηρητέα πρόσοψη να δημιουργηθεί μια οάση αισθητικής και τεχνικής φιλοξενίας, εμπνευσμένη από τη μαγνητική αύρα του *Oldport Nicosia* και το «παλιό έθος» των ανθρώπων του. ■

«Για να μπορέσουμε να αναβιώσουμε την αισθητική εκείνης της εποχής, ήταν σημαντικό να επιλέξουμε ΕΠΗΛΛΑ από ιστορικές εταιρείες που έχουν στην κουλτούρα τους τη δεξιοτεχνία».

ΦΑΜΠΙΕΝ ΣΙΑΝ