

# Restaurante japonês

Por Adriano Degra  
Fotos: Davi Martins

## Iluminação criativa destaca arquitetura do Kosushi

**INAUGURADO EM MAIO DE 2008, COM ARQUITETURA INSPIRADA** no Bal Harbour Shops de Miami (Estados Unidos), o shopping Cidade Jardim é considerado um dos mais luxuosos da capital paulista. A relação de 180 lojas conta com grifes renomadas, como Carolina Herrera, H.Stern, Armani, Daslu, além da maior loja da Louis Vuitton da América Latina, com 1.500 metros quadrados. Além disso, o empreendimento oferece gratuitamente ao seu seletto público alguns atrativos como o serviço de personal shopper, (profissional especializado em realizar compras e sugerir

tipos de peças), disponível também pelo twitter, onde é possível esclarecer dúvidas sobre tendências de moda e combinações.

Com a inauguração da área gastronômica no quarto piso do shopping, todos os restaurantes foram realocados para este local, entre eles o Kosushi, especializado em sushi e sashimi, com nome oriundo da sigla japonesa KO (significado de tartaruga, animal que simboliza felicidade e bom agouro na cultura nipônica). Ainda no quarto piso existe a entrada para a loja Daslu e a academia Reebok Sports Club (projetos divulgados na Lume





Arquitetura nas edições 56 e 59, respectivamente). O restaurante de 235 metros quadrados possui dois andares e recebeu projeto arquitetônico do arquiteto Arthur Casas, titular do Studio Arthur Casas, que teve como principal conceito criar dois níveis com espaços integrados, mas que, ao mesmo tempo, proporcionassem ao visitante uma experiência única em cada ambiente. “Os caixilhos fixos do pavimento térreo foram substituídos por portas-guilhotina que permitem a integração total com o terraço, que se torna extensão do restaurante”, explicou o arquiteto.

O projeto luminotécnico realizado pelo lighting designer Rafael Serradura, titular do Studio Serradura, teve o objetivo de aplicar a luz de forma criativa para destacar a arquitetura. “Nossa intenção foi iluminar o espaço sem mostrar a fonte luminosa. A ideia é despertar a curiosidade do cliente, proporcionar diversas sensações e conseguir ressaltar todos os ambientes. Tudo isso faz o visitante se integrar ao local e valorizar o convívio humano”, disse Serradura. Ainda, segundo o lighting designer, o arquiteto deu total liberdade para a criação e concepção do projeto, o que contribuiu com o resultado final.

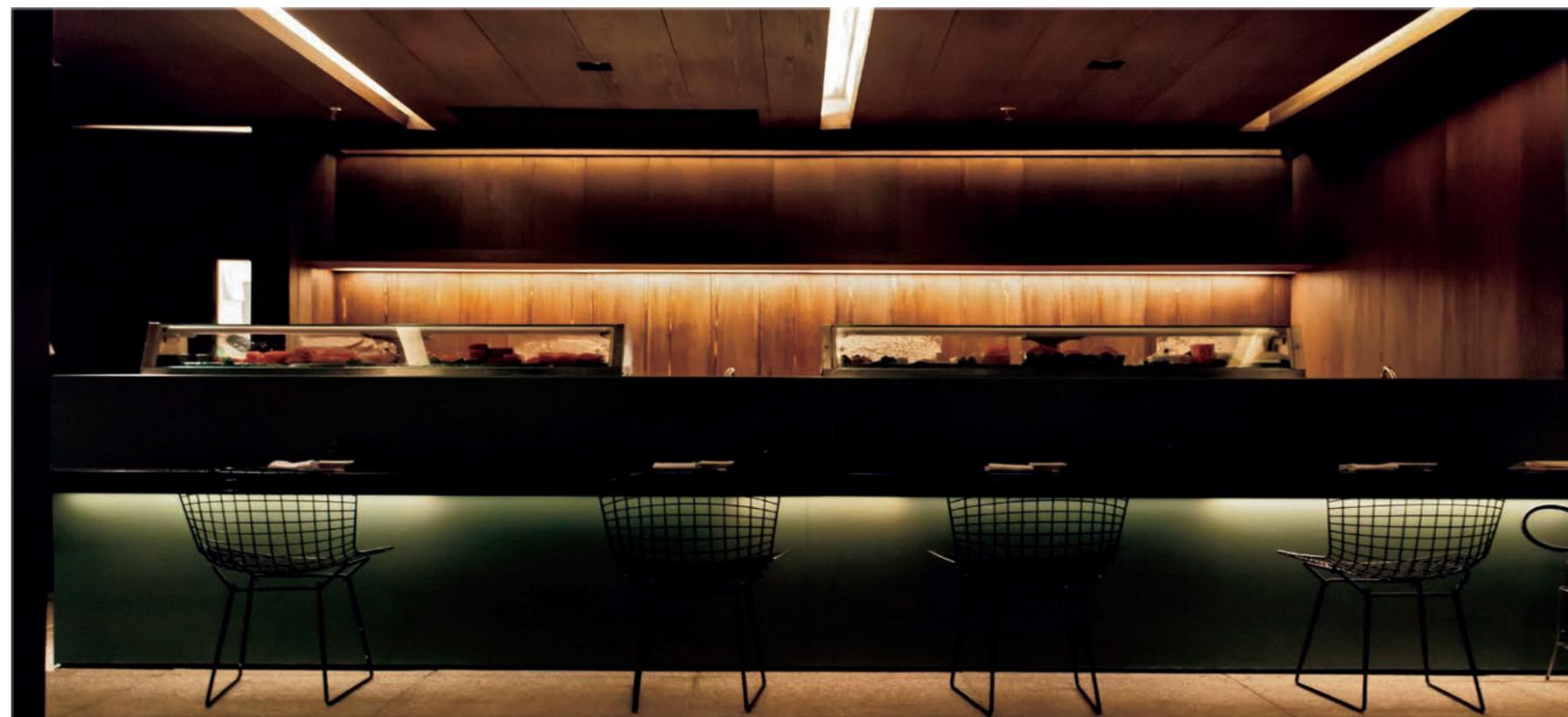
Em todo o projeto de iluminação foi utilizada iluminação à temperatura de cor de 3000K, com o objetivo de deixar os locais mais “quentes”. Porém, o resultado ainda não tinha atingido o nível de satisfação desejado, o que acabou originando a necessidade de usar o filtro corretivo de luz, na cor âmbar light, em todos os espaços, para, enfim, conseguir a tonalidade de cor ideal.

#### Área externa

A área externa do restaurante é composta por mesas e uma bancada abaixo do toldo retrátil, além de uma enorme estrutura em vidro, que permite a visualização do espaço à longa distância e desperta a curiosidade de quem passa. A única iluminação neste ambiente é feita através de fluorescentes tubulares T5 de 28W abaixo da bancada e embutidos de solo equipados com halógenas AR 70 de 50W/8°, marcando os pilares. “Utilizamos a reflexão através da luz que rebate no piso fulget (combinação de cimento, aditivos e granulados de pedras naturais) e ganha maior proporção ao chegar ao toldo retrátil, permitindo que os visitantes aproveitem ao

Área externa iluminada por T5 de 28W a 3000K abaixo da bancada e embutidos de solo equipados com halógenas AR 70 de 50W/8°, nos pilares.

Balcão do sushiman recebeu fitas de LED de 1W/m, enquanto T5 de 28W a 3000K foram instaladas na prateleira e também dentro do forro.



máximo o alimento e o ambiente, sem deixar passar despercebida a arquitetura”, disse Serradura.

Segundo o lighting designer, este estilo peculiar de trabalhar com a luz aguça a curiosidade das pessoas que transitam pelo local, e isso tudo foi pensado na elaboração do projeto. Em uma de suas visitas ao restaurante, notou uma criança procurando a fonte luminosa, se agachando ao chão e revirando todos os lugares possíveis. “Quando uma pessoa vai ao espaço e tem despertado seu interesse em encontrar de onde está vindo a luz, é a resposta de que acertamos no projeto”, informou.

#### Piso inferior

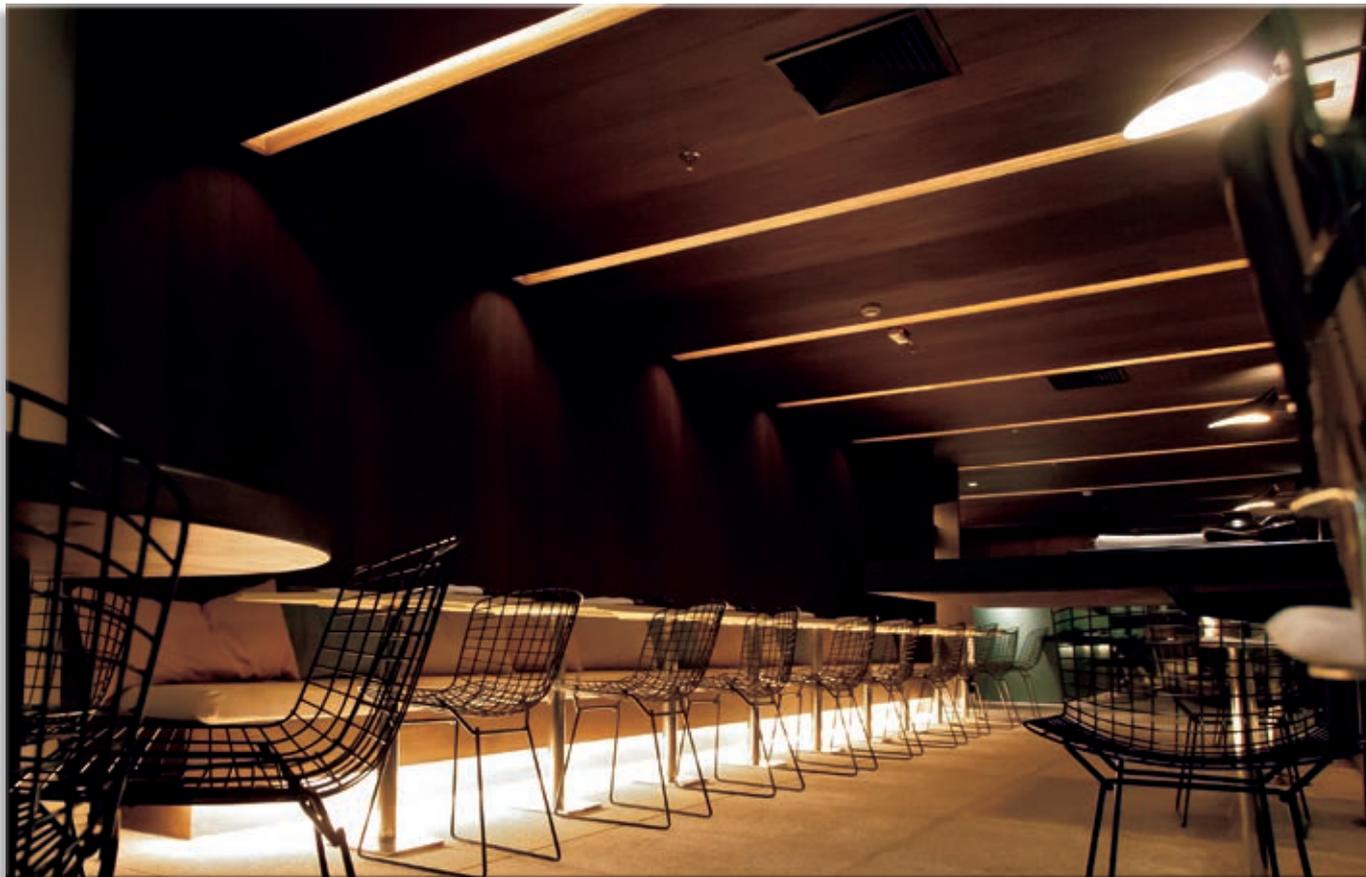
Na entrada principal, com pé direito duplo, optou-se por um pendente, desenvolvido pelo designer David Weeks, equipado com incandescente de 60W. Seguindo pelo espaço, é possível visualizar o forro em madeira com sancas equipadas com T5 de 28W. Abaixo do sofá lâmpadas similares

às utilizadas no forro são responsáveis pela iluminação indireta. Complementando a luz neste ambiente, arandelas de 100W marcam a luz pontual nas mesas alinhadas nas estruturas metálicas da fachada. “Tivemos a intenção de criar o formato ‘Z’ de visualização da iluminação, através da luz que vem dos rasgos lineares inseridos no forro, da luz indireta que surge do sofá e das arandelas próximas às mesas”, explicou o lighting designer.

Este primeiro pavimento possui diversas mesas em madeira, onde são realizadas as refeições, e o mobiliário ocupa apenas os espaços estratégicos, contribuindo para a circulação dos clientes. “Realizamos a aplicação luminotécnica neste ambiente com o objetivo de evidenciar a integração entre os espaços”, disse Serradura.

#### Balcão do sushiman

Um dos atrativos do piso inferior é a área de trabalho do sushiman, onde são preparados os alimentos. Este espaço foi totalmente



pensado e desenhado com muito cuidado para que fossem atendidas as necessidades do profissional, sem comprometer a estética do projeto. O ambiente é composto por um extenso balcão com painéis de madeira e laca verde, cadeiras em alumínio, e vitrines – onde ficam armazenados alguns ingredientes. Para iluminar a bancada de trabalho do sushiman, foram inseridas fitas de LED de 1W/m na parte interna, embaixo do expositor, para auxiliar nas atividades do profissional. A luminotecnica, que dá apoio ao balcão, se deu através de fluorescentes tubulares T5 de 28W instaladas no acrílico inserido na prateleira e também dentro do forro, com a mesma solução. “O dégradé proporciona um equilíbrio visual interessante, caso contrário, ficaria tudo muito ‘duro’ e não teríamos esse jogo de profundidade”, explicou Serradura.

### Piso Superior

Chegando ao andar superior, o cliente encontra um enorme sofá e detalhes em madeira na parede e no piso, que cola-

Piso inferior iluminado por sancas equipadas com T5 de 28W a 3000K e arandelas de 100W, marcando luz pontual nas mesas.

boram com o design clean do ambiente. Com a mesma solução luminotécnica do pavimento inferior, o objetivo foi explorar ao máximo a profundidade do espaço e permitir que sejam criadas diversas ‘cenas através de circuitos dimerizáveis. Segundo o lighting designer, o maior desafio do projeto foi a integração entre as disciplinas complementares. “Não utilizamos luminárias comerciais de mercado, e sim uma marcenaria embutida nas luminárias projetadas por nós, o que tornou o projeto 100% personalizado”, finalizou. ◀



Ficha técnica

*Projeto luminotécnico:*  
Rafael Serradura/  
Studio Serradura

*Projeto arquitetônico:*  
Arthur Casas/  
Studio Arthur Casas

*Luminárias Decorativas:*  
David Weeks/  
Studio David Weeks

*Lâmpadas:*  
Philips e Osram

*Fitas de LED:*  
Lucchi

*Reatores eletrônicos dimerizáveis:*  
Philips

*Filtro corretivo de luz:*  
Roscolux