

**Diseño Interior**  
*monografías*

Bares • Discotecas •  
Imágenes de firma •  
Oficinas de servicios  
• Restaurantes • Show  
rooms • Tiendas

**LOCALES  
COMERCIALES**  
CON NUEVOS LENGUAJES

España, 2000 Ptas.  
France, 190 FF.  
Deutschland, DM 56  
U.K. £ 21





ROBERT PALLI Y JAUME TRESSERRA

## RESTAURANTE ELDORADO PETIT

*Un catalán en Nueva York*



La seña de identidad de este restaurante para que se le identifique sin lugar a dudas como un producto catalán, es la del buen diseño. Sus autores, jóvenes y desconocidos en el panorama internacional, han conseguido atraer las miradas del foro más exigente mediante un cuidadoso y elegante trabajo.

Texto y fotografías: DUCCIO MALAGAMBA



La intención de los autores y del promotor era la de trasladar un fragmento del Mediterráneo (luz, color y motivos, además de los gustos gastronómicos) a este oscuro local neoyorquino; comenzaron por el umbral del restaurante, en el que sustituyeron el hormigón de la acera por uno coloreado con el tono predominante del interior: un cálido siena.

*The designers and promoter intend to take a fragment of the Mediterranean (light, colour and motives) to these dark premises in New York. They have started at the threshold of the restaurant where they have changed the concrete of the sidewalk for one coloured with the predominant tone inside: a warm sienna.*



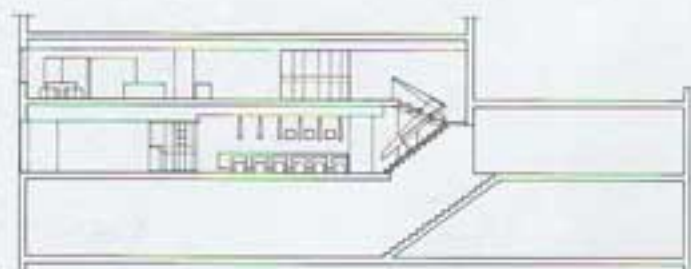






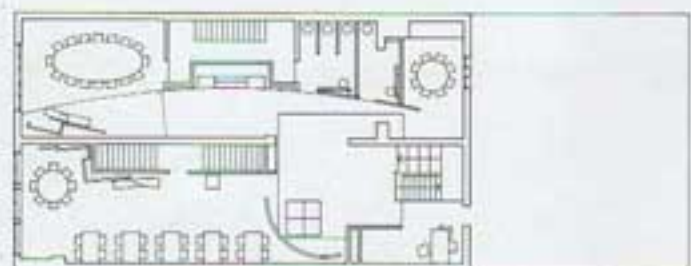
## RESTAURANTE ELDORADO PETIT

*Los tonos cálidos de los materiales y de la luz sugieren un ambiente mediterráneo.*



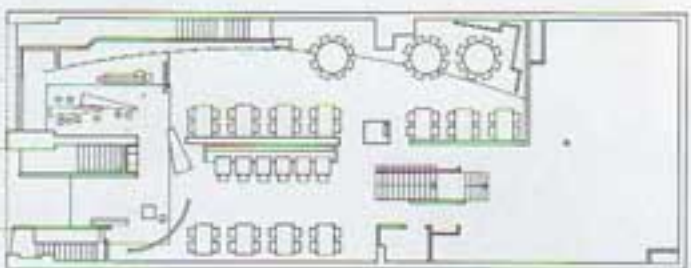
Sección longitudinal / Longitudinal section

5m.



Planta primera / First floor plan

5m.



Planta baja / Ground floor plan

5m.



El local abarca la planta baja de dos edificios distintos, por lo que ha habido que mantener los muros medianeros, espina que determinará todo el espacio interior. En este muro de carga se han abierto todos los huecos posibles, para tratar de aligerar su presencia. En la planta baja del restaurante se sitúa la recepción, una barra de espera y zona de restaurante y en la planta alta, además del espacio de restaurante, dos comedores privados, una segunda zona de espera y los servicios.

*The premises occupy the ground floor of two different buildings so the party walls had to be kept intact, a fish bone affecting the whole interior space. This bearing wall has had all the possible openings made in it to lighten its presence. The reception, a waiting bar and the dining area are located on the lower floor of the restaurant, and on the upper floor, as well as dining space, there are two private dining rooms, a second waiting area and the toilets.*







La "mediterraneidad" buscada para este restaurante se logra mediante el tono tierra del estuco de paredes y techo y del hormigón del suelo; la utilización de madera de nogal, en muebles y revestimientos, y de mimbre, en las sillas y taburetes; la cálida luz de las lámparas de alabastro y la proyección de motivos marinos en las paredes (motivos sacados de los grabados utilizados para la "Enciclopedia" de Diderot).

The "Mediterranean atmosphere" sought for this restaurant is achieved by using an earth tone for the wall and ceiling plaster and cement floor; the use of walnut for the furniture and casings and wicker-work for the chairs and stools; the warm light of the alabaster lamps and projecting marine motives on the walls (motives from the engravings used in the Diderot Encyclopedia).







*Las sillas de mimbre, las lámparas de alabastro o los muebles de nogal han sido diseñados por los autores.*

En la entrada del restaurante se encuentra, elevada sobre tarima, una barra de nogal como punto de espera, a la que es posible acceder por sus cuatro lados. Los diversos elementos accesorios utilizados en el restaurante han sido íntegramente diseñados por los autores del interior: las sillas y el taburete, en mimbre y cobre envejecido sobre estructura de hierro; las lámparas —de mesa y pie— de alabastro; los muebles integrados en la pared, de nogal, y las barras y mesas auxiliares, con encimera de cristal esmerilado.

At the entrance to the restaurant there is a walnut bar, raised on a plinth, as a waiting point, which it is possible to arrive at from its four sides. The varied accessory items used in the restaurant are entirely the work of the interior designers: the wicker-work chairs and stools with aged copper over an iron structure; the alabaster lamps —table and standing—; the fitted furniture on the walnut wall and the accessory bars and tables with smoked glass tops.



Después de una temporada en la cual el auge del diseño de interiores español ha sido indiscutible, empiezan a aparecer evidentes síntomas de cansancio. En los últimos trabajos se encuentran, cada vez con más frecuencia, referencias a realizaciones anteriores, citaciones de citaciones, abstractos efectos especiales, obsesiones detallistas... Singularmente, ha sido en este momento de desorientación cuando una brillante oportunidad se ha ofrecido al interiorismo de este país: la de poder darse a conocer y apreciar, en vivo, por el público estadounidense. La ocasión ha sido brindada por la abertura, en pleno centro de Manhattan (a tres manzanas de Central Park South St.), del restaurante "Eldorado Petit", especializado en cocina catalana y filiación del renombrado omónimo barcelonés.

En contra de toda expectativa, la pesada responsabilidad de proyectar y realizar esta importante muestra del "spanish design", no ha caído sobre ninguno de los diseñadores ya consagrados en este sector. En efecto Luis Cruañas, promotor de la iniciativa, ha descartado valientemente la *primadonna*, encomendando la difícil tarea al joven arquitecto Robert Pallí y a Jaume Tresserra, un conocido diseñador de muebles barcelonés. Una elección acertada, puesto que el local ha sido considerado por la prensa neoyorquina como uno de los más interesantes del momento, a la par con las intervenciones del "divo" Philippe Starck. Las razones del éxito del local radican, sobre todo, en la medida y tranquila elegancia que su moderno diseño transmite al visitante, ya desde la calle. Los autores han logrado este nada despreciable resultado a través





En el piso superior y semiocultos tras los ligeros tabiques de nogal se encuentran los servicios que, de nuevo, evocan el mundo cálido y marino del Mediterráneo al utilizar como revestimiento de suelos y pared un gresite de un oscuro y profundo azul.

*On the upper floor, half hidden behind thin walnut partitions, are the toilets which, once again, take us to the warm marine world of the Mediterranean by using deep dark blue mosaic tiles to cover the floors and walls.*





*Un interior que ha sido considerado por la prensa neoyorquina como uno de los más interesantes del momento.*



de un cuidadoso estudio de cada pieza que compone la intervención, atentos a que ningún elemento, desafinado o cantado "troppo forte", comprometiera el rendimiento del conjunto.

Pallí y Tresserra, han intentado aprender de los errores de los demás, para lo que han evitado ponerse metas demasiado ambiciosas o intentar capturar su público, sorpresa tras sorpresa.

Así resumen en la memoria las directrices básicas de su trabajo: "No se podía tocar nada. Debíamos colocarlo todo encima. Pero encima de qué. Vaciamos hasta encontrarnos con lo inevitable. Sobre esto trabajamos. El lugar sería el contenedor, los límites, así hemos obrado. Líneas que, alejadas de toda referencia al propio lugar, toman cuerpo. Estructuras que definen otros límites dentro de aquellos. Piezas desmesuradas, pesadas, hitos para el orden". Estas ideas se aplicaban a un local de

dos plantas, cerrado hacia el exterior, distribuido de una forma irregular. Pallí y Tresserra han decidido unificar con texturas y cromatismos homogéneos los dos niveles, utilizando para paredes y techos un estuco color terracota y para los suelos un hormigón teñido del mismo color. Una vez establecido este marco, los autores se han dedicado a pensar más concretamente en los elementos que iban a alterar ese lugar, diseñándolos uno a uno con cuidado artesanal. También el mobiliario, entendido en el sentido más convencional del término: lámparas, mesas, taburetes y sillas, ha sido diseñado por los autores.

Un restaurante refinado, pensado con la suficiente sensibilidad y modestia como para que, antes de todo, sea y parezca un lugar para comer agradablemente.

**Ficha técnica en la pág. 122**