

ATELIER SERIES

ABOUT RESTAURANT SPACES

by

M A T T E R
atelier

INTRODUCCIÓN

Los espacios de restauración están en constante evolución. Echando la vista atrás, hace algún tiempo, se entendían solamente como lugares en los que disfrutar de buena gastronomía. Con el paso del tiempo, dichos espacios se han diversificado y cubren necesidades más amplias.

Hoy en día, son espacios en los que compartir, estudiar o trabajar y vivir experiencias a través de todos los sentidos. Por ello, el diseño de este tipo de proyectos también ha evolucionado, siendo espacios cada vez más polivalentes, en los que la estética gana protagonismo, por la influencia que tiene más allá espacio físico. La presencia digital de los espacios de restauración sigue ganando relevancia y de su diseño depende en gran parte el éxito.

Durante la última edición del ciclo Atelier Series – About Restaurant Spaces, se puso en valor la importancia de crear un concepto que defina la esencia del restaurante. Un eje vertebrador del proyecto en todas sus vertientes: diseño, gastronomía y servicio.

En el encuentro, los ponentes compartieron las claves para el éxito de un proyecto de restauración. Concluyendo en que es fundamental encontrar una coherencia y armonía entre todos los elementos e ingredientes que componen el espacio.



MATTER *atelier*



Matter Group impulsa proyectos de arquitectura e interiorismo mediante un asesoramiento de materiales personalizado. Para ello, cuenta con un equipo especializado de profesionales en continua formación, una excelente selección de materiales y un lugar de encuentro destinado a facilitar la materialización de los proyectos.

Matter Atelier te ofrece acompañamiento y asesoría en la selección de los materiales más adecuados para potenciar tus proyectos, apostando por soluciones diferenciales, innovadoras y sostenibles. Matter Atelier te ofrece una excelente selección de productos, apoyada en un equipo de arquitectos especialistas en materiales y un espacio showroom inspirador, acogedor y funcional.

Atelier Series, eventos que promovemos en Matter Barcelona, tienen como propósito, generar un espacio de encuentro e intercambio de conocimientos. Un área de debate mediante la cual aprender, exponer y compartir ideas y experiencias sobre proyectos relacionados con temáticas de interés de todos los asistentes al encuentro, para descubrir juntos perspectivas inéditas y contribuir así a la evolución del sector.

MATTER *atelier*

PONENTES



Roberto Ferlito
Nábito Architects



Moreyba Bargo
Bargo Studio



Jordi Ginabreda
Jordi Ginabreda Studio



Jordi Pastells
M3 Interiors



Iván Pomés
Llamazares Pomés



Elsa Yranzo
Elsa Yranzo Studio



Ricard Trenchs
Trench Studio



Isaac Martí
MCIM



Carmen Maestu
Matter Atelier



Iris Fuentes
Matter Atelier



LOS INGREDIENTES DE LOS ESPACIOS DE RESTAURACIÓN

La última edición de los ciclos Atelier Series centrada en el diseño de los espacios de restauración, reunió a un total de diez profesionales especializados en este tipo de proyectos y que pusieron de manifiesto cuáles son los ingredientes claves para el éxito de estos espacios.

Como punto de partida, se debe diseñar

el espacio siendo coherente con el concepto gastronómico. El diseño que influirá en la definición de la atmosfera del lugar. Una fase compleja en la que intervienen muchos procesos, que llevan a la materialización del espacio. Es muy importante encontrar los elementos adecuados que darán coherencia y confort al espacio, logrando la atmosfera adecuada.

MATTER *atelier*

Desde Matter, preparamos de la mano de nuestras compañeras, **Carmen Maestu e Iris Fuentes** (Project Consultant del equipo de Matter Atelier), una selección de materiales adecuados para las diferentes tipologías de restaurantes, puesto que, igual que cada receta gastronómica tiene su esencia, cada restaurante también. Para crearla, los materiales deben transmitir la esencia del proyecto.

Inspirados en la comida asiática, **pensando en la elegancia y la sencillez** de esta comida; recomiendan **materiales textiles** para revestir paredes, así como alfombras o tatamis. Marcas como **Naturtex** ofrecen materiales sostenibles y estéticos que encajan con esta tipología de restaurantes. Inspirados en **espacios mediterráneos** aconsejan materiales artesanales y auténticos como la **arcilla de Matteo Brioni**, que, además, tiene propiedades purificantes y antibacterianas.

Para **restaurantes de estilo vegetariano**, nuestras expertas recomiendan marcas como **Organoid** para revestimientos naturales, que generan **experiencias visuales, táctiles y olfativas, gracias a su materia prima**.

Cuando se trata de un **restaurantes de gama alta**, las Project Consultant de Matter Atelier recomiendan materiales como el **coBRE, el latón o el acero inoxidable** como los que ofrece la marca **De Castelli** aplicables a muebles, techos y paredes. También, para paredes y barras, los **paneles de madera recuperados de la marca Wonderwall**.



Cabe destacar la importancia de la acústica en un restaurante. Por ello son **indispensables los materiales de absorción acústica** como los que propone **Casalis** con sus **alfombras y telas decorativas** o la **marca la marca Nordgröna** con propuestas como el **musgo natural**.

Otro elemento fundamental para el interiorismo de un espacio de restauración es el **confort**. El diseñador **Roberto Ferlito**, de **Nábito Architects**, afirmó "el confort en

M A T T E R

atelier

un espacio se logra gracias a la **correcta combinación de todos los elementos**". No obstante, la diversidad de elementos que comprende un espacio de restauración es lo que lo convierte en algo complejo: la oferta gastronómica, la experiencia de los comensales, el lugar, el clima, el paisaje o las vistas hacia el exterior, entre otros, son factores que influyen en la atmosfera que se quiere crear. Ejemplo de ello es su **proyecto Heinz Beck**; un espacio de restauración que hace alusión a una ola de mar que entra en el espacio y mezcla el interior con el exterior. Una iluminación cuidada, buena disposición de las sillas, protagonismo a los platos, combinado con tonalidades oscuras para las paredes.



foto proyecto Nábito Architects



M A T T E R

atelier



Un tercer ingrediente que influye en el interiorismo es la estructura del espacio. **Isaac Martí, de MCIM**, presentó tres proyectos que ponen de manifiesto **la importancia entre la unidad y la estructura**. En primero lugar habló de **Sabatic**, un espacio pequeño con bajo presupuesto, en el que se aprovecharon elementos ya existentes, se usaron volúmenes cerrados y paredes continuas que engloban diferentes espacios para ordenar el lugar. Otro ejemplo es **Spark**, un restaurante chino que empezó con una rehabilitación del espacio y se revistieron los

muebles y superficies con madera, y se diferenciaron los espacios públicos como la zona de entrada; y otros más privados, como las zonas laterales. Por último, presentó el proyecto **Blau** que planteó una distribución compleja por su disposición original de los elementos. Ésta se aprovechó creando espacios reducidos y confortables que se han vestido con materiales con la idea de crear una atmosfera mediterránea haciendo honor a su nombre.



foto proyecto MCIM



También la **iluminación** juega un papel destacado en el interiorismo de un espacio de restauración. **Jordi Ginabreda, de Jordi Ginabreda Studio**, nos presentó el proyecto **Cafetería Buttercup de Girona**. Un espacio en el que pone en valor la importancia de la luz en los espacios gastronómicos. El proyecto se basó en unir tres locales que se rehabilitaron para ser una cafetería. Se creó un elemento gráfico en forma de flor que unificaba los tres ambientes y que se aplicó en lámparas y las luces de neón ubicadas en el baño. Como ejemplo de la importancia de la luz, también presentó **un restaurante del barrio del Born**, en Barcelona, cuya remodelación prestó especial atención a una iluminación indirecta que garantiza el correcto uso de la luz de cada mesa, dependiendo del momento del día.



foto proyecto Jordi Ginabreda Studio

M A T T E R

atelier

Moreyba Bargo, de **Bargo Studio**, apuntó que el **diseño de un espacio de restauración pasa por los cinco sentidos**. Cada detalle estimula a un sentido en cuestión. Muestra de ello es el proyecto **Brunch and Cake DXB**.

Un espacio ubicado en la ciudad de **Dubái** que capta la atención de sus comensales a través de todos los sentidos: la vista con los colores de los platos; el oído

buscando espacios íntimos alejados del ruido del día a día; el gusto, no solo por la oferta culinaria sino también las mesas, sillas, la vajilla o el diseño gráfico del menú.

El olfato se potencia con el uso de vegetales y elementos naturales; y el tacto pasa por cuidar y generar las áreas más íntimas.



foto proyecto Bargo Studio



foto proyecto Llamazares Pomés

A parte del interiorismo, la **gastronomía** es un ingrediente indispensable para el éxito de un restaurante, así como la **experiencia social**. Iván Pomés, de Llamazares Pomés, apuntó que “el éxito inmediato está relacionado con las modas, en cambio, el éxito a largo plazo normalmente se asocia a proyectos con alma que son capaces de convertirse en lugares emblemáticos”. Para ello, es interesante combinar tres disciplinas: la gastronomía, la parte social y el interiorismo.

Un buen ejemplo para plasmarlo fue y sigue siendo el caso de **Il Giardinetto**, en su momento, el primer restaurante de Barcelona con una oferta basada en la gastronomía italiana; la vida social de sus dueños marcó el carácter del restaurante, donde se organizaban veladas memorables. La renovación del restaurante lo convirtió en un espacio actual y vanguardista.

Donde las variables gastronómica, social y el diseño interior, quedan integradas y combinadas en un solo espacio.





foto proyecto M3 Interiors

El **contexto** y **entorno** del espacio gastronómico son aspectos que intervienen en el diseño. Ejemplo de ello es el **restaurante La Industrial**. Un proyecto de **M3 Interiors** que presentó **Jordi Pastells**. Los requerimientos iniciales eran darle una vuelta al local que había hasta ese momento, manteniendo su oferta gastronómica. La ubicación del espacio fue clave para el desarrollo del proyecto, ya que tanto el nombre como el diseño del logo se inspiraron en el entorno. También la materialización, puesto que se apostó por las texturas de carbón, el uso de metales o mallas deployé.



M A T T E R

atelier



foto proyecto Trenchs Sudio

Todos estos ingredientes conllevan a crear una **atmósfera**, es decir, aquello que hace que un proyecto de restauración sea coherente con la experiencia gastronómica, el tipo de público, el enfoque del negocio, las expectativas y percepciones de los comensales y el tipo de uso del espacio. **Ricard Trenchs, de Trenchs Sudio**, expuso que los **espacios se identifican con diferentes atmósferas, en función del resto de ingredientes, y se plasman mediante los materiales, colores o texturas.**

Espacios con atmósferas de calma usan materiales sin color y que respetan el entorno; las gastronómicas requieren de materiales nobles con brillos y metales; las mediterráneas materiales frescos y colores marinos;

las de negocios se caracterizan por el uso de elementos elegantes y masculinos; y las de locales nocturnos optan por elementos dorados y más sofisticados. También hay atmósferas que hacen un guiño a referentes culturales u orígenes del chef. En cambio, los que se atribuyen a atmósferas jóvenes, buscan elementos que conecten con un público joven, como colores o vibraciones; también las atmósferas teenagers requieren de diseños coloridos y estéticos para compartir sus fotos en las redes sociales.

M A T T E R

atelier

Como **conclusión**, al finalizar las ponencias de todos los invitados, se planteó una **mesa redonda**, en la que se compartieron opiniones, reflexiones, oportunidades y retos que depara el futuro.

Los dos **últimos años** han **restringido** las interacciones y el acceso a los lugares de ocio, como son los espacios de restauración. Un hecho que ha dado la **oportunidad** de **evolucionar** el **concepto**. En la actualidad, un restaurante no es solo un lugar en el que ingerir alimento, sino que la sociedad va a este tipo de **espacios con la idea de descubrir algo nuevo, de experimentar nuevas sensaciones**. Los restaurantes, cafeterías y otros establecimientos del canal Horeca están **estrechamente ligados** a la **cultura** de la zona en la que se ubican, por lo que también son espacios para compartir cultura.

Pero **lo que hace único un sitio es el alma**, la esencia, aquello que por alguna razón te hace conectar con un restaurante u otro. Crear esta alma es una tarea compleja, porque se deben alinear muchos elementos: definir un concepto, como punto de partida, y que éste dé carisma al espacio de restauración; también es **importante que la gastronomía vaya acorde con este diseño**, por ello es clave una **estrecha relación** y confianza entre el **cliente y el profesional**.

Para finalizar, cada uno de los ponentes definió su ingrediente indispensable para un proyecto de restauración: el alma, la iluminación, la acústica, la autenticidad, las diferentes zonas en función de su público, la gastronomía, coherencia entre los elementos y, sobre todo, mucha ilusión.



VÍDEO DEL EVENTO



[Atelier Series - About Restaurant Spaces](#)

Matter Barcelona

Celebramos una nueva entrega de Atelier Series en el que hablamos de espacios de restauración en Matter Barcelona. Durante el encuentro tratamos diferentes temáticas...

PATROCINADORES

Damos las gracias a las *Selected Brands that Matter*: Argenta, Bauwerk, Butó, Catalano, Cea, Cielo, Dorn Bracht, Florim, Hager, Laufen, Living Ceramics, Mapini, Museum, Noesis, Peronda, Quadro y Ritmonio por haber apoyado este encuentro desde el principio, dando valor al intercambio de ideas y el crecimiento mutuo, aportando una visión innovadora y comprometida con la constante mejora de sus productos.

Agradecemos a todos nuestros patrocinadores por poder seguir ofreciendo estos espacios de encuentro.

ARGENTA

BAUWERK®
Parkett

BUTÓ

CATALANO

CEA

cielo

DORN
BRACHT

FLORIM

LAUFEN

Livingceramics

mapini

MUSEUM

noesis

peronda

QUA
DRO

Ritmonio

waterrevolution

:hager