



Acima, o salão principal.
Ao lado, vista lateral da fachada principal.

Restaurante

Por Claudia Sá
Fotos: Gustavo Xavier

Luz evidencia vista para o Parque Nacional do Caparaó



AOS PÉS DA SERRA DO CAPARAÓ, ONDE SE ENCONTRA O Pico da Bandeira, terceiro ponto culminante do Brasil, situada na divisa entre Minas Gerais e Espírito Santo, foi erigido, em julho de 2008, o restaurante “Estância Gourmet”. Especializada em cozinha internacional, a casa pertence ao Caparaó Parque Hotel, que fica defronte.

A arquitetura, que leva a assinatura do arquiteto capixaba Renato Paldês, foi inspirada na paisagem bucólica da região. Tem como elementos mais marcantes o teto de ferro em vários planos, que acompanham o desnível do terreno, e as fachadas envidraçadas emolduradas por finas colunas de tijolos de demolição aparentes, que se abrem para a Natureza exuberante do entorno.

Segundo ele, a ideia era buscar a natureza para o interior da edificação. “Queríamos que o usuário não tivesse a impressão de estar em uma obra estanque, que o confina, e, sim, no meio

da natureza, visualizando até o Pico da Bandeira nos dias sem nuvens”, declarou.

À iluminação, projetada pela arquiteta e lighting designer mineira Daniela Turchetti Conte Magalhães, coube acentuar essa integração entre os ambientes internos com a paisagem. Segundo ela, a intenção era fazer com que “a arquitetura ‘dialogasse’ com a Serra do Caparaó”, afirmou.

O trabalho, que marca a estréia de Daniela no mercado, foi agraciado com o primeiro lugar do Prêmio Abilux de Projetos de Iluminação, na categoria Bares e Restaurantes, concurso bial promovido pela Associação Brasileira da Indústria de Iluminação (Abilux).

Dividida em dois pavimentos, a construção ocupa uma área de 860 metros quadrados. O piso térreo abriga o salão, o bar e a área vip, além da cozinha e demais dependências de serviços, e o mezanino, um espaço reservado para eventos privados.



No bar, de rasgos de luz intercalados com luminárias embutidas no forro rebaixado fornecem luz geral e pontual.

Fachadas

Para as fachadas, todas de vidro, a lighting designer optou por realçar as colunas de tijolos aparentes que as delimitam, com luminárias embutidas no solo para lâmpadas Halospot 111 de 100W/8°, a 3000K. Os equipamentos emitem feixes precisos que avançam com intensidade até os beirais do telhado, destacando, também, esses locais.

“A intenção dessa iluminação era “soltar” a edificação do solo, criando assim uma conexão subjetiva com o pico”, explicou. “É importante comentar também que o uso de focos fechados evitou interferências com o vidro e ofuscamento para os clientes no interior do restaurante”, acrescentou.

Salão

O salão, que é o cartão de visitas de qualquer restaurante, foi contemplado por uma iluminação cenográfica e versátil, para atender aos seus diferentes usos. No teto, foram aplicados trilhos com lâmpadas Halospot 111 de 50W, a 3000K, com diferentes aberturas de focos, para obtenção de diferentes cenas, e Halopar 38 de 90W, a 3000K, para uma iluminação difusa.

As colunas, revestidas de tijolos, tiveram sua coloração e textura salientadas com arandelas pintadas de preto, feitas sob medida para o projeto. Essas peças, instaladas a uma altura de cerca de um metro e meio, abrigam uma lâmpada fluorescente compacta de 15W, a 2700K, e duas PAR 16 de 50W, a 3000K, que emitem luz



Bebidas do bar são destacadas com luminárias embutidas na própria prateleira que as abriga.



Nas fachadas, focos precisos de luz realçam as colunas de tijolos aparentes de uma extremidade à outra, marcando também os beirais do telhado.

para cima e para baixo. “Esses dois sistemas estão em circuitos separados, de forma que foi possível flexibilizar o uso do salão. Em eventos, a fluorescente compacta de luz difusa e direta é utilizada; já no funcionamento normal do restaurante, a PAR 16, com sua luz indireta e focada é acionada, gerando um ambiente mais aconchegante”, comentou Daniela.

Bar

No bar e nas circulações adjacentes, que possuem forro rebaixado de gesso, a iluminação ambiental é proveniente de rasgos sequenciais no teto, equipados com lâmpadas fluorescentes tubulares de 32W, a 2700K. Essa iluminação é complementada por luminárias embutidas, para duas lâmpadas Halospot 70 de 50W/10°, posicionadas de duas em duas entre os nichos. Os focos de luz fornecidos por esses equipamentos destacam o balcão de atendimento, as banquetas e as mesas em volta.

As garrafas de bebidas em exposição também receberam iluminação pontual, com luminárias embutidas na parte superior do móvel que as abriga, munidas de lâmpadas dicróicas MR 16 de 50W/36°, a 3000K.

Área VIP

Para a área VIP, que é anexa ao salão principal e proporciona uma vista privilegiada da serra, Daniela projetou uma luz ainda mais tênue para favorecer a apreciação da paisagem ao invés de competir com ela. Neste local, a ilumina-

ção é fornecida apenas por arandelas aplicadas nos pilares, com uma lâmpada fluorescente compacta de 15W, a 2700K, e duas PAR 16 de 50W, a 3000K. Esse sistema é o mesmo utilizado no salão, mas como luz complementar.

A escada que leva a esse local foi marcada com LEDs de 3W, na cor âmbar, embutidos nas faces verticais dos degraus.

Salão multiuso

Situada no segundo pavimento, o salão multiuso é destinado especialmente aos eventos, festas corporativas e outras celebrações privadas. Assim, a lighting designer optou por iluminá-lo apenas com trilhos eletrificados, para lâmpadas Halospot 111 de 50W, a 3000K, e Halopar 38 de 90W, a 3000K, instalados no teto, que fazem parte do mesmo grupo que atende o salão principal. ◀



Ficha técnica

Projeto luminotécnico:
Daniela Turchetti Conte Magalhães

Arquitetura:
Renato Paldês

Arandelas:
Daniela Turchetti Conte Magalhães (design)
e DAK Iluminação (fabricação)

Luminárias:
Interlight e Altina

Lâmpadas e Reatores:
Osram e Phillips

LEDs:
Eurolux