



Restaurante

Por Adriano Degra
Fotos: João Valério

Iluminação cria aconchego e conforto em empreendimento gastronômico francês em São Paulo

O CONHECIDO EMPRESÁRIO DA NOITE PAULISTANA Cacá Ribeiro sempre teve vontade de ter um empreendimento na área gastronômica e a oportunidade ideal surgiu quando o amigo e chef Rodrigo Lacerda retornou ao Brasil. Após algumas conversas com mais dois sócios inaugurou o restaurante José, com especialidade na culinária francesa mediterrânea e influência marroquina.

Situado em um antigo casarão na Rua Mato Grosso, no luxuoso bairro de Higienópolis, na capital paulista, o espaço possui dois pavimentos

distribuídos em 220 metros quadrados de área construída. “Criamos um local onde o cliente tem uma experiência envolvendo a gastronomia, coquetelaria, música, luz e serviço de qualidade”, disse Cacá.

Desenvolvido pela arquiteta Duda Arruk, titular do escritório Duda Arruk Arquitetura, o projeto arquitetônico teve como conceito principal manter as características originais do terreno. “Deixamos todos os serviços como cozinha, banheiros e depósito na área construída e o salão principal



com as mesas no jardim da casa. Como o restaurante funciona no período diurno e noturno, usei – no forro das áreas da entrada e sobre a escada que permite o acesso ao mezanino, um treliçado de madeira natural com tecido de linho, também natural, por baixo de uma cobertura de acrílico transparente, para filtrar a luz durante o dia e poder ter o mesmo efeito no período da noite, porém, é claro, com o auxílio da luz artificial”, explicou.

Carmine D’Amore, titular do escritório Datore Luci, foi convidado para elaborar a iluminação das áreas internas do restaurante e, segundo ele, o objetivo do cliente era criar tonalidade de luz semelhante à luz de vela, porém sem utilizar velas. “Para se aproximar ao máximo dessa condição utilizei 2700K e 3000K, com luz focada, na maior parte do restaurante. Entretanto, tive que conciliar este desejo dos proprietários com a opinião do chef que argumentava a necessidade de ter mais luminosidade para que os clientes conseguissem observar os alimentos”, resumiu.

A utilização maciça de PAR 20 se deu para facilitar no momento em que os proprietários decidirem realizar o retrofit pela tecno-

logia LED. De acordo com Cacá Ribeiro, a iluminação foi fundamental para o sucesso do restaurante. “Um empreendimento deste segmento é de suma importância ter uma luz bem pensada... e ficamos muito satisfeitos com o projeto executado”.

Entrada e salão principal

A entrada do restaurante fica em um nível um pouco mais baixo do salão principal e este acesso é feito por uma porta de madeira, de quatro metros de altura, iluminada por dois embutidos LEDs de 3W/25° a 2700K fixados no montante. Ainda neste nível inicial, a escada que direciona os clientes ao ambiente de espera teve os degraus iluminados por spots LEDs, na mesma potência e temperatura de cor da solução aplicada na porta. “O detalhe desta solução específica é o fato de eu conhecer um fabricante de São José dos Campos, que trabalha com uma linha quase artesanal, de quem adquiri os spots com fincos que possibilitam adaptá-los para utilizar apenas a parte do corpo da luminária, bivolt, e sem driver externo, fixando-a com

Seis luminárias em cobre com halógenas R7S de 150W a 2900K, dimerizáveis, desenhadas pelo próprio LD, proporcionam efeito downlight e exploram a parede de tijolos aparentes por completa.



um único parafuso”, destacou o lighting designer. Há também fitas de LED de 14,4W/m a 3000K que criam efeito degradê no teto entrelaçado.

Ao subir os degraus, o cliente é direcionado para o ambiente de espera onde existe um balcão iluminado por fita de LED de 14,4W a 3000K e grande vidro que permite a visualização do espaço interno da cozinha. Além disso, duas arandelas LED com base G9 de 1,9W a 3000K proporcionam efeito downlight e realçam as paredes de tijolos aparentes e com textura.

O salão principal é composto pelas mesas alinhadas para duas ou três pessoas; duas mesas redondas (ao centro) e o bar. Lâmpadas PAR 20 de 50W/10° a 2800K, fixadas entre a vegetação, valorizam os elementos verdes e rebatem luz nas mesas alinhadas.

Já nas mesas ao centro, dois abajures originais da década de 1930 (com cúpula baixa), oferecem uma luz que praticamente “invade” o prato sem atrapalhar a refeição.

“Como as mesas redondas são brancas, a luz valoriza ainda mais a estética facial das mulheres que estão à mesa”, destacou Carmine. Para oferecer maior luminosidade para as mesas ao longo do sofá, optou-se por duas luminárias desenhadas pelo lighting designer e confeccionadas com trilho eletrificado e encoberto com metal galvanizado, suspensas por cabo de aço, equipadas com AR 70 de 50W/8° a 3000K.

De acordo com Carmine, quando ele assumiu a área luminotécnica, alguns pontos elétricos já tinham sido instalados e houve a necessidade de readequar parte deles. “Havia, por exemplo, caixas de passagem

À esquerda, duas luminárias com trilho eletrificado e encoberto com metal galvanizado com AR 70 de 50W/8° a 3000K oferecem maior luminosidade para as mesas ao longo do sofá. À direita, mezanino iluminado por oito pendentes com PAR 20 de 50W/30°, próximos ao teto, para não interferir na visualização das pessoas do andar de baixo.



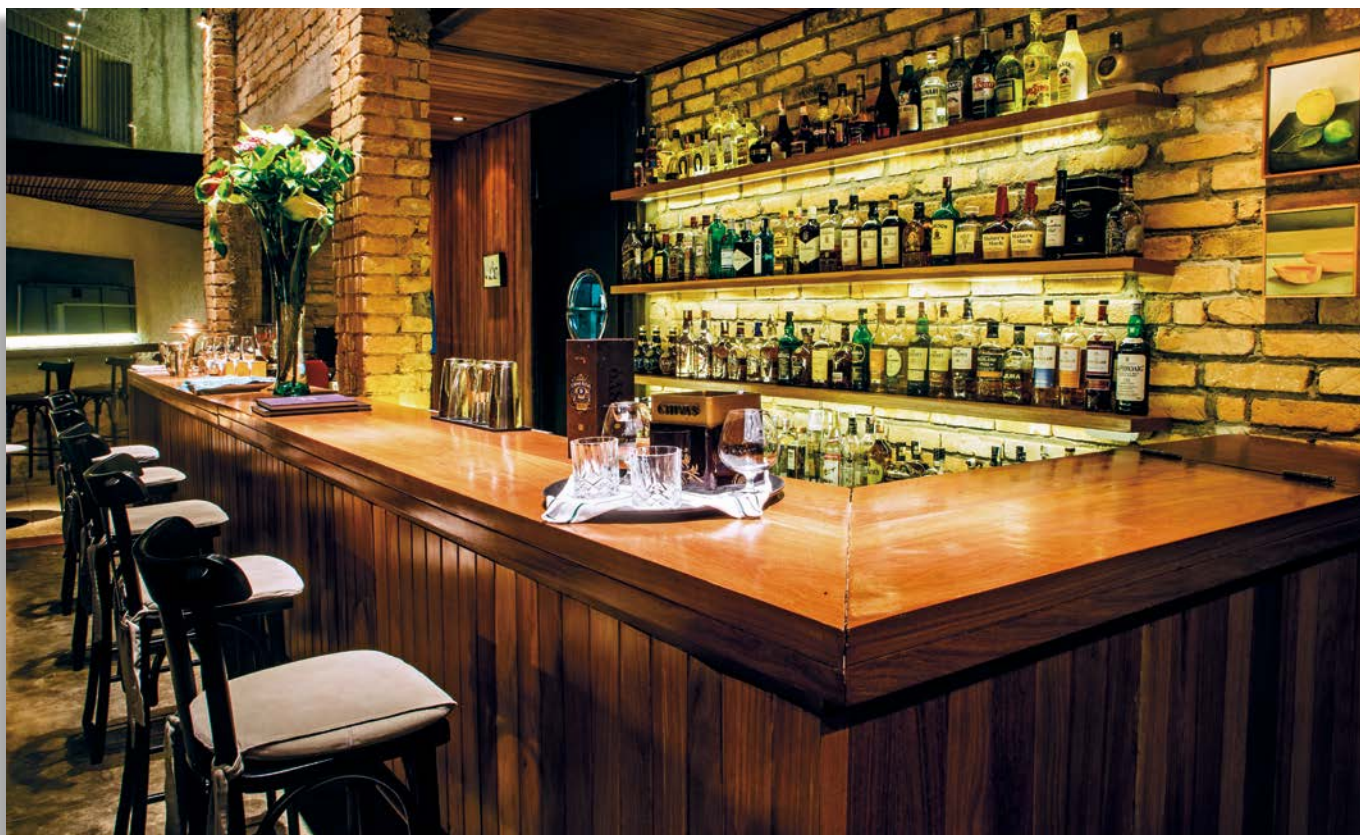
Spots LEDs de 3W/25° a 2700K iluminam os degraus da escada que direciona os clientes ao ambiente de espera.

no meio da parede de tijolos, então solicitei para refazer os pontos na viga mestre, acima da parede, e desenhei seis luminárias em cobre com lâmpadas halógenas R7S de 150W a 2900K, dimerizáveis, com efeito de luz downlight para explorar a parede por completo”, elucidou.

Devido à necessidade de o salão ser limpo durante a madrugada, e isso não ser possível apenas com a iluminação na temperatura de cor quente, houve a “obrigação” de fixar 15 luminárias fluorescentes T5 de 28W a 6500K, nas vigas de sustentação da cobertura, encapadas com pano de algodão cru, fora do eixo de visualização dos clientes. “Quando falei que teria que entrar com uma iluminação de serviço, apenas o chef gostou da ideia, contudo, após o término da instalação, todos adoraram, pois proporcionou mais conforto e estímulo produtivo às pessoas que trabalham no período noturno”, enfatizou o lighting designer.

Andar superior (Mezanino)

O andar superior manteve o clima intimista e aconchegante do salão principal e a iluminação ficou a cargo de oito pendentes com PAR 20 de 50W/30° a 2800K, bem próximos ao teto, para que não interferissem na visualização do público do andar inferior. O detalhe curioso deste espaço é que durante a obra o lighting designer percebeu a



existência de um efeito de luz, com variação de cor, que vinha da casa ao lado e, comentando com a arquiteta, teve a ideia de aproveitar essa luminosidade através dos elementos vazados – já utilizados na escada e na parede perimetral – ganhando efeito diferenciado no espaço.

Os dois grandes espelhos ajudaram a refletir a imagem do salão principal no andar de cima e o ângulo de ajuste deles foi definido em comum acordo entre Carmine, proprietários e arquiteta, para que a refletância de 100% das peças não atrapalhasse a sensação de voyeurismo que os donos desejavam criar e nem prejudicasse as pessoas que estivessem no andar de baixo.

Bar e cozinha

“Não quis utilizar fitas de LED no balcão iluminando as cadeiras, pois considero muito iconograficamente associado ao bar de clube e este empreendimento é um restaurante. A partir disso, desenhei a terceira estrutura de metal galvanizado, enferrujado, com tratamento superficial

em verniz, com trilho eletrificado equipado com nove spots AR 70 de 50W/8° a 3000K, e apliquei bem próximo ao teto”, afirmou Carmine. No balcão propriamente dito existe uma fita de LED de 14,4W/m a 3000K que ilumina toda a base de trabalho do barman, e a prateleira na parede de tijolo tem a mesma fita LED mais os três embutidos – com dióicos de 50W/36° – iluminando os quadros decorativos.

Para que os profissionais da cozinha pudessem exercer plenamente suas atividades, houve a necessidade de aplicar uma temperatura de cor que destoasse do restante do restaurante, para isso foram fixados no teto cinco embutidos equipados com T5 de 28W a 5000K. Além disso, o lighting designer aplicou uma película de controle solar no vidro que separa a cozinha da sala de espera, para amenizar a incidência de luz interna no espaço externo. “Proporcionamos uma ‘explosão’ de luz com alto fluxo luminoso de 2900 lúmens e 80% de reprodução de cor, justamente para obter uma nítida visualização das bancadas de trabalho e da comida que está sendo preparada”, finalizou. ◀

No balcão do bar, fitas de LED de 14,4W/m a 3000K iluminam a base de trabalho do barman e a prateleira, que conta também com mais três embutidos com dióicos de 50W/36° iluminando os quadros decorativos.



Ficha técnica

Projeto luminotécnico:
Carmine D'Amore/Datore Luci

Projeto arquitetônico:
Duda Arruk/
Duda Arruk Arquitetura

Luminárias:
Interlight, Lightworks,
Lumicenter, Passarini, NVC Lighting,
Máximo Iluminação e Munclair

LED:
Save Energy e Máximo Iluminação

Lâmpadas:
Brillia, Osram e Philips

Reatores e Transformadores:
Intral e Abalux