

DECORACIÓN



El mobiliario, la iluminación y los nuevos materiales son las bazas preferidas por los interioristas para que los nuevos restaurantes madrileños atraigan la atención de los clientes.

Restaurantes de diseño

El interiorismo se ha convertido en el 'plato fuerte' de la hostelería madrileña de vanguardia

NOELIA LEGAZPI

La gastronomía española ha adquirido en los últimos años una relevancia inusitada. Proliferan los programas televisivos de cocina, nuestros chef ocupan páginas en la prensa internacional, el turismo gastronómico está en boga y los restaurantes se han convertido en lugares de culto. Y, aunque la carta sea su principal atractivo, cualquier restaurante que se precie sabe que un buen interiorismo garantiza el éxito del negocio. Al menos así lo creen los establecimientos más punteros de Madrid en los que podrá observar las últimas tendencias tanto culinarias como decorativas.

Es el caso de Sula, una reinterpretación actualizada del típico bar de tapas madrileño con un aire fresco y cosmopolita. El diseño racional de Francesc Rifé para este espacio de 400 metros cuadrados, con una amplia fachada acristalada y mucha luz natural, se basa en una sabia combinación de materiales como el granito Zimbabue microflameado de la barra del bar, con perfiles metálicos en negro, vidrio y cristal; todo suavizado con la textura del roble al aceite. El techo acristalado que alberga la iluminación y la música pone la nota imaginativa.

También con *glamour*, Pandelujo, obra de Varis Arquitectes, capitaneado por Dani Freixes, Lali González y Vicenc Bou, es un restaurante que toma el nombre del negocio anterior: una panadería, de la que conserva el rótulo: "Fábrica de pan de lujo, Viena". Su eje vertebral es una pared de vidrio, que arranca en la fachada y llega hasta la sala principal, y que contiene en su interior diferentes

recursos de iluminación y efectos que teatralizan el local. La decoración se completa con cubos de pan de oro y terciopelo rojo con objetos en su interior, pantallas de plasma que muestran en tiempo real los platos que se producen en la cocina y frases evocadoras en microlíneas. La iluminación de las mesas, basada en la reflexión de un haz concentrado sobre planos de espejo colgados del techo, es muy original.

Pasado y vanguardia

Sin abandonar la estela de lujo que envuelve Madrid, el restaurante Europa Decó del hotel Urban ha sido decorado por Jordi Cuenca, Kim Castells y Mercé Borrell, aunando los guiños al pasado con las últimas tendencias estéticas. Integrado en el *hall* del hotel a través de sus paredes acristaladas, llama la atención cuando se accede al restaurante una gran mesa de cristal, cuya base es un tamtam originario de Nueva Guinea Papúa, realizado con un tronco macizo vaciado en su interior y tallado. La escalera dorada que personaliza las instalaciones del hotel se introduce también en el restaurante. El pavimento se ha resuelto con granito negro enmarcado en perfiles de acero inoxidable; las paredes se revisten con piedra-óxido de Brasil. La nota étnica la ponen los escudos de tribus oceánicas pintados con tierras naturales.

La decoración del Patio de Leo es como un puzzle de espacios muy distintos en el que impera la policromía y los materiales. Fruto



de la imaginación de Eduardo Roig y Jorge Yáñez (responsables del estudio Servitec Y&G), en la primera planta una pieza continua de madera de fresno hace las veces de barra, botellero, mesa de dos alturas, etcétera. Destaca la forma en la que se han conectado visualmente las diferentes zonas, articulándose a través de lámparas colgantes, mobiliario, escalera... En la planta baja se suceden dos comedores: el primero recuerda a un vagón de tren; el segundo conforma el patio que da nombre al restaurante. La estrella del mobiliario son las sillas con respaldo alto que delimitan visualmente el espacio y se inspiran en los dise-

ños de Rennie Macintosh.

Un local con tinte neoyorquino es Nina, en cuyo interiorismo el objetivo era respetar la historia del edificio y del barrio de Malasaña, donde se ubica. Así, se han conservado los materiales constructivos originales (granito, ladrillo, madera y los pilares de hierro fundido, que le dan un pretendido aire semiindustrial). La claridad visual y espacial fueron también los argumentos que marcaron el proyecto, por eso todos los materiales quedan a la vista.

Comer tumbado

Seguramente es el único local de Madrid en el que los comensales están tumbados, en asientos que recuerdan al *triclínium* romano. En LayDown todo es blanco: el mobiliario, el suelo, las paredes... Las variaciones cromáticas se consiguen con una iluminación técnica que pone la nota de color en el ambiente y con los baños revestidos de rojo. Es la máxima expresión del minimalismo reinante.

Algo diferente a lo que propone Himawari, que emula la decoración de una tradicional casa de comidas japonesa de los años sesenta del pasado siglo. El autor del proyecto, José Manuel Picó, del estudio Detres, pasó una temporada en Tokio para realizarlo. Los ingredientes: techos negros, luz tenue y materiales naturales propios de la cultura nipona, como son piedra, cemento de grano grueso, yeso tintado y rasurado

con los dedos y madera de pino quemada y barnizada.

Entre Oriente y Occidente, en el restaurante Bósforo Estambul la decoración ha sido ideada por Francisco Silván y refleja la riqueza cultural y estética de un país a caballo entre dos mundos. En la entrada, unas escaleras con una gran capota morada iluminada con fluorescentes asombran al cliente. Lo mismo que el arco de estilo otomano que da acceso al salón occidental y las cortinas de satén brillo blanco. Visite el baño aunque no tenga necesidad: el agua del grifo varía de color pasando de azul a rojo a medida que aumenta su temperatura. Evoca la grandeza del imperio otomano sin salir de Madrid.

El estudio Vidal y Asociados se embarcó en la aventura de dise-

La decoración, como un buen chef, es una de las claves para rentabilizar el negocio

ñar los interiores del nuevo restaurante de Sergi Arola en el museo Reina Sofía con el fin de crear un espacio distinguido e hipnótico. Un interiorismo a la última para una cocina vanguardista, cuya actuación se centró en la iluminación y el mobiliario, que se emplean para dividir el espacio. La iluminación es indirecta y proviene de la barra y del suelo del granito y el mobiliario está condicionado por la gran cubierta roja brillante que domina el espacio y que es de madera, piedra acrílica natural, acero sin tratar y neopreno.