

altoStanding

69 | febrer - abril 2021

octàgon, we set the course

guia de professionals



arquitectura: valors i premis
interiorisme destacat
plató disseny: octàgon
propietats: catalan coastal villas

ciència i màgia

Contenció cromàtica i llums dissenyats per a una pastisseria
Science and Magic | Chromatic containment and specially designed
lights for a pastry shop
Science et magie | Retenue chromatique et éclairage spécialement
conçu pour un café-pâtisserie



COAC

arquitectes.cat
Girona



**Col·legi d'Arquitectes
de Catalunya**
Demarcació de Girona
Plaça de la Catedral, 8
17004 Girona
Tel. (+34) 972 41 27 27

23 PREMIS D'ARQUITECTURA DE
LES COMARQUES DE GIRONA 2020
OBRA PREMIADA EN LA CATEGORIA
D'INTERIORS

AUTORS: VINNACLE GASTRONOMIA
I DISSENY - Arquitecta: Anna
Sabrià - Interiorista: Jordi Ginabreda-
Enginyer industrial: Gerard Formentí
PROMOTOR: Buttercafé, S.L.
CONTRACTISTA: Construrefor S.L.
FOTOGRAFIA: Marcela Grassi

Buttercup és una cafeteria degustació que, igual que el seu germà gran "Les Magnòlies", pren el nom d'una flor i, igual que aquestes, es desplega per mostrar-se al públic com a nou lloc de referència per a foodies a la recerca dels dolços més exclusius.

Així com les flors parteixen d'una llavor que concentra en una forma pura tota la bellesa posterior, el projecte es nodreix també d'aquesta dualitat.

L'espai central (obrador i taulell) es caracteritza per l'ordre i la rigidesa. Aquí dominen la línia recta, la contenció cromàtica i els materials brillants i tacte fred. Una mena de laboratori on succeeix la ciència de la pastisseria.

Els dos menjadors laterals són l'altra cara de la moneda. La ciència dona pas a la màgia. La carta de color es torna audaç: blau fosc i groc virolat. Les línies es corben i els materials es tornen mats i càlids. I com a element estrella, els llums dissenyats específicament per a l'ocasió, lleugers arcs de circumferència suspesos sobre els comensals.

Buttercup is a tasting café that, like her older sister "Les Magnolias", takes her name from a flower and, like them, it unfolds to show the public a new place of reference for foodies looking for the most exclusive sweets.

Just as flowers start from a seed that concentrate in a pure form of beauty this project nourishes from this duality as well. The central space (workshop and counter) is characterized by order and rigidity. Here a straight line dominates, along with bright and tactical materials and a chromatic isolation. A kind of laboratory where the science is pastry.

The two side dining rooms are the flip side of the coin. Science gives way to magic. The colour chart becomes bold: dark blue and virulent yellow. The lines are curved, and the materials become soft and warm. And as the star element, lights are specifically designed for the occasion, with lightweight circumferential arcs suspended over the diners.

Buttercup est un atelier de dégustation de café qui, comme son grand frère Les Magnòlies, porte le nom d'une fleur. A l'image de ces derniers, il se déploie pour offrir un nouvel espace de référence pour les gourmets à la recherche des douceurs les plus exclusives.

Ainsi, à la manière des fleurs, qui proviennent d'une graine concentrant en une forme pure leur future beauté, ce projet se nourrit de cette dualité.

L'espace central (atelier et comptoir) se caractérise par l'ordre et une rigueur formelle.

Ici, les éléments dominants sont la ligne droite, la retenue chromatique, les matériaux aux finitions brillantes et toucher froid. Une sorte de laboratoire où la science de la pâtisserie s'exerce.

Les deux salles à manger offrent un tout autre visage. La science laisse place à la magie. La carte des couleurs se montre audacieuse, avec du bleu foncé et du jaune vif. Les lignes sont courbes, et les matériaux mats et chauds. Les éclairages aux formes arrondies, conçus spécialement pour le lieu, fusent au-dessus des tables comme des étoiles.

