

Counter Culture Coffee Training Center

Jane Kim

Il Counter Culture Coffee Training Center è destinato sia alla formazione di baristi professionisti sia alla divulgazione ad appassionati della cultura del caffè. Rappresenta l'ultima generazione nell'evoluzione della formazione alla degustazione del caffè, funzionando come spazio didattico, di vendita, di consumo, auditorium e spazio per eventi. Oltre a insegnare a baristi professionisti e semplici appassionati le regole fondamentali per preparare e servire il caffè, il centro accoglie eventi con chef ospiti, prepara a competizioni del settore e offre un servizio di assistenza tecnica professionale.

Come architetti, il nostro primo obiettivo è stato porre in primo piano gli strumenti e le tecniche usate per fare il caffè. I mobili, ideati appositamente per i diversi procedimenti di preparazione del caffè, sono stati progettati a definire aree di lavoro lungo tutto il *training center*.

L'area di ingresso presenta un banco bar professionale con quattro sgabelli, qui si trova la prima installazione nel paese di un modulo del sistema integrato Modbar.

Un tavolo in lamiera di acciaio inossidabile

forata occupa il centro del locale, di fronte a delle sedute a gradoni. La superficie forata fa sì che l'intero tavolo costituisca un piano di scolo che consente l'uso da parte di diverse persone che manipolano e versano caffè. Il tavolo funziona anche come punto focale per letture e presentazioni.

Il nostro secondo obiettivo è stato creare un ambiente confortevole, funzionale, unico, sia per i visitatori sia per chi vi lavora. I gradoni in legno salgono su per la parete di fronte al tavolo dalla superficie forata. Il sistema gradonato comprende più livelli di posti a sedere, un tavolo, cassetti e contenitori. Uno schermo in legno nasconde la scala che scende agli uffici e al deposito nel seminterrato. Ovunque sono utilizzati legno di acero di recupero e pino.

La parte posteriore del locale ospita un'area didattica attrezzata professionalmente, progettata per corsi pratici fino a 20 partecipanti. Due banconi a U consentono agli istruttori di spiegare e dimostrare le diverse tecniche a entrambi i lati della sala. Porte scorrevoli in vetro separano questo spazio dal resto del centro, permettendo però il passaggio della luce naturale.

Nel suo insieme, il *Counter Culture Coffee Training Center*, mette in evidenza quanto il caffè determini un'esperienza che le persone fanno insieme. I profumi, i materiali, la comunità e il caffè si combinano insieme contribuendo a un evento che tutti, visitatori, proprietari e professionisti ricorderanno.



38

37-44
Immagini del Counter
Culture Coffee Training
Center

Counter Culture Coffee Training Center
Broome Street 376, Nolita, New York
Anno: 2013
Progetto: Jane Kim Design
Gruppo di lavoro: Jane Kim, Jason Kurzweil, Alexander Leonard
Fotografie: Alan Tansey

Counter Culture Coffee Training Center
376 Broome Street, Nolita, New York City
Year: 2013
Architects: Jane Kim Design
Architecture project team: Jane Kim, Jason Kurzweil, Alexander Leonard
Photos: Alan Tansey



39

40

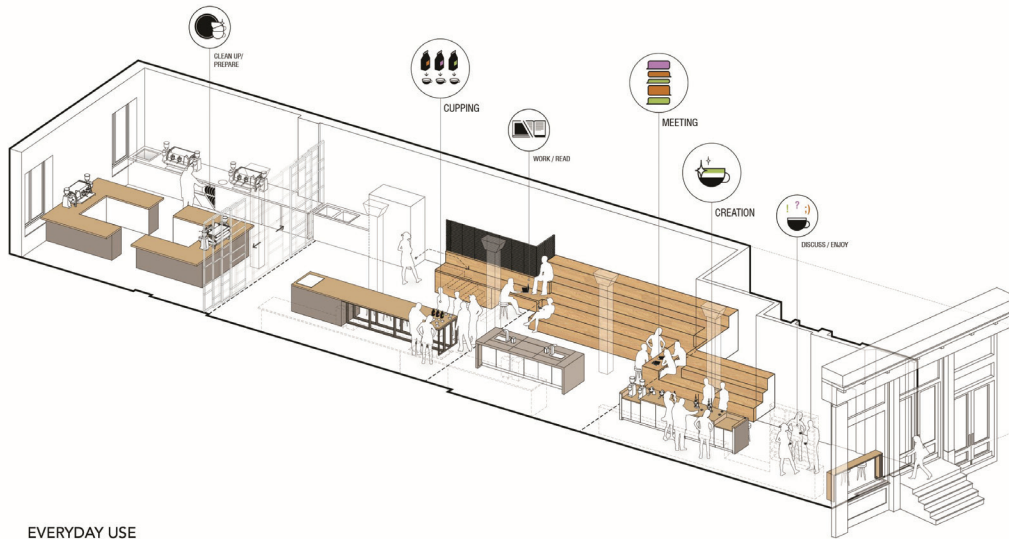


The Counter Culture Coffee Training Center is dedicated to coffee education for both professional baristas and home brewers. It is the next generation in the evolution of education in specialty coffee, serving as a classroom, showroom, dining room, auditorium, and event space. In addition to training professional baristas and passionate home brewers in the fundamentals of preparing and serving coffee, the space hosts food events with guest chefs, competition training, and a professional tech service workshop.

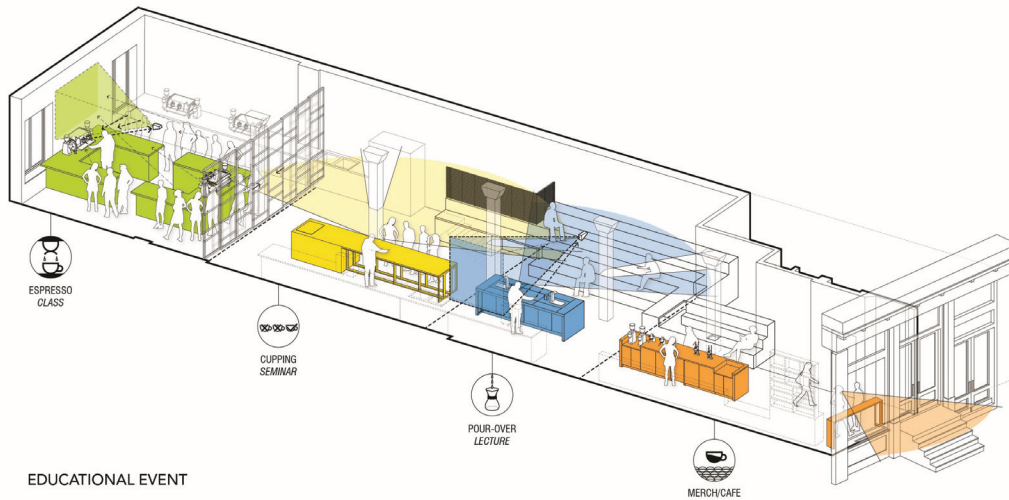
41



As architects, our first objective was to foreground the tools and techniques used to make coffee. Custom millwork derived from the different coffee-making processes were designed as workspaces throughout the training center. The welcome area features a professional, four-seat bar with one of the country's first installations of an under-counter modular coffee brewing system from Modbar. A custom stainless steel drain table occupies the center of the space opposite the bleachers. The perforated surface allows the entire table to be a drain tray for ease of use by groups of people brewing



EVERYDAY USE



EDUCATIONAL EVENT

43



44



pour-over coffee. It also acts as a focal point for lectures and presentations.

Our second objective was to create a comfortable, functional, and focused environment for both visitors and workers. A wood bleacher folds up the wall opposite the drain table. The folds include several layers of seats, a table, a desk, drawers, and cabinets. A wood screen obscures the staircase leading to the offices and storage in the cellar. Reclaimed maple factory flooring and heart pine are used throughout. The back of the space houses a cutting-edge espresso training room designed for total-immersion instruction for up to 20 participants. Two U-shaped counters enable educators to lecture and demonstrate techniques to both sides of the room. Additionally, sliding glass doors separate the space from the rest of the Training Center, allowing natural light to filter through.

Taken as a whole, the Counter Culture Coffee Training Center foregrounds coffee as an experience of people coming together. The scents, the materials, the community, and the coffee all combine into an event that visitors, hosts, and professionals, alike, will remember.

