



Restaurante em Maui

Por Claudia Sá
Fotos: Jody Pritchard

Iluminação eficiente e multifacetada

INAUGURADO EM 1990, A POUCOS METROS DA PRAIA DE WAILEA, NA exuberante ilha de Maui, no Havaí, o luxuoso hotel Four Seasons Resort, um complexo arquitetônico formado por edifícios interligados, que ocupa um terreno de 60.700 metros quadrados, passou por uma reestruturação em 2007. Dentro das mudanças propostas, foi criado o restaurante Duo, com 350 metros quadrados de área coberta e mais 400 de varanda descoberta.

O lugar, projetado pelo escritório Brayton + Hughes Design Studio, de São Francisco, Califórnia (EUA), é composto por materiais que o caracterizam como tropical, como madeira, painéis translúcidos, laminados com palha, revestimentos em madrepérolas marrons e brancas, e cores claras com tonalidades mornas. Como o próprio nome sugere, o Duo é especializado em pratos que combinam dois ingredientes: carne e frutos do mar.

Duo também reflete a proposta da arquitetura: estabelecer uma aparência durante o dia e outra à noite. A iluminação, assinada pelo brasileiro Claudio Ramos

Hall de entrada, iluminado com suavidade, e o bufê, com luz brilhante e sem ofuscamento (na página à esquerda) e os realces dados ao balcão da cozinha expositiva (acima) e à área de pratos da bancada do bufê (ao lado).

e pelo norte-americano Hiram Banks, titulares do h.e. Banks + Associates, escritório de projetos de iluminação, também de São Francisco, teve papel fundamental nas composições do espaço.

Durante o dia, portas de correr, feitas de painéis translúcidos, ficam abertas para expor um bufê de pratos frios, de um lado, e um de quentes, do outro. Na área central do salão, fica uma cozinha envidraçada, onde os pratos são preparados à vista dos clientes. À noite, as portas de correr são fechadas e a luz passa a definir a nova ambientação, quente e aconchegante, que torna o Wine-Bar, antes sem muita expressividade, o elemento de maior destaque.

O projeto, de acordo com Claudio, além de estabelecer essas mudanças de cenários, teve como objetivos promover eficiência de energia, seguindo as rígidas normas do Havaí que, para restaurantes, permitem o consumo de cerca de 13W por metro quadrado e mínima necessidade de manutenção.

Outro desafio, segundo o lighting designer, foi definir elementos que se mimetizassem à arquitetura sofisticada e, ao mesmo tempo, fossem robustos o suficiente para resistir à umidade e corrosão, provocadas pela maresia. Alguns equipamentos tiveram de ser desenvolvidos especialmente para o projeto. O trabalho dos profissionais lhes rendeu dois prêmios aos lighting designers em 2008: o GE Edison Award of Merit e IESNA Award of Merit.





Balcão do Wine-Bar: destaque para o tampo e a textura da parte frontal do móvel.

Entrada principal

No hall de entrada do restaurante, um lustre posicionado na área central do teto é o elemento mais marcante do ambiente. Equipado com 30 lâmpadas incandescentes de 11W, abrigadas em cilindros de vidro branco, de diferentes tamanhos, que remetem a velas e emanam luz suave.

A iluminação é complementada com luminárias embutidas nas laterais do teto, sendo que algumas têm duas e outras quatro polegadas de abertura, todas equipadas com lâmpadas dicróicas de 37W, com 10° e 25° de abertura, a 2850K. O nome do restaurante, cravado na parede, é destacado com linhas de LEDs azuis, que consomem, em média, 4W por cada 30 centímetros do equipamento.

Salão

Para revelar os detalhes arquitetônicos mais expressivos do salão, como as prateleiras e os nichos, tanto de dia como à noite, os lighting designers os contornaram com a luz de linhas de LEDs brancos de 8W por 30 centímetros, aproximadamente, a 3000K.

Nos horários de café da manhã e almoço, a bancada do bufê é realçada com uma luz brilhante de luminárias embutidas com lâmpadas dicróicas de 37W, com lentes, para correção de foco, e aletas, para reduzir ofuscamento.

O compartimento de pratos, que fica na lateral do móvel, é iluminado por luminárias lineares com LEDs brancos, a 3000K, inseridas na parte inferior do tampo de mármore escuro. E as mesas redondas, onde são expostos parte da prataria e outros utensílios, foram enfatizadas por luminárias embutidas com lâmpadas dicróicas de 37W. Uma sanca linear criada no teto, com seqüências de lâmpadas dicróicas MR16 IR de 20W/10°, a 2850K, com lente difusora estriada, complementa a iluminação.

Cozinha expositiva

Situada no centro do salão, a cozinha expositiva é margeada por um balcão onde os clientes assistem às apresentações de preparo dos pratos feitas pelos chefs. Para a iluminação geral e de tarefa, os lighting designers especificaram luminárias de embutir



Ficha técnica

Projeto luminotécnico:
Claudio Ramos e Hiram Banks /
h.e. banks +
associates Lighting Design

Arquitetura:
Brayton + Hughes
Design Studio

Luminárias:
Lucifer; Lightolier;
Specialty Lighting e
TechLighting

LEDs:
lo Lighting

Lâmpadas:
Osram e GE

Controle de iluminação:
Strand Dimming System

com lâmpadas fluorescentes compactas de 26W, a 3000K.

O tampo do móvel é destacado por luminárias embutidas no teto, com lâmpadas dicróicas MR16 IR de 37W. “Essas lâmpadas possuem quase a mesma intensidade luminosa das lâmpadas dicróicas comuns de 50W, porém, consomem 25% de energia a menos”, disse Claudio. O revestimento de madreperlas da superfície frontal do balcão foi valorizado com luminárias lineares de LEDs brancos de 8W por, aproximadamente 30 centímetros, 30 graus de abertura, a 3000K, embutidas abaixo do tampo.

Wine-Bar

Para destacar o Wine-Bar no cenário noturno, uma sanca linear com as mesmas características da que ilumina o bufê, durante o dia, com seqüências de lâmpadas dicróicas MR16 IR de 20W/10º, a 2850K, com lente difusora estriada, “lava” com luz as portas de correr de vidro translúcido. E, no interior do ambiente, o balcão de atendimento é valorizado por luminárias pendentes de vidro azul, com lampadas fluorescentes compactas de 26W, a 3000K. ◀

PROGRAMAÇÕES

Para que o mesmo sistema de iluminação atendesse às necessidades do estabelecimento de dia e de noite, foi criado um sistema de controle de luz, com quatro cenários pré-definidos que, segundo Claudio, pode ser operado pelos funcionários do local, sem dificuldade:

Limpeza e manutenção: todas as luminárias funcionam próximo à máxima potência por um período determinado.

Dia: para os horários de serviço de café da manhã e almoço, como há abundância de luz natural, a intensidade da iluminação geral é rebaixada. A iluminação de destaque permanece forte.

Noite: uma ambientação aconchegante valoriza os painéis translúcidos, laminados com palha, e destaca o Wine-Bar.

Madrugada: luz sutil e suave, com nível de iluminação mínimo.