

Paludo Gourmet

Por Marina Neves
Fotos de Aleksander Landau

Inspirando-se na cozinha

IMAGINE UM ALMOÇO OU UM *HAPPY HOUR* NUM FIM DE tarde, tendo como horizonte um pedaço da vista para o Rio de Janeiro. Assim é o Paludo Gourmet, em Niterói, especificamente no bairro de São Francisco. Projetado pelas arquitetas Alexandra Oliveira e Verônica Valle, iluminado pelo *lighting designer* Fábio Sena em sinergia com Daniel Baeta, sócio-

gerente da fábrica Luma, o restaurante integra o grupo Família Paludo, restaurante vizinho e sabor já conhecido entre os niteroienses.

O projeto de iluminação caracteriza-se pelo uso criativo de peças criadas especificamente para o local. Utensílios de cozinha viraram luminárias e têm feito muito sucesso entre os clientes.



O antes e o depois

A obra das arquitetas Alexandra e Verônica revelou a dimensão e a beleza escondida nos mais de mil metros quadrados de um antigo restaurante, que é, agora, o Paludo Gourmet. Mesmo sendo o antigo imóvel um restaurante, o projeto arquitetônico não foi norteador por restaurações ou manutenção da proposta anterior. O ambiente clássico, com estruturas de madeira de antes, ganhou luminárias originais depois de totalmente demolido.

Peças originais

O tema sugerido para a iluminação foi pautado no uso de peças originais decorativas que servem para iluminar. *"A proposta foi usar utensílios de cozinha como luminárias, o que dá 'molho' ao restaurante"*, diverte-se Fábio Sena.

Não faltou criatividade. As mesas centrais do primeiro andar têm, cada uma, sua fórmica iluminada por escorredores de batatas que foram cortados de forma a se adaptarem às lâmpadas fluorescen-

Colunas de forminhas de empadas são iluminadas de baixo para cima, por embutidos de lâmpadas AR 111.



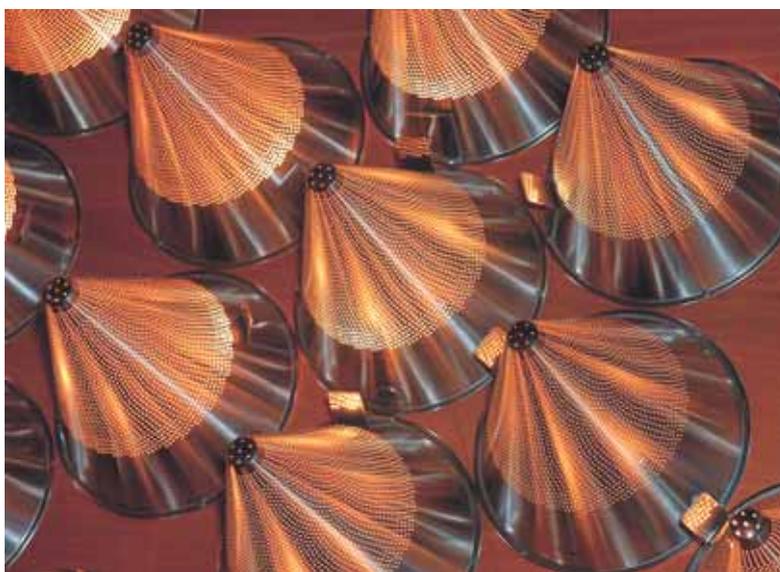
tes compactas. O painel feito com formas bicudas são escorredores de óleo portugueses e funcionam como luminárias depois de acopladas a eles lâmpadas incandescentes bolinha.

Da escada é possível ver colunas de forminhas de empadas iluminadas de baixo para cima, por dois embutidos de lâmpadas AR 111, fecho fechado.

Ainda próximo às escadas, uma coluna de bandejas para copo esconde as fluorescentes T5 de 14W. Nas bandejas foram coladas lâminas de policarbonato que mantêm a luz difusa.

As mesas centrais do primeiro andar têm sua fórmica iluminada por escorredores de batatas.

Escorredores de óleo portugueses funcionam como luminárias quando acoplados a lâmpadas incandescentes bolinha.



Painéis de Funis:
Em cada funil, há um ponto de luz de dimensões bem pequenas. Esse efeito dos brilhos na ponta dos funis é possível graças à aplicação de fibra ótica flexível de 0,75 mm.



De funil a luminária

Chama a atenção o painel com 480 funis que vai do primeiro ao segundo andar, percorrendo a lateral esquerda do restaurante com 6m de pé-direito. Segundo a arquiteta, os objetos instalados seriam, na verdade, funis de inox que, infelizmente, foram substituídos por funis de plástico pintados de vermelho.

Em cada funil, há um ponto de luz de dimensões bem pequenas. Esse efeito dos brilhos na ponta dos funis é possível graças à aplicação de fibra ótica flexível de 0,75 mm. *“Colamos fios de fibra nos funis. O curioso é que tudo foi feito artesanalmente. Fizemos isso 480 vezes”*, acrescenta Daniel Baeta, da Luma, responsável pelo desenvolvimento e fabricação de todas as luminárias especiais utilizadas no projeto. Cada iluminador desenvolvido – fonte de luz da fibra ótica – é composto de 1 LED de 3W. Foram utilizados cinco iluminadores para o painel de funis.

A vez do LED

Por falar em LED, ele é a coqueluche dos diferentes nichos de iluminação no restaurante. Os projetistas optaram por spots, adaptados para LEDs, distribuídos pelo ambiente. Segundo Daniel

Baeta, há um total de quase 40 LEDs decorando o Paludo. *“Só na entrada temos 18 pontos”*, garante. Outro detalhe é que os LEDs de 1W são intercalados nas cores âmbar e vermelho, dando bom resultado decorativo. Os LEDs foram adaptados a spots normalmente usados para lâmpadas dicróicas. Os mesmos LEDs funcionam como balizadores e destacam os degraus da escada, só que, desta vez, com uma placa de acrílico de 4mm, difusora de luz.

Vale lembrar que o objetivo era uma iluminação estritamente pontual. Por isso, todo o ambiente está dentro do jogo do claro e escuro.

“A proposta, desde o início, era um espaço teatral, no qual os LEDs só têm sentido na medida em que o seu brilho rebate em planos que são, no caso, as mesas”, ressalta Fábio.

Não foi desta vez

Apesar da total liberdade dada aos projetistas, muito do que foi pensado nos bastidores não pôde, de fato, ser concluído. Pretendia-se integrar à iluminação diferentes opções de controle, permitindo a troca de cenários ao longo do dia. Para isso, dimmers e painéis de comando de seleção de cenas luminosas seriam os responsáveis pelo “climas” desejados. *“A mesa controle-mestre daria ao todo uma dinâmica maior. O ambiente de um restaurante é algo comercial e deve-se buscar meios atrativos para criar um conceito diferenciado”*, explica Fábio. O orçamento não permitiu desta vez, mas... novas oportunidades certamente virão! ◀



Na escada, LEDs de 1W são intercalados nas cores âmbar e vermelho, dando bom resultado decorativo. Funcionam como balizadores e destacam os degraus da escada.