

PROYECTO CONTRACT

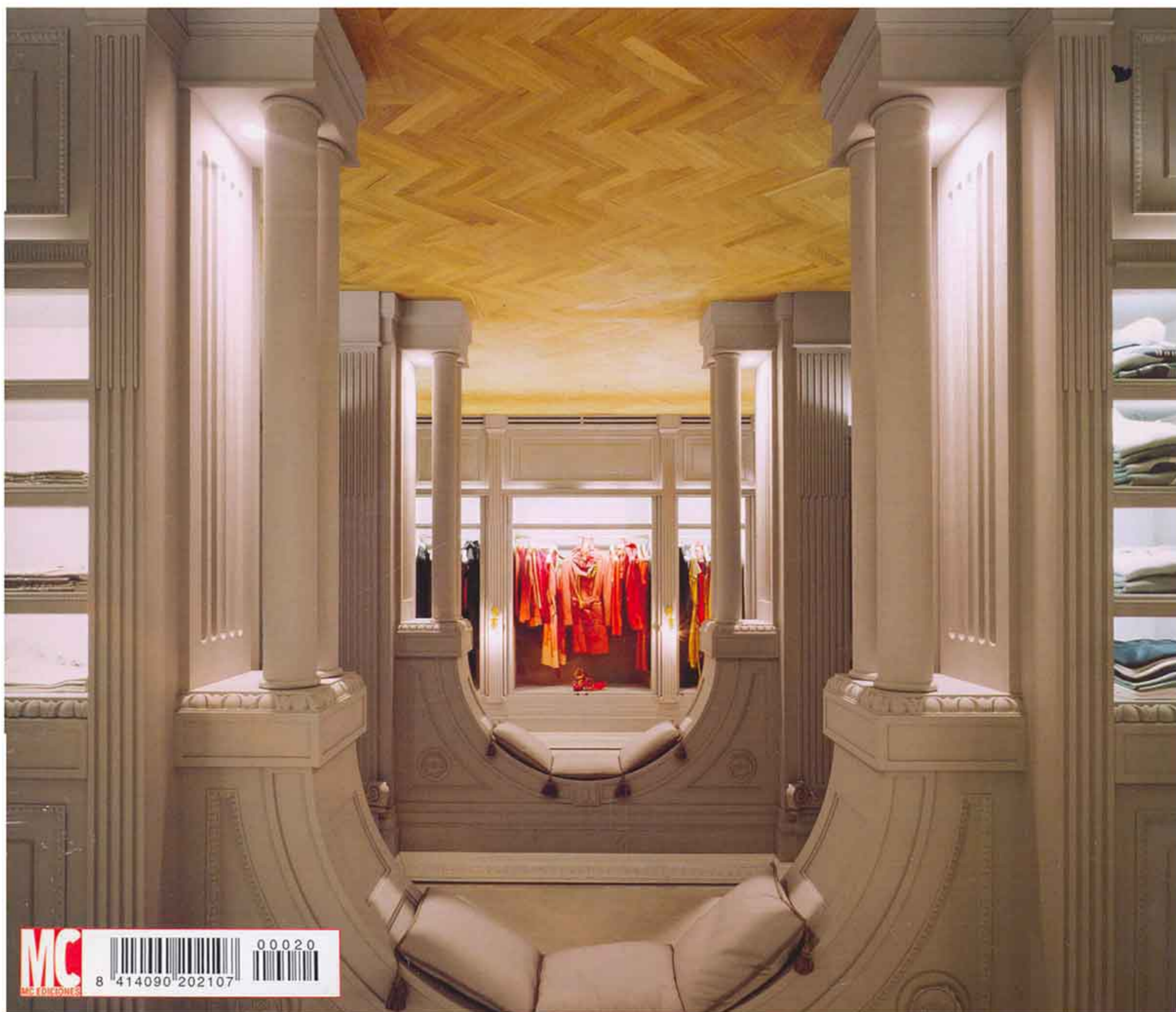
REVISTA DE INTERIORISMO PARA INSTALACIONES COMERCIALES, HOSTELERÍA Y OFICINAS

casaviva

NÚMERO 20

Precio España: 5 EUROS

VIKTOR & ROLF BARBOSA EL OTRO HOTEL PRESTIGE



MC
MC EDICIONES

8 414090 202107 00020





UN COMEDOR PARA LA *tertulia*

El arquitecto Jonathan Daifuku mezcla atrevimiento, tradición y vanguardismo en este restaurante de cocina creativa donde el queso se convierte en ingrediente fundamental de platos novedosos aún por descubrir. El conjunto es fruto de una impronta creativa que se refleja en el propio local.

FOTOGRAFÍAS: Marc Soler
TEXTO: Meritxell Moreno

El restaurante Cheeseme está ubicado en una de las plazas más emblemáticas del barrio de La Ribera en Barcelona, en medio de un escenario bañado con una luz cálida que se reparte sobre cinco ventanales de grandes dimensiones. De cara al exterior, el restaurante ofrece una zona de estar a los clientes, caracterizada por cojines multicolor acompañados de mesas elípticas o en forma de segmentos de arco, y arropados con pequeños respaldos de acero inoxidable cuadrados. Todo ello bajo una carpa de lona tensada. El ajetreado vaivén de los camareros vestidos de negro completa esta sensación de telón de fondo, como si fuesen los actores más dinámicos de la representación que aquí se lleva a cabo.

En el interior, el conjunto de mesas y sillas, también bajo carpas, sugiere una versión contemporánea de un comedor tranquilo que invita a la tertulia. El umbral de la entrada es todo de cristal transparente y, frente a él, se dispone un cilindro arquitectónico de grandes dimensiones, forrado de placas de 26x40 cm de aluminio refregado. Centrado en el eje de la puerta aparece una chapa de acero inoxidable curvada con el nombre del restaurante que vibra con luz amarilla proyectada mediante Leds a través de las letras y el logotipo recortados con láser.

Al acceder al interior del establecimiento y a los pies del conjunto curvo arquitectónico, arranca una escalera hecha de laterales de hierro oxidado, baranda de acero inoxidable y peldaños de vidrio pisable que conduce al nivel superior. Junto a la entrada, un menú-lámpara diseñado por el autor del proyecto, se compone de dos tubos verticales de aluminio y hojas de metacrilato que retroiluminan la carta. La oferta del restaurante, como su nombre indica, esta basada en quesos. Una propuesta creativa y variada, artesanal a la vez que experimental donde la presentación y la estética de cada plato se cuidan al máximo, en consonancia con la filosofía del espacio.

Aunque pintada de amarillo calido, la presencia de una columna de hierro fundido de vertientes vagamente corintias, ubicada en la mesa ovalada cerca de la entrada, simboliza tradición. Mientras los cojines de los bancos -todos ellos diferentes- simbolizan la diversidad del mundo del queso. Otros materiales de la obra son una sinfonía de acabados artesanales, conocidos desde tiempos inmemoriales, como es el hierro oxidado o el gres. El primero de ellos está presente como forro de las columnas, de las patas de las mesas y para diversos elementos de la fachada; mientras que el suelo esta pavimentado con un gres de apariencia rustica, de color rojizo con pinceladas más oscuras. En consonancia con los platos creativos del establecimiento, estos aca-



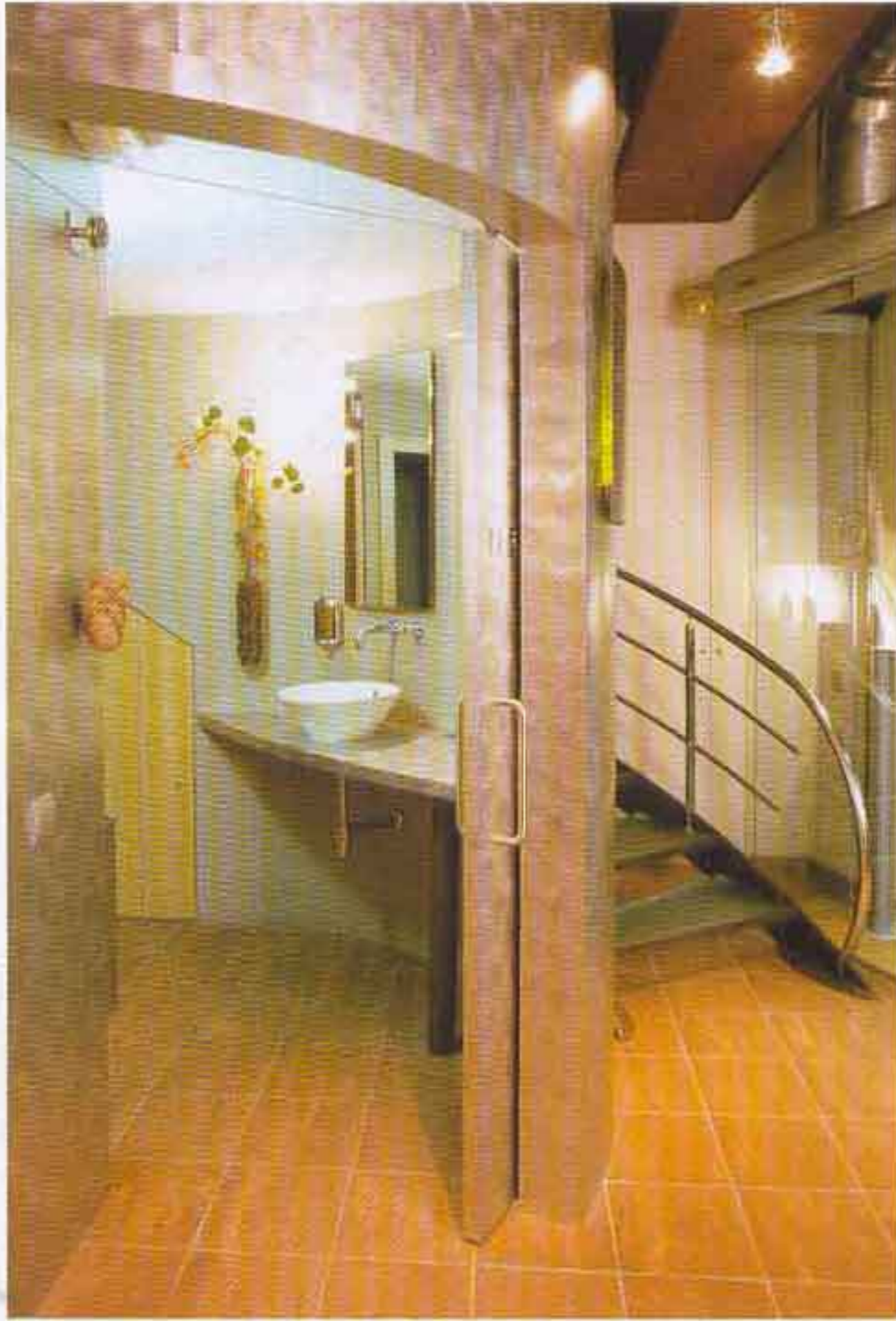
La terraza exterior está equipada con las sillas Dr. No de Philippe Stark para Kartell y con mesas cuadradas diseñadas por el propio autor del proyecto, Jonathan Daifuku. Estas últimas, apilables y ligeras con el armazón de aluminio, se diferencian del resto por el contraste entre la delgadez del sobrehecho de "compacto" -un material de gran rigidez- y la fuerza visual de los cuatro pies cilíndricos formando la base. Un enclave de excepción en pleno Borne.



La barra esta iluminada con lámparas de suspensión, modelo Willy Dilly, de Ingo Maurer y tras ella, enmarcada como un cuadro de gran valor, asoma una pared de piedra, auténtico resto arqueológico del edificio existente anteriormente. El aspecto frío e industrial de bancos y columnas, realizados en hierro, combina con la calidez de la madera, empleada en mesas y barras. Los cojines de los bancos, todos ellos diferentes, simbolizan la diversidad del mundo del queso. Toda esta zona se complementa con una gran lona tensada que viste el techo a modo de carpa. Junto a la entrada, una pared curvada forrada de aluminio, alrededor de la cual discurre la escalera de acceso al nivel superior, oculta la zona de aseos.

ZONA ABIERTA CHEESEME

A los aseos se accede mediante una puerta corredera que se cierra sola por medio de un original contrapeso formado por una piedra enredada con un cordón de cuero natural. En la primera planta, una columna forrada de hierro oxidado y otra amarilla de hierro fundido recuerdan, la afinidad con la planta baja. Una ventana horizontal larga y estrecha matizada en el tabique de la cocina, permite desde el comedor intuir el trabajo que se realiza detrás. Junto a la iluminación ambiental, el aspecto intimista es reforzado por lámparas de pìrex, modelo Candel de Carpyen, dispuestas sobre las mesas. Con carga desechable, producen una llama similar a la de una vela de larga duración, sin humo.





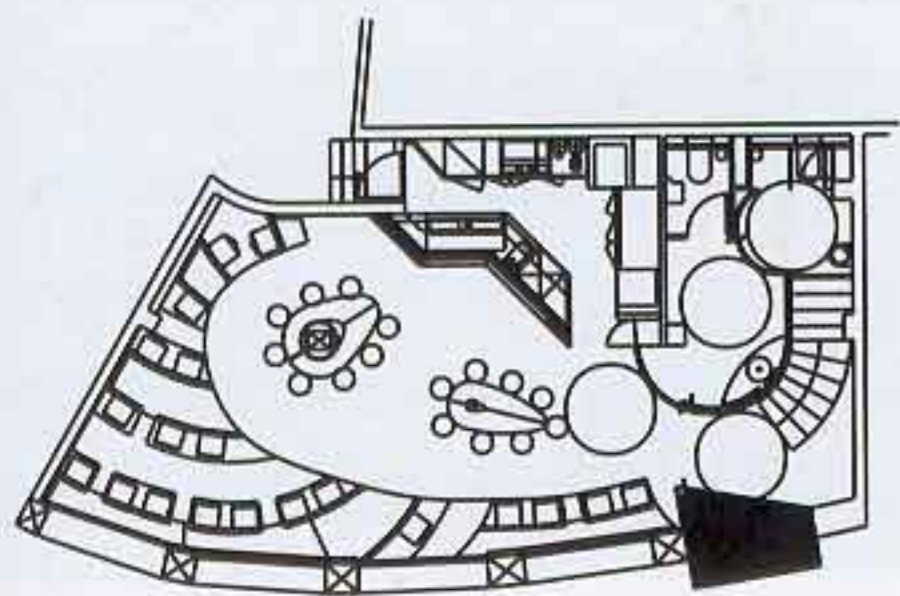
La intimidad de cada comensal se consigue con la presencia luminosa de una pequeña lámpara, diseñada para la ocasión y provista de una pantalla con un entrelazado de hilos amarillos hecha a mano. De este modo se consigue una ambientación intimista que contrasta con la distribución perimetral, orientada hacia el exterior, que dibuja las mesas en la planta baja.

En este mismo nivel está la barra, tras la cual, enmarcada como un cuadro de valor, asoma una pared de piedra que consiste en un auténtico resto del antiguo edificio. Más allá está la pared curvada forrada de aluminio donde se ocultan los aseos. A ellos se accede a través de una puerta corredera curvada que se cierra sola por medio de un contrapeso. Pero no se trata de cualquier contrapeso, sino de una piedra peculiar enredada con un cordón de cuero natural que sube y baja según la posición de apertura de la puerta: otra expresión de la oposición entre el pasado lejano y hoy.

Al nivel superior se accede a través de una escalera hecha de peldaños de vidrio 18/20 con destellos de luz producidos por pequeños focos halógenos empotrados. Aquí el techo es más bajo y el espacio se divide entre la cocina y la zona de restaurante, equipado con mesas ovaladas fijas, arropadas de bancos y sillas, y mesas cuadradas distribuidas por la zona central. El conjunto, de aspecto intimista, queda reforzado por la presencia de las lámparas autónomas de pirex dispuestas sobre las mesas.

En ambos niveles se emplea el mismo juego cromático y de materiales en el pavimento. Mientras que el área reservada a los bancos curvilíneos es enmoquetada, para las zonas de paso se opta por emplear un pavimento cerámico en tonos tierra. Este juego y concretamente el cambio entre moqueta y gres se produce sobre un arco de acero inoxidable que dibuja la misma lineal que los bancos y las mesas sobre planta.

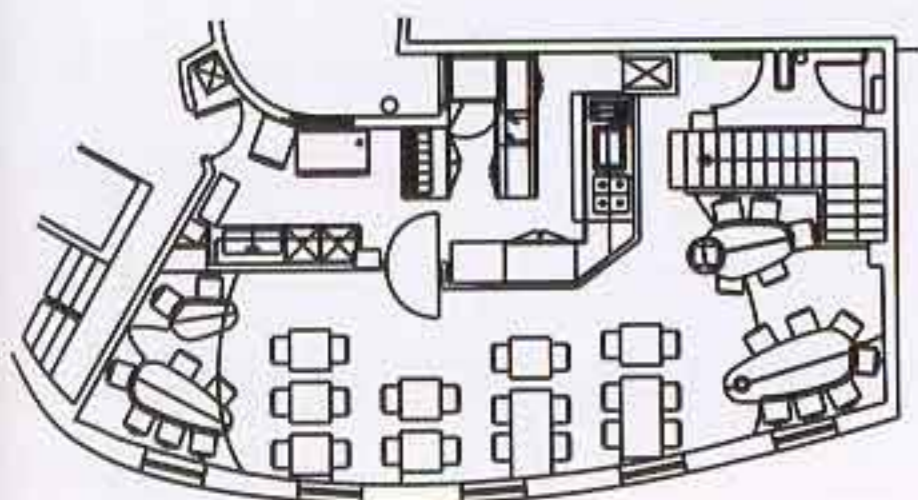
Desde los inicios del proyecto, el bienestar acústico fue una meta principal del diseño. A ello contribuye la elección de zonas enmoquetadas, la presencia sobre las paredes de un panelado de madera porosa trasdosado sobre placas de lana de roca y la presencia de paneles de fibra acústica incluso en zonas ocultas encima de la carpa.



bados tradicionales encuentran su contrapunto con otros materiales totalmente contemporáneos. Éste es el caso de, por ejemplo, el acero inoxidable de la barandilla o el forro de aluminio curvado, anteriormente mencionado.

Visto en planta, las paredes perimetrales se presentan como paredes curvas y rectas, pero en todo caso ninguna paralela a la otra, todo un inconveniente o una ventaja, según como se mire. De hecho, la planta de distribución definitiva nació del carácter singular de este perímetro irregular, de tal forma que el conjunto de bancos y mesas son una secuencia de suaves espirales.

Una vez se levanta la vista, se aprecia el forjado a más de 4,50 metros de altura acompañado de una gran carpa blanca bañada de luz indirecta que inunda al espacio de cierta magnificencia.



FICHA TÉCNICA Proyecto: Cheeseme. Plaza Jacint Raventós, 08003 Barcelona. **Autor:** Jonathan Daifuku. Bertran 128, 08023 Barcelona T. 652 909 975 F. 934 174 676. Jonathan@DaifukuDesigns.com. **Mobiliario:** Kartell y Bonestil. **Iluminación:** Carpyen. **Proveedores de mobiliario e iluminación:** Pilma, Cadira Barcelona y Punto Luz. **Contratista:** Casanova Asociados S.L. **Carpintería:** Ramon Pladevall S.L. **Metales:** Sq Metal. **Cocina:** Adisa. **Gráfica:** Morillas & Asociados. Más información en Punto de Encuentro.