

El espacio es capaz de condicionar el sabor

>La importancia de la atmósfera que envuelve esta actividad diaria, involucra a la arquitectura directamente, porque influye en las sensaciones percibidas, ya antes de enfrentarse al plato.

>Pensar entonces sobre el comer, desde la arquitectura como el primer entorno que condicionará lo experiencial que propone la nueva cocina+ha sido nuestro trabajo.

>Como dice el Chef Pierre Gagnaire 'el cocinero debe tener sensibilidad arquitectónica y el arquitecto sensible a la cocina sabiendo que son mundos distintos que están avocados al diálogo+ La autenticidad de un restaurante depende no solo de sus promotores o del cocinero que lo caracteriza, sino del lugar. Si el lugar acompaña su concepto culinario, si el espacio acompaña todo eso, es mucho más fácil sentirse a gusto y disfrutar. No es una cuestión de decoración sino de ambientación'.

>La determinación de la velocidad de sus usos, de los materiales, la luz posible, las evocaciones, lo fácil, las trayectorias, han sido parte de los ingredientes de esta arquitectura. La inmersión en este contexto provoca un conjunto de relaciones y su consecuencia es Tondeluna'.

Otra tipología

>Cuestionar la existencia de una barra fue el primer objetivo.

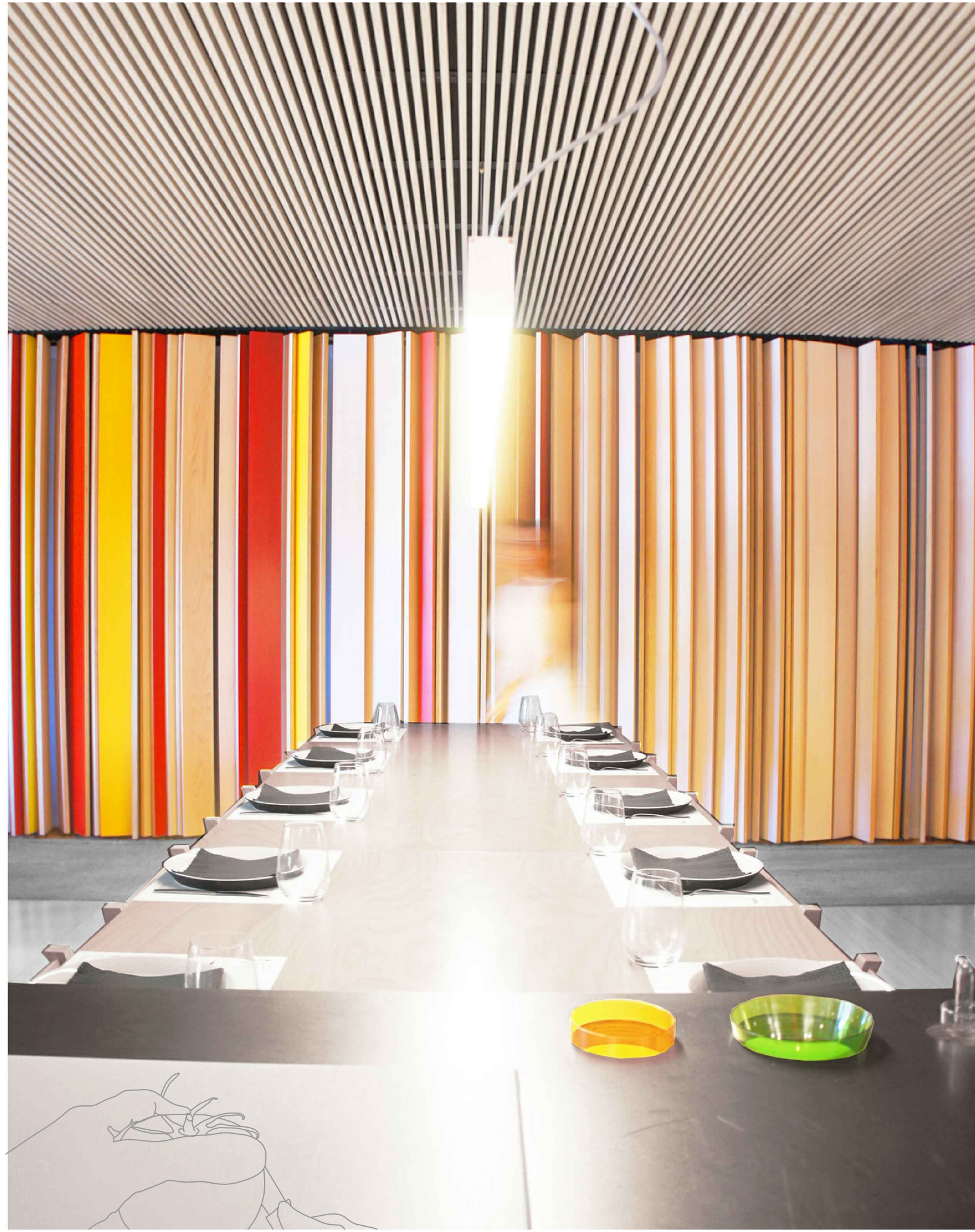
Desdibujar los límites entre cocinero y camarero, se trata de alguien que te orientará en todo momento de lo que está sirviendo, que terminará el plato delante de ti en muchas ocasiones... esa complicidad pretendida es el objetivo.

>Este pequeño cambio es el que consideramos más transgresor contra la habitual forma de trabajar. Es una nueva tipología que modificaba sus roles. Hicimos una maqueta y lejos de considerarlo extraño, lo aceptaron como un reto porque entendieron que surgía de sus propias condiciones.

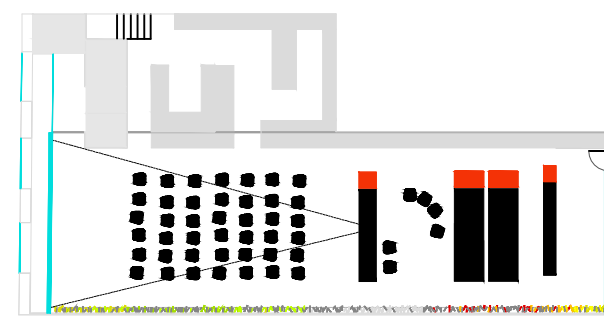
>Eso disposición generó nuevos planteamientos de platos que podrían hacerse 'de una vez' para luego repartir hasta doce, lo cual demostraba que la disposición de las personas y la ordenación del espacio favorecía unas determinadas comidas.

>Ahora debería ir transformando ese menú en función de la implicación de los comensales en el proceso. Sería un reflejo del nuevo contexto.

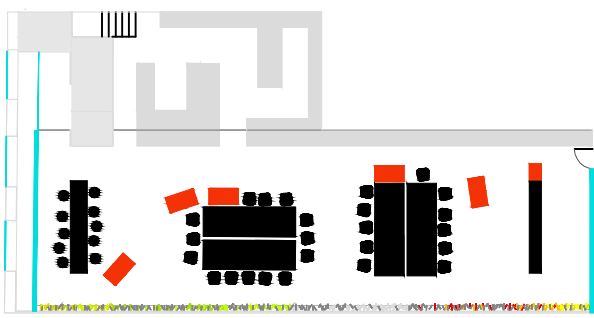
E: 1/120



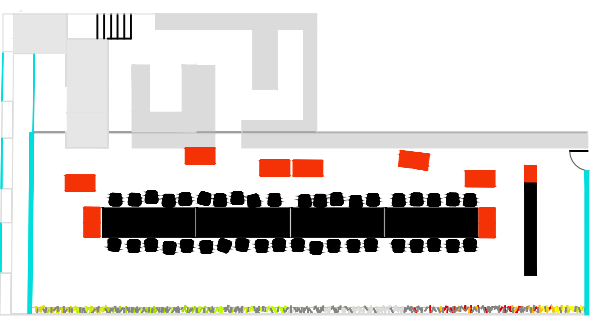
CINE-CHARLA



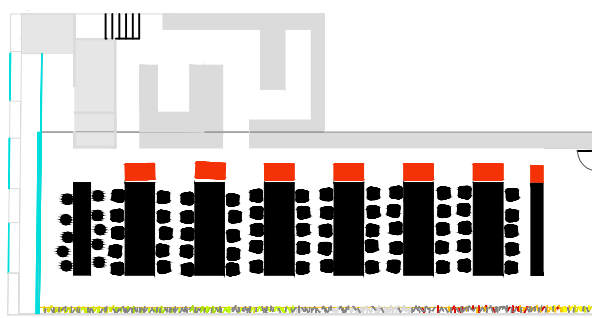
INVESTIGACIÓN



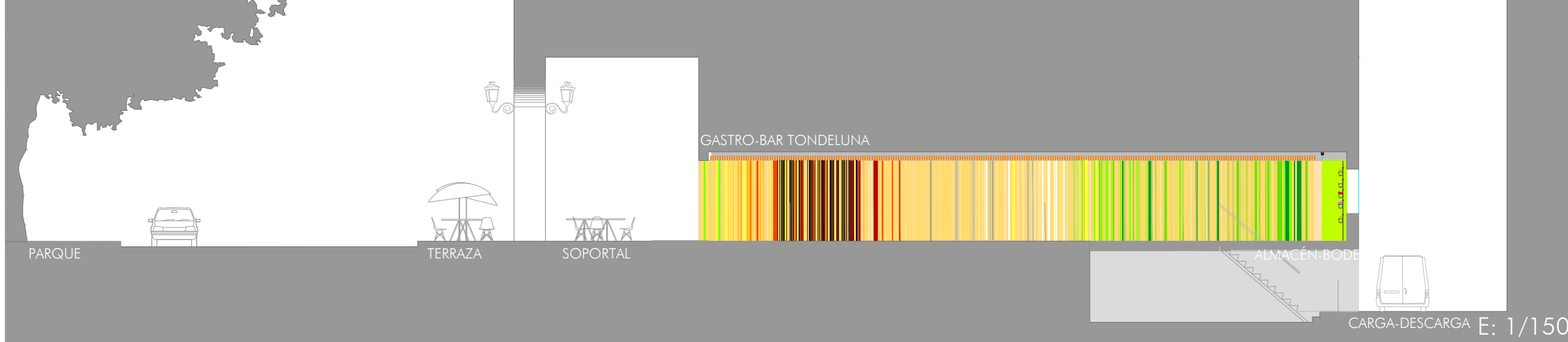
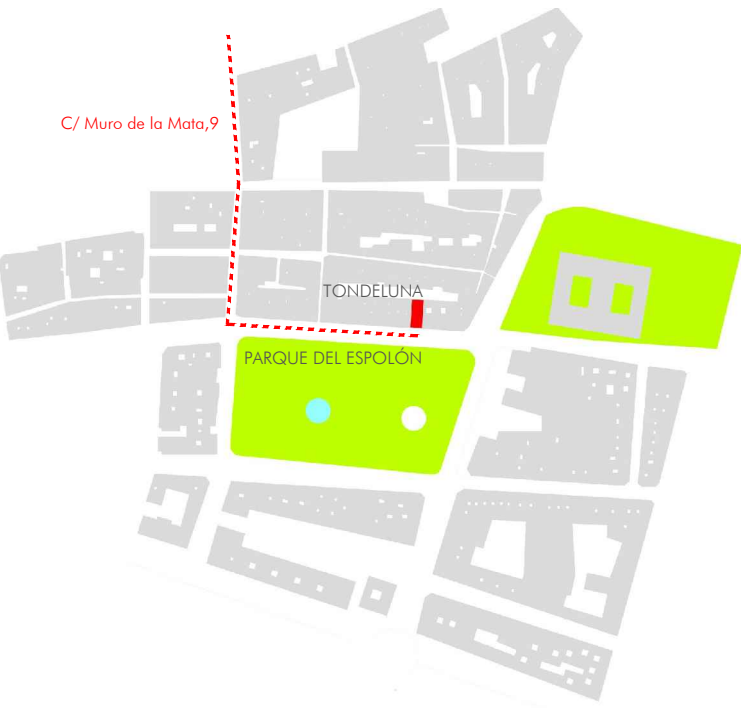
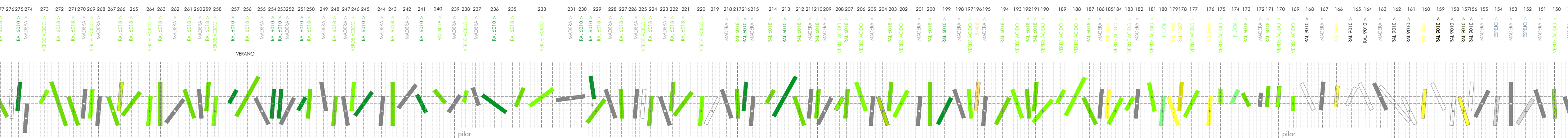
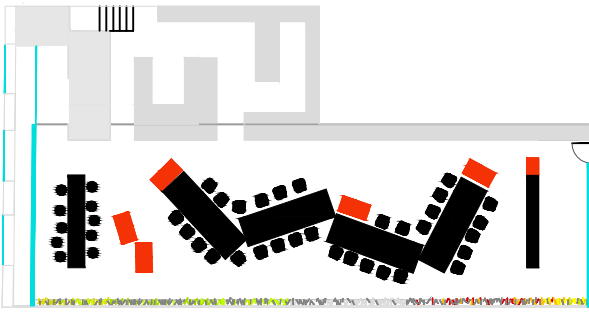
BODA-CELEBRACIÓN



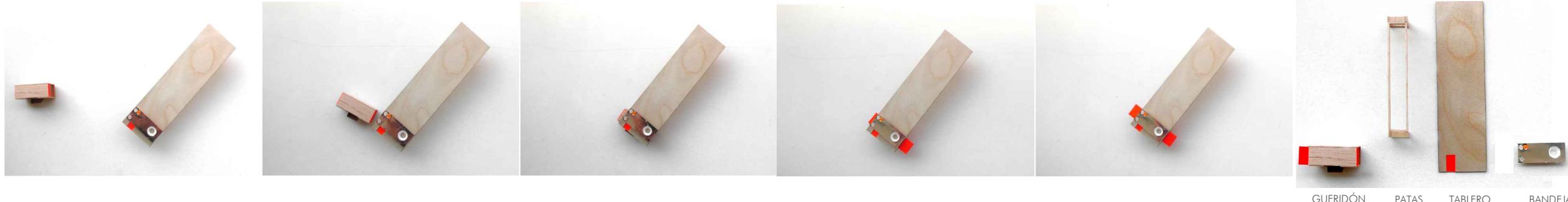
TAPAS



CASUAL



>El elemento más texturado es la pared de lamas. Necesitábamos atenuar el sonido con una superficie que rompiera las ondas y tuviera una capacidad absorbente muy alta. Tras éstas, existen varias láminas que hacen esta labor. Su aleatoriedad responde a un patrón para controlar su montaje y efecto. Su color, sin embargo, es el resultado de una traslación poética del lugar donde Francis y Luisa evocan sus sueños. Esa presencia vertical, azarosa y viva, se traslada metafóricamente a través de los colores que un hayedo tiene a lo largo de un año. Fue interesante localizar los verdaderos colores con su RAL a través de pixelizar una secuencia de fotos anuales del hayedo.



La mesa

>Buscamos que toda la mesa sea como un plato, definiéndola para 12 como máxima. Número básico para cuberterías, mantelerías y menajes común de cualquier casa... es plantear la mesa como el centro de Tondeluna, donde lo más importante ocurre a su alrededor. Es la mesa de todos, uno se va sentando según llega con lo que eso significa. Encabezamos cada una con un elemento móvil de preparación, un gueridón, para traer parte del proceso a la misma mesa de la que eres participante.

>Para poder utilizar la sala como espacio polivalente eran necesarios unos elementos desmontables. Para ello se diseñaron unos tableros ligeros con el alma de haya y chopo laminados, con una estructura en H central ensamblable. Entre dos personas pueden transformar el espacio en unos minutos. Sillas, paredes y suelo se acaban configurando con diversos espesores del mismo material. Todo ello da solidez al concepto del 'hayedo', como un espacio homogéneo y monomaterial, también lleno de matices y capas superpuestas.

>Otro de los parámetros que juega un papel en este resultado, es la conveniencia de hacer tan confortable y sostenible el espacio como sea posible. El material fue fundamental, mantuvimos la insistencia de que casi todo se resolviera con este tablero, el cual está fabricado en el mismo Logroño, con un proceso ecológicamente solvente. Sillas, suelo, techo y

laminas para resolver la absorción acústica toman la misma base para resolverlo casi todo. El material absorbente es lana reciclada, también fabricada en Logroño y el cilantro corcho-caucho, del mismo proveedor. Todos los materiales naturales intentan reforzar ese planteamiento sensorio y sereno del espacio.

Materia

>La luz natural que capta rebotada del parque a través del pórtico se refleja en las lamas de forma dispersa, la intención es ver el parque desde las mesas para ampliar la espacialidad de la sala. En la fachada norte se monta el jardín de especies. Es una caja de cristal que sirve de contrapunto visual al gran ventanal del parque, quedando el espacio entre 'reflejos' lo cual proporciona cierta intimidad sin perder la transparencia. Esta gran vitrina tendrá la función de invernadero para los germinados y otras especies obtenidas diariamente en el mercado.

>La infraestructura técnica es sencilla y polivalente, tanto las tomas de sonido, altavoces, wifi, o iluminación artificial pueden adaptarse o regularse al uso que demanden sus actores, sea fiesta, lectura, catas, presentaciones, conferencia, ruedas de prensa, cocktail, bar, restaurante o simplemente Tondeluna.

>Se fue modulando el espacio poco a poco, como una escenografía, para conseguir la atmósfera adecuada con materiales sencillos, consiguiendo la serenidad, silencio, luz, color, temperatura y funcionalidad pretendida.

