

PLANUNG | DESIGN | TECHNIK | WISSENSCHAFT

GENUSS ZWISCHEN WELTEN

Gaumenlicht
im Mon Liban

AUTORENABDRUCK



GENUSS ZWISCHEN WELTEN

GAUMENLICHT IM MON LIBAN

Abbildung 1: Die »Rippen« an der Decke des Restaurants stellen einen umgedrehten Bootsrumppf dar. Foto: Sabine Serrad

Eine Reise über das Mittelmeer, eingefangen in einem einzigen Raum. Das neue Interieur des Restaurants »Mon Liban« in Lyon schlägt eine architektonische Brücke: zwischen der französischen Lebensart und der traditionsreichen Wärme des Nahen Ostens. Wer den Gastraum betritt, begibt sich auf eine Reise für alle Sinne, entlang der mediterranen Küsten.

Das Restaurant verbindet nahöstliche Einflüsse mit modernem Design. Das Lichtkonzept des Architekten Bastien Jovelet setzt dabei auf die »Spokes«-Leuchten von Foscarini. Die in unterschiedlichen Gruppen installierten Pendelleuchten erzeugen ein weiches, direktes Licht und Schattenmuster. Jovelet hat hier ein Interior geschaffen, das Geschichten erzählt. Die Innenarchitektur stellt einen umgedrehten Bootsrumppf dar – eine Darstellung, durch die der Raum Geborgenheit vermittelt und die Gäste visuell mit aufs Meer nimmt.

Inmitten des Rumpfes entfaltet sich ein ozeanisches Schauspiel: Über den Tischen schweben die filigranen »Spokes«-Pendelleuchten von Foscarini wie leuchtende, organische Quallen im Raum. Sie brechen das Licht in tausend Facetten und werfen Schattenmuster an Wände und Decken. Damit verwandeln sie das Restaurant in ein lebendiges Unterwasser-Universum.

TRADITION TRIFFT MODERNE

Das Restaurant vereint die Darstellung der kulturellen Bezüge auf den Nahen Osten mit zeitgenössischem Design. Holzlamellen, gedeckte Farbtöne und hochwertige Materialien bilden die visuelle Basis des Raumes. Ein offenes Küchenkonzept mit integrierter Bar sowie ein verglaster Weinkeller brechen starre Strukturen auf.

DIE KUNST DER KONTROLLIERTEN DUNKELHEIT

Das Lichtkonzept wurde von Anfang an zusammen mit Innenarchitektur und Materialauswahl gedacht. Erklärtes Ziel war es nicht, einen gleichmäßig ausgeleuchteten Raum zu schaffen. Das Designteam entschied sich dazu, eine bewusste Abfolge von unterschiedlichen Stimmungen zu inszenieren.

Schattenbereiche und eine kontrollierte Dunkelheit spielen dabei eine zentrale Rolle für das Gesamterlebnis. Durch den Verzicht auf eine

Grundbeleuchtung erhielt das Restaurant eine kontrastreichere räumliche Tiefe. Sie hebt einzelne Tische, Materialien und bestimmte architektonische Highlights gezielt hervor, während dunklere Zonen eine intimere Stimmung für die Gäste erzeugen.

»IN EINEM RESTAURANT MUSS LICHT DIE SPEISEN AUFWERTEN UND ECHTEN KOMFORT BIETEN, OHNE DABEI ZU FUNKTIONAL ODER DOMINANT ZU WIRKEN.«

Bastien Jovelet, Architekt des Mon Liban

DAS HERZSTÜCK

Einen zentralen Beitrag zur Atmosphäre leistet die Leuchtsenserie »Spokes«. Jedes Exemplar soll an die Speichen eines Fahrrads erinnern. Das Erscheinungsbild der Leuchten basiert auf einer Kombination filigraner Metallstreben und der versteckten Lichttechnik: Im Innenraum verbirgt sich ein LED-Leuchtmodul, das gleichzeitig direktes Licht für die Tische liefert sowie Licht und Schatten an die Wand und Decke wirft.

Für das Projekt in Lyon kamen vier verschiedene Modelle der Serie zum Einsatz. Die weißen Leuchten weisen unterschiedliche Durchmesser und Höhen auf. Die Planer wählten diese Modelle, um eine repetitive Wirkung zu vermeiden und verschiedene Bezugspunkte für das Auge zu schaffen. Ein weiteres gestalterisches Element verbirgt sich hinter der Gruppierung der Leuchten. Einige der »Spokes« sind über ausgewählten Tischen platziert, um verschiedene Bereiche im Restaurant hervorzuheben. Andererseits spielten auch Raum-akustische Aspekte eine wichtige Rolle beim Anbringen der Leuchten. ►



Abbildung 2: Gezielt erzeugte Schattenbereiche sollen eine intimere Atmosphäre für die Gäste erzeugen. Foto: Sabine Serrad



Abbildung 3: Ein Dimmungssystem ermöglicht die Anpassung der Beleuchtung an die Tageszeiten. Foto: Sabine Serrad

TECHNISCHE HERAUSFORDERUNGEN

Hinter der Leichtigkeit des Designs steckt eine ausgeklügelte technische Planung. Um die unterschiedlichen Abhängungen zu koordinieren und auszurichten, mussten die Installateure spezielle Anpassungen an der Decke befestigen. Außerdem integrierten sie alle technischen Befestigungspunkte so dezent wie möglich.

»AUCH AKUSTISCHE ANFORDERUNGEN SOWIE DIE PROPORTIONEN DES RAUMES BEEINFLUSSTEN DIE POSITIONIERUNG UND DIMENSIONIERUNG DER LEUCHTEN.«

Bastien Jovelet, Architekt des Mon Liban

Auch die Stromversorgung der Leuchten folgt dem Prinzip der Unauffälligkeit: Sie erfolgt direkt über zwei der dünnen Metallstreben. Dadurch bleibt das Kabel so gut wie unsichtbar und die Leuchten wirken noch »schwebender«. Ein integriertes Dimmungssystem ermöglicht es dem Restaurantteam außerdem, verschiedene Lichtszenarien einzustellen. Auf diese Weise lässt sich die Beleuchtung beispielsweise an die Tageszeit oder verschiedene Anlässe anpassen.



Abbildung 4: Besonders im Zusammenspiel mit der Decke erinnern die Leuchten an mysteriös anmutende, schwebende Quallen. Foto: Sabine Serrad



Abbildung 5: Die Stromversorgung der Leuchten ist in den Metallstreben integriert. Foto: Sabine Serrad

LEUCHTENDE QUALLEN

Das Gesamtkonzept des Restaurants stellt eine maritime Reise durch den Mittelmeerraum dar, genauer gesagt zwischen Frankreich und dem Libanon. Gäste können geschützt unter dem umgedrehten Bootsrumpf speisen. Daneben laden die Leuchten ein, bei einer kurzen Verdauungspause den Blick im Raum schweifen zu lassen.

»DIESE FLEXIBILITÄT WAR ESSENZIELL, UM DIE VERSCHIEDENEN NUTZUNGEN DES RESTAURANTS IM TAGESVERLAUF ZU UNTERSTÜTZEN.«

Bastien Jovelet, Architekt des Mon Liban

Diese kurzen optischen Ausflüge scheinen auch die Fantasie zu beflügeln. Denn sowohl Gäste als auch Teammitglieder des Restaurants berichten unabhängig voneinander, dass die »Spokes« wie leuchtende Quallen wirken, die unter Wasser schweben. Ein Bild, das die Designer gar nicht bei der Planung im Sinn hatten. Inzwischen hat es sich jedoch nahtlos in das mediterrane Erscheinungsbild des »Mon Liban« eingefügt und bildet eine fantasievolle Ergänzung zur geplanten Lichtwirkung. Sie schweben geduldig über den Köpfen der hungrigen Besucher, die beim Studieren der Speisekarte die Qual(le) der Wahl haben.

ERFOLG FÜR ALLE SINNE

Die Zusammenarbeit zwischen dem Architekten Bastien Jovelet, Foscari und dem Restaurantteam gipfelte in einem einladenden Ort, der nicht nur gutes Essen, sondern auch Design und Gastfreundschaft verbindet. Auch fallen die Rückmeldungen der Gäste durchwegs positiv aus. Besonders heben sie das Zusammenspiel der Lichtkomposition mit den von den Leuchten erzeugten Schatteneffekten hervor. Dieses schafft eine immersive, warme Atmosphäre und unterstreicht zugleich die elegante Anmutung des Restaurants.



Abbildung 6: Bastien Jovelet. Architekt des Projekts »Mon Liban«.
Foto: Noiramgraphy 2025

Über die Entstehung dieser Symbiose und die Herausforderung bei der Umsetzung des Projekts haben wir mit dem Architekten Bastien Jovelet gesprochen.

LICHT: Warum haben Sie sich für diese Leuchtsenserie entschieden?

Bastien Jovelet: Die Idee, die Kollektion »Spokes« von Foscarini einzusetzen, ergab sich ganz natürlich bereits in den frühen Phasen des Projekts. Wir suchten nach Leuchten mit einer starken skulpturalen Präsenz, die gleichzeitig eine gewisse visuelle Leichtigkeit bewahren. Die offene Struktur der Leuchten ermöglicht ein warmes, kontrolliertes Licht und erzeugt zugleich subtile Schattenmuster, genau passend zu der Atmosphäre, die wir für das »Mon Liban« schaffen wollten.

LICHT: Welche besonderen Herausforderungen brachte das Projekt mit sich?

Bastien Jovelet: Es erforderte eine präzise Abstimmung zwischen Atmosphäre, technischer Integration und räumlichen Proportionen. Die unterschiedlichen Abhängungshöhen, die visuelle Balance im gesamten Gastraum sowie der Lichtkomfort an jedem einzelnen Tisch waren zentrale Herausforderungen. Gleichzeitig arbeiteten wir sorgfältig daran, eine elegante Atmosphäre zu bewahren und zugleich die funktionalen Anforderungen des Restaurantbetriebs zu erfüllen.

LICHT: Wie verlief die Zusammenarbeit mit Foscarini und dem Team rund um das Restaurant?

Bastien Jovelet: Die Zusammenarbeit mit Foscarini verlief sehr angenehm und konstruktiv. Die Gespräche waren sowohl technischer als auch kreativer Natur, wodurch wir bestimmte Lösungen gezielt an die spezifischen Anforderungen des Projekts und des Restaurants anpassen konnten.

LICHT: Vielen Dank für das Gespräch. ■



Abbildung 7: Die Leuchten erhielten ihren Namen »Spokes«, da sie an die Speichen eines Fahrrads erinnern. Foto: Sabine Serrad

Weitere Informationen

Projekt: Mon Liban, Lyon (Frankreich), www.lemonliban.fr

Leuchtenhersteller: Foscarini, Marcon (Italien), www.foscarini.com

Architekt: Bastien Jovelet

Autorin: Eva Dachgruber