

Arquitectura y Diseño de Interiores en el ámbito de la Restauración Ejemplos recientes

Laura Muñoz Pérez
Universidad de Salamanca

Menú degustación es la expresión más utilizada en el momento en que cualquier aficionado a la gastronomía decide realizar una incursión en el mundo de la cocina de autor, tan de moda desde los años 90 del pasado siglo, cuando las bondades de la economía de mercado se extendían por los países desarrollados del planeta. El concepto de la práctica culinaria como conjunto de pequeñas experiencias sensoriales que, sin tiempo ni prisa, van cargando de sensaciones el paladar del comensal sigue estando de plena actualidad, quedando claro que ello no implica sólo la participación del gusto o del olfato de lo que vamos a comer o a beber sino la interacción de estos sentidos con los del oído, la vista y el tacto de aquello que nos rodea y que también logra estimularnos e incluso hacer más vívido y potente el acto –en principio natural y básico– de nutrirnos. Los alimentos se convierten así en medios a través de los cuales, además de sustentarnos y satisfacer nuestros instintos, somos capaces de aprender a respetar nuestro entorno, de abrir nuestro horizonte experiencial, de arriesgarnos a acertar o a fracasar a través de lo desconocido; en fin, de aquilatar nuestras vivencias a través de los sentidos. Los restauradores, conscientes de ello, conocen la importancia que, junto al sabor, olor o textura de sus platos tienen la calidad y variedad de los vinos que los maridan, la idoneidad del acompañamiento musical con el que se presentan o la originalidad, exclusividad y detallismo del marco espacial en que se interpreta esta sinfonía de ingredientes. Así pues, no cabe sorpresa al contemplar la exquisitez y cuidado con que están organizados la mayoría de los más renombrados restaurantes, muchos de los cuales también buscan la excelencia crítica a través de la participación en sus comedores de arquitectos que toman riesgos en sus creaciones, pues no cabe duda que para ellos resulta interesante aceptar una propuesta de diseño de interiores tan condicionada por la función que va a desempeñar como, sobre todo, por la huella visual que va a dejar en la retina de los visitantes cuando abandonen un espacio mágico, atemporal y de disfrute, tal y como pretenden ser consideradas estas casas de comidas del nuevo milenio.

Sin salir de España, cuna por otro lado de renombrados chefs, muchos de ellos conocidos y admirados a nivel mundial, son varios los ejemplos que los especialistas en arquitectura contemporánea reivindican como particulares templos del placer del siglo XXI; hedonistas espacios donde recrear el paladar y la vista. Por citar alguno, destaca el restaurante *La Manduca de Azagra*, en Madrid, creado bajo la dirección proyectual de Francisco Mangado (*Arquitectura Viva*, 93: 2010) o *Les Cols*, en Olot (Gerona), que resulta ser uno de los más comentados tanto por la validez del resultado como por la innovación que lo abandera.

Con respecto a este último, su núcleo originario (en torno al que surgirán otros espacios¹) (*AV Monografías*, 117-118: 2006 y 137: 2009; *El Croquis*, 138: 2007 y 162: 2012) lo conforma un comedor para

¹ En concreto un conjunto de cinco pabellones destinados al descanso nocturno y una pérgola o umbráculo para celebraciones al exterior. Ambas intervenciones son también obra de RCR Arquitectes, fechándose la primera entre 2002 y 2005 y la segunda entre 2007 y 2011.



Figura 1. RCR Arquitectes.
Restaurante Les Cols
 (comedor principal).
 2001-2003. Olot, Gerona
 (España).
 Fotografía: Adam Fowler.

más de cuarenta comensales, otros más íntimos, varias salas de estar, porches, despachos y aseos y, naturalmente, una cocina-laboratorio que gira en torno a un patio acristalado con un pequeño estanque forrado de grava.

El diseño es obra del estudio catalán RCR Arquitectes, quien lo ejecuta entre 2001 y 2003 a partir de una casa rural centenaria enclavada en un entorno natural amurallado. Más que el respeto a tan experimentado recinto, lo que motiva la intervención en el mismo es, por un lado, atraerlo hacia el aire tecnificado e industrial que necesitan los restaurantes de los cocineros más arriesgados, cuyos lugares de trabajo combinan fogones con pipetas o sartenes con sopletes. Pero, además, se busca en este caso afianzar la vocación sensorial del espacio enclavándolo en plena naturaleza y llegando a hacer a ésta cómplice de lo que sucede en el interior de las salas. De esta manera se unen dos poderosos aliados, campo y comida, a la hora de emocionar a los clientes, de despertarles la memoria del recuerdo que les retrotrae a los momentos felices de la infancia. No es de extrañar, por tanto, que el término más empleado por los autores de esta intervención sea el de evocación (*El Croquis*, 115-116: 2003) y que los recursos utilizados para materializar dicha remembranza sean el cristal transparente (para recordar el agua y ver los árboles) y el acero, que en su neutralidad limpia de apriorismos y tiene, por añadidura, un claro regusto tecnológico.

La presente recurrencia al metal como material conformador y regenerador de una veterana masía, si bien imprime un carácter frío y aséptico, prístino también, a esta cápsula de emociones, se trata de tal modo que, sin perder la esencia que lo caracteriza, es capaz de transmitir parte de la personalidad rústica de la zona. Para ello se ha trabajado en forma de planchas plegadas oscuras que se adosan a la planta baja de la casa original y evocan el aspecto de los troncos de un bosque; recurso que sirve, por demás, para crear tamices de luz al interior y, de este modo, ofrecer constantes matices de sombra y claridad que se añaden a los sutiles de la comida y la bebida con el fin de multiplicar en definitiva la paleta sensorial a disposición del visitante (fig. 1).

En esta rehabilitación es la disposición interior la que se transforma conforme a los nuevos usos, manteniendo intacta la estructura de partida, y son por tanto la funcionalidad de las estancias y la apertura de éstas hacia el exterior lo que condiciona la intervención arquitectónica. Como se ha comentado, de ello se encargan los biombos de metal o "filtros vegetales" pero también el vidrio (garante de la iluminación natural) y las luces artificiales (*Arquitectura Viva*, 93: 2010 y *AV Monografías*, 137: 2009) que en conjunto consiguen desmaterializar la escasa altura de las habitaciones e impregnarlas del sabor de la naturaleza.

De lo más recóndito del campo catalán pasamos, en un ejemplo del virtuosismo interiorista de los arquitectos actuales, a referir la actuación de Elizabeth Diller y Ricardo Scofidio en el sótano del mítico edificio *Seagram* de Nueva York, creado por el no menos legendario Mies van der Rohe en Manhattan (1954-1958). La aportación que el dúo americano integra en este rascacielos consiste en dar forma y contenido actual al restaurante *The Brasserie* (1998-2001), lugar de respiro y pausa para los trabajadores de la zona (*Arquitectura Viva*, 76: 2001). La algarabía que semejante flujo humano provoca en el local (a lo largo de toda la jornada laboral) es aprovechada para crear un entorno desenfadado y casual, evitando la frialdad y seriedad que acompañan a la regularidad del bloque de oficinas. Así pues, Diller & Scofidio idean un enclave ondulado, conformado a base de formas curvas que ellos definen como sensuales (en el sentido de sensoriales y, de nuevo, opuestas a la racionalidad de van der Rohe). Sin embargo, y a pesar de ser un local condicionado por la vitalidad de sus ocasionales usuarios, los autores también se han planteado el reto de buscar la introversión de los espacios, de modo que el cliente encuentre en ellos un paréntesis al trabajo, las obligaciones o las responsabilidades que le esperan al abandonarlos. De nuevo en este sentido son útiles las líneas fluctuantes, pues se dibujan de modo centripeto, revertiendo su energía en el interior y no desprendiéndola hacia fuera. Calidez e intimidad quedan, así, garantizadas, maximizando las sensaciones que ya, per se, transmite un comedor subterráneo como éste. Para ello los proyectistas recurren también a elementos como puertas giratorias, escaleras transparentes, techos laminados en madera que se pliegan hasta llegar al suelo², tabiques abatibles, monitores de televisión con imágenes de la entrada (para dejar fuera el ruido y el estrés), etc. La continuidad y falta de compartimentación del establecimiento garantiza, por un lado, la versatilidad del mismo, que siempre es útil en lugares de estas características y, por otro, el sentido de recogimiento, la intimidad compartida por los comensales y la escala humana que tan necesaria llega a resultar en un contexto de desmesura como es el que ofrece la isla de los rascacielos (Jodidio: 2001, p. 164).

Muy similar en concepto a la aportación de Diller & Scofidio es la que, con el nombre de *brasserie Condé Nast*, deja Frank Gehry en la cuarta planta del edificio que alberga la editorial del mismo nombre (1998-2000), también en Nueva York. Más allá de tratarse de un bar-restaurante que ofrece un refugio cotidiano a los trabajadores de la empresa y de estar situado, como el anterior, en el corazón de Manhattan, poco más comparten estos dos locales de ocio, pues la sutileza y las claves de lectura del ejemplo previo se convierten ahora, de la mano de uno de los arquitectos más artificiosos del mundo, en fantasía y espectacularidad; en un enclave realizado para la fascinación de los sentidos y no de la mente, como si se tratase de la plasmación de un cómic futurista en tres dimensiones. Es bien sabido que el lenguaje arquitectónico de Gehry resulta fácil de identificar por corresponderse con unas pautas marcadas: serpenteos, combinación de materiales (madera, vidrio y metal, sobre todo), asimetría de los espacios, dramatización de las estructuras, teatralidad en los resultados, organicismo, protagonismo de la luz natural... Pues bien, de todo ello goza también este recinto que, pese a semejante amalgama de sensaciones, guarda una distribución conseguida que consigue dar cobijo a un gran comedor y a varios privados, más pequeños, en los que desarrollar almuerzos de negocios (*El Croquis*, 117: 2003).

Flexibilidad es la palabra clave para definir un restaurante que puede modular su apariencia en función de las necesidades del momento, para lo cual resulta imprescindible la ausencia de límites en forma de tabiques, la presencia de ventanales que integren la luz natural en el interior y el uso de módulos intercambiables. De un modo similar a otras obras del arquitecto ello se logra, en primer lugar, a través de paneles curvos de vidrio que Gehry trabaja (mediante la aplicación informática CATIA) hasta hacerlos totalmente modelables, como si estuvieran aún calientes, de modo que en este caso las placas parecen cortinas (transparentes o tratadas con chorro de arena, para otorgar más opacidad e intimidad a los reservados). Junto al cristal, la "exaltación de la curva" (*Arquitectura Viva*, 76: 2001) que se realiza en este coqueto proyecto se consigue asimismo gracias al titanio teñido de azul de paredes y techos, al acero inoxidable de las

2 Realizados en madera de peral de color rojizo; tono que aporta calidez al ambiente.



Figura 2. Frank Gehry. *Brasserie Condé Nast*. 1998-2000. Nueva York (Estados Unidos). Fotografía: Shelley Bernstein.

encimeras y a la madera con acabado de fresno de los suelos (fig. 2). El resultado es escultórico y sofisticado a la vez que práctico y fresco; atrevido, exhibicionista, dinámico y vibrante pero confortable y, sobre todo, dúctil (Jodidio: 2001, p. 210) y flexible al bullir creativo de tan importante empresa, no en vano dedicada en gran medida a dictar las volubles tendencias de moda (no sólo en ropa sino también en tecnología, deportes, automóviles, decoración...) que seguiremos en los meses venideros.

También forma parte de un complejo mayor, sin abandonar Manhattan, el restaurante *Gilt*, insignia gastronómica del hotel *Palace* de Nueva York (2005). El encargado de dar un nuevo impulso a tan exclusivo templo del lujo es Patrick Jouin, quien emplea su experiencia previa en distintos locales europeos para crear un espacio adecuado al ostentoso enclave en que se inscribe pero, al mismo tiempo, descarado y moderno; conveniente pues al carácter de una ciudad que se enorgullece de sus emblemas históricos pero que, por su dinámica, ha de mantener siempre una actitud refrescante hacia las novedades, sean del tipo que sean. La conjunción de ambos conceptos, aparentemente antitéticos, se desarrolla aquí a partir de un rincón histórico, de robusta monumentalidad, decorado conforme al gusto ecléctico tradicionalmente tan en boga en Estados Unidos como manera de mimetizarse con aquello que parezca tener ecos de Europa. Relieves, molduras, paneles de madera o vidrieras conviven en suntuosa (y algo pretenciosa) mezcolanza hasta que asoma la mano iconoclasta de Jouin, con su visión futurista en forma, por ejemplo, de instalación de madera y fibra de vidrio que, multi-facetada, crea una estructura escultórica (aunque a escala arquitectónica) junto a la barra del bar. La "ostra" del *Gilt* revitaliza la impresión algo añeja del local original y, acompañada de dramáticos efectos lumínicos, determina el adjetivo con que tanto gustan calificar los expertos a Jouin: osado (Jodidio: 2007, p. 294).

Más allá de tan definidor elemento, en la estancia se juega con la radicalidad de otros detalles tales como la barra ovalada y asimétrica del bar, que acentúa el dinamismo de las líneas definidoras.

Manhattan es, como se ha apuntado ya, uno de los lugares más activos del planeta, cargado de una frenética actividad que no descansa en ningún momento. Por ello, no es necesario abandonar la isla para encontrar otros ejemplos de la interacción entre arquitectura e interiorismo y restauración, destinada al exigente público neoyorquino, saturado de estímulos y al que es difícil impresionar tanto a través del gusto como de la vista. Cuando frecuentes lugares míticos como los que atesora la ciudad, la capacidad para sorprenderse puede aletargarse y de aguijonearla se encargan locales como el restaurante japonés *Haku*, proyectado en 2005 por Evan Douglas dentro de su proyecto *REptile*. Se trata de una de las muchas respuestas

a la pasión por la comida asiática que se vive en el planeta, de la cual Nueva York es, por supuesto, uno de sus máximos exponentes.

Como corresponde a la mentalidad y estética nipona, para un lugar especializado en servir un plato tan sutil y sencillo pero a la vez delicado como el sushi, es necesario un escenario sobrio y aséptico, que destaque la garra de la comida. Es por ello que priman en este caso, a diferencia del anterior, las líneas rectas y horizontales, los cortes netos en ángulo de noventa grados, el protagonismo modular de la fachada y la diafanidad espacial del interior. Sin embargo, esto no resulta lo suficientemente atractivo o novedoso en el caso que nos ocupa, además de parecer insuficiente a los intereses que el arquitecto tiene por la biología. Es por ello que se trata de minimizar la modularidad general poniendo el énfasis en la combinación de los colores (entre los que destacan un brillante rojo utilizado para el recubrimiento de vehículos) y las texturas de las superficies, que ganan en intensidad. Destacan, en este sentido, los diseños irregulares de los azulejos de los muros, que buscan alternar la planitud con la tridimensionalidad y la rugosidad para, con ellas, asemejarse a la piel de los reptiles (lo que justifica el nombre del proyecto). Esta nota discordante se extiende también a las doscientas lámparas del techo, con su complejo y cambiante juego de luces y sombras. En conjunto todo ello, más allá de responder a la personalidad del lugar, le otorga unos matices escultóricos que permiten comparar el comedor con una galería de arte o con un escenario teatral (Jodidio: 2007, p. 196); detalle éste que, por cierto, no resulta en absoluto ajeno al país representado aquí, experto centenario en la práctica del kabuki o del teatro de marionetas, por poner un par de ejemplos.

El aprecio por el conocimiento profundo de la gastronomía oriental –y su ubicación en la ciudad de Nueva York– es lo que hermana al restaurante *Haku* con el *Morimoto*, si bien es en este caso Tadao Ando el creador de este original espacio (2005-2006). Experto conocedor de la cultura de su tierra, el arquitecto de Osaka recurre con soltura a formas, distribuciones y elementos que domina a la perfección. Así, para iniciar al visitante en la experiencia e imbuirle de la atmósfera nipona, Ando coloca en la entrada una tradicional cortina *noren*, hecha con anchas tiras verticales de tela de color naranja que se yuxtaponen a lamas horizontales de acero negro, buscando el contraste y llamando la atención del viandante. Además, la colgadura se mece al viento, favoreciendo el paso y la entrada de luz y, por supuesto, haciendo un guiño a los clásicos separadores de espacios utilizados en la arquitectura japonesa.

Ya en el interior, la sensación de casera intimidad se mantiene en detalles como el techo entelado y sinuoso, que ofrece el aspecto de una gran carpa textil³. Sin embargo, esto es Nueva York, cuna de la vanguardia en materia de moda cultural. Es por ello que el arquitecto equilibra el toque de autenticidad de la distribución y la calma de la atmósfera oriental con elementos más originales y rompedores. Ése es el caso del muro realizado con 15.000 botellas plásticas de agua que se iluminan con luces LED⁴, y que además de servir para compartimentar el espacio añade el acento *cool* al interior. Lo mismo puede decirse de la barra, transparente y realizada en plexiglás o de la cocina, completamente abierta para que el cliente pueda anticiparse a la experiencia gastronómica deleitándose con el espectáculo de su preparación. Una vez más la carga de teatralidad tan presente en cualquier ceremonia o ritual japonés vuelve a hacerse evidente en *Morimoto*.

Por último, es interesante señalar que Ando conjuga novedad y orientalismo con el aliento primigenio del escenario: un antiguo muelle de carga de un mercado cercano, ubicado junto a un viejo entramado ferroviario. El recinto mantiene parte de su rusticidad y rotundidad en elementos como la columnata de hormigón del interior, aportación del arquitecto al carácter industrial y desornamentado de pasados usos. El resultado final otorga, según Jodidio, “cierta ambigüedad a este espacio en el que convergen diseño, arquitectura y alta cocina” (Jodidio: 2007, p. 74).

Cerrando este muestrario de la moda por lo asiático que destila Nueva York es preciso referirse al restaurante 66 del barrio de Tribeca, creado a partir del trabajo de Richard Meier (2003). Comparte con los

3 Aunque esté reforzado con fibra de vidrio en su interior.

4 Diseñado por el británico Ross Lovegrove.



Figura 3. Graft Architects.
Restaurante Stack. 2005-2006.
 Las Vegas (Estados Unidos).
 Fotografía: Brandon Shigeta.

dos ejemplos previos elementos de raíz oriental y sensaciones de arquitectura nipona en detalles como la diafanidad del espacio (aquí teñido de blanco), la búsqueda de contrastes cromáticos acusados (el citado blanco junto al negro del mobiliario y al rojo de las cortinas), la simplicidad y pureza en el uso de materiales (vidrio, hierro y madera⁵) o la preferencia por los volúmenes netos, de líneas rectas marcadas y claras delimitaciones funcionales, conseguidas fundamentalmente a través de paneles de cristal esmerilado que crean, entre el comedor y la cocina, la apariencia de grandes “peceras” (Jodidio: 2008, p. 256) en las que se adivinan las formas en movimiento.

El rigor y la pureza propias del arquitecto casan a la perfección con el propósito del local y, pese a ciertas concesiones a su estética habitual, resultan identificativas del sello de Meier, como lo es también el aprecio por la arquitectura industrial del pasado, visible en el respeto por las columnas de hierro original del edificio, de comienzos del siglo XX, que se han conservado aunque, eso sí, se han pintado de blanco, color por antonomasia de la programática del norteamericano.

Fuera de Nueva York, pero aún en Estados Unidos, los artificiosos hoteles de Las Vegas, muchos de los cuales viven un constante proceso de rediseño de cara a mantener o aumentar su nómina de clientes/buscadores de emociones extremas; decíamos, varios de estos macro-edificios albergan nuevos locales de restauración en los que, como en los ejemplos previos, tan importante resulta una cocina de calidad y vanguardia como un entorno pormenorizadamente diseñado o, en la ciudad en la que todo es posible, un espectáculo de pirotecnia arquitectónica que deje anonadado a sus usuarios. Con estos apriorismos trabaja el estudio Graft Architects entre 2005 y 2006 en el restaurante *Stack* del hotel-casino *Mirage*.

En lo que a este ensayo concierne, destaca el carácter diáfano otorgado al local, de manera que la mirada del visitante sobre él pueda ser completa y de un solo vistazo. La amplitud de la perspectiva permite, a la vez que potencia, la original configuración de las paredes, a base de onduladas lamas horizontales de caoba africana que crean un continuo de concavidades totalmente irregular el cual, a más de un usuario, le recuerda a las paredes rocosas de una de las maravillas de la naturaleza: el cañón del Colorado, que es no en vano una de las excursiones imprescindibles a realizar cuando se visita Las Vegas. En efecto, los propios arquitectos se refieren a su trabajo en clave geológica, haciendo alusión a los mapas topográficos y a la erosión natural de los parajes del desierto de Nevada.

⁵ La madera de los suelos no es, por lo general, elemento diferenciador de la obra de Meier, hecho que viene a confirmar la adaptación del arquitecto a las especificidades de un producto al que quiere conferir un marcado regusto a otras latitudes.

Figura 4. Jakob + MacFarlane.
 Restaurante del Centro de Arte
 Georges Pompidou. 1997-2000.
 París (Francia).
 Fotografía: Claudine Co.



Además de la evidente conexión comentada, el resultado resulta atractivo no sólo por su novedad estética sino también por su calidez e intimidad (en gran medida gracias al empleo de la madera como material protagonista y a su color claro) aunque sin olvidar el toque de atrevimiento y modernidad que tan dinámico escenario imprime, pues no en vano la intervención no se limita a los muros perimetrales sino que alcanza también a la barra del bar y a los asientos (fig. 3). La experiencia previa del equipo británico en escenografías similares resulta útil a la hora de configurar lo que ellos mismos califican como “paisaje hechizante” (Jodidio: 2007, p. 242), en el que de nuevo el uso de una iluminación tenue y discontinua contribuye a enfatizar el mensaje perseguido.

Dejamos Estados Unidos para hacer mención de otros ricos espacios gastronómicos que salpican las ciudades del mundo y que, junto a sus virtudes culinarias, destacan por su diseño especial, su emplazamiento único o su carga simbólica. En este ecléctico grupo se sitúan recintos como el restaurante *Mestizo* de Santiago de Chile, realizado por Smiljan Radic (2005-2007); el *Bamboo Wing* de Vinhphuc (Vietnam), obra de Vo Trong Nghia (2009) o el remozado del Centro de Arte Contemporáneo *Georges Pompidou* de París, que el dúo formado por Dominique Jakob y Brendan MacFarlane revisa dentro del proyecto de renovación global del museo; plan diseñado por Renzo Piano y Jean-François Baudin en las postrimerías del siglo XX (1997-2000).

Preparándose para los retos de un nuevo milenio y de las hordas de amantes del arte que lo invaden cada año, este icónico espacio expositivo, uno de los más reconocidos en el panorama museístico mundial, actualiza su siempre fresca arquitectura *high-tech* y moderniza sus instalaciones incluyendo el restaurante, situado en una de las esquinas del edificio. El nuevo comedor mantiene la sintonía con los colores primarios y las estructuras metálicas vistas del volumen primitivo, jugando con la ligereza y capacidad de modelado del aluminio para crear cuatro grutas de aspecto bulboso y orgánico que camuflan los baños, la cocina, un bar y una sala VIP, lo que consigue romper la homogeneidad de la pieza y enriquecer visualmente el resultado con un componente de sorpresa.

Como se ha comentado, el cromatismo juega también aquí un papel fundamental en la definición de los diferentes micro-escenarios, añadiendo al plateado del metal la fuerza del rojo, naranja, azul, verde y amarillo (fig. 4) (Jodidio: 2001, p. 284).

El color al dictado de las necesidades funcionales del espacio está también presente en el diseño que Elizabeth de Portzamparc realiza en 2000 para el restaurante *Les Grandes Marches*, situado en el piso bajo de un anexo a la ópera de la Bastilla de París. Sin caer en el torrente pictórico anterior, la creadora recurre aquí a los reflejos plateados y al rojo y champán, en distintas variantes y gradaciones, para teñir techos, columnas y paredes.

Llama la atención que, como en otros casos estudiados, el espacio se vea atravesado por una gran escalera de cristal, aquí en espiral⁶, la cual propone una presencia volumétrica y espacial rotunda además de, según la autora, servir de separación –y, paradójicamente, de enlace– entre las dos plantas (todo ello sin subrayar, por supuesto, el guiño realizado con semejante protagonista al propio nombre del local). Más allá de su justificación formal y funcional, la presencia de la escalera resulta indicativa de la personalidad de estos locales, que no son sólo lugares para deleitar la vista (en lo que el camarero deposita ante nuestros ojos) o el oído (en la puesta en escena del espectáculo operístico del edificio contiguo) sino también para recrearse en el juego de las vanidades del ser y el estar que tan importante resulta para la sociedad occidental. En estos restaurantes ves y eres visto, te regocijas en la experiencia de la murmuración tanto como en la de la comida o la arquitectura que, no en vano en este caso, recurre también a formas curvas, sinuosas, asimétricas y sensuales (Jodidio, 2001, p. 492), amplificando los afectos y efectos de lo sensorial.

Si tan cuidadas son las formas en los espacios que se han desplegado en estas líneas, todo ello con lo que se sirve en el plato como foco gravitatorio, es obvio que los chefs no pueden ni deben olvidar reforzar tamaña exclusividad con algunos otros pequeños detalles que los han hecho insuperables. Así, y como mención significativa, hay que subrayar que muchas de estas intervenciones no se verían completas sin la elaboración de un prolijo mobiliario interior ad hoc que puede abarcar desde mesas, sillas o lámparas hasta cuberterías, cristalerías o vajillas. Como es lógico, idéntico estudio de diseño se encarga de la gran y la pequeña escala, intensificando aún más si cabe el concepto de artista global que despliega y atesora el arquitecto actual. En tal categoría destacan las sillas en forma de pétalo de flor o las mesas de acero lacadas en oro de *Les Cols*; los tableros metálicos y luminosos o los asientos de acero y poliuretano del restaurante del *Georges Pompidou* a juego con la arquitectura de corte industrial del escenario; las lámparas y el mobiliario curvado de la *brasserie Condé Nast* o las butacas de terciopelo, de respaldo triangular alargado, de *Les Grandes Marches*.

Lista de referencias bibliográficas

- “Cafetería Condé Nast”. *El Croquis*, 2003, 117, pp. 158-167.
- “Carpa en el restaurante Les Cols”. *El Croquis*, 2012, 162, pp. 168-191.
- “Comer con los ojos”. *Arquitectura Viva*, 2010, 93, pp. 102-103.
- “Hotel boutique Les Cols, Olot (Gerona)”. *AV Monografías*, 2006, 117-118, pp. 154-159.
- “Mies en mente”. *Arquitectura Viva*, 2001, 76, pp. 52-53.
- “Pabellones en el restaurante Les Cols”. *AV Monografías*, 2009, 137, pp. 96-101.
- “Pabellones en el restaurante Les Cols”. *El Croquis*, 2007, 138, pp. 80-101.
- “Restaurante Les Cols en Olot”. *El Croquis*, 2003, 115-116, pp. 88-103.
- “Restaurante Les Cols”. *AV Monografías*, 2009, 137, pp. 84-87.
- “Tres ingredientes”. *Arquitectura Viva*, 2010, 93, pp. 104-105.
- “Velos de vidrio”. *Arquitectura Viva*, 2001, 76, pp. 54-55.
- JODIDIO, Philip. *Architecture now! Volumen 1*. Colonia: Taschen, 2001.
- *Architecture now! Volumen 3*. Colonia: Taschen, 2008 (2005).
- *Architecture now! Volumen 5*. Colonia: Taschen, 2007.

⁶ Que comunica el vestíbulo de la planta superior con el comedor, situado en la inferior.