



Un interior d'impacte

La Cafeteria Buttercup, impulsada al Barri Vell de Girona pels responsables del restaurant Les Magnòlies d'Arbúcies, va rebre el guardó en la categoria d'interiors dels Premis d'Arquitectura de les comarques de Girona 2020

Alfons Petit

El restaurant Les Magnòlies d'Arbúcies, amb una estrella a la Guia Michelin, té al cor del Barri Vell de Girona, entre el carrer Nou del Teatre i la plaça Bell-lloc, una cafeteria-pastisseria batejada amb el nom de Buttercup i que va ser guardonada en la categoria d'interiors dels Premis d'Arquitectura de les comarques de Girona 2020. El projecte redactat per l'arquitecta Anna Sabrià i l'interiorista Jordi Ginabreda dona com a resultat, com expliquen tots dos a les seves respectives pàgines professionals a internet, «una cafeteria degustació delicatessen que, igual que el seu germà gran, pren el nom d'una flor, i igual que aquestes, es desplega per a mostrar-se al públic com a nou lloc de referència per a *foodies* a la recerca dels dolços més exclusius i elaborats».

El jurat dels premis, format per les arquitectes Maria Rubert de Ventós, Eileen Liebman i Marta Sequeira, comentava a l'hora de justificar el guardó que «la proposta treu partit de la seva immillorable ubicació en una cantonada amb un interior simple i ben ordenat». En aquest sentit, afegia que es tracta d'una «encertada ordenació tripartida que organitza dos espais de confort a banda i banda de l'obrador i taulell central. El joc cromàtic i la il·luminació impregnen l'espai urbà i creen un ambient suggeridor». Precisament, per això, assenyalaven, «tot i que es tracta de la reforma d'un espai interior, la intervenció té un fort impacte en la plaça adjacent».

En la memòria del projecte inclosa en el catàleg dels premis, els seus autors apunten que «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 tàctic fred. Una mena de laboratori on succeeix la ciència de la pastisseria». En canvi, afegeixen, «els

FITXA TÈCNICA

Projecte: Cafeteria Buttercup.

Municipi: Girona.

Autor: Anna Sabrià, Jordi Ginabreda i Gerard Formentí.

Construcció: Construrefor, s.l.

Fotografia: Marcela Grassi.

Demarcació de Girona del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya, plaça Catedral, 8, Girona.
972 41 27 27
www.coac.net/Girona.

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 violat. 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».

Sobre aquests dos menjadors, Sabrià i Ginabreda fan notar als seus webs que «malgrat compartir el mateix llenguatge, cadascuna de les sales laterals presenta una identitat pròpia. Una gran taula compartida o una barra alta amb vista a la plaça d'una banda i sofàs embuatats, taules de diferents formes i grandàries o barres baixes enfocades a l'exterior per l'altre, afegeixen versatilitat i ofereixen als clients diferents formes per apropiarse de l'espai».

Per acabar d'arrodonir el projecte, indiquen, «la flor fa la seva primera i única aparició literal en forma de neó que tenyeix de groc corporatiu la totalitat del bany. Picada d'ullet definitiva al nom de l'establiment i element de rabiosa actualitat. Al restaurant d'estrella Michelin Les Magnòlies d'Arbúcies li ha brollat un petit plançó al barri vell de Girona. Buttercup planta aquí les seves arrels per créixer vigorosament i poder donar els seus fruits per molt de temps».