

Restaurante árabe

Luminárias exclusivas criam desenhos de luz e remetem à cultura árabe

Por Erlei Gobi
Fotos: Demian Golovaty

INAUGURADO EM MAIO DE 2011, NO BAIRRO DO ITAIM BIBI, CAPITAL paulista, o restaurante árabe Manish – uma adaptação para o português de como pronunciar o nome de pão libanês maeaneesh – é especializado na culinária libanesa. O projeto arquitetônico, desenvolvido por Omar Mohamad Dalank e Victor Oliveira Castro, da ODVO Arquitetura e Urbanismo, e Carol Kaphan Zullo, da Mínima Arquitetura e Urbanismo, foi baseado nos elementos fundamentais presentes na arquitetura árabe, buscando traduzi-los para uma linguagem e aplicação contemporâneas.

O grande destaque da arquitetura fica por conta do muxarabi (detalhe da arquitetura árabe) de geopolímero presente na fachada principal, voltada para a Avenida Horácio Láfer. O elemento é inspirado na extraordinária e moderna composição elaborada pelos arquitetos Howard Ashley, Hisham Al Bakri e Baharuddin Kassim para a Mesquita Nacional da Malásia, em Kuala Lumpur, construída em 1965. Também estão presentes no restaurante de 472 metros quadrados outras características típicas da cultura árabe, como o pátio interno – definido por uma claraboia preexistente na cobertura – piso de ladrilho hidráulico e um mural, criado pelo ilustrador Marcus Dan, que faz menção à tapeçaria moura. “O restaurante é árabe, então partimos da ideia de uma obra neste estilo, mas ao invés de copiar essa arquitetura tradicional, tentamos fazer uma leitura dos elementos que a constituem”, afirmou o arquiteto Dalank.





Salão principal recebeu luminárias de piso desenhadas com exclusividade e equipadas com T5 de 14W a 3000K, enquanto uplights com lâmpadas de vapor metálico de 70W nos vasos das jabuticabeiras criam efeito de texturas e desenhos no teto.

O projeto de iluminação artificial, assinado pelo escritório Acenda Projeto de Iluminação, cria texturas e desenhos nas paredes, teto e piso, utilizando, por exemplo, espetos uplight nos vasos com jabuticabeiras, e três pendentes “bola”, desenvolvidos e produzidos com exclusividade para o restaurante pelas arquitetas titulares Luciana Costantin e Paula Carnelós. Também houve a utilização de luz pontual sobre as mesas e duas luminárias inspiradas em peças de iluminação pública. “O design do restaurante tem uma preocupação especial com o meio ambiente. A iluminação e ventilação natural estão presentes na decoração elegante.

As árvores originais foram mantidas, dando charme e frescor ao espaço. Todo o sistema de luminotecnica é dimerizado, oferecendo flexibilidade e dinamismo aos ambientes, de acordo com as necessidades do dia-a-dia”, disse Luciana.

Muxarabi e mural

O muxarabi, que se estende pela fachada principal, filtra a luz natural durante o dia, formando sombras diferenciadas nas paredes. “Este efeito enfeita e cumpre a função original deste elemento da arquitetura árabe de permitir que as pessoas vejam de dentro para fora sem serem vis-



À esquerda, detalhe da entrada principal com destaque para o Muxarabi que recebeu wall washer em sua face interna por projetores equipados com lâmpadas PAR 38 de 90W/30°.

tas por quem está na rua”, afirmou Luciana. Durante a noite, o conceito de iluminação artificial promove o oposto: “Para aqueles que estão fora, o muxarabi está no negativo e o ambiente interno é revelado, convidando os clientes a entrar e experimentar as sensações oferecidas por diferentes ângulos da casa”, completou.

Também à noite, este elemento de concreto recebe um wall washer em sua face interna por projetores equipados com lâmpadas PAR 38 de 90W/30°, destacando-o para quem está no salão do restaurante. Fitas de LED de 4,8 W/m a 3000K foram

utilizadas sob o muxarabi para “descolá-lo” da calçada, enquanto dois embutidos no piso, com grelha ofuscante e AR 70 de 50W/24°, para destaque do logo do restaurante.

O mural pintado propõe a desconstrução do muxarabi, elemento de forte presença no projeto. Através de seus elementos, cores e formas, a intenção é contar um pouco da história do ladrilho, elemento com raízes profundas na cultura árabe. De suas manchas e cores vem o pigmento, e de suas formas vem a alusão aos arabescos. “Pelas suas grandes dimensões, o mural pode ser visto como uma obra de arte pública – parte da cidade, e não apenas do restaurante”, afirmou Dalank. Este painel foi realçado por um sistema linear de embutir composto por módulos wall washer equipados com fluorescentes de 28W a 3000K e reatores eletrônicos dimerizáveis, além de módulos com lâmpadas AR 111 de 50W/24° para destacar as mesas que servem o sofá e dar brilho ao painel.

À direita, detalhes dos Pendentes “bola” desenvolvidos pelas lighting designers com lâmpadas halopin fosca de 60W. Abaixo, luz pontual sobre as mesas com AR 111 de 50W/24°, além de sistema linear de embutir com módulos wall washer para T5 de 28W a 3000K para destaque do mural pintado.





Sobre o balcão do bar, pendente com diótroicas de 50W/36° faz iluminação direta, e fluorescentes T5, de 28W a 3000K a iluminação indireta.

Salão e varanda

Para a iluminação pontual das mesas, as lighting designers optaram por embutidos alinhados no forro com AR 111 de 50W/24°. A ideia de ter um pátio interno, típico das construções árabes, foi adaptada pelo arquiteto no centro do restaurante, aproveitando a claraboia existente. Luminárias de piso especiais equipadas com T5 de 14W a 3000K – também assinadas pela Acenda Projeto de Iluminação – foram inspiradas em equipamentos de iluminação geralmente usados em praças públicas, a fim de trazer aconchego e destaque às mesas principais. Durante a noite, as copas das árvores existentes também podem ser vistas pelos clientes, através da claraboia, graças ao posicionamento dos projetores na cobertura, reforçando a atmosfera de estar ao ar livre.

Pendentes “bola” – desenvolvidos e produzidos em ferro e bola de vidro especial, com exclusividade, pelas lighting designers – equipados com lâmpadas halópin fosca de 60W, criam uma textura de luz à parede revestida de material acústico. “A trama metálica do círculo externo da luminária é projetada na parede de fundo,

oposta ao muxarabi, trazendo para a noite a referência das suas sombras criadas de dia”, explicou Luciana.

Uma sanca invertida com fluorescentes T5 de 28W a 3000K também ressaltam a parede oposta ao muxarabi, enquanto duas luminárias uplights com lâmpadas de vapor metálico de 70W, colocadas dentro dos vasos das jabuticabeiras, criam efeito de texturas e desenhos no teto. Fitas de LEDs de 4,8W/m a 3000K foram utilizadas em pontos estratégicos: nas prateleiras do bar, para destacar o colorido das garrafas; debaixo do balcão do bar; no requadro para o cardápio, logo na entrada; e para criar um pano de fundo para o paisagismo da fachada secundária. Sobre o balcão do bar, optou-se por um pendente com diótroicas de 50W/36°, para iluminação direta, e fluorescentes T5, de 28W a 3000K, para iluminação indireta.

A varanda, ao lado da entrada, abre-se completamente apropriando-se da vegetação e expondo o salão para a estreita e pouco movimentada Rua Jusseapê. As árvores presentes neste pequeno espaço foram realçadas por embutidos de piso com grelha ofuscante equipados com PAR 38 de 90W. ◀



Ficha técnica

Projeto luminotécnico:
Luciana Costantin, Paula Carnelós e
Letycia Moura (colaboradora) /
Acenda Projeto de Iluminação

Projeto arquitetônico:
Carol Kaphan Zullo,
Omar Mohamad Dalank e
Victor Oliveira Castro /
Mínima Arquitetura e Urbanismo e
ODVO Arquitetura e Urbanismo

Design de superfícies:
Estúdio Plana

Pintura do painel:
Marcus Dan

Paisagismo:
Mera Arquitetura Paisagística

Luminárias técnicas:
Lumini e Omega

Luminárias decorativas:
Acenda Projeto de Iluminação

Fitas de LED:
Sign Complex