LUME ARQUITETURA

ANO XIV - Nº 84
FEV/MAR 2017
R$ 25,00

Design nacional de luminárias

Projetos de iluminação: Restaurante, Bar, Loja e Residência unifamiliar

ISSN 1806-0382

Paisagismo e Luz • Software de iluminação para projetos BIM

Restaurante japonês

Luz para ver, contemplar e destacar explora cenograficamente a espacialidade da nova unidade do Restaurante Nakka

Por Erlei Gobi
Fotos: Luiz Fernando Martins Gomes da Silva

O Nakka é um restaurante especializado na culinária japonesa, presente na capital paulista desde 2012. Em outubro de 2016, inaugurou sua primeira filial, nos Jardins, bairro nobre de São Paulo. O arquiteto Naoki Otake, titular do Naoki Otake Arquitetura + Design e premiado com o projeto de arquitetura da matriz do Nakka (Melhor Projeto de Restaurante no Prêmio Casa Claudia Design de Interiores 2013), assinou também a nova unidade do restaurante.

"Esta unidade segue o conceito da primeira casa, no Itaim, com linhas simples e o uso abusivo de madeira, pedras e texturas. Por ser maior, com 500 metros quadrados e dois pavimentos, projetamos uma boa área de espera e um superbar, a exemplo de muitos restaurantes no exterior que fazem da espera um momento agradável, descontraído e também de alto rendimento. Outra questão a ser resolvida foi o segundo andar, pois os clientes acham que só são direcionados para lá pela falta de lugares no térreo. Desta forma, fizemos do andar superior um local extremamente agradável, com jardins verticais de bonsais, luz natural e áreas mais restritas para casais. Também procuramos criar diversas ambientações para fugir ao máximo da impressão de grandes salões. Desta forma, temos uma varanda, salões internos, salões com pés-direitos duplos, salões com tetos de madeira, jardins, o bar e, lógico, o sushi bar, que é o ponto focal do restaurante", explicou o arquiteto.

O projeto de iluminação da nova unidade do Nakka ficou a cargo do escritório Mingrone Iluminação, do professor e lighting designer titular Antonio Carlos Mingrone, e teve como conceito a aplicação de três tipos de luz: luz para ver, luz para contemplar e luz para destacar. Além disso, por meio da automação e da dimerização das fontes de luz, o projeto explora cenograficamente a espacialidade do ambiente e muta-se para se adequar aos períodos do dia. “Tanto a programação diurna quanto a noturna se fazem bastante alteradas em função de uma disponibilidade generosa de luz natural, já que temos aberturas iluminantes tanto no grande vazio central quanto na fachada, por conta de seus vidros transparentes. A luz natural sempre foi muito importante, não somente na questão da sustentabilidade, mas para trazer atmosferas alternativas e revalorização do estado de ânimo das pessoas. O restaurante pode, através de sua arquitetura, trazer esta oportunidade de um cenário típico diurno e outro, típico noturno, com diferenciais bem acentuados do ponto de vista da luz”, detalhou o professor e lighting designer Mingrone.

De acordo com o lighting designer, foi proposto – para todos os ambientes – o uso de fontes de luz com temperatura de cor quente, entre 2700K e 3000K, concordante com o clima intimista que se pretendia criar.

Acima, é possível visualizar a iluminação cenográfica projetada no salão do restaurante.

Ao lado, pérgolas do bar, que se desenvolvem horizontal e verticalmente, delineadas por perfis de LED de 4,8W/m.

Fachada e salões

A primeira impressão positiva do restaurante se dá pela fachada. Uma linha de luz com luminárias LED de sobrepor, de 14,4W/m a 2800K, sublinha o término da fachada, enquanto projetores LED tipo espeto de 11,5W/64º valorizam a imponente árvore. No andar superior, o jardim suspenso composto por bonsais e vasos de uma artista japonesa gera um efeito inusitado e muito bonito, atraindo o olhar do cliente. “Realizamos uma iluminação bastante cênica, revelando ora o vaso, ora a vegetação, porque os dois se harmonizam como obra de arte”, disse o lighting designer.

Ainda segundo o professor Mingrone, nos salões, tanto do andar térreo quanto do superior, a ideia era não alterar o plano de visão do espaço do teto com luminárias que se salientassem na face inferior das pérgolas. Além disso, havia a necessidade de certa flexibilidade de posicionamento das luminárias que contou com um sistema para deslocamento das peças sem a necessidade de trilhos e, consequentemente, projetores. “O projeto de iluminação teve uma correlação muito bem ajustada com as outras disciplinas. Por exemplo, o espaçamento entre as pérgolas que compõem o forro foi definido por conta de uma premissa da iluminação, já que idealizamos um dispositivo de fixação da luminária que permite transitá-la ao longo da pérgola e, com a extensão de cabo devida, alterar seu layout. Este é um detalhe simples, mas que se não é pensado, não acontece. Às vezes, as coisas simples surpreendem pelo desempenho”, comentou.

Como a culinária japonesa e, consequentemente, seus pratos desfrutam de composição artística e combinação de cores maravilhosa, o lighting designer op-

tou por luminárias cúbicas de sobrepor – dotadas de módulos direcionáveis orbitais –, instaladas entre as pérgolas e equipadas com o que ele define de "o estado da arte da iluminação", ou seja, lâmpadas LED do tipo MR 16 de 7,5W com o melhor IRC e R9 do mercado. "Projetamos luzes como reveladoras da comida japonesa, mas sempre com os focos delimitados às mesas", explicou Mingrone.

Bar e sushi bar

O bar e o sushi bar representam os pontos de atratividade máxima do restaurante. Como o arquiteto Naoki explicou anteriormente, a área de espera foi pensada para ser um local acolhedor, excitante e com experiência sensorial, não apenas uma área de passagem entre a chegada do cliente e sua ida à mesa de refeições; e o bar tem um papel fundamental neste conceito. Para criar efeito lúdico, as pérgolas, que se desenvolvem horizontal e verticalmente, foram delineadas por perfis de LED de 4,8W/m. "Este é o espaço onde os melhores efeitos de iluminação puderam ser criados. As garrafas expostas nas prateleiras de vidro acabam evidenciadas pela linha de luz que delineia as pérgolas. Além disso, os espelhos no teto e parede geraram um efeito de duplicação muito interessante", detalhou o lighting designer. Perfis de LED de 4,8 W/m ainda foram aplicados tanto no contorno externo do balcão – valorizando o mármore – quanto na parte interna, para tarefa do barman.

Sobre a bancada do balcão do sushi bar há uma linha de embutidos direcionáveis com LEDs MR 16 de 7,5W e alto IRC e R9, que valorizam a pedra do balcão e os pratos ali expostos. Na área de preparo dos pratos, outras duas linhas com embutidos circulares – com o mesmo tipo de lâmpadas, mas ângulo de abertura de facho de 36° –, auxiliam nas tarefas dos sushimans. Assim como no bar, perfis de LED valorizam a parte inferior do balcão do sushi bar.

Circulação e mobiliário

Nas circulações, a iluminação se dá de forma mais comedida durante o dia, com caráter mais geral e harmonizando com a luz natural, e de forma mais cênica durante a noite, com focos marcando o piso. "Às vezes, a mesma luminária possui duas fontes de luz com acionamentos independentes, comportando a relação de dia e noite. Durante o dia, acendemos o foco da direita, com filtro alargador de facho, para luz geral. À noite, acionamos a luz focal, fazendo quase um balé de luzes demarcando os trajetos", entusiasmou-se o professor.

Perfis de LED foram embutidos no mobiliário dos sofás, tanto em sua parte inferior – delineando os caminhos, quanto superior – "lavando" o revestimento de madeira das paredes. Além disso, todas as colunas pretas receberam uplights em duas de suas faces, com projetores embutidos com 3W de potência e ângulo de abertura de facho igual a 10°, e a escada

Ao lado, perfis de LED embutidos no mobiliário dos sofás, tanto em sua parte inferior – delineando os caminhos, quanto superior – "lavando" o revestimento de madeira das paredes.

Na foto menor, iluminação cênica revela os bonsais e vasos de uma artista japonesa. Na foto maior, linhas de embutidos direcionais com LEDs MR 16 de 7,5W e alto IRC e R9 valorizam a pedra do balcão e os pratos ali expostos.

Degraus da escada que leva ao segundo andar demarcados com balizadores LED de 0,4W.

caracol teve cada um de seus degraus demarcados com balizadores LED de 0,4W. "Este jogo de linhas de luz, ora vertical, ora horizontal, é o mote principal do projeto", afirmou o lighting designer.

Outro detalhe a ser levado em consideração é que o projeto de iluminação, apesar de extremamente detalhado, possui densidade de potência de apenas 11W/m². "Não nos descuidamos da questão da sustentabilidade", lembrou o professor Mingrone.

Para Roberto Nakamori, sócio-proprietário do Nakka, o projeto de iluminação agregou muito valor ao restaurante: "A iluminação cênica valoriza não só o ambiente, mas também os pratos, já que há focos de luz específicos para as mesas sem evidenciar as pessoas. Os clientes gostaram muito da nova unidade e nós também, tanto que vamos fazer uma reforma na unidade matriz também com projeto do Mingrone. Ele é um profissional que realiza muitos projetos e teve um atendimento e disponibilidade fora do padrão do que encontramos no mercado. Sem dúvida, é um dos melhores no segmento de iluminação".

"Devíamos buscar uma luz para ver, uma para contemplar e uma para realizar os destaques arquitetônicos. A partir do entendimento da particularidade de cada uma destas formas de iluminação, e seus respectivos impactos na composição com a arquitetura, é que se definiu o projeto luminotécnico do restaurante Nakka. A ideia era encantar o cliente, proporcionar atmosfera mais intimista e gerar experiências memoráveis, para que ele recomende o restaurante às outras pessoas", finalizou o lighting designer.

Ficha técnica

Projeto luminotécnico:
Prof. Antonio Carlos Mingrone/ Mingrone Iluminação

Projeto arquitetônico:
Naoki Otake Arquitetura + Design

Luminárias:
Amerikan Spot, Aureon, Lightsource, Power Lume, VeroLuz, Eurolighting, Homelight, Infatti, Led Profile e Osvaldo Matos

Lâmpadas:
Philips e Soraa

Perfis de LED:
Lemca

Sistema de automação:
Scenario

Projeto/execução da automação:
Super Nova Automação

Construtora:
RR Compacta

Instalação das luminárias:
Picolin Elétrica e Automação