The background of the cover is a photograph of a modern, multi-level building interior, possibly a shopping mall or office space. The image is overlaid with a complex, blue, network-like pattern of interconnected lines, resembling a web or a neural network. The overall color palette is warm, with beige and light brown tones from the building, contrasted with the cool blue of the network overlay.

Cláudia Rioja de Aragão Vargas

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO
Qualidade do Lugar em *Food Services*

Tese de Doutorado

Rio de Janeiro

2015



UFRJ

UFRJ – UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO

PROARQ - Programa de Pesquisa e Pós-graduação em Arquitetura



fau-ufrj

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO:

Qualidade do Lugar em *Food Services*

Cláudia Rioja de Aragão Vargas

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Arquitetura, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Doutor em Ciências da Arquitetura, Linha de pesquisa Cultura, Paisagem e Ambiente Construído.

Orientadores:

Profa. Dra. Giselle Arteiro Nielsen Azevedo

Prof. Dr. Paulo Afonso Rheingantz

Rio de Janeiro

Março 2015

Vargas, Cláudia R. de A.

Diálogo Ator-Rede em Arquitetura-Urbanismo: Qualidade do Lugar em *Food Services*/ Cláudia Rioja de Aragão Vargas - Rio de Janeiro: UFRJ/ FAU, 2015.

xviii, 160 f.: il.; 28 cm.

Orientadores: Giselle Arteiro Nielsen de Azevedo, Paulo Afonso Rheingantz

Tese (doutorado) – UFRJ/ Faculdade de Arquitetura e Urbanismo/ Programa de Pós-graduação em Arquitetura, 2015.

Referências Bibliográficas: f. 155-160.

1. Arquitetura-Urbanismo. 2. Qualidade do Lugar. 3. Teoria Ator-Rede 4. Serviços de Alimentação. I. Azevedo, G. A. N.; Rheingantz, P. A. II. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Programa de Pós-graduação em Arquitetura. III. Título.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Cláudia Rioja de Aragão Vargas

Orientadores: Profa. Dra. Giselle Arteiro Nielsen Azevedo
Prof. Dr. Paulo Afonso Rheingantz

Tese de Doutorado submetida ao Programa de Pós-graduação em Arquitetura, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Doutor em Ciências da Arquitetura, Linha de pesquisa Cultura, Paisagem e Ambiente Construído.

Aprovada por:

Presidente: Profa. Dra. Giselle A. N. de Azevedo - Orientadora
(PROARQ/FAU/UFRJ)

Prof. Dr. Paulo Afonso Rheingantz - Orientador
(PROARQ/FAU/UFRJ)

Profa. Dra. Alice de Barros Horizonte Brasileiro
(FAU/UFRJ)

Profa. Dra. Rosa Maria Leite Ribeiro Pedro
(IP/UFRJ)

Profa. Dr. Henrique Luiz Cukierman
(COPPE/UFRJ)

Profa. Dra. Vera Helena Moro Bins Ely
(CT-DA/UFSC)

Rio de Janeiro
Março de 2015

RESUMO

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Cláudia Rioja de Aragão Vargas

Orientadores: Giselle Arteiro Nielsen Azevedo
Paulo Afonso Rheingantz

Resumo da Tese de Doutorado submetida ao Programa de Pós-graduação em Arquitetura, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Doutor em Ciências da Arquitetura, Linha de pesquisa Cultura, Paisagem e Ambiente Construído.

Esta pesquisa de Tese, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Arquitetura (PROARQ), Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAU), da Universidade Federal do Rio de Janeiro, está vinculada, como um subprojeto, às pesquisas *Avaliação Pós-Ocupação e Qualidade do Lugar: Análise e Releitura dos Instrumentos para a Pesquisa de Campo* (Azevedo 2008) e *Tecendo a Qualidade do Lugar: Cartografando Controvérsias de Urbanidade em Lugares Híbridos* (Rheingantz 2014). Pretende mapear as redes que configuram os *food services* na atualidade, a partir de seu incremento com a revolução industrial e o advento da eletricidade. Considera sua importância como gerador, no Brasil, de 6 milhões de empregos e 60 milhões de refeições diárias, resultantes de 1,2 milhões de ambientes distintos. Nesse contexto, alinhada com os estudos de Ciência-Tecnologia-Sociedade (CTS), toma como base a Teoria Ator-Rede (ANT) e a Cartografia das Controvérsias (LATOURE 1997; 2001; 2012), buscando um diálogo Arquitetura-Urbanismo. Reconhece a ação compartilhada entre humanos e não-humanos envolvidos com os lugares destinados à alimentação fora do lar, ou seja, a tessitura e complexidade deste coletivo. Com este entendimento, aponta para a necessidade de uma ação ampliada na concepção e processo do projeto visando a Qualidade do Lugar. Ao tratar de *food services* e do conjunto de fatores e ações que abrangem estes lugares, procura atentar para essa rede sociotécnica, de configuração heterogênea, que reúne as redes do processo de fabricação de alimentos, da projeto e da operação. Diante desse universo, a pesquisa busca uma abordagem mais rica pela possibilidade de múltiplas narrativas e interpretações fornecidas pelos atores-rede envolvidos, através da releitura e resignificação, com base na ANT, do instrumental utilizado nas pesquisas de campo praticadas no Grupo ProLUGAR – PROARQ/UFRJ. Nesse sentido, procura dar ‘voz’ a atores humanos e não-humanos e os entende como partícipes comuns das translações, permutações, delegações e deslocamentos nos agenciamentos que ocorrem no lugar. Assim, propõe o entendimento de Qualidade do Lugar nos *food services* e busca indicar não só uma, mas um conjunto de estratégias próprias do lugar, além de fomentar a ampliação de uma base de dados que beneficie e contribua para o aperfeiçoamento dos projetos de arquitetura-urbanismo destinados ao setor.

Palavras-chave: Arquitetura-Urbanismo, Qualidade do Lugar, Teoria Ator-Rede, *Food Services*.

ABSTRACT

ACTOR-NETWORK DIALOGUE IN ARCHITECTURE-URBANISM: Quality of Place in Food Services

Cláudia Rioja de Aragão Vargas

Conseulors: Giselle Arteiro Nielsen Azevedo
Paulo Afonso Rheingantz

Doctoral Thesis's abstract submitted to the Architecture Postgraduate Program, Architecture and Urbanism School, Federal University of Rio de Janeiro - UFRJ, as requirement part to obtain the degree certificate of Doctor of Science in Architecture, research line Culture, Landscape and Built Environment .

This thesis research developed at the Architecture Postgraduate Program (PROARQ), Architecture and Urbanism School (FAU), Federal University of Rio de Janeiro, is bound as a sub-project of research Post-Occupancy Evaluation and Quality of Place: Analysis and Rereading of Tools for Field Research (Azevedo, 2008) and Weaving the Quality of Place: Charting Urbanity Controversies in Hybrid Places (Rheingantz, 2014). Intended to map the networks that make up the food services today, from its increment with the industrial revolution and the advent of electricity. Considers its importance as a generator in Brazil, 6 million jobs and 60 million daily meals, resulting from 1.2 million different environments. In this context, aligned with the Science-Technology-Society Studies (STS), is based on Actor-Network Theory (ANT) and the Mapping of Controversies (Latour 1997; 2001; 2012), seeking a Architecture-Urbanism dialogue. Recognizes the shared action between humans and non-humans involved with the places for food outside the home, that is, the weft and complexity of this collective. With this understanding, points to the need for increased action in the conception and design process aimed at Quality of Place. By addressing food services and the set of factors and actions that cover these places, looking for pay attention to this socio-technical network of heterogeneous configuration, which gather the networks of food manufacturing process, design and operation. In view of this universe, the research seeks a richer approach to the possibility of multiple narratives and interpretations provided by actor-network involved, through the reading and ressignification, based on ANT, the instrument used in the field researches practiced in ProLUGAR Group - PROARQ / UFRJ. In this sense, seeks to give 'voice' to humans and non-human actors and considers them as common participants of the translations, permutations, delegations and displacements in agencements that occur in place. It is therefore proposed the understanding of Quality of Place in food services and looks for to indicate not only one but a set of own strategies of place and besides foster the expansion of a database that will benefit and contribute to the improvement of Architecture-urbanism projects for the sector.

Keywords: Architecture-Urbanism, Quality of place, Actor-Network Theory, Food Services.

Aos que me amam incondicionalmente.

Agradecimentos:

À banca examinadora:

- À Profa. **Giselle Arteiro Nielsen de Azevedo** (orientadora), por ter me aceito como orientanda e por sua boa vontade, dedicação e amizade.
- Ao Prof. **Paulo Afonso Rheingantz** (orientador), pelas discussões sempre construtivas, por sua disponibilidade, gentileza e amizade.

Aos dois, **Giselle e Paulo**, agradeço pelo incentivo e pela orientação atenta e valiosa. Aprendi muito com vocês e espero estarmos juntos novamente em outras jornadas.

- À Profa. **Alice de Barros Horizonte Brasileiro**, por sua disponibilidade e pelas considerações, incentivo e elogios para o desenvolvimento da pesquisa.
- À Profa. **Rosa Maria Leite Ribeiro Pedro**, por seu parecer minucioso em meu exame de qualificação, pelas aulas nos encontros do grupo de pesquisa e por seus esclarecimentos durante o desenvolvimento desta tese.
- Ao Prof. **Henrique Luiz Cukierman**, por seus esclarecimentos e comentários em meu exame de qualificação. Suas considerações foram muito proveitosas para o desenvolvimento desta pesquisa.
- À Profa. **Vera Helena Moro Bins Ely**, por ter aceito o convite para participar da banca de avaliação desta tese, mesmo diante das dificuldades da distância e de composição de agendas.

Ao **Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq**, pela bolsa de doutorado que propiciou o desenvolvimento da pesquisa.

Aos bolsistas de iniciação científica **Natália Castro, Domitila Velasco Vanzillotta, Felipe Rohen e Lorrana Guimarães** pelo trabalho de apoio dedicado no desenvolvimento da pesquisa.

Especialmente à **Felipe Rohen** por sua presteza e dedicação aos desenhos dos Mapas de Controvérsias.

À arquiteta **Michelle Costa da Silva**, por estar sempre disposta a cooperar no trabalho.

Aos **meus pais**, pela ajuda e cooperação nos dias mais conturbados de trabalho.

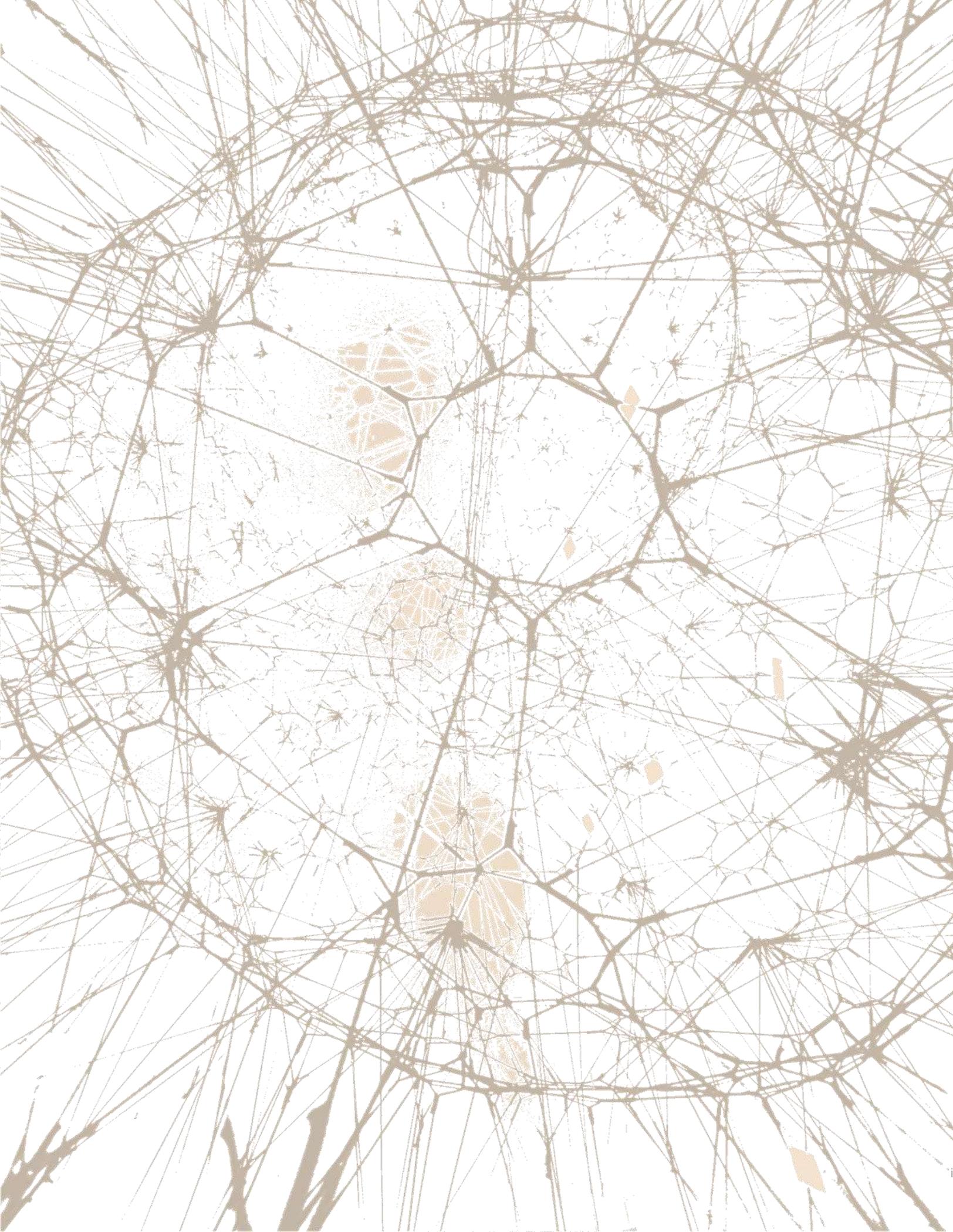
A **Thiago Jeunon de Sousa Vargas** por seu entusiasmo, incentivo sempre presente e manifestações de orgulho, dedicados desde o início desta jornada na pós-graduação.

A Maria Auxiliadora Jeunon de Sousa, minha tia, também pelo incentivo e elogios dedicados à minha persistência no decorrer desses anos de dedicação à pesquisa.

Aos colegas do PROARQ e do Grupo ProLUGAR.

Ao *Chef* Claude Troisgros e a Fernando Sá por terem disponibilizado tempo para uma entrevista longa e proveitosa.

Aos proprietários, gestores, funcionários e clientes que nos forneceram seus relatos e permitiram que entrássemos em seu estabelecimento na pesquisa de campo.



LISTA DE QUADROS

1	Parte da síntese do processo metodológico para elaboração da pesquisa (objetivo geral)	14
2	Parte da síntese do processo metodológico para elaboração da pesquisa (objetivos específicos)	15
3	A abrangência do termo <i>food services</i> na atualidade.	48
4	Distribuição da oferta de refeições diárias nos food services do Brasil.	49
5	Número de usuários entrevistados e suas atividades.	107

LISTA DE GRÁFICOS

1	Valores do mercado <i>food service</i> .	49
2	Expectativa (%) dos gastos com alimentação fora de casa.	49
3	Sobre a existência dos desenhos e a apresentação dos setores do programa dos food services.	73
4	Sobre a menção textual aos setores operacionais do programa de food services.	78
5	Sobre os desenhos dos projetos estrangeiros publicados na mídia impressa internacional.	96
6	Sobre a menção textual às áreas operacionais dos food services nas publicações internacionais.	98

LISTA DE MAPAS

1	Mapa de Controvérsias da 'sub-rede' projeto.	143
2	Mapa de Controvérsias da 'sub-rede' operação.	144
3	Mapa de Controvérsias do coletivo <i>Food Services</i> .	146

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABERC	Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas
ABF	Associação Brasileira de Franchising
ABIA	Associação Brasileira da Indústria de Alimentos
ABIH	Associação Brasileira da Indústria de Hotéis
ANT	Teoria Ator-Rede
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APO	Avaliação Pós-Ocupação
APP	Avaliação Pré-Projeto
COPPE	Instituto Alberto Luiz Coimbra de Pós-Graduação e Pesquisa de Engenharia da UFRJ
CT-DA	Centro de Tecnológico - Departamento de Arquitetura
CTS	Ciência-Tecnologia-Sociedade
ECD	Consultoria Especializada em <i>Food Service</i>
FAU	Faculdade de Arquitetura e Urbanismo
FIPAN	Feira Internacional da Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IBMEC	Instituto Brasileiro de Mercado de Capitais
IP	Instituto de Psicologia
Macospol	<i>Mapping Controversies in Science and Technology for Politics</i>
PROARQ	Programa de Pesquisa e Pós-graduação em Arquitetura
ProLUGAR	Grupo Qualidade do Lugar e Paisagem
PROPAN	Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SESC	Serviço Social do Comércio
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TICs	Tecnologias de Informação e de Comunicação
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina

LISTA DE FIGURAS

1	Foto de Bruno Latour da instalação de Tomas Saraceno.	22
2	Esquema explicativo do lugar como um recorte do coletivo.	34
3	Magic Kingdom, Walt Disney World – Orlando.	39
4	Beto Carrero World - Penha, Santa Catarina.	39
5	a. Centro de Convenções de Paris. Projeto: Christian de Portzamparc, 1994-1999.	40
	b. Cidade das Artes, Rio de Janeiro. Projeto: Christian de Portzamparc, 2002-2013.	40
6	Alcatraz E. R., Tóquio	40
7	Restaurante Snow, Kemi.	40
8	O coletivo ampliado, envolvendo os coletivos urbanos e os <i>food services</i> .	44
9	Thermopolium na Via dell'Abbondanza, Pompéia.	45
10	Refeitório Convento de Cristo, Tomar, PT.	45
11	Cozinha Convento de Cristo, Tomar, PT.	45
12	Casa de Café em Constantinopla – século XVII.	46
13	Café Procope em Paris – século XVIII.	46
14	Cafes in Paris, de Scherbinovskiy (1897-1900).	47
15	Conversazione al Caffè, de Giovanni Boldini (1877-78).	47
16	Restaurante Big Apple, Rio de Janeiro, Brasil.	54
17	Restaurante Big Apple, Rio de Janeiro, Brasil.	54
18	Restaurantes em Palermo Viejo, Buenos Aires, Argentina.	54
19	Restaurantes do Arco do Teles, Rio de Janeiro, Brasil.	54
20	Planta da cartilha de orientações sobre a implantação de restaurantes SEBRAE/RS.	59
21	Planta da cartilha de orientações sobre a implantação de padarias SEBRAE/RS.	59
22	A tessitura da rede que compõe o processo de fabricação e manipulação dos alimentos.	61
23	A tessitura da rede que compõe a operação em <i>food services</i> .	61
24	A tessitura da rede que envolve o projeto de <i>food services</i> .	62
25	A complexidade, diversidade e entrelaçamentos da rede sociotécnica <i>food services</i> .	63
26	A tessitura da rede que envolve o projeto de <i>food services</i> .	68
27	A tessitura da rede que compõe a operação.	68
28	Exemplo de ficha catalográfica dos projetos/ambientes publicados na mídia impressa e digital.	72
29	Planta baixa publicada em Projeto Design nº328.	74
30	Plantas baixas publicadas em Projeto Design nº342.	75
31	Planta baixa publicada em Projeto Design nº349.	75
32	Plantas baixas publicadas em Projeto Design nº313.	76

33	Planta baixa publicada em Projeto Design nº416.	77
34	A fachada restaurada valorizando a tipologia do sobrado de esquina.	88
35	Produtos comercializados antigamente pelo armazém compõem as prateleiras do bar.	88
36	Entrada marcada por construção em madeira reflorestada tratada.	89
37	Projeto buscou integrar jardim e arquitetura numa solução única.	89
38	Pilares metálicos e dutos aparentes remetem à linguagem industrial.	90
39	Detalhe da circulação vertical que se projeta da fachada.	90
40	Vista em direção da entrada, destaque para as luminárias de tecido.	91
41	Terraço dos fundos incorporado ao restaurante com a criação da cobertura envidraçada.	91
42	Painel fotográfico envolve o volume superior, que abriga administração e sanitários.	91
43	Balcão, parede e detalhe decorativo do bar, com a sobreposição e interação de materiais.	91
44	Os guerreiros de Xi'An marcam a transição entre a área de espera e o salão principal.	92
45	Casas de engenho e olarias são a fonte de inspiração da arquitetura.	92
46	Iluminação natural é garantida pelo distanciamento entre a laje e a fachada.	92
47	Luz que cria efeito psicodélico no teto interno do salão.	92
48	No fundo do restaurante, estão o bufê e o serviço de apoio.	93
49	Remoção dos forros expôs as instalações.	93
50	Volume prismático e metálico abriga a cozinha.	94
51	Cozinha tem áreas definidas para cada tarefa.	94
52	a. Cozinha do restaurante.	94
	b. Ambientes de apoio e a cozinha.	94
53	Plantas baixas restaurante em Las Vegas.	96
54	Plantas baixas restaurante em Frankfurt.	97
55	Planta baixa bar e restaurante em Follonica, Italia.	97
56	Hall de entrada evoca os pavilhões do norte da Índia.	100
57	Tradição indiana com linhas limpas e modernas nos interiores.	100
58	Interior restaurante.	101
59	Interior restaurante.	101
60	Interior restaurante.	101
61	Interior restaurante.	101
62	a. Planta baixa do 1º pavimento do restaurante.	103
	b. Planta baixa do 2º pavimento do restaurante.	103
63	Área de atendimento ao público, próxima ao balcão do café.	104
64	Salão de refeições no térreo.	105
65	Área dos armários de funcionários.	105
66	Circulação na área do jirau.	106
67	O ambiente como local de encontros e refeições.	110

68	Área externa do restaurante.	110
69	A dinâmica da área de atendimento ao público.	112
70	Mapa mental do Garçom 1.	113
71	Mapa mental do Garçom 6.	114
72	Mapa mental da Balconista 1.	116
73	Mapa mental da Balconista 2.	117
74	Mapa mental da Balconista 5.	118
75	Área comum dos sanitários.	121
76	Armário de funcionários.	121
77	Sanitário com chuveiro.	122
78	Estoque frio na circulação.	126
79	Estoque de descartáveis.	126
80	Estoque de mantimentos.	126
81	Equipamentos que geram calor.	127
82	Área da padaria – <i>pallet</i> de farinha ao fundo	127
83	Área de trabalho. Estoque organizado no peitoril da janela.	128
84	Área da confeitaria.	129
85	Área da confeitaria – equipamentos geram calor.	129
86	Área de trabalho-bancada da pia à esquerda	130
87	A tessitura da rede que envolve o alimento produzido nos <i>food services</i> .	137
88	A tessitura da rede que compõe a operação em <i>food services</i> .	137
89	A tessitura da rede que envolve o projeto de <i>food services</i> .	138
90	Os entrelaçamentos da rede sociotécnica dos <i>food services</i> .	138
91	<i>Galaxies Forming Along Filaments</i> .	138
92	A tessitura da rede que envolve o alimento produzido nos <i>food services</i> , diagrama na versão atual.	139
93	A tessitura da rede que compõe a operação em <i>food services</i> , diagrama na versão atual.	139
94	A tessitura da rede que envolve o projeto de <i>food services</i> , diagrama na versão atual.	139
95	Os entrelaçamentos da rede sociotécnica dos <i>food services</i> , diagrama versão atual.	139

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO: DAS AÇÕES E INQUIETAÇÕES DESENCADEADORAS DA PESQUISA	1
	INTRODUÇÃO: SOBRE O TEMA E O DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA	7
1	ABRINDO UM DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO	19
	1.1 COLETIVO OU REDE SOCIOTÉCNICA	23
	1.2 A NOÇÃO DE AGENCIAMENTO	25
	1.3 ATOR OU ATOR-REDE	25
	1.4 O PRINCÍPIO DE SIMETRIA GENERALIZADA	26
	1.5 TRADUTORES E TRADUÇÕES	27
	1.6 AS CONTROVÉRSIAS	29
2	LUGAR COMO INSPIRAÇÃO	31
	2.1 O LUGAR NA ATUALIDADE	35
	2.2 LUGARES DE CLONAGEM	38
3	O LUGAR <i>FOOD SERVICES</i>	41
	3.1 UM BREVE HISTÓRICO SOBRE OS <i>FOOD SERVICES</i>	44
	3.2 A TESSITURA DOS <i>FOOD SERVICES</i> NA ATUALIDADE	47
4	TRILHAS CARTOGRÁFICAS: ATORES-REDE NO COLETIVO	65
	4.1 PROJETOS DE <i>FOOD SERVICES</i> NA MÍDIA IMPRESSA E DIGITAL	69
	4.2 NOS LUGARES DA EXPERIÊNCIA	102
5	UMA TRADUÇÃO COMPARTILHADA DO COLETIVO	135
	5.1 OS MAPAS DE CONTROVÉRSIAS DO PROJETO E DA OPERAÇÃO DOS <i>FOOD SERVICES</i>	141
	5.2 O MAPA DE CONTROVÉRSIAS DO COLETIVO <i>FOOD SERVICES</i>	144
	DESDOBRAMENTOS: SOBRE QUALIDADE DO LUGAR EM <i>FOOD SERVICES</i>	148
	REFERÊNCIAS	155
	APÊNDICE I	163
	APÊNDICE II	286
	ANEXO	309

DAS AÇÕES E INQUIETAÇÕES DESENCADEADORAS DA PESQUISA

DAS AÇÕES E INQUIETAÇÕES DESENCADEADORAS DA PESQUISA

Desde muito cedo manifestei o interesse pela Arquitetura-Urbanismo¹ e, nesse sentido, dirigi toda a minha formação acadêmica e profissional, resultando na prática em projetos de arquitetura para diversos fins, envolvendo todas as etapas do projeto. Nesse percurso da prática, algumas especialidades foram desenvolvidas, destacando-se os projetos destinados aos serviços de alimentação fora do lar (*food services*), isto é, de restaurantes e afins (tanto no que se refere aos projetos de edifícios exclusivos, como aos de interiores).

Meu trabalho se desenvolve a partir da consideração de que a pesquisa sem aplicação teórico-prática se encerra em si mesma e, por outro lado, a prática, sem embasamento conceitual-teórico, pouco se desenvolve e gera o empobrecimento. Com a experiência vivenciada, esta crença se consolida cada vez mais e faz legitimar a minha motivação para a pesquisa ora apresentada.

Sempre acreditei na necessidade de associar a reflexão teórica com a prática profissional, e vice-versa, em um processo de retroalimentação - uma via de mão dupla saber-fazer constante - e foi isso que impulsionou meu retorno à academia. Nesse aspecto, os *food services*, setor no qual minha prática projetual é mais constante e no qual aprendi muito, são carentes de pesquisas e publicações que tratem da complexidade do setor.

Assim, esta pesquisa nasce do entendimento de que Arquitetura-Urbanismo não se faz somente dos 'grandes' temas considerados na área (habitação, educação, saúde, desenho urbano) e de monumentos, mas da pluralidade de sujeitos e coisas que materializam nossas cidades. Além disso, também é preciso atentar para a grande massa de arquitetos que saem das universidades e, em sua maioria, vão trabalhar em projetos de médio e pequeno porte; esses necessitam de relatos de experiências e de suporte teórico-prático para seus projetos.

SOBRE AS INSTABILIDADES DAS MÍTICAS EM ARQUITETURA-URBANISMO

Pelo fato de estar envolvida com os serviços destinados à alimentação fora do lar, além da própria prática projetual, pude observar outros projetos, ambientes em uso e ouvir relatos dos usuários sobre estas práticas. Estas experiências me defrontavam com informações e dados incoerentes com o comprometimento que se espera na ação do arquiteto-urbanista

¹ A opção pelo termo conjunto Arquitetura-Urbanismo foi feita com base no entendimento de que não é possível dissociar o campo das disciplinas projetuais que envolvem os lugares de nossas vivências. Assim, alinhada com Castello (2007), qualquer referência, neste trabalho, a essa área do conhecimento, é entendida e deve ser explorada em conjunto, mesmo que em algum momento faça referência à Arquitetura e/ou ao Projeto de Arquitetura. Segundo Castello (2007, p. 31), a noção de lugar, sua abrangência e as próprias inter-relações entre edifício e cidade e até mesmo grandes regiões nos fazem entender que não é possível dissociar "o campo das disciplinas projetuais" que envolvem a Arquitetura e o Urbanismo.

na atualidade². Como também, com a posição em que se colocam os arquitetos em sua tarefa de projetar e conceber ambientes defendendo sua capacidade unívoca de contemplar todos os elementos e necessidades inerentes ao seu objeto de estudo.

Em muitos casos, quando chamada para projetos de reforma, me deparava com ambientes em que a ação efetiva do arquiteto tinha ficado restrita à área de atendimento aos clientes e o projeto de interiores reduzido, quase exclusivamente, a um tratamento ‘decorativo’ desta área. Também havia outros casos em que os projetos contemplavam toda a área construída, mas, com exceção do salão e dos banheiros de atendimento aos clientes, o projeto não passava de uma simples setorização de compartimentos.

Nos encontros com gestores desses negócios e, por vezes, com arquitetos da atuantes no setor, ouvia, dos primeiros, que as áreas operacionais não necessitavam da ação do arquiteto; dos arquitetos, que não se comprometiam com o projeto de outras áreas que não fossem as de atendimento aos clientes, porque não se interessavam ou desconheciam sua especificidade. Em ambos os casos, esses relatos soavam dissonantes em relação à diversidade, especificidades e necessidade de interação dos ambientes que compõem o programa de projeto de *food services*.

De um modo geral, esses lugares, concebidos ou não, a partir de um projeto de arquitetura³, possuíam uma clara distinção de tratamento entre as áreas utilizadas por clientes e as áreas operacionais (de acesso exclusivo de funcionários). As áreas operacionais, principalmente as de apoio aos funcionários⁴, eram muito precárias. Já nas áreas de produção de alimentos, por se tratarem de setores importantes para o sucesso do negócio, a preocupação era muito mais com a instalação dos equipamentos de produção, do que com a manutenção das áreas de circulação, dos fluxos adequados e do conforto para a execução das tarefas.

Em paralelo, os *food services* são lugares que atraem, cada vez mais, como prática de lazer e interação social, pessoas para os seus interiores. Nesse aspecto, tornaram-se um grande negócio para empreendedores e uma fonte geradora de empregos e serviços em diversas áreas, inclusive na arquitetura.

² Segundo Montaner (2012, pp. 11-12; inserto nosso), “é imprescindível uma nova forma de gerir e projetar a arquitetura e o urbanismo, uma nova forma essencialmente *bottom-up* (a partir da base), que leve em conta a diversidade de pessoas [de coisas] e de contextos e que saiba integrar tais dados a projetos que já não podem se basear em imposições a priori, mas que devem estar na base de uma dinâmica mais democrática da sociedade”.

³ Nesse sentido, os órgãos públicos de controle e fiscalização de edificações e de vigilância sanitária, suas normas e legislações, vêm restringindo, cada vez mais, a possibilidade de execução de obras sem projeto de arquitetura prévio.

⁴ São áreas exigidas, na legislação específica, para uso dos funcionários: sanitários e vestiários separados por sexo e, dependendo da área construída, refeitório e área de descanso.

Durante a pesquisa de mestrado⁵ (2007-2009), depois de muitos anos na prática profissional, me dediquei ao tema dos serviços destinados à alimentação fora do lar. Vinculada à linha de pesquisa Conforto Ambiental e Eficiência Energética, a pesquisa tratava da influência da iluminação na ambiência destes lugares e sua implicação nas relações pessoa-ambiente (Vargas, 2009).

Naquela época, já nos primeiros contatos, quando cursei a disciplina Avaliação de Desempenho do Ambiente Construído, ministrada conjuntamente pelos professores Giselle Azevedo e Paulo Afonso Rheingantz, percebi o quanto me identificava com o trabalho realizado no Grupo ProLUGAR. Tanto que, desde então, fui me aproximando até ser acolhida pelo Grupo.

Nesse meio tempo, para testar a aplicabilidade das Avaliações Pós-Ocupação (APO) na prática profissional, como meio de verificação da coerência das premissas adotadas na concepção do projeto, realizei uma APO na Cafeteria Aroma (Vargas, 2008; Vargas, Azevedo, & Gonçalves, 2008), no mirante do Morro do Pão de Açúcar. A análise se deu por iniciativa própria e sobre projeto autoral, paralelamente ao desenvolvimento da dissertação de Mestrado. E este foi o ponto-chave desencadeador da questão que motivou o trabalho desenvolvido nesta Tese.

SOBRE A APO DA CAFETERIA AROMA NO MORRO DO PÃO DE AÇÚCAR (Anexo 1)

Entusiasmada com as possibilidades de respostas das APOs, resolvi colocar minhas crenças à prova, ciente de que enveredava por um caminho que poderia me levar alegrias ou decepções referentes à apreensão das necessidades representadas em projeto. Me interessavam os resultados/influências obtidos com as interferências da arquitetura no lugar.

No caso da Cafeteria Aroma, ao contrário dos turistas, os funcionários participantes da mesma ação, no mesmo tempo, desenvolveram processos de identificação particulares; supostas semelhanças não com o seu par, mas com o que lhes fazia sentir parte do mundo que chegava às suas casas através de um 'monitor'. As alterações da arquitetura, mais do que permitir aos funcionários ver e serem vistos, fizeram com que eles experimentassem a sensação de serem vistos, de serem reconhecidos. Havia uma identificação com o que era estrangeiro – com o turista – acrescentando novos significados àquele lugar. Passei a ver, então, as mídias eletrônicas como atores virtuais mediadores daquelas relações.

⁵ No Programa de Pós-Graduação em Arquitetura da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

O turista, por sua vez, mantinha vínculos distintos com o lugar, devido à transitoriedade das relações travadas ali. Para eles, o contato com os funcionários antes ou depois da reforma não alterava expressivamente a ação em curso, ou seja, o passeio e a contemplação da vista da cidade. A organização, distribuição e setorização de equipamentos nas relações de uso e suas intermediações desencadearam outras relações com/no lugar, demonstrando a responsabilidade e as implicações do projeto em sua configuração.

A reflexão sobre as possibilidades de conexões, vínculos e desvios, provocados pela arquitetura, trouxeram à tona uma inquietação que se mantinha latente na minha experiência prática: a consideração de que existe uma lacuna de entendimento, nas práxis em arquitetura-urbanismo, dessa concomitância de ‘realidades’ distintas e seus significados; das peculiaridades vivenciadas em um mesmo espaço/tempo características de um coletivo⁶ onde natureza e sociedade, sujeitos e coisas, são indissociáveis.

Meu interesse se voltou para entender *porque* e *como*, diante das respostas obtidas na APO da Cafeteria Aroma, esses ambientes envolviam tantas relações distintas e que não se limitavam às fronteiras do lugar. Além disso, quais eram os elementos que compunham esse universo de relações? Eram tantas ‘peças’ que se emaranhavam à minha frente, que não sabia por onde começar.

Posteriormente, por ocasião do I Colóquio de Pesquisa do PROARQ, em 2010, quando tive o primeiro contato com as proposições da Teoria Ator-Rede, através da fala de Paulo Afonso Rheingantz, as peças do quebra-cabeças se dispuseram no jogo, bastando seguir os rastros deixados por elas e as (im)possibilidades de encaixes.

Assim, esta pesquisa de Tese de Doutorado dá continuidade ao tema dos *food services*, ou seja, dos lugares onde se oferece e se faz a refeição fora do lar. Também reflete o interesse pela dinâmica que envolve esses lugares, por sua complexidade e diversidade, além de abordar as questões que envolvem as conexões globais e locais da atualidade.

É preciso destacar que entender e traduzir essas ações implica na impossibilidade de manter uma postura de distanciamento crítico, uma vez que estou imersa e atuo no coletivo, provocando e sofrendo sua interferência. Portanto, este trabalho resulta em um híbrido, em uma tradução compartilhada das diversas narrativas que concorrem nesses lugares.

Cláudia Vargas

⁶ Para um melhor entendimento do termo ‘coletivo’, de acordo com os princípios da Teoria Ator-Rede, cf. capítulo 1, seção 1.1.

SOBRE O TEMA E O DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA

SOBRE O TEMA E O DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA

Estudar o coletivo⁷ foi e sempre será nosso objeto de interesse. Nesta Tese de Doutorado procuramos estudar uma parte dele, uma das diversas possibilidades de recortes que também podemos chamar de coletivo; estudamos o coletivo que envolve os lugares destinados à alimentação fora do lar – os *food services*. Desse modo, nos referimos a tramas de conexões infundáveis que envolvem humanos e não-humanos em movimentação constante - de dentro para fora e de fora para dentro - e configuram os nossos lugares de vivência.

‘Seguimos’⁸ a assertiva de que a *Qualidade do Lugar* não se dá mais na esfera do mundo vivido, regionalizado e/ou está contida nos ambientes internos dos edifícios, onde se cultivam histórias próprias do lugar. Em uma atualidade que se caracteriza pelo “ilimitado, imaterial, atemporal” (Rheingantz, et al., 2012), seu entendimento se relativiza em um coletivo ampliado, onde a tecnologia⁹ também funciona como agente para a sua composição.

Nesse sentido, nossa atenção se voltou para o entendimento de Arquitetura-Urbanismo diante da multiplicidade de atores (humanos e não-humanos) presentes em nossas ações do cotidiano e seu envolvimento com os lugares de nossas experiências. Procuramos estudar o ‘quebra-cabeças’ onde os atores da arquitetura “mobilizam, justapõem e mantêm unidos os elementos que o constituem” (Law, 1992).

Com essa proposta, abrimos um diálogo ator-rede em Arquitetura-Urbanismo. A escolha desse viés teórico se justifica pela complexidade das ações que envolvem os ambientes dos *food services*, bem como, pelo número e diversidade de atores comprometidos com o lugar. Procuramos, ainda, entrelaçar essa variedade de ações [ou agências] às diversas narrativas que buscam o entendimento de *Lugar* na atualidade.

⁷ Coletivo “ao contrário de sociedade, que é um artefato imposto pelo acordo modernista, [...] se refere às associações de humanos e não-humanos. Se a divisão entre natureza e sociedade torna invisível o processo político pelo qual o cosmo é coletado num todo habitável, a palavra ‘coletivo’ torna esse processo crucial. Seu *slogan* poderia ser: ‘Nenhuma realidade sem representação’” (Latour, 2001, p. 346). Cf. Capítulo 1, seção 1.1.

⁸ No sentido de ir atrás, de embrenhar-se através de um caminho a procura de pistas; de ir em busca do entendimento do coletivo e consciente dos desvios que possam ocorrer a partir desta imersão. Cf. Latour (2001).

⁹ Cabe o esclarecimento, para que não haja equívocos: quando é mencionada, nesse trabalho, a ampliação das redes de relações, a partir da evolução tecnológica na atualidade, trata-se de estudar as redes sociotécnicas/o coletivo. É um sentido mais amplo da trama de relações que envolve os lugares e também considera o alargamento das fronteiras dos territórios a partir da quebra dos paradigmas de distância e envolvimento de atores no coletivo. Não se trata somente da ampliação de distâncias vencidas por mídias digitais (internet, etc.), que são apenas meios partícipes deste complexo, como explica Bruno Latour (1997).

Ao estudar esse coletivo heterogêneo foi preciso atentar para sua tessitura e seus desdobramentos. Os *food services* reúnem: o processo de fabricação de alimentos – inclui o ambiente, equipamentos, produtos, clientes, funcionários, gestores e normas; a operação – envolve função, fluxos, ambiente, clientes, funcionários, gestores, o alimento, cardápio e redes de comunicação; o projeto – agrega o processo de fabricação de alimentos, a operação, as normas e regulamentos (relativos ao edifício, à saúde alimentar e à segurança), o ambiente, clientes, funcionários, gestores, arquitetos e profissionais envolvidos com o processo de projeto.

Nessa perspectiva, tratamos dos serviços comerciais destinados à alimentação classificados pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA) como comerciais¹⁰, comerciais leves¹¹ e comerciais alternativos¹² (ECD, 2010). Desse universo, o conjunto estudado abrange os ambientes que possuem área própria para a realização de refeições fora do lar.

Não fazem parte da pesquisa: as praças de alimentação de *shopping centers*, por possuírem características específicas, que se referem à proposta comercial e à unidade do empreendimento, portanto, merecem estudo próprio; as *vending machines*, por serem somente instrumentos de venda de produtos; os *caterings* (aéreo, terrestre e marítimo) que, pelo mesmo motivo das praças de alimentação dos *shopping centers*, possuem características específicas do meio de transporte em que se inserem.

Concentramos nossa abordagem na tentativa de dar conta de um coletivo que demonstra características representativas da atualidade e é aí que está a importância e a originalidade da pesquisa. Nesse sentido, o que nos interessou foram as controvérsias – ou traduções cruzadas – determinantes de contextos do amplo leque de atores envolvidos na dinâmica dos *food services*, ou seja, a multiplicidade de narrativas ou interpretações que podem coexistir em um mesmo lugar, no mesmo espaço-tempo e que propiciam o entendimento do *lugar* e de *Qualidade do Lugar*.

Vinculada aos projetos de pesquisa *Avaliação Pós-Ocupação e Qualidade do Lugar: Análise e Releitura dos Instrumentos para a Pesquisa de Campo*¹³ e *Tecendo a Qualidade do Lugar: Cartografando Controvérsias de Urbanidade em Lugares Híbridos*¹⁴, ambos desenvolvidos no

¹⁰ São compostos pelos restaurantes: *à la carte*, autosserviço, prato pronto, churrascarias, pizzarias; lanchonetes, padarias; bares; quiosques; bufês; rotisseries independentes; *vending machines*.

¹¹ Tratam-se dos serviços em hotéis, motéis, escolas, hospitais e caterings (aéreo, terrestres e marítimos).

¹² São as lojas de conveniência, rotisseries e lanchonetes dentro de supermercados.

¹³ Coordenado por Giselle Azevedo.

¹⁴ Coordenado por Paulo Afonso Rheingantz.

Grupo Qualidade do Lugar e Paisagem (ProLUGAR), a pesquisa se insere na linha de pesquisa Cultura, Paisagem e Ambiente Construído do PROARQ-FAU/UFRJ.

No trabalho de campo foi adotado um conjunto de procedimentos e instrumentos de avaliação pós-ocupação – APO utilizados pelo grupo ProLugar. Sob o prisma da Teoria Ator-Rede (ANT¹⁵), esses instrumentos foram ressignificados e, em conjunto, serviram às traduções sobre os *food services*. Essas traduções múltiplas foram cartografadas e revelaram controvérsias que contribuem tanto para o entendimento da complexidade desses lugares, como para alimentar premissas para a concepção de novos projetos, diante da diversidade de atores que se apresentaram em nossa cartografia.

Nos valemos da Cartografia das Controvérsias para discutir o coletivo *food services*, suas implicações como lugares de práticas de cunho público e das tensões provocadas por uma tendência à globalização, em detrimento de associações locais, no campo da Arquitetura-Urbanismo. Nesse sentido, entendemos Arquitetura-Urbanismo como um coletivo que não se limita à concepção do projeto, mas engloba tudo aquilo que pode (ou não) ser configurado como lugar de práticas de convívio e de bem-estar.

A busca por serviços comerciais de alimentação foi estimulada pelas facilidades advindas do desenvolvimento tecnológico, a partir do século XIX, e tomou maior impulso no decorrer do século XX, devido aos movimentos sociais que incentivaram as atividades fora do lar (movimento de emancipação da mulher, crescimento da população de terceira idade, entre outros). Hoje, esses serviços estão inseridos em uma indústria globalizada e multibilionária, vinculada a uma estrutura econômica industrializada e de larga escala internacional. Nesse aspecto, também agregaram outras funções (atração turística, lazer, entretenimento, comodidade social) tornando-se mais complexos.

Em consequência, há uma tendência à procura de viver experiências que vão além dos encontros específicos de uma ação pontual e local, mas se constroem em uma trama de âmbito ampliado. Nos *food services* é possível experimentar relações que extrapolam as fronteiras do lugar. Nesse sentido, também é preciso ampliar, tanto o arcabouço da pesquisa, quanto o da prática do projeto em Arquitetura-Urbanismo, visando a qualidade desses lugares. Como já mencionamos, o nosso ponto de partida foi a necessidade de conhecer as peças e tentar montar o ‘quebra-cabeças’ que reúne tantos elementos – atores – passíveis de interpretação. Procuramos, por conseguinte, responder à seguinte questão:

¹⁵ Conservamos o acrônimo ANT, do inglês *Actor-Network Theory*, para manter a intencionalidade de Bruno Latour (2012, p. 28); de “um viajante cego, míope, viciado em trabalho, farejador e gregário. Uma formiga (*ant*) escrevendo para outras formigas, eis o que condiz muito bem com meu projeto!”

Quais são os agenciamentos e tensões que envolvem a Qualidade do Lugar em *food services*?

Também nos valem de incursões prévias¹⁶ - da nossa atuação no coletivo *food services*¹⁷ e dos relatos obtidos através dos mapas mentais e entrevistas na *Avaliação Pós-Ocupação da Cafeteria Aroma no Morro do Pão de Açúcar* (Vargas, 2008), aliados às leituras das diretrizes teóricas da ANT. Assim, partimos de uma premissa que esteve sujeita às imprevisibilidades e incertezas que nos acompanharam nesse percurso:

Os projetos de arquitetura para *food services* desconsideram a complexidade e diversidade do coletivo que os envolve.

Nesse sentido, o **objetivo geral** da pesquisa foi **contribuir para o entendimento da complexidade e diversidade do coletivo *food services***. Ainda procuramos cumprir alguns objetivos mais específicos:

- i. Mapear os movimentos ou efeitos da rede ou coletivo *food services*, buscar rastros, fatos que evidenciem as associações e controvérsias que concorrem nos lugares destinados à alimentação fora do lar.
- ii. Evidenciar relações características da vida pública das cidades que ocorrem dentro dos *food services*, extrapolam as fronteiras de seus interiores e revelam conexões ampliadas, beneficiadas pela tecnologia e representativas da atualidade.
- iii. Produzir uma base de dados teórico-prática que contemple a complexidade e diversidade do coletivo, em benefício dos projetos de arquitetura destinados ao setor.

Reconhecendo que os *food services* extrapolaram suas antigas funções para adquirir outras, que influem em gostos, preferências e escolhas de consumo relacionadas com a variedade crescente de modos de vida (Featherstone, 1995; Filkenstein, 2005), o ato de alimentar-se nesses lugares não se limita mais somente a esta ação. Ele inclui tecer relações com os outros e com o ambiente: são novos lugares públicos da atualidade. Assim, estes fatores são determinantes das relações que se desenvolvem ali e interferem em sua estrutura espacial - nas áreas de atendimento ao público e operacionais.

Em paralelo, as entrevistas de profissionais comprometidos com as pesquisas de mercado sobre o setor *food service* (Donna, 2010) apontam para a existência de falhas no processo de planejamento e gerenciamento de negócios novos ou nos existentes, quando necessitam de

¹⁶ Como Maturana (2006, p. 126) esclarece: "[...] Observar é o que nós, observadores, fazemos ao distinguir na linguagem os diferentes tipos de entidades que trazemos à mão como objetos de nossas descrições, explicações e reflexões no curso de nossa participação nas diferentes conversações em que estamos envolvidos no decorrer de nossas vidas cotidianas, independentemente do domínio operacional em que acontecem. [...]"

¹⁷ Referência à prática profissional da autora em projetos para o setor, como consta da apresentação deste trabalho.

reformulações (Donna, 2010; Fonseca, 2006). Sugerem, deste modo, a existência de possíveis hiatos no processo de projeto e na execução de obras, decorrentes da falta de investimento e do reconhecimento da complexidade destes serviços por parte dos atores envolvidos na sua gestão, planejamento e projeto.

Este coletivo, repleto de atores heterogêneos, entre humanos e não-humanos, nem sempre é considerado em sua completude no projeto de arquitetura. Como seus ambientes envolvem a saúde alimentar, máquinas, homens em suas atividades, lazer e consumo, as ações decorrentes das relações entre esses atores precisam ser contempladas no projeto.

Como exemplo, os funcionários são pouco ou nunca mencionados na maioria das publicações sobre trabalhos práticos e, também, nas pesquisas teóricas (cujo foco é o cliente, o alimento ou o consumo), apesar de formarem um contingente muito significativo - o setor de serviços de alimentação é considerado o maior empregador do país (Brandão, 2010).

Outro fator que reforça a relevância desta pesquisa são os números. As estatísticas atuais apontam para um contingente significativo de usuários, além dos que trabalham nesses lugares - com perspectivas de um crescimento ainda maior até o ano de 2020. Somente no Brasil são fornecidas 60 milhões de refeições diárias - com previsão de atingir, até 2020, 80 milhões/dia (Donna, 2010 a; Donna, 2010 b). Isto implica em 1,2 milhões de ambientes destinados à atividade e a geração de 6 milhões de empregos (Brandão, 2010).

Considerando este contingente, é preciso validar a importância, em Arquitetura-Urbanismo, dos ambientes destinados aos *food services* e evidenciar a preocupação com o entendimento do coletivo e com a Qualidade do Lugar. E, ainda, como os estudos relacionados a esses ambientes, em nosso campo de atuação, são poucos e recentes, cabe a formação de uma base teórico-prática multidisciplinar para a compreensão das questões que irão nortear tais projetos.

Em busca de procedimentos que dessem conta dos objetivos propostos e possibilitassem a o entendimento da premissa lançada, foi elaborado um quadro-síntese com vistas a facilitar a compreensão da metodologia de construção da pesquisa. Este quadro foi atualizado passo a passo, na medida em que a pesquisa foi se desenvolvendo e tomando uma diretriz mais consistente (quadros 1 e 2):

OBJETIVO GERAL	JUSTIFICATIVA	MATERIAIS E MÉTODOS
<p>Contribuir para o entendimento da complexidade e diversidade do coletivo food services.</p>	<p>Os <i>food services</i> não se limitam mais somente a servir alimentos. Eles incluem tecer relações com os outros e com o ambiente em um coletivo ampliado.</p> <p>Existem falhas no processo de planejamento e gerência de negócios novos ou existentes, que sugerem a existência de hiatos no processo de projeto e na construção, decorrentes da falta de investimento e da falta de reconhecimento da complexidade desses serviços.</p> <p>Os resultados obtidos na APO da Cafeteria Aroma, no Morro do Pão de Açúcar-RJ (Vargas, 2008) evidenciam relações subjetivas que envolvem uma diversidade de atores humanos e não-humanos que extrapola as fronteiras desses lugares.</p>	<p>1. Revisão bibliográfica – análise crítica do tema com base no referencial teórico proposto.</p> <p>2. (a) No caso do projeto, a cartografia das narrativas obtidas no conjunto de textos, desenhos e fotografias publicados nas mídias especializadas da arquitetura-urbanismo.</p> <p>(b) No caso da operação, a cartografia das traduções obtidas na imersão em um ambiente de <i>food services</i>.</p>

Quadro 1. Parte da síntese do processo metodológico para elaboração da pesquisa (objetivo geral).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	JUSTIFICATIVA	MATERIAIS E MÉTODOS
<p>1</p> <p>Mapear os movimentos ou efeitos da rede ou coletivo <i>food services</i>, buscar rastros, fatos que evidenciem as associações e controvérsias que concorrem nos lugares destinados à alimentação fora do lar.</p>	<p>O coletivo <i>food services</i> é repleto de atores heterogêneos, entre humanos e não-humanos, que nem sempre são considerados, em sua completude, no projeto de arquitetura. Seus ambientes envolvem a saúde alimentar, máquinas, homens em suas atividades, lazer e consumo.</p> <p>As ações decorrentes das relações entre esses atores precisam ser contempladas no projeto.</p>	<p>1. No caso do projeto, a cartografia das narrativas obtidas no conjunto de textos, desenhos e fotografias publicados nas mídias específicas da arquitetura-urbanismo.</p> <p>2. No caso da operação, a cartografia das traduções obtidas na imersão em um ambiente de <i>food services</i>.</p>
<p>2</p> <p>Evidenciar relações características da vida pública das cidades que ocorrem dentro dos <i>food services</i>, extrapolam as fronteiras de seus interiores e revelam conexões ampliadas, beneficiadas pela tecnologia e representativas da atualidade.</p>	<p>Os <i>food services</i>, na atualidade, agregam outras funções (atração turística, entretenimento e comodidade), tornando-se parte da estrutura globalizada de larga escala (Filkenstein, 2005).</p> <p>Eles representam o etos de cidades, regiões, etnias e nações; assumem o papel simbólico que antes era reservado aos monumentos e aos eventos públicos (Beriss & Sutton, 2007).</p>	<p>1. Revisão bibliográfica – análise crítica do tema com base no referencial teórico proposto.</p> <p>2. No caso da operação, a cartografia das traduções obtidas na imersão em um ambiente de <i>food services</i>.</p>
<p>3</p> <p>Produzir uma base de dados teórico-prática que contemple a complexidade e diversidade do coletivo, em benefício dos projetos de arquitetura destinados ao setor.</p>	<p>Os estudos relacionados aos <i>food services</i>, no campo da arquitetura-urbanismo, são raros e recentes.</p> <p>As estatísticas apontam para um contingente significativo de usuários. No Brasil são 1,2 milhões de ambientes destinados a esta atividade; 6 milhões de empregos gerados (Brandão, 2010).</p>	<p>Todos os procedimentos anteriores.</p>

Quadro 2. Parte da síntese do processo metodológico para elaboração da pesquisa (objetivos específicos).

Com o intuito de apresentar com a devida clareza o processo de construção do trabalho ao longo dos capítulos, a Tese foi alinhavada da seguinte maneira: nos capítulos 1 e 2 procuramos iniciar um diálogo ator-rede em Arquitetura-Urbanismo - buscamos contextos e fundamentos para o tema da Qualidade do Lugar em *food services*; os capítulos 3 e 4, tratam da cartografia desses lugares - reúnem registros (dados) e traduções sobre o coletivo *food services*; no capítulo 5 entrelaçamos esses dados em forma de mapas, expusemos controvérsias e tensões ocorridas no lugar; por fim, exploramos desdobramentos e fizemos considerações sobre *Qualidade do Lugar em food services*.

Desse modo, no **capítulo 1** buscamos um diálogo ator-rede, uma aproximação da abordagem da Teoria Ator-Rede à Arquitetura-Urbanismo. Nosso intuito foi trazer para o universo dos arquitetos, através de exemplos da prática, os princípios da Teoria Ator-Rede (ANT). Procuramos facilitar a compreensão e explorar sua abordagem como metodologia de aproximação para o entendimento do ambiente construído e de Qualidade do Lugar.

No **capítulo 2**, trouxemos como proposta uma reflexão sobre o entendimento de lugar em uma perspectiva ANT. Alinhados com Castello (2007), confrontamos conceitos consagrados com a noção de lugar face à singularidade de suas caracterizações. Diante de tantas peculiaridades e significações possíveis na atualidade, em um mesmo espaço-tempo, entraram em discussão algumas limitações do paradigma corrente a partir da noção de coletivo ou rede sociotécnica.

Para estabelecer as relações entre a contextualização apresentada nos capítulos 1 e 2 e o lugar *food services*, no **capítulo 3** iniciamos nossa cartografia com um breve histórico da formação desses ambientes e tratamos de sua constituição; procuramos por registros em busca de agências características da atualidade. Nesse caso, diante da complexidade de ações e fatores que envolvem o lugar, também tratamos das questões que estão relacionadas à vida nas grandes cidades e os *food services*, como recortes do coletivo, reproduzem práticas públicas desse cotidiano das cidades.

No **capítulo 4**, seguimos rastros e fatos que pudessem evidenciar as associações e controvérsias que concorrem nesses lugares. Nesse caso, demos continuidade a nossa cartografia, percorrendo trilhas que nos levassem a desvelar o projeto e a operação dos *food services*. Essas trilhas nos dirigiram:

- Para as mídias digitais e impressas da Arquitetura-Urbanismo em busca de traduções que permitissem cartografar o projeto;
- Para a imersão em um estabelecimento do setor¹⁸ em busca de traduções que nos possibilitassem cartografar a operação dos *food services*.

De posse das cartografias efetuadas no capítulo 4, no **capítulo 5** cruzamos esses dados e os entrelaçamos com os registros apresentados no capítulo 3. Com essa finalidade, criamos mapas que pudessem evidenciar as tensões e controvérsias que se apresentaram durante a cartografia. Com a criação desses mapas – que denominamos Mapa de Controvérsias - elaboramos uma representação gráfica que pudesse facilitar o entendimento das tensões que concorrem no coletivo *food services*.

¹⁸ Nesse caso, nos valem das incursões e experiências anteriores, como pertencente ao coletivo, para a escolha preliminar de instrumentos que possibilitem enriquecer as narrativas/traduções sobre os *food services*.

Por fim, reservamos um espaço para a nossa tradução do coletivo; para compartilhar as nossas descobertas. Tecemos nossas considerações sobre o que vimos e ouvimos durante o percurso trilhado na pesquisa. Nesse aspecto, não houve a pretensão de ditar regras ou sugerir ‘receitas’ prontas – pré-estabelecidas - para o projeto (coisa que seria inaceitável perante as bases da ANT). Procuramos trazer à tona possíveis **desdobramentos** que, de certa forma, podem servir como recomendações de cunho didático e envolvem a qualidade do lugar em food services.

Apesar de todos os percalços que podem surgir no decorrer de uma pesquisa de quatro anos e que são naturais no coletivo em que vivemos, este trabalho de pesquisa foi muito prazeroso para nós. Assim, do mesmo modo, esperamos proporcionar uma leitura informativa e agradável aos leitores desta tese.

**ABRINDO UM DIÁLOGO ATOR-REDE EM
ARQUITETURA-URBANISMO**

ABRINDO UM DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO

Alinhados com os estudos de Ciência-Tecnologia-Sociedade (CTS) que propõem o “conhecimento científico e tecnológico como uma construção em permanente transgressão a fronteiras arbitrárias entre o ‘técnico’ e o ‘social’” (Cukierman, 2007, p. 14), entendemos que os *food services* se configuram como uma rede sociotécnica¹⁹ que envolve o lugar e se amplia a limites indeterminados. Ao seguir os princípios da Teoria Ator-Rede (ANT) e buscar um diálogo em arquitetura-urbanismo, esta pesquisa também se constituiu em uma rede de associações envolvendo diversos atores humanos e não-humanos e buscou o entendimento do coletivo como meio de desenvolvimento das relações que qualificam estes lugares.

A origem dessa abordagem foi a necessidade de uma nova teoria social ajustada aos estudos de ciência e tecnologia (Callon & Latour, 1981). Mas começou, na verdade, com três documentos (Latour, 1988; Callon, 1986; Law, 1986). Foi nessa altura que os não-humanos – micróbios, ostras, pedras e carneiros – se apresentaram à teoria social de uma maneira nova. [...] Pela primeira vez, os objetos da ciência e da tecnologia se tornaram para mim, digamos, compatíveis socialmente. [...]

Desde então a ideia avançou em várias direções [...]. (Latour, 2012, p. 29)

A ANT “é uma mudança de metáforas para descrever essências: em vez de superfícies, o que se tem são filamentos (ou rizomas²⁰ na linguagem de Deleuze 197-); não se consideram mais superfícies bidimensionais ou esferas tridimensionais, a Teoria Ator-Rede “faz um convite ao pensamento em termos de *nodes* [nós], que têm tanto muitas dimensões quanto conexões” (Latour, 1997, grifo nosso e nota nossa).

A metáfora das redes também é interessante porque demonstra sua fragilidade. A rede é composta, principalmente, de espaços vazios; pode ser interrompida e é inteiramente dependente de suas condições materiais (figura 1). Sempre que uma ação é concebida como uma rede, é preciso considerar as consequências de sua extensão. Ela não se expande aleatoriamente para todos os lugares, a noção de distância depende de conexões, pontes e nós. (Latour, 2010).

¹⁹ Já demos pistas sobre o significado de coletivo, ou rede sociotécnica, na Apresentação e

Introdução deste trabalho. Aqui, vale lembrar que a rede sociotécnica é composta por humanos e não-humanos em uma ação constante. A seguir, na seção 1.1 deste capítulo, aprofundaremos este entendimento.

²⁰ “[...] Diferentemente das árvores ou suas raízes, o rizoma conecta um ponto qualquer com outro ponto qualquer e cada um de seus traços não remete necessariamente a traços de mesma natureza; ele põe em jogo regimes de signos muito diferentes, inclusive estados de não signos. O rizoma não se deixa reconduzir nem ao Uno nem ao múltiplo. Ele não é o Uno que se torna dois, nem mesmo que se tornaria diretamente três, quatro ou cinco etc. Ele não é um múltiplo que deriva do Uno, nem ao qual o Uno se acrescentaria (n+1). Ele não é feito de unidades, mas de dimensões, ou antes, de direções moveidias. Ele não tem começo nem fim, mas sempre um meio pelo qual ele cresce e transborda.” (Deleuze & Guattari, 1980, p. 31)

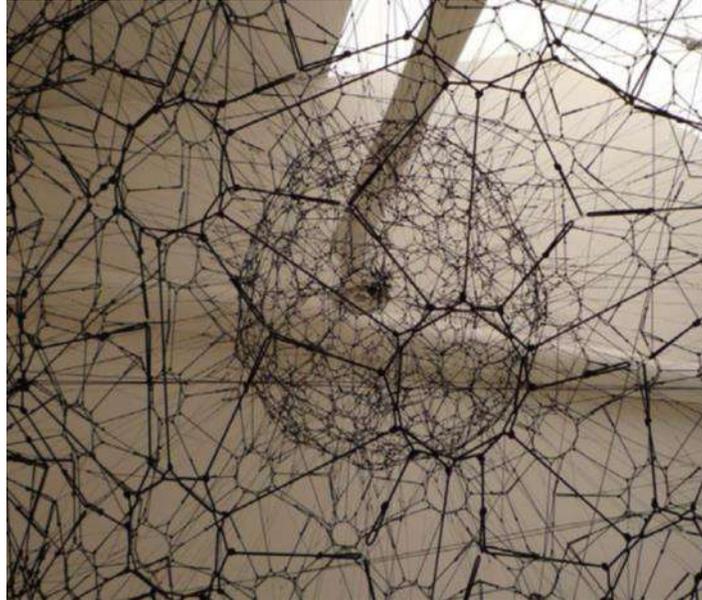


Figura 1. Foto de Bruno Latour da instalação de Tomas Saraceno²¹ -Bienal de Veneza, 2009 (Latour, 2010, p. 7).

Segundo Latour (1997; 2012), a ANT busca associações entre elementos heterogêneos em um trabalho que se assemelha ao de uma formiga (*ant*) escrevendo para outras formigas; ela designa “um tipo de conexão entre coisas que não são, em si mesmas, sociais” (LATOUR, 2012, p.23). Deleuze & Guattari (1980, p. 18) exemplificam que “é impossível exterminar as formigas, porque elas formam um rizoma animal do qual a maior parte pode ser destruída sem que ele deixe de se reconstruir”.

“As redes são uma ótima maneira de se livrar dos fantasmas da natureza, da sociedade ou do poder, que antes eram capazes de se expandir misteriosamente e sem consequências”. Graças à noção de redes, a universalidade é totalmente localizável. “A extensão ‘coberta’ por qualquer rede é ‘universal’, mas sua atividade só pode ser sustentada até a distância e o local onde existem antenas, relés, repetidores, etc.”. Na rede, é a atividade que está em primeiro plano. (Latour, 2010, p. 8)

Logo, a ANT considera o coletivo como um conjunto indivisível entre humanos e não-humanos; natureza e sociedade; e as associações advindas dessas relações (Latour, 2001) – uma rede sociotécnica. Nesse aspecto, “conceber humanidade e tecnologia como polos

²¹ Segundo Latour (2010) o interessante na instalação de Saraceno são as estruturas fechadas em esferas, que não deixam de ser inteiramente feitas de redes. Como pode ser visto, ele conseguiu manipular a densidade destas conexões até elas se tornarem indistinguíveis em uma única trama. Na obra de arte, o efeito foi ainda melhor porque, nem as esferas, nem as redes eram, na verdade, a coisa física real. Elas eram feitas de tensores elásticos e cuidadosamente dispostas e fixadas nas paredes. Um belo caso de ação sendo redistribuída, já que os visitantes eram capazes de checar, através de sua própria ação, empurrando ou puxando os tensores, o que se movia na grande rede.

opostos é, com efeito, descartar a humanidade: **somos animais sociotécnicos e toda interação humana é sociotécnica.**” (Latour, 2001, p. 245; grifo nosso)

1.1. COLETIVO OU REDE SOCIOTÉCNICA

Para os estudos baseados nesta abordagem, o **coletivo**, ou **rede sociotécnica**, é o lugar da ação, composto por humanos e não-humanos. Nele ocorrem translações, articulações, delegações, desvios e deslocamentos. No coletivo se dá uma ação espaço-temporal não delimitada, que modifica e se modifica constantemente pelos movimentos e associações entre os atores na rede.

No **ambiente construído**, *e.g.*, são muitos os desvios, delegações e deslocamentos provocados por todos os atores envolvidos. **Projetos, normas, regulamentos, obras, usuários, tecnologia**, sua **história**, o **entorno** e até mesmo **elementos** espacialmente **distantes**, entre outros, **compõem uma rede** de ‘trama’ inespecífica, a partir dos agenciamentos provocados pelas relações entre esses componentes. Nesse processo/ação em rede, o **ambiente construído** não é, simplesmente, o resultado de projetos ou da concepção de seus autores, mas é o resultado de um **coletivo** que reúne/associa inúmeros atores humanos e não-humanos.

O coletivo se alimenta pela redistribuição e transformação de seus elementos; pelo movimento que evidencia os elementos implicados nestas ações. A observação deste dinamismo sugere diversas possibilidades de entrelaçamentos e composições, gerando tramas variáveis em sua abrangência e configuração – espacialidade (LAW, 1992). Parafraseando Raul Seixas, **o coletivo é uma “metamorfose ambulante”** (1973).

Assim, reconhecer a qualidade do ambiente construído não é uma tarefa simples. A Teoria Ator-Rede contribui para o entendimento do que se constitui como objeto arquitetônico e do ambiente construído; evidencia a agência dos atores da arquitetura-urbanismo, bem como a dos demais atores participantes da experiência. Nesse caso, um exemplo da prática, pode explicitar melhor a aplicabilidade desta proposta teórica e a dinâmica dos atores no coletivo:

Durante a contratação de uma das **lojas** de um **edifício**, houve uma negociação entre os **comerciantes** e o **departamento de vendas** do **empreendimento** para a mudança de posição de uma **parede** na fachada, necessária para a composição do **projeto** e fluxos da **loja**. Depois que o **projeto da loja** foi desenvolvido, aconteceram outras negociações com a **equipe técnica** do **edifício** porque, por desconhecer a negociação da área de vendas, não havia tomado as providências necessárias para as alterações no **projeto** e na **obra** do **empreendimento** (era preciso uma autorização do

autor do projeto, modificações nos **projetos** do **edifício** e a alteração de algumas prumadas de esgoto). Enfim, após este primeiro impasse, tudo ficou acordado e foi possível dar início às **obras** da **loja**. Porém, a **empreiteira** responsável pela construção do **edifício** não foi comunicada destas alterações e/ou, devido a sua estrutura hierárquica e setorizada, a informação não chegou ao setor responsável pela execução (ainda existe a possibilidade de falhas de comunicação, esquecimento, entre outras tantas que não vem ao caso agora). Assim, muito tempo depois, quase no término das **obras** da **loja**, a **parede** original ainda não tinha sido demolida. Diante desta situação houve, então, uma pressão muito grande, junto aos **empreendedores** do **edifício** e por parte dos envolvidos com a **obra** da **loja** (**proprietários, escritório de arquitetura, engenheiros**), para a derrubada da **parede** e o cumprimento da negociação original. Pois bem, quando os operários da **empreiteira** iniciaram a derrubada da **parede**, foram surpreendidos por um **montante em concreto** que segurava uma verga da fachada (medindo aproximadamente 1m de altura e com um vão livre aproximado de 8m). A existência deste **montante** era desconhecida por todos, **engenheiros, projetistas, operários**; ele estava ali e pronto! Não havia tempo hábil por parte do **empreendedor** para qualquer alteração estrutural significativa, como era diagnosticado pela **empreiteira**. A partir daquele momento as **obras** da **loja** precisaram ser paralisadas para a modificação e composição de um novo **montante** no **projeto** da **loja**. O **autor do projeto** do **edifício**, pressionado pelo **empreendedor**, também foi obrigado a abrir mão de sua posição rígida quanto às interferências dos elementos da **loja** na fachada do **edifício** (diante da situação e para composição do **montante** com a **arquitetura** da **loja**, o **empreendedor** permitiu que **elementos da loja** ocupassem o plano da fachada, internamente). Além disso, toda a encomenda de **equipamentos** foi suspensa e, posteriormente, modificada de acordo com o novo *layout*; algumas alvenarias e instalações foram modificadas, gerando atrasos e custos extras na **obra**. O **projeto** da **loja** foi modificado, contemplando um **montante**, no lugar daquele, de forma a compor a volumetria interna e o uso do ambiente. Assim, todo o processo inicial foi refeito (autorizações, verificação técnica). Depois de passado um tempo, nada havia sido feito em relação à alteração do **montante**, conforme o novo *layout* aprovado da **loja**. Novamente pressionados, para surpresa de todos, inclusive dos **empreendedores** do **edifício**, a **equipe de engenharia** da **empreiteira** decidiu por fazer um complemento da verga; o **montante** já não era mais necessário! O **projeto** e a **obra** da **loja** sofreram novas (pequenas) modificações, mas foi mantido o *layout*-base que contemplava o **montante**. Não havia mais tempo para outras modificações mais significativas de **projeto**. (Relato da autora)

A ação do montante em concreto, como não-humano, provocou um desvio no coletivo: o projeto foi modificado; a obra teve seu cronograma e custos estendidos; fluxos e acabamentos foram alterados no ambiente construído. Em consequência, também houve influência na economia e atividades exercidas no ambiente construído – em um coletivo/rede

ampliado. Este relato também pode levar a outras questões pertinentes em Arquitetura-Urbanismo, mas que não são o objeto de discussão desta pesquisa de Tese, como as relações entre projeto e ambiente construído e a autoria do projeto.

1.2. A NOÇÃO DE AGENCIAMENTO

A questão principal na busca de entendimento do coletivo é conseguir descrever a diversidade de **agências**, ou seja, *o que* ou *quem* tem ação, interfere e modifica a rede. O que interessa são os fluxos decorrentes dessa dinâmica. Callon (2007) explica que os **agenciamentos** não estão restritos somente à capacidade humana, mas aos textos, às materialidades, às técnicas, à subjetividade e tudo o mais que provoca estes fluxos.

O **agenciamento** tem a virtude de designar a agência e de não reduzi-la ao corpo humano ou aos instrumentos que prolongam o corpo humano, mas de designá-la nos conjuntos de configuração de arranjos em que cada elemento esclarece os outros e permite compreender porque o agenciamento atua de certa maneira. (Callon, 2007, p. 310. grifo nosso)

1.3. ATOR²² OU ATOR-REDE

“Qualquer coisa que modifique uma situação fazendo diferença é um ator” (Latour, 2012, p. 108) ou ator-rede²³; um agente que interfere e que modifica o curso da ação no coletivo. Neste sentido, a ação não está limitada ao que os humanos fazem ou intencionam fazer, mas existem coisas que interferem, desviam, deslocam, aceleram/retardam, *i.e.*, modificam a ação em curso, independentes de desejos ou intenções humanas²⁴.

Um **ator-rede**, portanto, é um elemento - humano ou não-humano - que compõe e age no coletivo/rede sociotécnica. O ator também pode ser uma rede já consolidada para o campo do coletivo em questão; “a questão é decidir se o ator está ‘num’ sistema ou se o sistema é composto ‘de’ atores interagentes” (LATOUR, 2012, p.244).

Na rede, cada elemento é simultaneamente um ator, cuja atividade consiste em fazer alianças com novos elementos, e uma rede, capaz de redefinir e transformar seus componentes. Os agentes sociais, portanto, não estão

²² Latour (2004, p. 370) propôs que fosse adotado o termo *actante* - que “diz respeito aos humanos e não-humanos”. Sua intenção era fazer uma diferenciação da palavra *ator*, que no senso comum faz referência somente a humanos. Em publicações posteriores do autor (Latour, 2012), traduzidas para o português, se adota o termo *ator*. Neste trabalho também foi feita a opção pelo termo *ator*, ressaltando que o termo faz referência, sempre, aos humanos e aos não-humanos.

²³ Designação utilizada mais recentemente, pelos pesquisadores do Grupo ProLUGAR, para eliminar quaisquer dúvidas sobre sua identificação, bem como diferenciá-lo do entendimento tradicional de ator, aquele que desempenha um papel ou outra pessoa.

²⁴ A questão não é ‘dar vida’ aos objetos/coisas, mas significa dizer que eles têm uma agência; que eles também têm uma participação no fluxo de ações do coletivo que não é predeterminada pela ação humana.

‘contidos’ unicamente em corpos: um ator é uma rede moldada por relações heterogêneas, ou seja, ele é um efeito de rede que, por sua vez, participa e molda outras redes. Na medida em que a rede se caracteriza por estabelecer um campo de tensões heterogêneas, a síntese não é um resultado necessário. (Pedro, 2006, p. 4)

Nas cozinhas dos restaurantes, *e.g.*, o **fogão** tem agência no coletivo. A disposição dos setores no **projeto** da cozinha é realizada conforme as dimensões do fogão e fluxos necessários em seu entorno; ele **interfere** no *layout* desta área e pode provocar **mudanças de rumo** no partido adotado para o **projeto**. Posteriormente, na operação, se houver uma **falha** de funcionamento do **fogão**: vai implicar na convocação da **assistência técnica** e, caso não exista solução imediata, o restaurante não poderá abrir suas portas e haverá um prejuízo para o **negócio** e para os **funcionários**, que não receberão suas gorjetas; **alimentos** pré-preparados poderão se estragar; **clientes**, que tenham feito reserva para uma comemoração, precisarão procurar outro lugar às pressas ou adiar o evento. Nesse caso, o **fogão** provoca um **desvio** no **coletivo** e **interfere** nas **dinâmicas** dos **demais atores da rede**.

1.4. O PRINCÍPIO DA SIMETRIA GENERALIZADA

A **simetria generalizada** é uma derivação do princípio de simetria proposto por David Bloor²⁵, creditada originalmente a Michel Callon (Latour, 1994), em oposição à dicotomia entre natureza e sociedade. Defende que natureza e sociedade devem “ser explicadas a partir de um quadro comum e geral de interpretação” e que não haveria entre elas “diferença em espécie” (Freire, 2006, p. 49).

Contudo, o que vem a ser simetria? Aquilo que se conserva ao longo de transformações. Na simetria entre humanos e não-humanos, mantenho constante a série de competências e propriedades que os agentes podem permutar sobrepondo-se um ao outro. Desejo situar-me no palco antes que possamos delinear claramente sujeitos e objetos, objetivos e funções, forma e matéria, antes que a troca de propriedades e competências seja observável e interpretável. Sujeitos humanos plenos e objetos respeitáveis, situados no mundo exterior, não irão constituir meu ponto de partida; irão constituir meu ponto de chegada. (Latour, 2001, p. 210)

Partindo dessa explicação, significa dizer que não existem humanos independentes de coisas e objetos e vice-versa, mas que cada um deles, distintamente, exerce uma ação e cria conexões que interferem na configuração do coletivo; a agência de cada um, separadamente ou em conjunto, tem importância para a configuração e compreensão do coletivo. Latour (2001, p. 231) esclarece que “longe de constituir uma horrenda miscigenação entre objetos

²⁵ Segundo Latour (1994), a simetria de Bloor por princípio é assimétrica, na medida em que propõe explicar tanto natureza, quanto sociedade, sob o polo do sujeito – da sociedade.

e sujeitos, eles são simplesmente hibridizações que nos tornam humanos e não-humanos”. “Obter simetria, para nós, significa não impor *a priori* uma assimetria espúria entre ação humana intencional e mundo material de relações causais” (Latour, 2012, p. 114).

Desse modo, no que se refere à ação espaço-temporal, há sempre uma **assimetria**: um deslocamento de papéis, delegações e atribuições decorrentes da ação e seus entrelaçamentos; um jogo de poder ou tensões que evidenciam mais ou menos um ator, seja ele humano ou não-humano, mas que não elimina a ação dos demais.

Pensar em **simetria generalizada** no **projeto de arquitetura**, significa **libertar-se de hierarquias pré-estabelecidas**, procurar **compreender** o **lugar** e considerar as **agências** de atores **humanos** e **não-humanos** envolvidos com o **ambiente e suas dinâmicas**. Todos **exercem** agências no lugar. Nesse processo, vão **emergir tensões** situacionais²⁶ (**assimetrias**) que não devem ser desconsideradas mas, em nenhum momento, a existência de outras agências e de outros atores pode ser ignorada no projeto.

Como disse Renzo Piano (2011, p.46), quando nós, arquitetos, nos lançamos a um projeto, precisamos nos libertar de **pré-conceitos** e manter a “vontade de conhecer e compreender”. A busca por qualidade no projeto, portanto, implica em uma imersão no coletivo para tentar fazer emergir a diversidade de atores participantes da ação em estudo, ou seja, é a busca constante por simetria no projeto.

1.5. TRADUTORES E TRADUÇÕES²⁷

A partir da noção de tradução, consideramos que uma agência sem a passagem por outra coisa (que pode ser um não-humano, uma técnica, etc.) não é uma agência humana. A agência limitada a um ser humano não alude a um ser humano. O ser humano está incorporado em operações de tradução, quero dizer, um ser humano se encontra sempre incluído em uma dinâmica de agenciamento. (Callon, 2007, p. 310)

A **tradução** ocorre na medida em que há uma mudança de rumo na trajetória de um ator-rede através do encontro com outro(s) ator(es) no coletivo. Estes encontros são conexões que provocam translações, articulações, desvios e deslocamentos no coletivo e alteram a trajetória do(s) ator(es); envolvem elementos díspares e heterogêneos. “Tradução, assim,

²⁶ Fazemos referência a questões situadas no espaço-tempo característico da ação em curso. Um bom exemplo pode ser a prevalência dada ao consumo na atualidade que, muitas vezes, faz prevalecer aspectos da estética no projeto em detrimento das necessidades de uso. Algumas destas questões foram trazidas à discussão no capítulo 3.

²⁷ Ao longo do texto dos capítulos, também nos referimos às traduções utilizando os termos ‘narrativa’, ‘relato’, ‘depoimento’. Entendemos que todos eles implicam em traduções do coletivo.

refere-se à hibridação, mestiçagem, multiplicidade de conexões mais do que à repetição de elementos-chave” (Moraes, 2004, p. 326).

O **tradutor** é um porta-voz da rede cuja narrativa, ou tradução, se modifica ao passo que se associa com outros atores. A ação traduzida não deve ser a objetivada pelo tradutor ou por qualquer outro ator; ela deve ser um conjunto de narrativas heterogêneas alinhadas em torno de um mesmo fio condutor e capaz de explicar o coletivo.

Traduzir e entender o cotidiano de um coletivo implica na impossibilidade do observador manter uma postura de distanciamento crítico; ele está imerso e atua no coletivo.

Aquilo que selecionamos inevitavelmente representa nossos interesses, mesmo que o tempo todo objetivemos ‘conta-lo como realmente se sucedeu’. Isto quer dizer que há inevitavelmente algo de ‘nós’ nas histórias que contamos a respeito do passado [e da ação corrente]. Esta é a condição do historiador [do tradutor] e é tolo pensar que haja algum método, por mais bem intencionado que seja, que possa desembaraçar-nos desta condição. (Shapin *apud* Cukierman, 2007, p. 23, inserção nossa)

Assim, a ANT também não exclui a possibilidade do **ator-pesquisador**, em sua imersão e a partir do desvio provocado por outro(s) ator(es) - o(s) ator(es) mapeados/ cartografados, traduzir essa translação e o desvio gerado por essa ‘interrupção’; é a tradução do coletivo realizada pelo pesquisador e provocada pelo encontro com outro ator da rede (Latour, 2001).

Após um projeto de reforma na Cafeteria localizada no Mirante do Pão de Açúcar – Rio de Janeiro, realizei uma breve Avaliação Pós-Ocupação – APO (Vargas, 2008), a fim de verificar se as premissas iniciais para o **projeto**, ou seja, se a **minha tradução** do lugar (como **arquiteta**) e o objeto **ambiente construído** agregaram qualidade ao lugar. Através das entrevistas e mapas mentais realizados com **funcionários** – as **traduções destes atores**, foi possível constatar que o **ambiente construído** pós-reforma **interferiu** no coletivo. Mas, diferentes da **minha tradução** (de **arquiteta**), as **traduções dos funcionários** demonstraram muito mais que a melhoria das tarefas exercidas no local (das relações entre funcionários-equipamentos, visitantes-ambiente). Para eles, a **agência do ambiente construído** foi mais efetiva como **mediadora** das relações funcionário/turista; provocou uma aproximação subjetiva unidirecional dos funcionários para com os turistas; fez aflorar a participação dos **funcionários** como **atores no coletivo**, valorizando-os como indivíduos. As **narrativas** dos **funcionários** ainda fizeram **emergir a participação** e o **deslocamento** provocado pelas **mídias eletrônicas - atores virtuais**, como elementos desta aproximação subjetiva, através de referenciais que extrapolaram as fronteiras do lugar e facilitaram os processos de pertencimento e identificação dos funcionários. Além disso, a partir da APO realizada, também houve um **desvio**, um **deslocamento** de posição, que **modificou minha tradução** (de **arquiteta**). (Relato da autora)

Essa APO gerou outras duas narrativas (traduções) anteriores sobre o lugar (Vargas, Azevedo, & Gonçalves, 2008; Vargas & Azevedo, 2012). Esses relatos diversos, diferentes entre si, exemplificam a multiplicidade e diversidade de traduções possíveis do coletivo.

A Cartografia das Controvérsias desencadeada pelas traduções do coletivo vai facilitar a busca pelo entendimento de Qualidade do Lugar. Para os pesquisadores alinhados com os estudos CTS em Arquitetura-Urbanismo do Grupo ProLUGAR/FAU/UFRJ, as diretrizes metodológicas da ANT contribuem para a apreensão de ambientes públicos e privados.

1.6. AS CONTROVÉRSIAS

A partir do entendimento das noções de agenciamento e de tradução, a ANT propõe a **Cartografia das Controvérsias** como abordagem metodológica. Mapear as diversas traduções do coletivo revela agenciamentos e dinâmicas entre atores. “Seguir os atores e deixá-los falar – mapear a dinâmica das traduções recíprocas – possibilita apreender a rede tal como ela se faz, compreender a dinâmica dos processos e evidenciar seu caráter contextual e contingencial” (Rheingantz, et al., 2012, p. 18).

A palavra ‘controvérsia’ refere-se aqui a cada parte da ciência e tecnologia que ainda não está estabilizada, fechada ou em uma ‘caixa-preta’²⁸; isso não significa que haja uma disputa acirrada, nem que tenha sido politizada; podemos usá-la como um termo geral para descrever incertezas compartilhadas. (Callon, Lascoumes, & Yannick, 2009, p. 40).

As **controvérsias** se fazem na medida em que são geradas tensões e interações nas agências entre atores do coletivo. Cartografar as controvérsias possibilita, além de entender as relações que promovem o sentido de qualidade do lugar, compreender a urbanidade latente que se manifesta em seu delineamento. A cartografia também permite o entendimento da complexidade e da diversidade do coletivo.

Nesse processo, foi preciso escolher uma porta ou caminho de entrada, ou seja, o(s) elemento(s) que, a partir das nossas expectativas e interesses, permitiram uma melhor apreensão da rede (Pedro, 2009). Essa porta de entrada conduziu os pesquisadores, em sua imersão, na busca das traduções que possibilitaram mapear o coletivo.

Procuramos dar ‘voz’ a atores humanos e não-humanos e entendê-los como partícipes comuns das translações, permutações, delegações e deslocamentos que ocorrem no coletivo estudado. Propomos o entendimento desse coletivo como uma rede ampliada que envolve o

²⁸ A caixa-preta é um termo usado para situações já estabilizadas, onde não se busca entendimento, ou seja, nesse caso seriam situações tomadas como correntes e funcionais, sem nenhum questionamento de sua aplicabilidade durante a incursão a ser realizada.

lugar. Assim, o **sentido de lugar** passa a ser compreendido como um significado que se dá diante de uma determinada situação global, i.e., varia conforme determinadas assimetrias da rede sociotécnica²⁹.

No capítulo seguinte ainda discutimos a abordagem da ANT relacionada ao entendimento de Lugar para, nos capítulos subsequentes descrever a sequência dos percursos e a cartografia realizada.

²⁹ Este tema será desenvolvido no decorrer dos próximos capítulos. Cf. Capítulo 2.



LUGAR COMO INSPIRAÇÃO

LUGAR COMO INSPIRAÇÃO

Ao pensar no lugar como inspiração, procuramos refletir sobre o significado de lugar na atualidade frente à rede dinâmica de associações proposta na Teoria Ator-Rede e a indissociabilidade entre natureza e sociedade. Segundo Latour (2010), a área de abrangência das redes é incomensurável. A rede sociotécnica (coletivo) nunca se fecha. Quando tratamos ou estudamos essas redes, devido à sua incomensurabilidade, tratamos de pontos focais localizáveis, ou seja, de recortes, cujos agenciamentos ou conexões, em sua dinâmica, podem se estender infinitamente. Assim, “entendemos lugar [...] como um conceito³⁰ [...] em mutação”, que precisa ser (re)pensado constantemente (Castello, 2007, p. 117; excerto e nota nossos).

Nesse sentido,

os lugares já não são interpretados como recipientes existenciais permanentes, mas entendidos como intensos focos de acontecimentos, concentrações de dinamismo, torrentes de fluxos de circulação, cenários de fatos efêmeros, cruzamentos de caminhos, momentos energéticos. (Montaner, 2012, p. 44).

Para Norberg-Schulz (2008, pp. 444-445), o lugar é composto de ações e acontecimentos, mas também possui “substância material, forma, textura e cor. Juntas, essas coisas determinam uma ‘qualidade ambiental’ que é a essência do lugar. Em geral, um lugar é dado como um caráter peculiar ou ‘atmosfera’”.

Mas Tuan (1983, p. 153; nota nossa) também evidencia o tempo como uma das “várias condições necessárias para um sentido elementar de lugar. Lugar é uma pausa no movimento. [...]. A pausa permite que uma localidade³¹ se torne um centro de reconhecido valor”.

No nosso entendimento, portanto, o coletivo envolve o lugar. O lugar, em uma perspectiva ANT, passa a ser um ‘recorte’ do coletivo, localizável em espaço e tempo (figura 2). Nesse aspecto, o lugar depende da dinâmica – dos agenciamentos - do coletivo ampliado e se constitui a partir dessa experiência; também depende de configurações momentâneas, de ‘atmosferas’, que lhe conferem significado. As variações nessas dinâmicas podem alterar o sentido de lugar. Esses agenciamentos associados ao coletivo, traduzidos por meio de óticas

³⁰ Para os pesquisadores do Grupo ProLUGAR, o termo conceito é ‘duro’, ‘fechado’, restritivo. Melhor seria utilizar entendimento, significado.

³¹ Como o local da experiência – o lugar.

distintas, designam o que se entende como Qualidade do Lugar. Segundo Rheingantz et al (2012, p. 17):

Exploramos o tema *qualidade do lugar* como uma 'rede de interfaces sociotécnicas' configurada a partir de uma mistura ou 'coletivo' de homens, coisas e técnicas cujo movimento 'apaga' as fronteiras entre sujeito e objeto (Pedro 1998); onde os fatos se tornam 'objetivos' pela reapropriação local, em diferentes pontos ou conexões da rede, por diferentes atores (Pedro & Pacheco 2003).

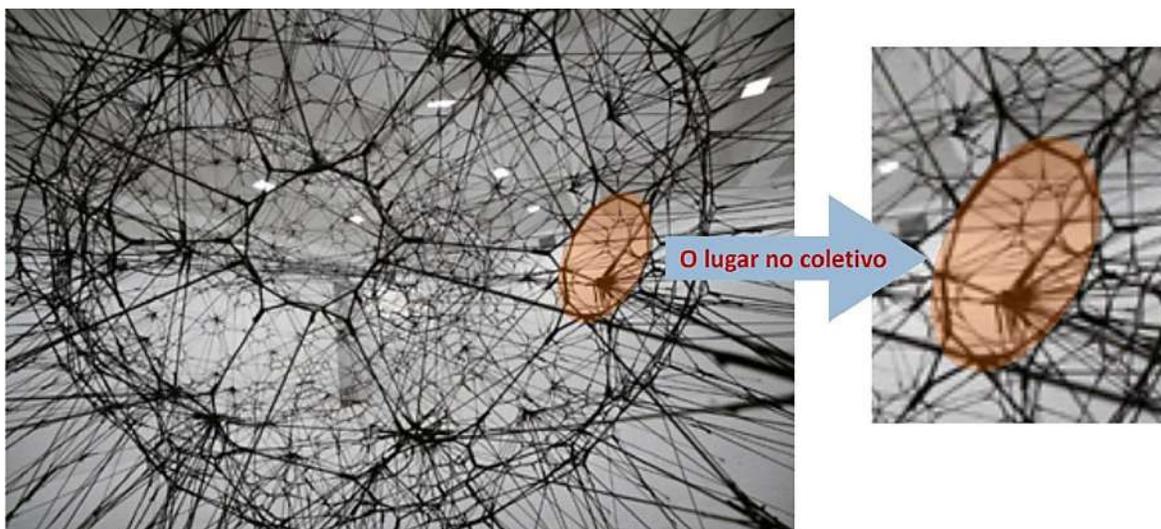


Figura 2. Esquema explicativo do lugar como um recorte do coletivo.
Montagem sobre a imagem da obra de Tomás Saraceno (2009)

[A] **Qualidade de um lugar**, por sua vez, está relacionada com um sentimento de difícil explicação, uma vez que inclui valores, sensações e concepções relativas ao conjunto de atributos físico-formais do lugar, bem como às atividades e ações que ali são exercidas. (Rheingantz, et al., 2012, p. 20).

De acordo com esse entendimento, defendemos a ideia de que a qualidade do lugar varia conforme as assimetrias³² geradas no coletivo, ou seja, como está associada a uma determinada situação localizada em tempo e espaço, é dependente das associações e mediações que estimulam mais ou menos a ação/agência de determinados atores; são deslocamentos que produzem conexões mais ou menos fortes com o ambiente.

Em minha incursão no Mirante do Pão de Açúcar (Vargas, 2008)³³ pude observar estas **assimetrias** na **percepção do lugar**, que demonstraram a complexidade e peculiaridades vivenciadas em um mesmo espaço-tempo característicos da atualidade. Neste caso, após a reforma executada na

³² Cf. Capítulo 1, seção 1.4, que trata do entendimento de simetria generalizada em uma perspectiva alinhada com a ANT.

³³ Cf. também *Subjetividades nas Relações Pessoa-Ambiente no Mirante do Pão de Açúcar: Reflexões sobre Lugares de Turismo* (Vargas & Azevedo, 2012 - Anexo).

Cafeteria do mirante, ocorreu uma mudança expressiva na ação dos **funcionários**. Antes apáticos e quase clandestinos, através do encontro com os **turistas**, **mediado** pelo novo **ambiente**, passaram a **experienciar** serem vistos e reconhecidos – a sensação de **pertencer ao lugar**, cujo processo de identificação não ocorreu com o seu próximo, mas com o que lhes fez sentir ser parte de um mundo que chega a sua casa através de um ‘monitor’. Neste aspecto, as **mídias eletrônicas**, como **atores-rede virtuais não-humanos**, também foram consideradas como **mediadoras** destes **agenciamentos**. Já para os **turistas**, devido a sua **transitoriedade**, não foram agregados significados expressivos à ação em curso. Neste caso, os agenciamentos praticados no **coletivo** demonstraram que as **conexões pessoa-ambiente** se tornaram **mais fortes** (geraram assimetrias) e **alteraram** a **percepção de lugar** para os funcionários, enquanto que, para os turistas, não produziram efeitos tão significativos; demonstram, neste caso, a **concomitância de experiências distintas** na percepção do lugar. (Relato da autora)

Vale ressaltar que essa abordagem não se alinha com o ‘conceito’ de não-lugar proposto por Augé (1994)³⁴. Como um ‘recorte’ do coletivo e diante da diversidade de atores envolvidos, como o apresentado no exemplo acima, o lugar nunca será totalmente desprovido de significantes, sejam eles positivos ou negativos.

Tudo isso se articula ainda com a revisão total da dicotomia sujeito-objeto, que vem sendo ‘desconstruída’ em busca de uma relação inteiramente aberta, do desenvolvimento de novas subjetividades e da potencialização da comunicação intersubjetiva frente ao dogmatismo do objetivo, do universal, do unitário. (Montaner, 2012, p. 12)

2.1. O LUGAR NA ATUALIDADE

O lugar atual, como coletivo, se constitui de momentos passados que, pela ação do tempo, já não nos interessam mais desvendá-los, passamos, então, a tratá-los como microcosmos (atores-rede). O passado não ‘morreu e está enterrado’, ele se mantém presente em sua condição e participa da dinâmica de ações do coletivo, arregimentando novos atores. Então, “o que se acha diante de nós é o agora e o aqui, a atualidade em sua dupla dimensão temporal e espacial” (Santos, 2009, p. 14).

No caso da discussão proposta nesta pesquisa, *e.g.*, para o entendimento de qualidade do lugar em *food services*, não é imprescindível investigar a historicidade dos processos de transformação dos *layouts* e dos programas das cozinhas desde a antiguidade. Na busca desse entendimento, o que importa é compreender as implicações desse conjunto de ações nos agenciamentos e arregimentações de atores que envolvem a diversidade e complexidade desse coletivo ampliado na atualidade.

³⁴ Segundo Augé (1994, p. 95), “o espaço do não lugar não cria nem identidade singular nem relação, mas sim solidão e similitude”.

No prólogo da edição revista e ampliada de *A Modernidade Superada*, Josep Maria Montaner expressa preocupação com a necessidade de uma mudança de paradigmas em Arquitetura-Urbanismo, diante das transformações que vêm ocorrendo desde o final do século XX até hoje (globalização, o predomínio das TICs³⁵, entre outros); seria “evoluir do pretense sujeito universal até a diversidade de cada contexto e de cada sociedade” (Montaner, 2012, p. 12).

Nessa condição,

Se antigos teóricos procuravam identificar as bases singulares e essenciais da arquitetura, hoje o foco recai sobre a multiplicidade e a pluralidade, à medida que os fluxos, as redes e os mapas substituem as grades, as estruturas e a história. Se antes os argumentos eram de origem corbusiana ou palladiana, hoje, Henri Bergson³⁶ e Gilles Deleuze são estudados por terem antecipado processos não formais. (Vidler, 2013, pp. 247 - nota nossa)

Aos aspectos relativos à sociabilidade no âmbito do lugar, caracterizados por inter-relações pessoais diretas, associam-se muitas vezes relações desenvolvidas além-sítio³⁷, que acontecem no lugar e necessitam de uma carga cada vez maior de subjetividade.

Nesse sentido, as TICs imprimiram novas formas de entendimento das noções de distância e de tempo. “Ambos, espaço e tempo, estão sendo transformados sob o efeito combinado dos paradigmas das tecnologias da informação e pelas formas e processos sociais induzidos pelo processo atual de mudança histórica” (Castells, 1996 *apud* Firmino, 2011, p.17).

Os atores humanos, por sua vez, envolvidos em agenciamentos globais, também continuam entrelaçados com as condições locais, do lugar (do recorte do coletivo), plantados no ambiente em que operam. Nessas ações locais, nesse espaço-tempo, ou nessa performance, é que se produz o sentido de lugar na atualidade.

As cidades e o mundo contemporâneo têm sido inundados por tecnologias novas e miniaturizadas, que têm mudado a vida das pessoas nas últimas duas ou três décadas. Acima de tudo, essas tecnologias têm se combinado com elementos velhos e tradicionais do espaço urbano e de nossa vida cotidiana para formar seres, cidades, objetos e espaços robóticos e cibernéticos.

Assim como os elementos tradicionais continuam dominando a cena urbana e a construção de lugares e espaços, a maioria ainda toma por certo ou não se dá conta das novas tecnologias telemáticas. Corrobora para isso a invisibilidade das TICs, muito pequenas ou muito escondidas para serem percebidas como novos elementos do espaço.

³⁵ Tecnologias de informação e de comunicação.

³⁶ Filósofo francês (1859-1941), recebeu o Prêmio Nobel de Literatura em 1927.

³⁷ Nesse caso faço uma referência clara às possibilidades de inter-relações pessoais travadas através das TICs, onde os meios de troca e socialização dispensam a proximidade ou as trocas diretas comunitárias.

O que é importante sobre esta conceituação de um espaço híbrido e simbiótico é a natureza integrativa e invasiva (infiltrada) com que as tecnologias telemáticas são consideradas partes do espaço como um todo. (Firmino, 2011, p. 18)

Milton Santos (2008, pp. 35-37) faz referência aos ‘espaços’³⁸ da globalização como um meio técnico-científico-informacional constituído em redes, onde em sua ação local, no lugar, “presidem o trabalho e o capital (vivo)” e em seu âmbito ampliado, global, se referem à circulações, distribuição e consumo. **“O lugar, aliás, se define como funcionalização do mundo, e é por ele (lugar) que o mundo é percebido empiricamente”**.

Dessa forma, esse entendimento envolve tanto ações locais quanto ações globais: os ambientes em sua materialidade, os fluxos de informações, tecnologias, desejos, sentimentos e interpretações que vão dar origem às traduções sobre o lugar e a urbanidade³⁹ presente nessa conjugação. “Tudo se torna potencialmente parte de um espaço complexo de interações sociais, sem limites ou fronteiras, e dentro do contexto das relações capitalistas de produção, distribuição e consumo” (Firmino, 2011, p. 23).

Quanto menos importantes as barreiras espaciais, tanto maior a sensibilidade do capital às variações do lugar dentro do espaço e tanto maior o incentivo para que os lugares se diferenciem de maneiras atrativas ao capital. O resultado tem sido a produção da fragmentação, da insegurança e do desenvolvimento desigual efêmero no interior de uma economia de fluxos de capital de espaço global altamente unificado. (Harvey, 2011, p. 267).

Na atualidade, a participação das TICs, associada à uma impotência gerada no lugar, devido ao número de possibilidades e à constatação de sua incompletude diante da fragilidade do coletivo, por sua própria permeabilidade, produzem incerteza e insegurança nas relações públicas comunitárias das grandes cidades.

Nesse aspecto, para o equilíbrio das práticas urbanas, ao mesmo tempo em que se valoriza cada vez mais a privacidade dos ambientes internos, Jacobs (2009) considera que é necessário atender a um desejo, simultâneo e imanente, de manter relações que proporcionem aproximação, prazer e auxílio na esfera pública.

Esse caráter dos lugares da atualidade justifica uma necessidade crescente de transferir para ambientes privados práticas comuns experienciadas em ambientes públicos. E, ainda, em

³⁸ O termo ‘espaço’, dos geógrafos, como área organizada pela sociedade, para nós, no Grupo ProLUGAR, traduz-se como ambiente. ‘Ambiente’ envolve o espaço físico e toda a rede de ações entre humanos e não humanos, já que em arquitetura-urbanismo, ‘espaço’ gera interpretações relativas somente às dimensões físicas (lineares, áreas, volumes).

³⁹ Entendendo urbanidade como “uma relação ou um processo que é vivenciado no lugar” (Rheingantz, 2010, p. 9), onde “o mundo lá fora” (Latour, 2001, p. 338) não existe independente de um mundo interior e vice-versa, ou seja, não existem barreiras entre interior e exterior. As práticas vivenciadas no coletivo estão presentes em qualquer lugar e são um reflexo destes agenciamentos.

referência às questões da permeabilidade do coletivo, se desmantelam fronteiras entre exteriores e interiores no tocante à urbanidade. As experiências dependem muito mais dos agenciamentos entre os atores no coletivo do que de barreiras entre exteriores e interiores, público e privado.

Segundo Bell (2005, p. 52), a “vida na cidade e o hábito de comer fora estão mesclados, e [...] essa mescla ilustra processos mais amplos que operam nos ambientes urbanos”. A globalização se aproxima da vida diária e do cotidiano dos lugares. “Em uma concentração desses processos, comer fora nos remete ao pensamento de cidade grande como um obstáculo aos fluxos disjuntivos da cultura contemporânea, incluindo os cenários globais da alimentação” (Appadurai, 1990; Ferraro, 2002 *apud* Bell, 2005, p. 52).

Os *food services*, nesse contexto, se entrelaçam à vida pública das cidades: na ‘segurança’⁴⁰ de seus ambientes atuam como mediadores de experiências típicas da vida urbana; de encontros, afabilidade, cortesia e prazer no contato público.⁴¹

2.2. LUGARES DE CLONAGEM

Nos lugares da atualidade também há uma necessidade de incorporar ao dia a dia imagens que são reflexo de desejos e fantasias, revelando uma tendência à procura de simulações estéticas ‘hiper-realistas’⁴² da vida cotidiana (Vargas, 2009). Esses lugares são centros de consumo, baseados em signos e numa cultura imagética que, incorporados ao coletivo, vão provocar alterações em sua dinâmica; alteram estilos de vida urbanos e, sobretudo, as atividades de lazer (figuras 3).

Mas é no sentido “de criação de vida” e de lugares de experiência que utilizamos, o termo ‘clonagem’ indicado por Castello (2007, p. 198) nesta pesquisa.

[Com] a intenção de invocar e revigorar o forte *componente humano* que integra as ações arquitetônico-urbanísticas por sua associação direta ao exercício da *vida* e que, algumas vezes, apresenta-se como que esmaecido nas considerações exercidas pela crítica da área – quando não, posto imediatamente de lado.

Os lugares de clonagem, ou ambientes temáticos, são aqueles “que copiam qualidades encontradas em outros lugares, ou que criam o que se acredita atribuir qualidade a um

⁴⁰ Muito mais no sentido da sensação de segurança, do sentir-se protegido, do que de uma segurança efetiva. Visto os acontecimentos relativos aos ‘arrastões’ em restaurantes da cidade de São Paulo (nesse caso, também se quebram barreiras entre interiores e exteriores).

⁴¹ Esses aspectos dos *food services* na atualidade são tratados no próximo capítulo. Cf. Capítulo 3, seção 3.2.

⁴² Termo utilizado por Baudrillard para designar “um mundo no qual o acúmulo de signos, imagens e simulações por meio do consumismo e da televisão resulta numa alucinação desestabilizada e estetizada da realidade”. (Featherstone, 1995, p. 140).

espaço urbano” (Castello, 2007, p. 1) mas, nem por isso, deixam de possibilitar experiências gratificantes aos seus usuários; também são aqueles ambientes que buscam refletir reminiscências/referências de outros lugares e culturas distintas – trazem para a arquitetura-urbanismo elementos e referenciais distantes, em busca de uma interlocução espaço-temporal (figura 7). Uma tendência ao cosmopolitismo (ou à homogeneidade) que supera diversidades regionais, econômicas e socioculturais.

Segundo Castello (2007), a clonagem está relacionada com a construção do lugar (*placemaking*) e com o papel que um lugar pode exercer como indutor ao consumo (*placemarketing*). Nesse contexto, podemos classificar a clonagem como: (a) contextualizada, quando a construção do lugar tem relação com características históricas ou faz composições do entorno próximo; (b) não contextualizada, quando procura ‘reproduzir’ referências externas, de outros lugares.



Figura 3. A criação de um *Magic Kingdom*.
Walt Disney World - Orlando, Flórida. Fonte: Web



Figura 4. A clonagem da clonagem-Beto Carrero World.
Penha, Santa Catarina. Fonte: Web

A produção dessas réplicas ainda pode resultar em arquiteturas cujo exagero de imagens ou a simulação do objeto não satisfaçam o imaginário coletivo – ficando restritas ao imaginário do arquiteto e, portanto, não podem ser tidas como clonagem. Ainda assim, sua ambiência pode cair no gosto dos usuários devido aos entrelaçamentos que podem ocorrer no coletivo.

Essas experiências estão atreladas às facilidades de difusão de informações e à ampliação do mercado de produtos em escala global. Tudo isso possibilitado, também, pelas facilidades do ir e vir, ampliadas pelo desenvolvimento dos meios de transporte. Todo esse fluxo no coletivo impregna o lugar de uma pluralidade de símbolos que se misturam aos que já foram cultivados em sua própria história.

Duarte (1998, pp. 43,45) afirma que esse fluxo “propicia paisagens urbanas com referências mundiais” e exemplifica que “os mesmos produtos e símbolos veiculados pelos meios de

comunicação de massa são parâmetros de comportamento tanto em São Paulo quanto em Paris ou Moscou”. Isso sem falar especificamente do “ambiente global da Internet”, que altera as “limitações do tempo cronológico e do espaço concreto”. Nesse caso, também não tratamos de clonagens, mas de uma tendência dos arquitetos em replicar paisagens com arquiteturas que podem estar em todo lugar e em lugar algum (figuras 5a e 5b).



Figura 5a. Centro de Convenções de Paris.
Projeto: Christian de Portzamparc, 1994-1999.



Figura 5b. Cidade das Artes, Rio de Janeiro.
Projeto: Christian de Portzamparc, 2002-2013.

Fonte: www.portzamparc.com. Acesso em jul/13.

Todo esse contexto circunstancial foi explorado aqui como uma tendência, manifestada na Arquitetura-Urbanismo de ‘fora’ para ‘dentro’, ou seja, se manifesta no coletivo, se apresenta nas cidades e ‘impregna’ os ambientes *food services*; é uma ‘teia’ que se alastra, deixa seus rastros e ainda mantém traços na atualidade. Essa tendência e suas consequências, quando manifestadas especificamente nos *food services*, foram aprofundadas capítulo 3 e exemplificadas no capítulo 4.



Figura 6. Alcatraz E. R., Tóquio.

Fonte: www.gestãoderestaurantes.com.br. Acesso fev/14.



Figura 7. Snow Restaurant, Kemi.

Fonte: www.gestãoderestaurantes.com.br. Acesso fev/14.

Diante de todos os argumentos contextuais apresentados, conseguimos pistas importantes sobre a complexidade das conexões globais dos *food services* na atualidade, que procuramos aprofundar nos próximos capítulos e entrelaçar às questões locais em busca do entendimento de qualidade do lugar, frente a diversidade de atores-rede que concorrem para a materialização do ambiente construído na atualidade.

O LUGAR FOOD SERVICES

O LUGAR FOOD SERVICES

A gente não quer só comida
 A gente quer comida
 Diversão e arte
 A gente não quer só comida
 A gente quer saída
 Para qualquer parte...

A gente não quer só comida
 A gente quer bebida
 Diversão, balé
 A gente não quer só comida
 A gente quer a vida
 Como a vida quer...
 (Antunes, Brito, & Fromer, 1987)

Neste capítulo, partimos da contextualização apresentada nos capítulos anteriores e iniciamos nossa cartografia. Primeiramente buscamos compreender os movimentos que agregaram novas dinâmicas e elementos a essa rede sociotécnica no decorrer do tempo e culminaram na constituição dos *food services* como conhecemos hoje. Fizemos isso através de um breve histórico. Depois, a esses registros adicionamos mais elementos e registros recentes, em busca de agências em um coletivo sem fronteiras e que se encontra completamente entranhado aos movimentos da atualidade.

Procurar entender a dinâmica e o lugar que os *food services* ocupam na atualidade significa trilhar os processos de desenvolvimento dessas redes sociotécnicas como lugares complexos que agregam inúmeras especificidades, além de servir e produzir alimentos. Segundo Beriss & Sutton (2007, p. 1)⁴³, eles tornaram-se símbolos importantes da atualidade, “representando o ethos de cidades, regiões, etnias e nações”. Também reúnem quase todas as práticas econômicas da atualidade – “formas de intercâmbio, modos de produção e os simbolismos por trás do consumo”. Desse modo, os *food services* “assumem um papel simbólico anteriormente reservado somente aos monumentos e eventos públicos”; demonstram aspectos locais (perceptíveis) e globais (simbólicos) dos fenômenos sociais que caracterizam a atualidade. Nesse aspecto, estudar os *food services* como uma rede sociotécnica nos ajudará nessa compreensão.

⁴³ Aqui, os autores utilizam originalmente o termo ‘restaurantes’ ao tratar do assunto. Como é uma das atividades que mais se desenvolve na cadeia *food service* e a terminologia coloquial é muito abrangente, dividindo-se em vários segmentos, podemos concluir que a premissa é válida para quaisquer dos serviços destinados à alimentação fora do lar, desde que os alimentos sejam servidos no local.

“A primeira vantagem de pensar em termos de redes” [e suas inter-relações] “é que podemos nos livrar da ‘tirania da distância’ ou proximidade” (Latour, 1997, p. 3; inserção nossa); elementos que parecem ter ligações estreitas com o objeto/ação analisado(a) - nesse caso a qualidade dos lugares destinados à alimentação fora do lar - podem se mostrar extremamente remotos em suas conexões; por outro lado, elementos que parecem infinitamente distantes, como a participação destes lugares na dinâmica dos coletivos urbanos e sua inserção em uma indústria globalizada, multibilionária e internacional, podem manter conexões estreitas quando postos em cena (figura 8).

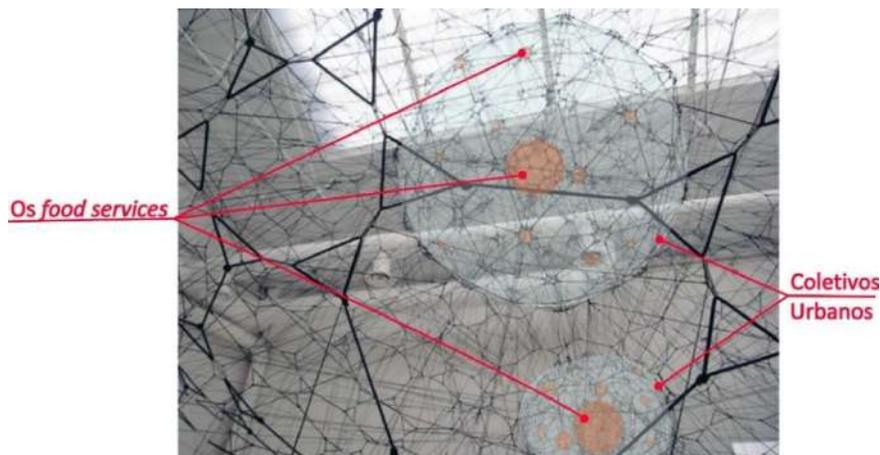


Figura 8. O coletivo ampliado, envolvendo os coletivos urbanos e, por conseguinte, os food services. Montagem da autora sobre a imagem da obra de Tomás Saraceno (2009).

Nesse sentido, é preciso entender a justaposição desse conjunto dinâmico e heterogêneo de experiências ou de fluxos e possibilidades não deterministas que configuram as redes sociotécnicas ou coletivo. “A noção de rede é ela própria uma forma – ou talvez uma família de formas – de espacialidade” (Law, 1992, p. 7).

3.1 UM BREVE HISTÓRICO SOBRE OS *FOOD SERVICES*

Historicamente, os serviços de alimentação possuem uma relação estreita com a formação e a vida das cidades. Na medida em que as cidades se estabelecem e se constituem como ‘*pólis*’ surgem, também, lugares destinados a servir e reunir as pessoas em encontros sociais comunitários em torno da refeição.

O hábito de comer fora de casa tem origem nos banquetes da antiguidade, que eram reuniões sociais para celebração e, também, demonstração de poder e hierarquia. Registros indicam que na Mesopotâmia já existiam tabernas, cuja função era atender viajantes e habitantes do lugar oferecendo alimentação, descanso e o benefício da companhia feminina. Esses lugares serviam para reintegrar os homens à sociedade, através de um ritual de passagem – os

viajantes, em contato com os outros clientes, libertavam-se das impurezas físicas e morais antes do retorno às suas casas (Monteiro, 2004).

Na Roma Antiga, os *thermopolia* eram os locais que serviam alimentos prontos para o consumo. No salão de atendimento, possuíam um balcão para colocação e exposição dos alimentos e bebidas prontos, aos moldes dos restaurantes atuais de serviço rápido, tipo bufê (figura 9). Eram construções que também abrigavam a residência do proprietário do *thermopolium* e, em muitos casos, um bordel no pavimento superior (Giuntoli, 2009).



Figura 9. *Thermopolium* na *Via dell'Abbondanza*, Pompéia. Fonte: Giuntoli (2009).

Os primeiros ambientes destinados à alimentação coletiva com uma cozinha estruturada (com características organizacionais definidas, funções e fluxos eficientes) apareceram nos mosteiros da Idade Média (figuras 10 e 11), devido à necessidade de suprir uma faixa da população que não possuía instalações para cozinhar em casa (Monteiro, 2004; Finkelstein, 2005).



Figura 10. Refeitório Convento de Cristo, Tomar, PT.
Fonte: www.tomarerratemplariafotos.blogspot.com.br.
Acesso em jul de 2013.



Figura 11. Cozinha Convento de Cristo, Tomar, PT.
Fonte: www.tomarerratemplariafotos.blogspot.com.br.
Acesso em jul de 2013.

No século XVII, tanto no Ocidente como no Oriente, existiam mercados, bazares, hospedagens, cozinhas de bairros, casas de vinho e tabernas que funcionavam como serviços de alimentação rudimentares (figura 12). E, precedendo a Revolução Francesa (no século XVIII), com a apropriação do termo referente ao costume francês de servir um caldo de carne medicinal restaurador - *restaurant*, surgiram os restaurantes (figura 13) com cardápio mais elaborado, vários itens e mesas com toalhas para pequenos grupos (Finkelstein, 2005).



Figura 12. Tradução⁴⁴ de uma Casa de Café em Constantinopla – século XVII.

Fonte: www.commonswikimedia.org. Acesso em jul de 2013.



Figura 13. Tradução do Café Procope em Paris – século XVIII. Fonte www.commonswikimedia.org.

Acesso em jul de 2013.

Mas só houve um incremento nos serviços de alimentação com a Revolução Industrial, no século XVIII, que introduziu mudanças nos hábitos de vida das cidades, tornando os serviços de alimentação fora do lar cada vez mais necessários naquele novo contexto. Posteriormente, o advento da eletricidade, em 1879, proporcionou a participação de diversas máquinas e equipamentos nos processos de conservação, manuseio, cocção dos produtos e, até mesmo, no uso destes serviços. “A eletricidade por fio produziu, aqui, uma mudança fundamental, uma das mais importantes na história da tecnologia doméstica” (Banham, 2003, p. 13), com reflexos em toda a configuração do coletivo urbano.

As traduções⁴⁵ dos artistas plásticos, a partir dessa época, reproduziam esses lugares como centros de encontros, de práticas comunitárias; de fruição da cidadania e das vivências da cidade (figura 14). Lá, como já foi amplamente explorado no cinema e na pintura, encontravam-se artistas, pensadores e políticos. Muitos desses estabelecimentos extrapolavam os limites de seus interiores e levavam suas atividades para as ruas (figura 15),

⁴⁴ Utilizamos o termo ‘tradução’ porque consideramos que um desenho ou uma pintura é um retrato do lugar sob a ótica de seu autor, portanto, da mesma forma que um relato verbal ou textual, é uma expressão que traduz o lugar.

⁴⁵ Cf. nota anterior.

ocupando as áreas públicas com mesas e cadeiras (prática vivenciada até hoje em algumas localidades de grandes centros urbanos).



Figura 14. Tradução *Cafes in Paris*, de Scherbinovskiy (1897-1900). Fonte: www.commonswikimedia.org. Acesso em jul de 2013.



Figura 15. Tradução *Conversazione al Caffè*, de Giovanni Boldini (1877-78). Fonte: www.commonswikimedia.org. Acesso em jul de 2013.

Devido ao avanço dos processos industriais e dos movimentos que envolviam desde a emancipação da mulher até o crescimento da população da terceira idade, entre outros, houve, no decorrer do século XX, uma ampliação significativa deste mercado. Estimuladas pelas facilidades do desenvolvimento tecnológico, as grandes cidades foram colocadas frente a uma nova realidade que proporcionou as bases para o crescimento de um amplo espectro de serviços profissionais de alimentação (Vargas, 2009).

Na atualidade, os *food services* agregam outras funções (atração turística, entretenimento, comodidade), tornando-se parte da estrutura econômica de larga escala da sociedade industrializada e de âmbito internacional (Finkelstein, 2005). Aliados a estes fatores, os benefícios e interferências introduzidos pela tecnologia - nestes inclusos os recursos dados ao ambiente, configuram ações e relações cada vez mais complexas nessas redes sociotécnicas.

3.2 A TESSITURA DOS *FOOD SERVICES* NA ATUALIDADE

Para mapear essas redes, a partir daqui começamos a reunir todas as inscrições, todos os relatos que chegaram às nossas mãos e sobrepor em camadas (*layers*⁴⁶), a fim de entender os deslocamentos de fora para dentro e de dentro para fora do lugar, “mas cujo sentido global ficaria perdido sem este panóptico, sem esta compilação notarial” (Latour & Hermandt, 2004, p. 63). Como Latour & Hermandt (2004, p. 48) esclarecem,

⁴⁶ O uso do termo em língua inglesa está mais próximo da linguagem e do entendimento dos arquitetos devido ao uso corrente da ferramenta digital *Autocad*.

[...] assim também todos os lugares do mundo, por mais diferentes que sejam, ganham, através do mapa, uma coerência ótica que os torna todos comensuráveis. Por serem todos planos, os mapas podem ser sobrepostos, e permitem, portanto, comparações laterais com outros mapas e outras fontes de informação, que explicam esta formidável amplificação própria dos centros de cálculo. Cada informação nova, cada sistema de projeção favorece todos os outros.

Essa rede sociotécnica na atualidade (quadro 3), conforme classificação da ABIA (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos), trata: dos serviços comerciais⁴⁷ destinados à alimentação fora do lar, dos serviços caracterizados como comerciais leves⁴⁸ e dos comerciais alternativos⁴⁹ (ECD 2010).

CANAIS	COMERCIAL	COMERCIAL SERVIÇO	COMERCIAL ALTERNATIVO	SOCIAL
DEFINIÇÃO	Objetivo principal da operação é a geração de lucro com a venda de refeições.	A alimentação é oferecida como serviço, não é a atividade principal do negócio, mas tem objetivos de lucratividade.	A venda de refeições prontas para o consumo imediato ou posterior. Fonte alternativa de lucro.	A alimentação é um serviço, o objetivo não é a obtenção de lucro.
SEGMENTOS	<i>À la carte</i> Restaurantes { Auto serviço Bufê <i>Fast-foods</i> <i>Lanchonetes</i> Padarias Bares Quiosques Bufês Rotisseries independentes Vending machines	Hospitais	Lojas de conveniência	Forças armadas
		Escolas	Serviços em supermercados	Merenda escolar
		Caterings		Presídios
		Hóteis/motéis		Restaurantes populares
		COMISSARIAS		

Quadro 3. A abrangência do termo *food services* na atualidade⁵⁰. Fonte: ECD (Vargas, 2009).

O setor *food service* vem crescendo progressivamente (gráficos 1 e 2). Somente no Brasil alcança 60 milhões de refeições diárias (quadro 4) - com previsão para 80 milhões de refeições/dia até 2020; representa um faturamento de R\$420 milhões por dia (Donna, 2010 a; Donna, 2010 b). Como resultado, são 1,2 milhões de ambientes destinados a essa atividade

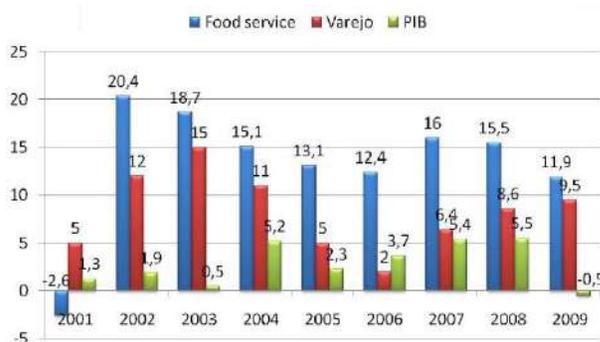
⁴⁷ Compostos pelos restaurantes: "à la carte", autosserviço, prato pronto, churrascarias, pizzarias; lanchonetes, padarias; bares; quiosques; bufês; rotisseries independentes; *vending machines*.

⁴⁸ São os serviços prestados em hotéis, motéis, escolas, hospitais e caterings (aéreo, terrestres e marítimos).

⁴⁹ São as lojas de conveniência, rotisseries e lanchonetes dentro de supermercados.

⁵⁰ Os serviços grifados em cinza não fazem parte do recorte da pesquisa.

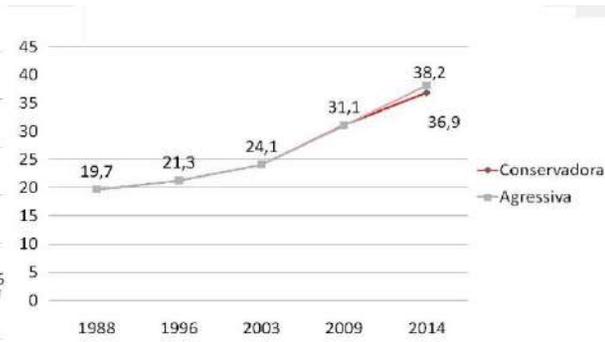
e 6 milhões de empregos gerados (BRANDÃO 2010). Esses dados⁵¹ reforçam a importância em aprofundar o entendimento da qualidade destes lugares.



Fonte: ABIA/IBGE

Gráfico 1. Valores do mercado *food service* (o eixo vertical indica percentuais de crescimento).

Fonte: ECD (Donna, 2010 a, p. 10).



Fonte: IBGE / POF 2008-2009 e ECD Consultoria (2014)

Gráfico 2. Expectativa (%) dos gastos com alimentação fora de casa. Fonte: ECD (Donna, 2010 a, p. 12).

Setor	Descritivo	Número de refeições / dia
Refeições coletivas industriais	Considera as concessionárias com refeições no local	8.5 milhões
Refeições em restaurantes (benefício-alimentação)	Considera refeições de benefícios das empresas a seus funcionários	5.2 milhões
Restaurantes em todos os formatos	Considera 200.000 estabelecimentos dos 300.000 apontados pelo IBGE	20 milhões
Redes de fast food	Considera o sistema de franquias (10.568 estabelecimentos)	3 milhões
Padarias	Considera 50.000 padarias das 63.500 que servem refeições	7.2 milhões
Hotéis	Considera todos os hotéis corporativos, de lazer, incluindo todas as refeições (354.000)	0.173 milhões
Quiosques, lojas de conveniência, bares, lanchonetes	Considera o universo que, segundo o IBGE, pode estar em 500.000 estabelecimentos	16 milhões
Total		60.07 milhões

Quadro 4. Distribuição da oferta de refeições diárias nos *food services* do Brasil, segundo ABERC, ABF, FIPAN-PROPAN, ABIH, IBGE, ECD. Fonte: ECD (Donna, 2010 a).

Nosso interesse foi tratar da configuração desses lugares da atualidade, suas relações e implicações no projeto. Em nosso recorte, restringimos a pesquisa aos serviços de alimentação de cunho comercial, onde há o contato direto com o usuário final (cliente) e,

⁵¹ Estas estatísticas são extremamente dinâmicas devido ao crescimento constante do setor, o que justifica variações nos números indicados nas fontes, ainda que suas datas sejam muito próximas.

principalmente, aos ambientes que possuem, além das áreas de produção e operacionais, locais para a realização de refeições, seja em pé ou sentado.

Hoje, nas cidades, proliferam “*shopping malls*, cenários históricos, restaurantes, locais de entretenimento, complexos esportivos, complexos híbridos, cinemas multiplex” (Castello, 2007, p. 1), entre outros, como áreas de convívio e pluralidade que substituem as praças das cidades. Fazemos referência aos projetos de lugares que procuram “estimular uma determinada percepção, introduzindo, de maneira intencional, novos elementos que irão integrar e se integrar à estrutura ambiental projetada, introduzidos através das proposições projetuais”. Essa característica, presente na arquitetura-urbanismo das cidades da atualidade, busca “reforçar a imagem de urbanidade que um lugar deve conter” (Castello, 2007, p. 31).

Nesse contexto, os *food services* assumem um papel importante de lugares onde se praticam relações públicas que evocam e produzem práticas dos coletivos urbanos, como lazer, prazer, encontros, diferenças, similaridades, memórias e desejos, solidariedade; trazem para os seus ambientes uma diversidade de experiências próprias da coletividade⁵². “Restaurantes⁵³, então, são os pontos de articulação, onde sabores e experiências são construídos e consumidos na esfera pública” (Pardue, 2007, pp. 67 - nota nossa).

Na entrevista realizada com o *chef* Claude Troisgros, também são citadas a influência da economia brasileira e da televisão como meios de popularização e divulgação da gastronomia. Segundo Troisgros, essas influências propiciaram o aumento da busca de lugares para fazer refeições fora do lar como opção de lazer.

P⁵⁴: Você abriu muito mais restaurantes. O que mudou nesse conceito de restaurante? Não sei se estou me fazendo entender, mas o que mudou no uso das pessoas? As pessoas passaram a usar mais esses lugares como lugares de lazer, por exemplo?

CT: Olha, eu acho que o Brasil evoluiu, primeiro, não só na gastronomia, mas em muita coisa. Eu acho que tem uma classe social que antigamente não tinha condições para ir ao restaurante e que hoje se permite isso uma vez ao ano. Aí, vai festejar aniversário, obviamente que não é no Olympe, porque é muito caro ainda, mas é numa *Brasserie*, é numa *Boucherie*, é numa *Trattorie*, uma ou duas vezes ao ano... Mas eu acho que essa classe social ..., ela evoluiu e hoje em dia pode se ter lazer no restaurante *pra* essas pessoas. É incrível, é como ir ao teatro, ao cinema, enfim, é um momento de lazer muito importante. Segundo, acho que a gastronomia evoluiu muito no Brasil. Se você pegar há 20 anos atrás, a gastronomia era uma coisa... eram dois franceses pra cá, três italianos, enfim, era tímida. Tinha uma

⁵² Cf. capítulo 2, seção 2.1.

⁵³ Ver nota 41.

⁵⁴ **P** = Pesquisadora. **CT** = Claude Troisgros. **FS** = Fernando Sá

cozinha brasileira, obviamente, mas uma cozinha mais evolutiva, não havia. Essa gastronomia evoluiu muito, o produtor evoluiu, o material evoluiu, a culinária evoluiu, os *chefs* evoluíram ao mesmo tempo - *chefs* brasileiros incríveis. A televisão apareceu com os programas de culinária. No nosso caso, por exemplo, há 10 anos atrás eu comecei a entrar na televisão e isso me fez, realmente, abrir as portas de uma coisa que antes era o Claude Troisgros, *chef* gastronômico, restaurante muito caro, francês ..., de repente, a televisão me popularizou. Não sei se a palavra é popularizar...

P: Mas você entrou na casa de todo mundo...

CT: Exatamente. E aí as pessoas começaram a ter vontade de conhecer o restaurante do Claude Troisgros, então isso me permitiu abrir as outras casas, mais baratas, com uma cozinha mais perto do dia a dia, enfim, eu acho que isso foi o que aconteceu, mas eu acho que o principal foi a economia brasileira que evoluiu.

[...]

CT: Então essa classe média, como eu falei que se permite ir ao restaurante uma vez ao ano, também pode viajar uma vez ao ano. Viaja, vai no restaurante lá fora, enfim, uma sinergia, né?

P: É, e você falou até do programa de televisão. Programa de televisão também leva esses produtos que não eram tão conhecidos.

CT: Sim, mas por que ‘aconteceu’ o programa de televisão hoje em dia? Tá ‘bombando’ programa de televisão para todos os lados, porque tem interesse, senão, não teriam aparecido. Então, eu acho que a gastronomia que a gente quer - ou não, no Brasil, ainda não é reconhecida. Em muitos países na Europa ela é reconhecida; a gastronomia é uma forma de arte, ela é considerada - como ir ao teatro, ao cinema, como ir a um show de música, como ir a uma galeria de pintura, enfim, é uma arte. Então, quando a pessoa se programa para ir a um restaurante, não é só para comer, porque está com fome, ela quer passar um momento com um amigo, com a família, com a mulher, enfim, é como ir ao teatro, a mesma coisa. (Trecho da entrevista realizada com o *Chef* Claude Troisgros e Fernando Sá⁵⁵ – excerto nosso)

Por outro viés, uma cliente do restaurante no qual realizamos nossa incursão em campo⁵⁶, relata a sua relação com o lugar e as relações interpessoais que mantém ali, além da preocupação com a exposição à violência nos exteriores urbanos⁵⁷.

P⁵⁸: A senhora frequenta esse lugar há muito tempo?

C2: Ah sim, desde que foi criado.

P: E a senhora mora nas redondezas?

C2: Moro ali na Rua [...].

P: A senhora também se utiliza desse lugar para conversar com as pessoas?

⁵⁵ Claude Troisgros é chef francês, conhecido mundialmente por seu trabalho, e radicalizado no Brasil. Fernando Sá é administrador da rede CT e ministra cursos livres de administração de restaurantes e afins em instituições de ensino superior.

⁵⁶ Cf. capítulo 4, seção 4.2 – sobre a nossa incursão no coletivo.

⁵⁷ Em oposição a essa afirmação, vivenciamos nos últimos anos, principalmente na cidade de São Paulo, uma onda de ‘arrastões’ em bares, restaurantes e padarias, que marcou esses lugares com rastros de insegurança.

⁵⁸ **P** = Pesquisadora. **C2** = Cliente 2

C2: Também.

P: É agradável sair à rua e vir a um lugar como esse para conversar?

C2: Ah sim, com certeza. Além do ambiente ser bom e dos alimentos oferecidos também serem de boa qualidade.

P: E se sente mais segura do que indo à praça?

C2: É. Porque, infelizmente, com o término da Copa⁵⁹, a violência retornou e, aí, eu não gosto nem de locais que sejam do lado de fora.

P: Se sente insegura?

C2: Eu me sinto insegura, porque, mesmo quando eles colocam vigilantes e tudo, o meliante sempre consegue invadir e expor a gente.

P: A senhora fez várias amizades aqui dentro?

C2: Ah, sim! Sim.

P: Porque eu vi quando a senhora chegou e perguntou por alguém [uma funcionária] que deve estar doente...

C2: É. O ambiente aqui é muito fraterno, muito amável. Inclusive eles abriram, algum tempo atrás, uma filial daqui [...]. Porque aqui, como você deve saber, o [...] é um café e um restaurante.

P: Isso...

C2: Bom, eles abriram uma filial do [...]. Então, levaram muitos funcionários daqui. Aí, um dia eu fui visitar e fizeram uma festa. Uma amiga falou assim: 'Mas nossa [...], por que você não se candidata? Todo mundo lhe conhece.' Porque eu frequento muito o outro, a gente sempre vai tomar um cafezinho - o daqui que é maravilhoso - ou então comprar coisas, né? Pra levar.

E a gente faz reunião aqui.

P: Reunião? Encontro de amigos?

C2: É, encontro de amigos, aqui é um ambiente muito bom.

(Trecho da entrevista realizada com uma cliente durante a incursão em campo⁶⁰ – excerto e notas nossos)

Essa permeabilidade que acontece entre os interiores dos *food services* e a urbanidade⁶¹ manifestada em um coletivo ampliado também sofre rebatimentos da necessidade crescente de segurança nas grandes cidades. Ainda que discordemos do entendimento de Finkelstein (2005) sobre a relação natureza-sociedade, que para nós é indissociável, sua explanação sobre os fatores que envolvem o alimento nos parece pertinente. Em nosso entendimento sociotécnico engloba os *food services* e demonstra a amplitude do coletivo.

Em toda sociedade, a natureza do alimento e sua distribuição são diretamente influenciadas por uma variedade de fatores econômicos, tecnológicos, políticos, culturais, históricos e sociológicos aparentemente isolados. Na sociedade de consumo, essas influências surgem de várias fontes: a produção em massa de veículos motorizados, o surgimento do

⁵⁹ Copa do Mundo de Futebol sediada no Brasil em 2014.

⁶⁰ Cf. capítulo 4, seção 4.2 – sobre a nossa incursão no coletivo. Como esclarecimento, o restaurante em questão encontra-se em uma das esquinas ladeiam uma praça pública.

⁶¹ No entendimento contextualizado no capítulo 2, seção 2.1; de um coletivo onde não existem barreiras entre interiores e exterior e as relações públicas da cidade também ganham 'lugar' nos ambientes internos para suprir, entre outras coisas, a necessidade de proteção nas grandes cidades.

supermercado, o advento da televisão e da propaganda, as técnicas de confinamento de rebanho e outras. Essas influências, e muitas outras, têm ajudado a modelar padrões de consumo de alimento e a criar a visão geral de que o alimento é um entretenimento moderno e faz parte da cultura popular contemporânea. De influência ainda maior é a popularidade do restaurante e o crescimento dos setores de hospitalidade e turismo. A arquitetura das cidades modernas também contribui na medida em que a maioria das cidades grandes orgulha-se de ter uma grande variedade de cozinhas, que, às vezes, dão nome a bairros específicos como *Little Italy*, *Chinatown*, *the French Quarter* e ‘praças de *fast-food*’. Essas modalidades de comida exercem influência ainda maior sobre as indústrias-satélites, como programas de cozinha na televisão, [...]. Como parte dos setores de hospitalidade e turismo, o alimento transformou-se em um entretenimento multifacetado moldado em grande parte pela culinária internacional e pela migração cultural. É exatamente a natureza comum do próprio alimento que permitiu que ele fosse incluído em uma imensa variedade de práticas e valores culturais⁶². (Finkelstein, 2005, pp. 74, excerto e nota nossos).

Estes aspectos, contextualizados no capítulo 2, são tratados aqui como uma das raízes da questão estudada. Vale ressaltar que a tendência a uma ‘tematização’ dos ambientes food services esteve muito mais presente nos projetos entre o final do século XX e o início deste século; como traços da pós-modernidade, demonstravam, segundo Featherstone (1995, pp. 142-143), uma saturação de “signos e imagens” – uma tendência à “estetização da vida cotidiana”. Menos exacerbados, estes traços ainda se mantêm presentes nos projetos da atualidade.

Característica que se evidencia em projetos que buscam ‘clonar’⁶³ aspectos da vitalidade de outros ambientes urbanos ou regionalismos consagrados na memória (figuras 16 e 17) e/ou, também, quando estes lugares extrapolam seus limites e ganham as ruas, ocupando passeios com mesas e cadeiras (figura 18); caso em que podem ser responsáveis pela revitalização de ruas, bairros e regiões (figura 19) – eles podem “definir paisagens urbanas, refletindo e moldando o caráter dos bairros ou até mesmo a reputação das cidades e regiões inteiras” (Beriss & Sutton, 2007, p. 3).

⁶² Optamos pela transcrição literal do texto da socióloga Joanne Finkelstein, pesquisadora do tema, porque trata a questão sob a ótica da sociologia tradicional, mas, ao mesmo tempo, alimenta a nossa abordagem ator-rede com a riqueza de atores descrita em sua narrativa.

⁶³ Cf. capítulo 2, seção 2.2.



Figura 16. Restaurante Big Apple, Rio de Janeiro, Brasil.
Fonte: arquivo da autora (2001).



Figura 17. Restaurante Big Apple, Rio de Janeiro, Brasil.
Fonte: arquivo da autora (2001).



Figura 18. Restaurantes em Palermo Viejo,
Buenos Aires, Argentina.
Fonte: www.commons.wikimedia.org.
Acesso em jul de 2013.



Figura 19. Restaurantes do Arco do Teles,
Rio de Janeiro, Brasil.
Fonte: Ricardo Beliel/Brazil Photos.
Acesso em jul de 2013.

Harvey (2011) contextualiza essa tendência para a qual Jencks (1984 apud Harvey, 2011, p.271) propõe “que os arquitetos aprendam a usar essa heterogeneidade inevitável de linguagens” e identifica qualidades nessa produção.

A cozinha do mundo inteiro está presente atualmente num único lugar de maneira quase exatamente igual à redução da complexidade geográfica do mundo à uma série de imagens numa estática tela de televisão. Esse mesmo fenômeno é explorado em palácios da diversão como Epcot e Disneyworld; torna-se possível, como dizem os comerciais americanos, ‘viver o Velho Mundo por um dia sem ter de estar lá de fato’. A implicação geral é de que, por meio da experiência de tudo – comida, hábitos culinários, música, televisão, espetáculos e cinema -, hoje é possível vivenciar a geografia do

mundo vicariamente, como um simulacro. O entrelaçamento de simulacros da vida diária reúne no mesmo espaço e no mesmo tempo diferentes mundos (de mercadorias). Mas ele o faz de tal modo que oculta de maneira quase perfeita quaisquer vestígios de origem, dos processos de trabalhos que os produziram ou das relações sociais implicadas em sua produção. (Harvey, 2011, pp. 270-271).

Em consequência, as relações estabelecidas entre os elementos que compõem o quadro acima descrito manifestam uma prevalência sobre a complexidade e a diversidade do conjunto de atores envolvidos na rede sociotécnica dos *food services*. As pesquisas, entrevistas e matérias sobre o setor, com consultores, gestores e projetistas, apontam para a falta de informação e planejamento.

Conhecemos muitas pessoas bem-sucedidas e famosas na área de restauração que aparecem a toda hora em revistas e jornais, contando como foi sua trajetória: de uma pequena e modesta casa, passou a servir em um local maior e hoje é aquele caso de sucesso. Todavia, esses jornais e revistas raramente publicam as histórias de insucessos, de pessoas que investiram seu dinheiro e tempo em um sonho e fracassaram.

Por que alguns conseguem e outros não? A resposta na maioria das vezes é associada a diversos aspectos e não somente um ou outro. Trabalhando como consultor, podem-se ver diversas realidades e diversos casos de sucesso e fracasso. No sucesso, todos têm em comum muito trabalho. No fracasso, todos têm em comum falta de preparo, de informação e, principalmente, falta de planejamento. (Fonseca, 2006, pp. XIX-XX).

Quando entrevistado, o administrador e responsável por promover cursos de gestão de restaurantes, Fernando Sá, relata a sinergia existente entre arquiteto e proprietário-*chef*, nas casas que administra, como também, o trabalho realizado em conjunto; por um lado o arquiteto procura atender aos anseios do proprietário e entender suas necessidades, pelo outro lado o proprietário busca munir o arquiteto das informações necessárias para um bom funcionamento operacional e de suas expectativas quanto à ambiência das áreas de atendimento ao cliente. Nesse trabalho conjunto, a pesquisa e o fornecimento de informações, quanto aos pré-requisitos legais referentes ao projeto, fica a cargo do administrador. Em paralelo, quando Fernando Sá ministra cursos de gestão, percebe a falta de conhecimento prévio de gestores e arquitetos para a execução de obras novas e reformas de restaurantes e afins.

[...]. Como eu tinha comentado com você, quando comecei também a dar palestras, ou até aulas, no IBMEC e no SENAC, você percebe muita gente que monta restaurante, quer economizar, justamente, no arquiteto. Então contrata o amigo, mas não um amigo que faça restaurante, mas o amigo ou o primo ou qualquer coisa do gênero que: 'ah, porque ele fez uma loja de roupa, porque o cara fez um pet shop'. Não tem nada a ver, é outro fluxo, é outra situação, é outra legislação, então isso dá muito problema.

Conversando com muita gente dessa área de restaurante, você às vezes vê a situação e a pessoa não consegue uma legalização porque esqueceu de vários itens fundamentais. Seja a parte do gás, que teria que ser aparente em determinado lugar - o gás tem que ficar com o tubo aparente - ou a altura que passa o tubo do gás. São coisas que o Claude [Troisgros] não quer nem pensar, porque ele quer saber o tamanho da cozinha e o fluxo da cozinha. Agora, se o tubo do gás tem que passar a oitenta centímetros - entre oitenta e um metro e dez - coisas de legislação... depois ele não aprova. O bombeiro não aprova. Então essa situação é importantíssima e pegar um arquiteto que não tem noção disso, vai dar zebra lá na frente. (Trecho da entrevista realizada com o *Chef* Claude Troisgros e Fernando Sá – excerto e inserto nossos).

Fato ratificado no depoimento de um empresário do ramo sobre as dificuldades que teve na operação e adequação às normas vigentes de seus ambientes após a execução do projeto.

P⁶⁴: E com relação ao projeto?

EP: Não, espera, isso foi assim: quanto ao projeto, eu enfrentei algumas coisas extremamente desagradáveis. Primeira coisa que eu enfrentei, primeira coisa não, não sei nem exatamente a sequência, mas houve claramente, do meu ponto de vista, erros de projeto. Um deles foi a caixa de gordura: sendo aquele um andar que ia ser um restaurante com uma cozinha instalada e o outro andar, o andar de festas, me parecia que a caixa de gordura tinha que ser muito grande, não é? Tinham feito uma minúscula. Por outro lado, me assustava muito, também, a ideia da circulação do lixo. Do lixo, porque imagina o calor tropical, o lixo podendo apodrecer... Mau cheiro líquida com uma instituição, mais do que isso, não é? Podem se multiplicar vetores, tipo barata, tipo rato, tipo sei lá o que... Aí, eu descobri que o projeto estava errado nessas coisas.

P: O seu arquiteto não orientou quanto à refrigeração do lixo?

EP: Não, não, não, nada! Não colocou nada. Não respeitou o lixo e fez uma caixa de gordura ridiculamente pequena. Mas eu mandei corrigir e corrigiu-se, o custo é alto, porque tem que quebrar uma coisa que já está feita, não é? Esse foi um problema muito sério. [...]. Ah! Outra coisa, eu tinha claro, para mim, que todos os meus funcionários tinham que seguir todos os padrões de higiene exigidos nesse negócio, ou seja, perfeitamente banhados, com mãos protegidas, com o cabelo que costuma ser com boina, não é? E, obviamente, depois do dia de trabalho todos deviam ter o direito de tomar banho e ir pra casa, não é? Perfeitamente recuperados. Na minha cabeça, o imóvel, embaixo, tinha pouco espaço para isso. Como eu havia comprado dois imóveis virados para frente do imóvel, era só atravessar a rua. Eu achei que podia colocar o vestiário e os banheiros públicos - banheiros para tomar banho, para higiene pessoal - do outro lado da rua. E, aí, ninguém me avisou, quando eu quis fazer disseram que não podia.

P: Mas, no momento do projeto, o senhor foi esclarecido quanto a isso?

⁶⁴ **P** = Pesquisadora. **EP** = Empresário.

EP: Não, não me esclareceram e eu acho que a arquiteta também não sabia disso.

P: Não sabia dessas normas?

EP: Não sabia que eles não podiam se vestir com a roupa de cozinheiro, ajudante de cozinheiro e garçom, e atravessar a rua - atravessar 10 metros. Não pode e eu não sabia disso. Foi um esforço enorme para conseguir instalar, razoavelmente bem, vestiários e banheiros, que reduziam muito a área disponível, digamos assim, do primeiro andar da planta. Foi outra coisa que me atingiu, atingiu no ponto de vista de tempo de obra - 'quebração' de coisa já feita, refazer... Isso foi enquanto o projeto estava antes de ser inaugurado. [...].

P: E com relação ao restaurante, as áreas do restaurante e as áreas operacionais. Quando o *chef* foi operar o restaurante, achou que essas áreas estavam de acordo? Faltavam alguns elementos de suporte, para ele, que deveriam ter sido contemplados no projeto?

EP: Quer dizer, você sabe que nunca se diz que tudo está 100%, mas, em princípio, não houve esse tipo de reclamação, não houve.

P: Nesse momento as áreas de vestiário já tinham sido criadas, já tinham sido solucionadas?

EP: O grande problema que eu enfrentei foi com a saída do lixo, porque, para isso, eu tinha que botar, inclusive, um monta-cargas, e o monta-cargas tem que ser higienizado. Mesmo com lixo saindo empacotado, não é? Depois, tem um pedaço do lixo que tem que ficar dentro do compartimento refrigerado, não é? Então, a minha câmara de frios não tinha sido projetada exatamente dentro das necessidades, mas eu ajustei isso. Isso foi relativamente fácil.

P: Só mais uma informação, então. Quando o senhor teve que fazer esses ajustes para os vestiários, para o lixo, qual foi a posição do arquiteto? Ele participou disso junto com o senhor ou o senhor procurou a solução junto com o seu engenheiro na própria obra?

EP: Olha, para falar a verdade, eu fiquei muito irritado com essas coisas que o arquiteto não podia deixar de ter advertido. Então, não quis lançar mão do conhecimento do arquiteto não, porque ele não conhecia. Como é que você projeta um estabelecimento sem saída de lixo? E você sabe que, para um restaurante, a entrada dos gêneros e a saída do lixo são duas coisas absolutamente fundamentais, não é isso?! Então todo esse negócio não estava bem equacionado, viu?

P: O senhor achou, então, que faltou uma pesquisa? Pesquisa no sentido de procurar conhecer o funcionamento de um restaurante?

EP: Eu disse a arquiteta que ia ser assim, assim assado, mas eu acho que muitas das coisas que eu falei não geraram nela uma interrogação. As interrogações necessárias. Ela confiou no conhecimento profissional dela e fez coisas boas, sem dúvida nenhuma, eu não posso reprova-la por inteiro, mas falhou em algumas coisas muito importantes. As duas que eu te falei, que foram, do meu ponto de vista, o lixo - nem falo da caixa de gordura, porque é obvio que uma caixa de gordura de uma família é uma coisa muito menor que uma caixa de gordura de um restaurante- e a outra coisa foi a questão dos vestiários que, disse ela, também não sabia que era proibido.

P: Que eram as coisas específicas relativas aquela atividade, não é?

EP: Eu tenho a impressão, também, pode ser que eu esteja errado, que a assessoria que os órgãos públicos dão é precaríssima. Porque eu submeti a ideia de fazer uma parede de tijolos aqui - tijolos aparentes - dentro do restaurante, mas eu tinha a preocupação que pudesse criar ninhos para barata. Então, eu estabeleci uma rotina de passar um imunizante, só que, depois que eu faço tudo isso, eles disseram para mim o seguinte: que eu não poderia ter feito a parede de tijolinhos na área onde ficou o bar.

P: Sim, nesse caso foi a vigilância sanitária que disse isso ao senhor?

EP: Eu tive que gastar uma fortuna, porque a única maneira de resolver era colocar um vidro inquebrável. Quer dizer, não há nunca, *ex ante*, um conjunto de sinais. Eu tenho a impressão de que os próprios arquitetos não recebem esses sinais de maneira confiável⁶⁵. [...]. Eu fiquei impressionado com o fato de que a vigilância sanitária examinou tudo, como se aquilo fosse um estabelecimento perigosíssimo e, no final, me vem com umas exigências que, no meu ponto de vista, podiam, perfeitamente, ter sido superadas se tivessem dado o aviso antes. [...]. (Trecho da entrevista realizada com um empresário de *food services* – excerto e notas nossos)

Para corroborar com o relato acima apresentado, até mesmo cartilhas dos organismos de apoio ao planejamento e à implantação de *food services*⁶⁶, indicam um predomínio de atenção às áreas de atendimento ao cliente em detrimento das operacionais no projeto desses ambientes. Os próprios desenhos de suas ‘receitas de bolo’ desconsideram o leiaute das áreas de produção e outros requisitos da legislação que rege o setor (figura 20). Além disso, essas cartilhas: (a) trazem padrões de pré-dimensionamento, independente de considerações sobre as interferências dos aspectos formais de cada ambiente específico, que resultam, como já nos referimos antes, em ‘receitas de bolo’ incipientes; (b) fazem referência somente às áreas de venda, sem preocupações mais específicas com as áreas de produção (figura 21).

⁶⁵ É necessário esclarecer que a Resolução da ANVISA RDC 216 de 15 de setembro de 2004, em seu Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, informa no item 4.1.3: “as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos”.

⁶⁶ São manuais para empreendedores iniciantes, elaborados por órgãos como SEBRAE, SESC e SENAC regionais, que procuram orientar a montagem de novos negócios. Há de tudo um pouco, alguns fornecem orientações mais completas os ambientes para os *food services*, outros não mencionam a apropriação do espaço físico e ainda existem os que fornecem as ditas ‘receitas prontas’, mas inconsistentes (como o apresentado nas figuras 19 e 20).

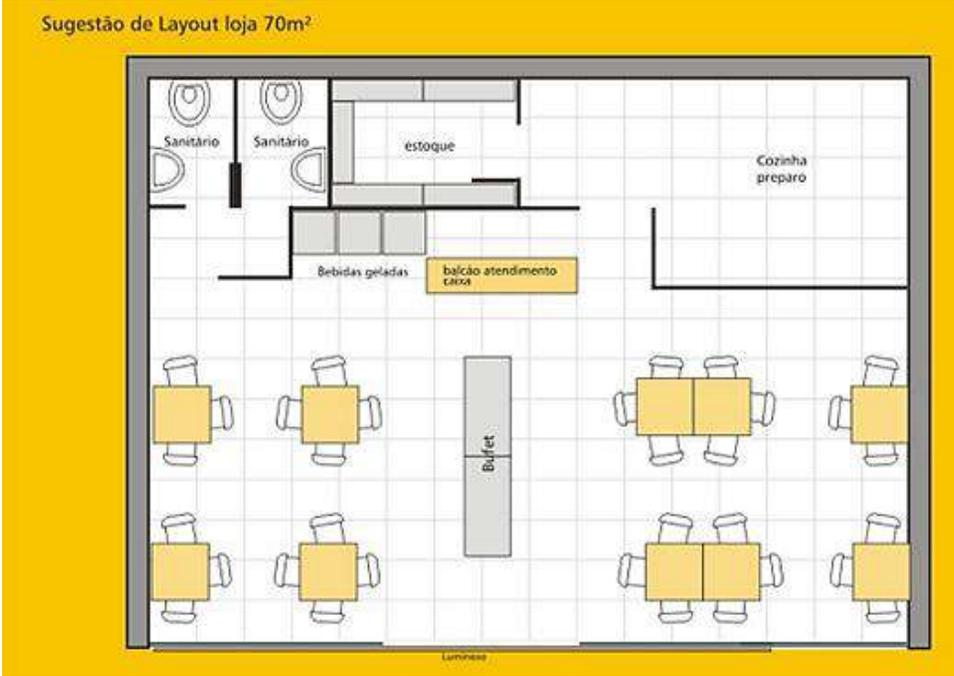


Figura 20. Sugestão de planta da cartilha de orientações sobre a implantação de restaurantes SEBRAE/RS. As referências textuais indicam metragens específicas para os setores. Fonte: (Luiz & Braga, 2006 a).

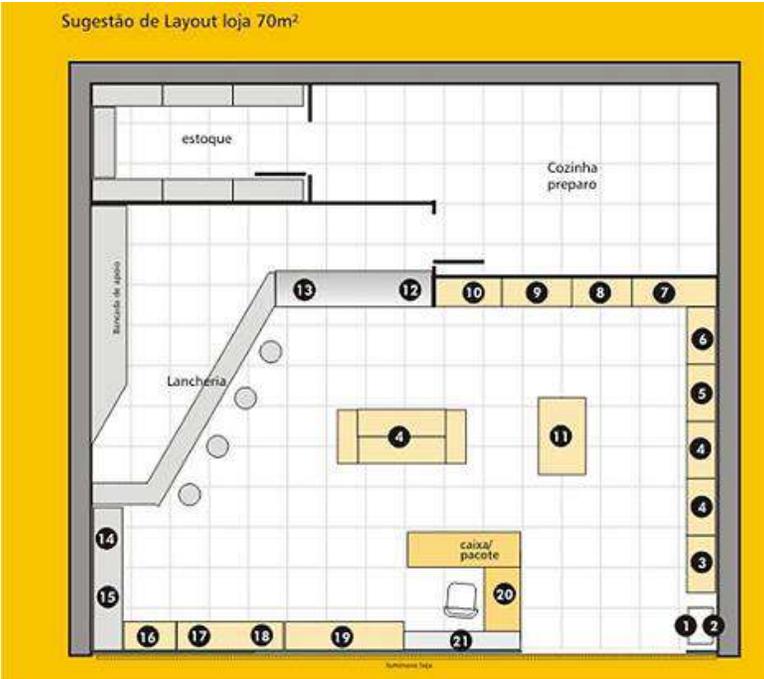


Figura 21. Sugestão de planta da cartilha de orientações sobre a implantação de padarias SEBRAE/RS. As referências textuais desconsideram o leiaute das áreas de produção. Fonte: (Luiz & Braga, (6) Padarias, 2006 b).

Esses problemas persistem no planejamento e gerenciamento de novos estabelecimentos (Fonseca, 2006; Donna, 2010 b), em especial aqueles decorrentes da falta de investimento e do reconhecimento de tal complexidade por parte dos atores envolvidos no processo de

gestão e de projeto. Nesse caso, a ANT pode ser útil para fazer emergir as dificuldades na sua concepção, a partir da imersão no coletivo – na busca de trilhas que nos levem a esse entendimento. Dessa forma, buscamos, com a pesquisa, contribuir para superar práticas intuitivas que resultam em iniciativas equivocadas no planejamento e no projeto de novos estabelecimentos, ou em reformas dos existentes.

Embora o cenário econômico venha criando oportunidades, é consenso entre os especialistas no ramo, que o crescimento acelerado do setor pode representar, também, a multiplicação de problemas ainda recorrentes enfrentados por muitos gestores de alimentação – como o baixo grau de profissionalização na gestão, a falta de mão de obra e de infraestrutura e de um bom plano de gestão. (Gestão&Gastronomia, 2012)

Em paralelo, os órgãos reguladores⁶⁷, principalmente a ANVISA, em sua Resolução RDC nº 216/2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação⁶⁸, que preconiza garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Como o próprio objetivo da resolução esclarece, o foco está concentrado no alimento. Mesmo assim, existem vários pré-requisitos relativos ao edifício que refletem nas condições de trabalho e conforto de funcionários, como também, no serviço ofertado ao cliente.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado. (ANVISA, 2004).

No tratamento desses lugares e do conjunto de fatores e ações que abrangem seus ambientes, como vimos até aqui, não concentramos o foco da narrativa apenas no delineamento dos aspectos sociais que compõem o quadro. Nos concentramos nos atores, nos agenciamentos e desdobramentos dessas redes sociotécnicas heterogêneas, cuja composição reúne:

- (a) **O processo de fabricação de alimentos** (figura 22) – ambientes, equipamentos, produtos, homens e normas;

⁶⁷ Além da ANVISA, os órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais, além das secretarias municipais de urbanismo, podem legislar sobre o projeto e a operação dos *food services* com vistas a atender aspectos de ordem regional. De uma forma geral, esses órgãos seguem as normas da ANVISA, com pequenas alterações complementares à Resolução.

⁶⁸ O regulamento toma como base normas anteriores e códigos internacionais.

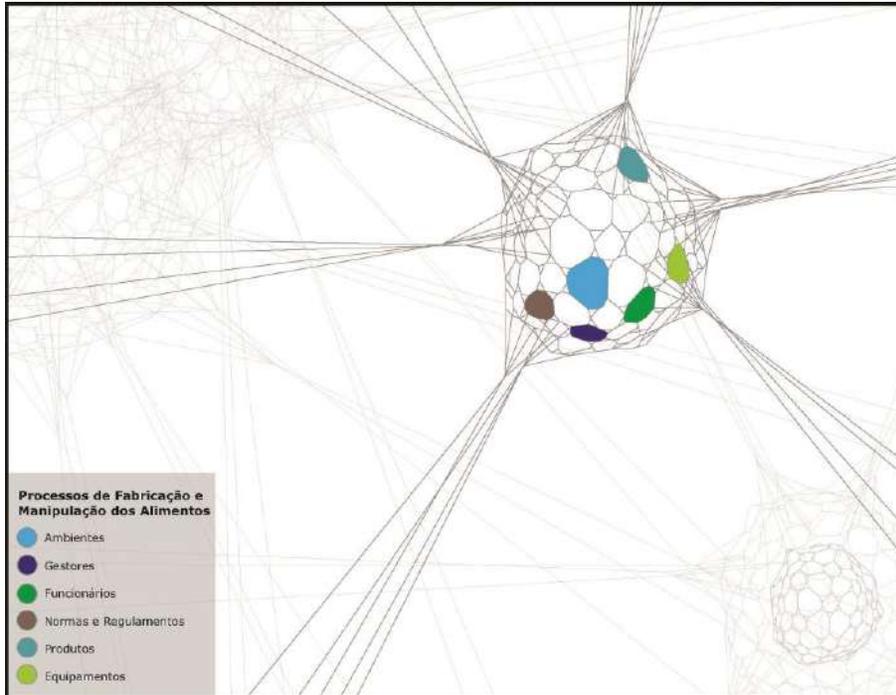


Figura 22. A tessitura da rede que compõe o processo de fabricação e manipulação dos alimentos. Fonte: esquema (Vargas, 2012) e projeto gráfico da autora – desenho de Felipe Rohen.

(b) **A operação** (figura 23) – função, fluxos, ambiente, normas e regulamentos, clientes, funcionários, gestores, alimentos, cardápio e redes de comunicação;

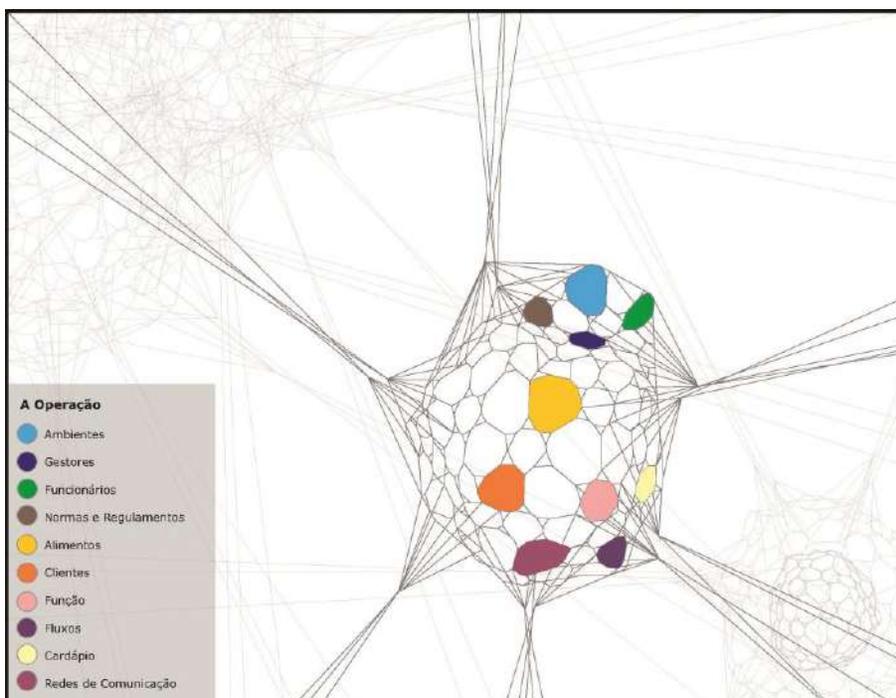


Figura 23. A tessitura da rede que compõe a operação em *food services*. Fonte: esquema (Vargas, 2012) e projeto gráfico da autora – desenho de Felipe Rohen.

(c) **O projeto** (figura 24) – o processo de fabricação de alimentos, a operação, as normas e regulamentos, o ambiente, usuários (clientes, funcionários e gestores), arquitetos e profissionais envolvidos com o processo de projeto.

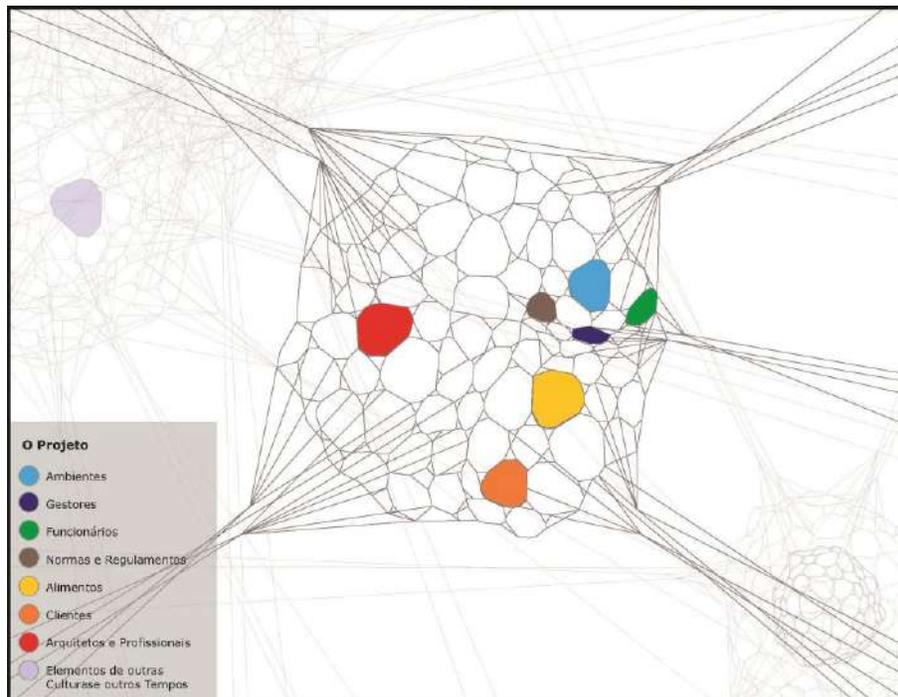


Figura 24. A tessitura da rede que envolve o projeto de *food services*.
Fonte: esquema (Vargas, 2012) e projeto gráfico da autora – desenho de Felipe Rohen.

Todos os elementos entrelaçados representam a **complexidade e diversidade do coletivo**. Ela **evidencia a necessidade de uma ação simétrica no projeto** (figura 25), em atenção aos atores envolvidos e a sua interdependência, diante da importância das atividades ali desenvolvidas. Essas atividades envolvem, além das relações características dos lugares públicos da atualidade, a saúde alimentar, a produtividade e os aspectos socioeconômicos relativos ao seu desenvolvimento nas grandes cidades⁶⁹, entre outras.

Quando nos referimos a uma ação simétrica no projeto, colocamos em questão a postura do arquiteto em sua pesquisa e avaliação pré-projeto; a procura do entendimento do coletivo e a busca por atender o universo de atores desse recorte em sua abrangência, visando a qualidade do lugar. Reconhecemos a existência de tensões⁷⁰ que podem privilegiar mais ou menos alguns atores em razão de agências que se expandem para fora dos *food services*. De

⁶⁹ Geração de renda e empregos e o atendimento às boas práticas e condições de trabalho para os funcionários que movimentam o setor.

⁷⁰ No sentido de agências no coletivo que possam provocar deslocamentos, ou com tendências, que evidenciem mais um ator em detrimento de outro.

qualquer modo, nesse contexto, em momento algum podemos perder de vista a busca pela qualidade do projeto e do lugar.

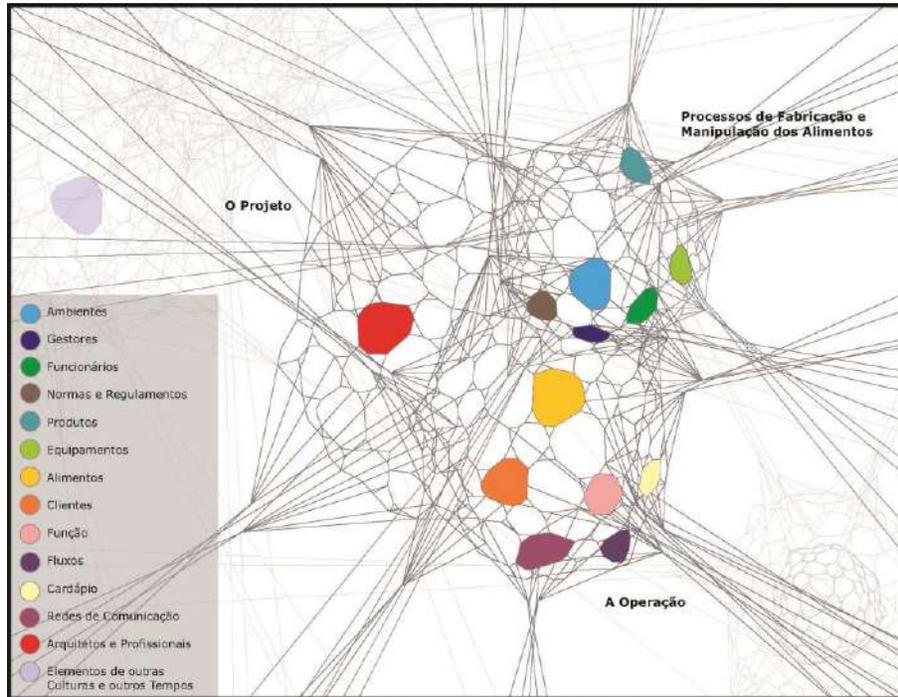


Figura 25. A complexidade, diversidade e entrelaçamentos da rede sociotécnica food services.
Fonte: esquema (Vargas, 2012) e projeto gráfico da autora – desenho de Felipe Rohen.

Segundo Beriss & Sutton (2007, pp. 10 - nota nossa), os *food services* “são fenômenos sociais totais, precisamente por que eles fornecem um contexto através do qual muitas das questões centrais de investigação confrontam as sociedades⁷¹ contemporâneas e podem ser utilmente exploradas” para o entendimento do coletivo na atualidade. Foi atrás dessas marcas registradas no projeto e na operação, que percorremos as trilhas a seguir.

⁷¹ Lembrando que não é possível separar natureza e sociedade – homens e coisas.

TRILHAS CARTOGRÁFICAS: ATORES-REDE NO COLETIVO

TRILHAS CARTOGRÁFICAS: ATORES-REDE NO COLETIVO

Com o objetivo de seguir a rede em ação e experienciar suas práticas, dar continuidade ao mapeamento dos movimentos ou efeitos dos *food services* na atualidade, procuramos rastros e fatos que pudessem evidenciar as associações e controvérsias que concorrem nesses lugares. Desse modo, a pesquisa não se realizou sobre um objeto pronto, fechado. O ambiente construído, nesse entendimento, é um objeto em ação, um ator e uma rede (um ator-rede) que se modifica e modifica a rede constantemente, a partir das relações desenvolvidas com/no lugar e das ramificações/redes que compõem e/ou extrapolam estas fronteiras. Na linguagem latouriana, ‘entramos’ na rede e acompanhamos seu movimento, como cartógrafos, em busca de narrativas⁷² que nos permitissem mapear o coletivo.

No capítulo anterior percorremos caminhos que nos possibilitassem entender como os *food services* se constituíram e as imbricações desse coletivo na atualidade; os possíveis entrelaçamentos com as relações públicas características das cidades e a diversidade de atores-rede partícipes destes lugares. Depois disso, em nosso percurso *ant*, precisamos desvelar ‘sub-redes’⁷³, ou seja, ‘abrir’ esses **atores-rede ressonantes** em busca do nosso objetivo: o entendimento de Qualidade do Lugar. Nesse sentido, nos direcionamos aos **projetos publicados** em mídia especializada da arquitetura-urbanismo (figura 26) e à **operação** (figura 27) dos *food services*.

Essas trilhas percorridas refletem o questionamento sobre os principais interesses contidos na pesquisa: discutir as bases e o modo como são construídas as noções sobre qualidade do lugar nos *food services*; contribuir para a ampliação do entendimento da complexidade das redes que envolvem o lugar. Além da preocupação com o atendimento aos diversos personagens envolvidos e suas necessidades distintas⁷⁴ – tanto no projeto quanto na operação.

⁷² Cf. capítulo 1, seção 1.5. Ao longo do texto podemos utilizar como sinônimos: relato ou depoimento.

⁷³ Utilizamos o termo ‘sub-rede’ para facilitar o entendimento do leitor não iniciado no tema, sem cair na armadilha de designar preliminarmente categorias ou hierarquias no coletivo. Tal equívoco seria um erro metodológico em uma pesquisa que segue a ANT.

⁷⁴ No que se refere tanto aos anseios mais subjetivos (identificação, reconhecimento, visibilidade, etc.), quanto à execução das tarefas e atividades que se fazem no lugar.

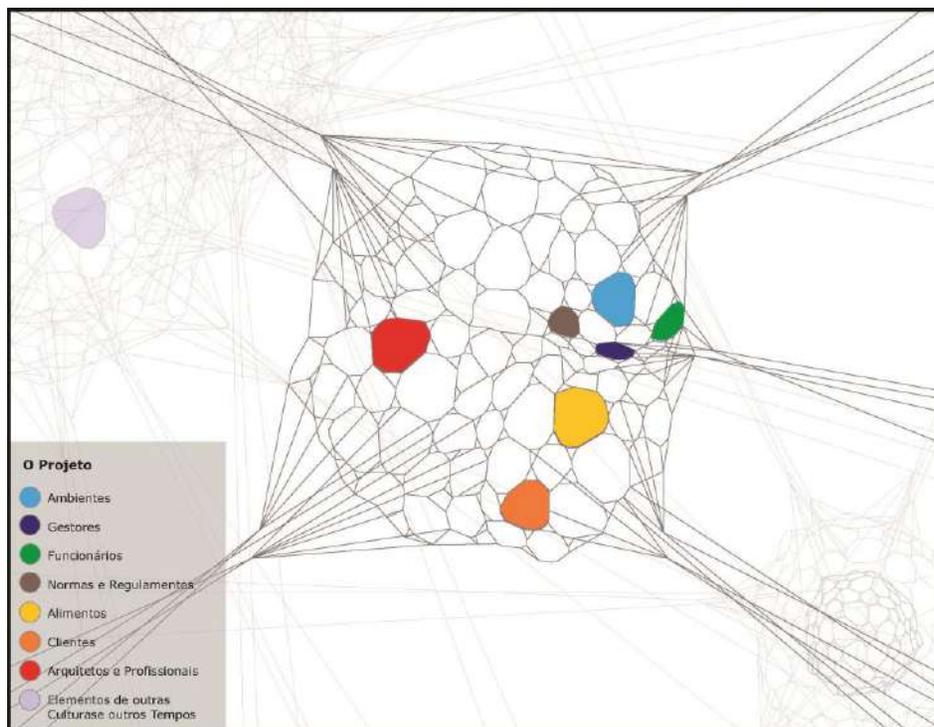


Figura 26. A tessitura da rede que envolve os projetos de *food services* publicados na mídia especializada. Fonte: esquema (Vargas, 2012) e projeto gráfico da autora – desenho de Felipe Rohen.

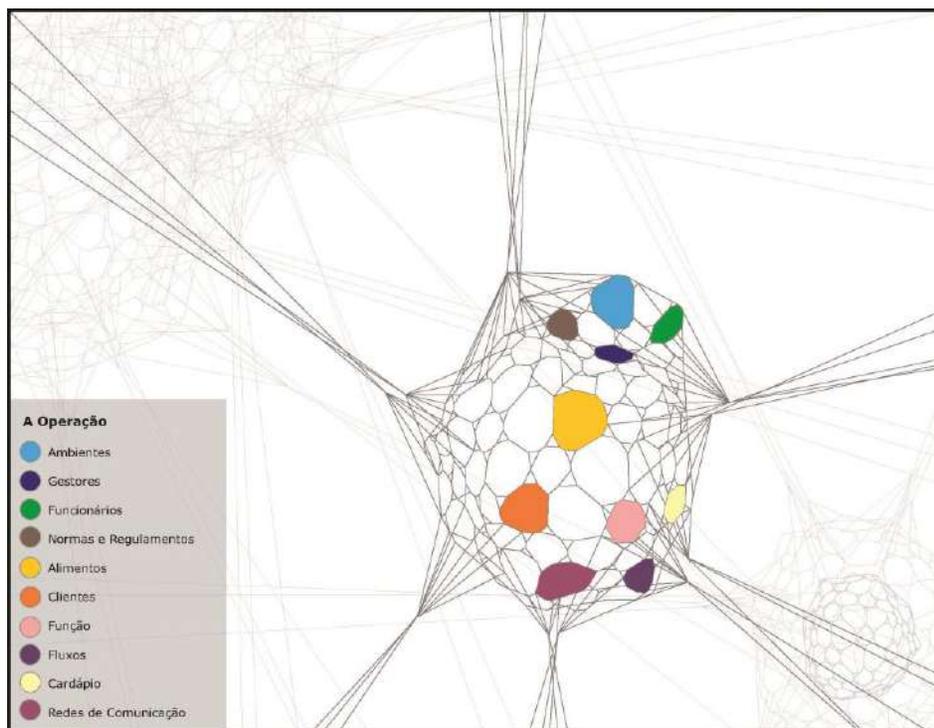


Figura 27. A tessitura da rede que compõe a operação. Fonte: esquema (Vargas, 2012) e projeto gráfico da autora – desenho de Felipe Rohen.

Assim, como referências iniciais, nos valemos das experiências prévias para criar as estratégias de incursão e aproximação, devido à nossa atuação constante na prática profissional⁷⁵ em projetos do setor. Nesse aspecto, também fazemos parte do coletivo, como atores do projeto, e participamos desses agenciamentos e de sua dinâmica⁷⁶. A perspectiva sociotécnica, como dissemos antes, foi o que desencadeou esta pesquisa. Cabe esclarecer que a possibilidade de um esboço preliminar de estratégias metodológicas não contraria os princípios da ANT; as referências consideradas para a obtenção de relatos que permitiram mapear o coletivo, a priori, não foram tomadas como ‘caixas-pretas’ ou estabilidades na rede (Latour, 2013). Assim, o instrumental metodológico proposto inicialmente foi adaptado às situações encontradas e às ‘trilhas’ que se apresentaram durante o trabalho.

Com estas estratégias, buscamos aproximações para obter traduções múltiplas sobre o lugar⁷⁷. Nesse caso, a incursão foi realizada de duas maneiras:

- Através das mídias digitais e impressas, em busca de narrativas sob a ótica do projeto de arquitetura;
- Através da incursão em um estabelecimento de *food service*, para a obtenção das narrativas de clientes, funcionários, gestores e, também, do ambiente construído.

4.1 PROJETOS DE *FOOD SERVICES* NA MÍDIA IMPRESSA E DIGITAL

No caso específico da ação estudada, cartografar os projetos publicados implica em procurar entender agências do projeto de arquitetura no coletivo: *o que* ou *quem* tem ação no projeto e como os projetos publicados interferem e modificam a rede sociotécnica dos *food services*. Tomamos as publicações em mídias digitais e impressas sobre os projetos do setor como geradoras de diversas narrativas a partir do projeto. Elas servem como tradutoras desta ação na medida em que provocam deslocamentos na gênese de novos projetos, ao servirem de referencial a arquitetos e estudantes. Também apresentam controvérsias: nas agências com as questões éticas de uma profissão que busca ‘o bem-estar da humanidade’⁷⁸ (no sentido das relações do Homem com o mundo em que habita) e procura por uma equanimidade no atendimento aos atores envolvidos no projeto – natureza e técnica. Desse modo, a trilha escolhida contribuiu para o delineamento dessas redes.

⁷⁵ Especificamente a atuação da autora (neste trabalho utilizamos a 1ª pessoa do plural por considerarmos que uma Tese é uma ação compartilhada entre o autor e seus orientadores).

⁷⁶ Consideramos que a figura do arquiteto, aqui, não se restringe à sua existência humana, mas à sua inserção como profissional na rede, que inclui o projeto e suas interfaces, como uma rede de inter-relações.

⁷⁷ Trechos de algumas dessas traduções já foram apresentados no capítulo anterior.

⁷⁸ Como consta no juramento dos arquitetos-urbanistas ao assumirem a responsabilidade pela profissão.

Para tanto, utilizamos o procedimento proposto por Pedro (2009, p. sp), como base metodológica, a saber:

- (1) “Identificar os porta-vozes”: neste caso a tarefa foi delegada aos projetos publicados em mídias digitais ou impressas.
- (2) “Recolher fatos e palavras”: envolve a busca de entendimento do coletivo pelo ponto de vista dos projetos publicados, descritos através de textos, desenhos e fotografias. É “a ‘tradução’ da fala dos atores e compreende o mapeamento dos acordos tácitos e das controvérsias” geradas por deslocamentos provocados na prática projetual.
- (3) Mapear os agenciamentos entre os atores humanos e não-humanos, “objetivando identificar as formas de subjetividade e sociabilidade que se configuram por tais mediações”, ou seja, trazer à tona elementos que compõem tais relações na atualidade e sua influência no projeto.

Nesse caso, consideramos o conjunto de textos, desenhos e fotografias que são publicados nas mídias específicas do setor da arquitetura-urbanismo. Sobre as referências textuais, entendemos que são o resultado de entrevistas ou pequenos relatos dos próprios projetistas; no que se refere aos desenhos – principalmente as plantas baixas – geralmente são fornecidos pelos profissionais responsáveis pelo projeto; já as fotografias refletem intenções contidas no projeto, registradas nas publicações, e permitem a confrontação com as narrativas textuais. Portanto, denotam agências, tensões e significados que se manifestam desde a concepção do projeto.

Para manter a fidelidade à base teórica que norteia o trabalho, quando as ideias manifestadas pelos autores dos projetos, expressas em linguagem textual nas publicações, são associadas às imagens do ambiente construído e ao projeto, compõem-se uma realidade múltipla “que é feita e performada [*enacted*], e não tanto observada⁷⁹. Em lugar de ser vista por uma diversidade de olhos, mantendo-se intocada no centro, a realidade é manipulada por meio de vários instrumentos, no curso de uma série de diferentes práticas.” (Mol, 2007, pp. 6 - nota nossa).

“Acessar os dispositivos de inscrição, ou seja, tudo o que possibilite uma exposição visual, de qualquer tipo, em textos e documentos, e que possibilitam ‘objetivar’ a rede” (Pedro, 2008, sp), traz relatos múltiplos desta ação, que traduzem o coletivo.

⁷⁹ Ideia contextualizada na noção de tradução (Cf. capítulo 1, seção 1.5) e na abordagem da cartografia das controvérsias (Cf. capítulo 1, seção 1.6). Também, no sentido de camadas ou *layers* sobrepostas que vão dar essa noção de realidade, como exploramos no capítulo 3.

Desse modo, catalogamos 60 projetos de *food services* publicados na mídia digital ARCO. Originária do portal ARCOweb, publica as matérias da revista Projeto Design⁸⁰, que divulga projetos de arquitetura e serve, também, como de base de consulta aos estudantes de referências da produção nacional.

Em busca de um paralelo com a produção internacional, também foram catalogados 10 projetos publicados em mídia internacional especializada (Broto, 2004; Inglis, 2012). Esses projetos são originários de diversos países localizados na Europa, Ásia e América do Norte. A intenção foi obter exemplares da diversidade de projetos produzidos mundo afora e procurar identificar se a dinâmica das agências analisadas, nas publicações brasileiras, se restringia ao recorte local ou se extrapolava essas fronteiras.

Nas fichas catalográficas (figura 28) foram reproduzidos os desenhos (plantas baixas, cortes, etc.) e as fotografias, acompanhados das transcrições dos textos correspondentes e as fichas técnicas dos projetos (quando publicadas). Como esboçamos na sequência abaixo, a nossa incursão na ‘sub-rede’ dos projetos publicados nos conduziu a cartografar aspectos que se mostraram mais evidentes em nossa observação.

- (a) Nos desenhos: se a representação gráfica do projeto permite identificar todas as áreas correspondentes ao programa e se os setores são representados com o mesmo nível de detalhamento.
- (b) Nos textos: se fazem referência à diversidade de atores que compõem o coletivo e às ações correspondentes no projeto; se mencionam questões relativas às interfaces público/privado e suas bordas; se mencionam, como nas fotografias, elementos relacionados à clonagem nos ambientes internos e nos elementos externos do edifício.
- (c) Nas fotografias: se privilegiam as áreas de público em detrimento das operacionais e, também, se refletem características de clonagem quando associadas ao texto.

⁸⁰ Segundo Guerra (2014), a revista Projeto Design e a revista AU, são as duas únicas revistas impressas especializadas em arquitetura e urbanismo de circulação nacional. A revista Projeto foi a pioneira, editada desde 1979. Os projetos foram catalogados e numerados em ordem alfabética pela primeira letra do título da matéria, conforme o resultado da pesquisa *online*.

<p>PROARQ <small>PROARQUITETURA</small> FAU - UFRJ Qualidade do Lugar em Food Services</p> <p>Restaurante Eñe AR Arquitetos</p>	<p>Ficha Técnica:</p> <p>Restaurante Eñe Local Rio de Janeiro, RJ Início do projeto 2008 Conclusão do obra 2010 Área construída 200 m² Área externa, interiores e iluminação - AR Arquitetos Autor: Juan Pablo Rosenbergo (autor) Equipa: Mariana, Colares Colaboração: Colominate Rio Bahia Foto: Nuno Botica</p>	<p>07</p> <p>Entre: Botica</p>
<p>Claudia Ritoja de Aragão Vargas</p> <p>Orientadores: Giselle Azevedo Paulo Antônio Rneringantiz</p> <p>Bolistas: Natália Casolo Mariana Souza Daniela Vercellata Lorena Guimarães</p>	<p>Textos da Evolvei Grunow Publicada originalmente em PROJETO DESIGN Edição 369 Novembro de 2010</p> <p>Observações:</p> <p>a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS): Na planta baixa, as áreas operacionais foram lançadas em preto. Há uma nítida diferença de tratamento gráfico entre as áreas destinadas ao público e as áreas operacionais.</p> <p>b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sobre os atores considerados no projeto, T...] o Eñe carrega tem como elemento de identidade um volume prismático e duplamente metálico [...]. Ele abriga a cozinha, completamente exposta ao público e, dadas as suas proporções e volumetria, de presença impactante. "É tudo exposto mesmo, não apenas um trique para deixar à vista só a finalização dos pratos", assinala [o arquiteto]. No Rio de Janeiro, as áreas operacionais foram lançadas em preto, dissociando-se o balcão da cozinha e, consequentemente, ampliando-se a visualização desde o salão das refeições. • Sobre as interfaces público/privado e suas bordas, "O arquiteto [...] harmoniza com desenvoltura a solidificação e a simplicidade coexistentes na arquitetura do restaurante, que, com o passar do tempo, sedimentou-se como ambiente que convivia à longa permanência, em vez de bar. Trata-se de um projeto minimalista no concreto, mas denso no acabamento, com todo exposto..." para aproveitar ao máximo o "pre-fabricado total". Também a área externa adjacente e um dos diferenciais no projeto do Eñe, Varandas e jardins que o conectam à praia, concebidos por Burle Marx, foram revitalizados e incorporados ao restaurante. • Sobre a clonagem, "O arquiteo [...], relembra a ideia original, ainda em São Paulo, de recitar a atmosfera dos tradicionais bares de tapas da Espanha com seus petiscos, bebidas e refeições rápidas. Para isso, concebeu um generoso balcão de bar associado à cozinha aberta, que se tornou marca registrada do restaurante." • Sobre as fotografias e suas associações com texto: "A alusão ao espetáculo, à teatralidade do flemenco – tomado como referência da cultura tradicional espanhola – é sinalizada pelo projeto de luz. Ele alia à linguagem gráfica, misto de linear e pontual, à cor amarela com que os frisos luminosos demarcam as extremidades verticais das paredes e divisórias internas." <p>c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO: A área da cozinha é apresentada como destaque do projeto.</p>	<p>No limite, foi colocada uma mesa dentro da própria cozinha, o que demandou rigor extra para garantir o bom desempenho dos sistemas de climatização e exaustão do ar.</p> <p>A alusão ao espetáculo, à teatralidade do flemenco – tomado como referência da cultura tradicional espanhola – é sinalizada pelo projeto de luz. Ele alia à linguagem gráfica, misto de linear e pontual, à cor amarela com que os frisos luminosos demarcam as extremidades verticais das paredes e divisórias internas. Todo o ambiente é envolvido por esses factos coloridos de luz, que articulam as várias superfícies de concreto, madeira, aço e vidro.</p> <p>Rosenbergo harmoniza com desenvoltura a solidificação e a simplicidade coexistentes na arquitetura do restaurante, que, com o passar do tempo, sedimentou-se como ambiente que convivia à longa permanência, em vez de bar. Trata-se de um projeto minimalista no concreto, mas denso no acabamento, com todo exposto..." para aproveitar ao máximo o "pre-fabricado total". Também a área externa adjacente e um dos diferenciais no projeto do Eñe, Varandas e jardins que o conectam à praia, concebidos por Burle Marx, foram revitalizados e incorporados ao restaurante.</p>
<p>Projeto</p> <p>Planta baixa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entrada pelo lobby 2. Cozinha 3. Bar 4. Área do chef 5. Cozinha 6. Lavagem 7. Banheiro 8. Cozinha 9. Cozinha 10. Varanda 11. Varanda 12. Lounge 13. Entrada pelas escadas 	<p>Narrativa</p> <p>Inscrito em meio ao seguimento de um hotel à beira-mar, na praia de São Conrado, o Eñe carrega tem como elemento de identidade um volume prismático e duplamente metálico, recetado por algo contido externamente e algo inovador na parte interna. Ele abriga a cozinha, completamente exposta ao público e, dadas as suas proporções e volumetria, de presença impactante.</p> <p>O arquiteto Juan Pablo Rosenbergo relembra a ideia original, ainda em São Paulo, de recitar a atmosfera dos tradicionais bares de tapas da Espanha, com seus petiscos, bebidas e refeições rápidas. Para isso, concebeu um generoso balcão de bar associado à cozinha aberta, que se tornou marca registrada do restaurante. "É tudo exposto mesmo, não apenas um trique para deixar à vista só a finalização dos pratos", assinala. No Rio de Janeiro, essa abordagem foi levada ao extremo, dissociando-se o balcão da cozinha e, consequentemente, ampliando-se a visualização desde o salão das refeições.</p>	<p>Um volume prismático e metálico, aparentemente sob o piso e do teto, abriga a cozinha, onde foi instalada uma mesa para convidados</p> <p>O restaurante, localizado no lobby de um hotel, é cercado por grandes caixilhos</p> <p>A entrada pela praia é feita através de generosos jardins, de autoria de Burle Marx</p>

Figura 28. Exemplo de ficha catalográfica dos projetos/ambientes publicados na mídia impressa e digital.

4.1.1 A apresentação do projeto (desenhos)

Nesse quesito, considerando o universo dos projetos catalogados, nos deparamos com a necessidade de estabelecer alguns parâmetros relacionados com a presença ou não desses desenhos nas matérias publicadas.

Nas matérias que possuem desenhos publicados, também precisamos relacionar parâmetros relativos à linguagem gráfica utilizada nessa representação, considerando que observamos variações na definição de alguns setores do programa dos *food services* e no layout dessas áreas, visando o atendimento dos atores envolvidos.

É preciso esclarecer que, ao cartografar estes fatores e estabelecer algumas proporções, não houve um distanciamento do propósito da nossa pesquisa, essencialmente qualitativa. Esse tipo de análise nos possibilitou evidenciar alguns desvios derivados do envolvimento do arquiteto com a completude do projeto dos *food services*.

Assim, analisamos os 60 projetos de arquitetos brasileiros, executados no Brasil ou no exterior, e de estrangeiros, executados no Brasil, publicados em mídia digital. Como ponto de partida, distribuimos em dois grandes grupos: (1) projetos que não tiveram seus desenhos publicados; (2) projetos que tiveram os desenhos publicados (nesse caso, consideramos as plantas baixas como desenhos essenciais para o entendimento do projeto). Nessa etapa, 43% das fichas foram eliminadas pela falta de qualquer material gráfico que pudesse nos dar subsídios para a cartografia desse tópico (gráfico 3).

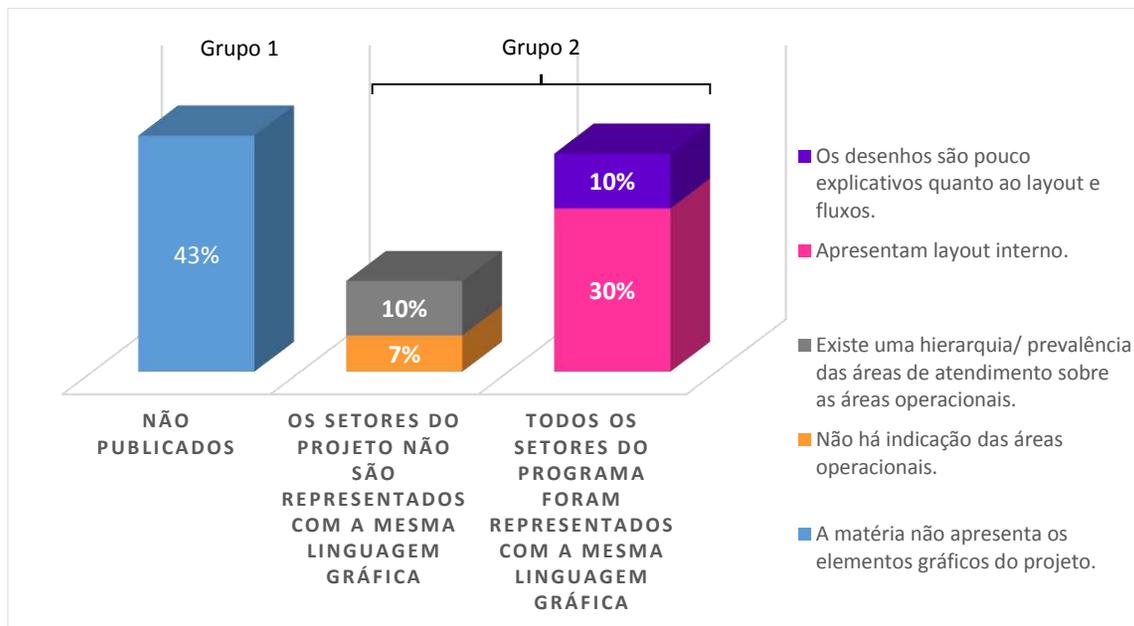


Gráfico 3. Sobre a existência dos desenhos e a apresentação dos setores do programa dos food services.

Fonte: elaborado pela autora.

Outra característica evidenciada foi a relação entre a cronologia das publicações e a ausência dos desenhos. A grande maioria das matérias catalogadas que não possuem desenhos referentes ao projeto (aproximadamente 88% deste total), foi publicada entre 2000 e 2003 (com exceção para duas matérias publicadas em 2004 e uma publicada em 2005). Enquanto no grupo que possui peças gráficas do projeto, as matérias foram publicadas a partir de 2004, incluindo outras duas que foram publicadas em 2003 (apenas 6% do total das fichas com desenhos).

As fichas catalográficas das matérias que continham os desenhos referentes aos projetos publicados, foram novamente divididas em dois grupos: (a) dos desenhos em que a linguagem gráfica é distinta para áreas operacionais e de atendimento ao público (com a possibilidade, até, de eliminação de setores do programa em sua representação); (b) dos desenhos com a mesma linguagem gráfica de todos os setores que compõem o programa dos serviços de alimentação, ou seja, onde há uma simetria - uma equidade - na representação gráfica dos setores operacionais e de atendimento ao público. (Gráfico 3).

Com relação às plantas baixas publicadas referentes ao grupo (a), em cerca de 30% delas (17% do total de fichas catalogadas), as áreas operacionais não constam nos desenhos (figura 29), estão obscurecidas (figura 30) ou são pouco detalhadas em relação às áreas de atendimento ao público (figura 31).

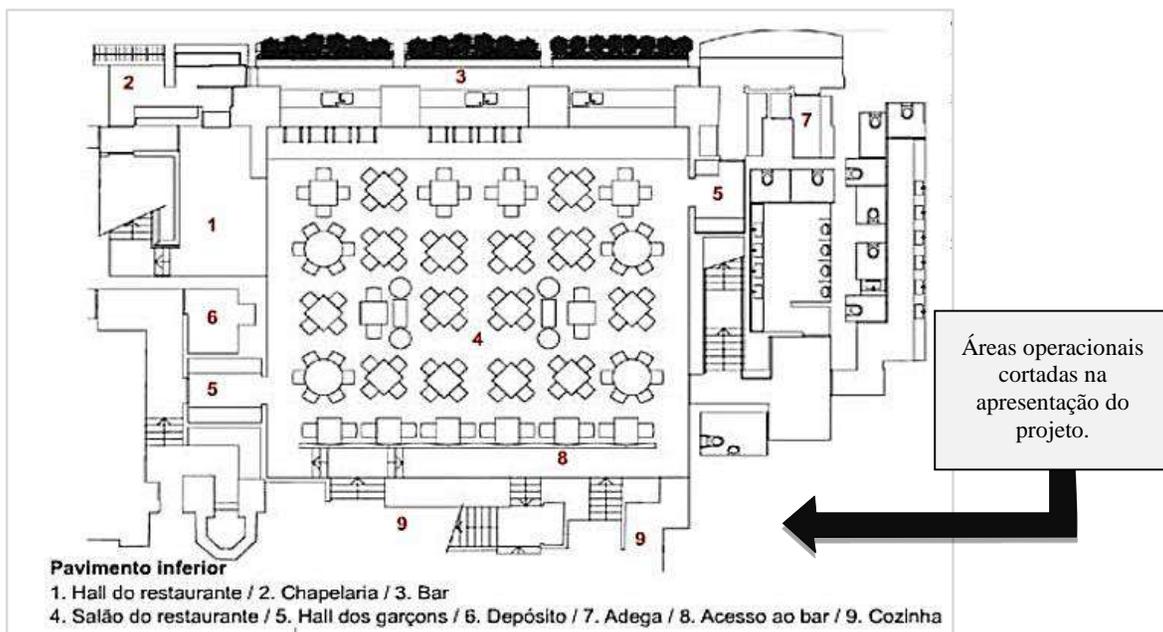


Figura 29. Planta baixa publicada em Projeto Design nº328.
Fonte: www.arcoweb.com.br (Ficha 31 – Apêndice).

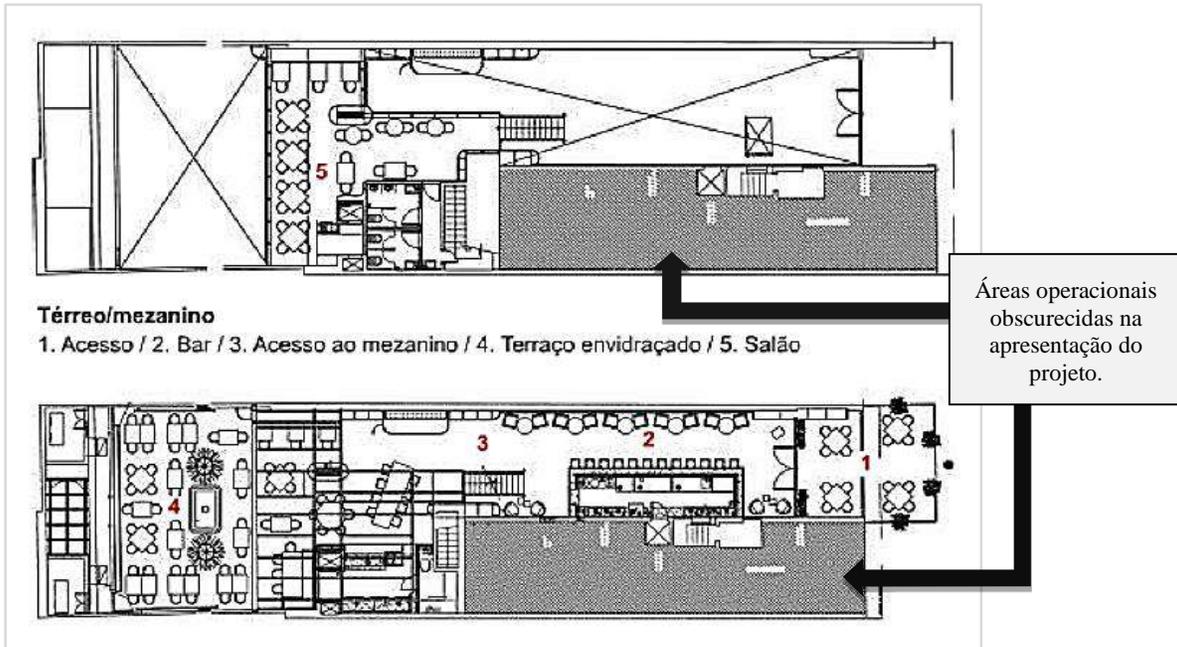


Figura 30. Plantas baixas publicadas em Projeto Design nº342.
Fonte: www.arcoweb.com.br (Ficha 34 – Apêndice).

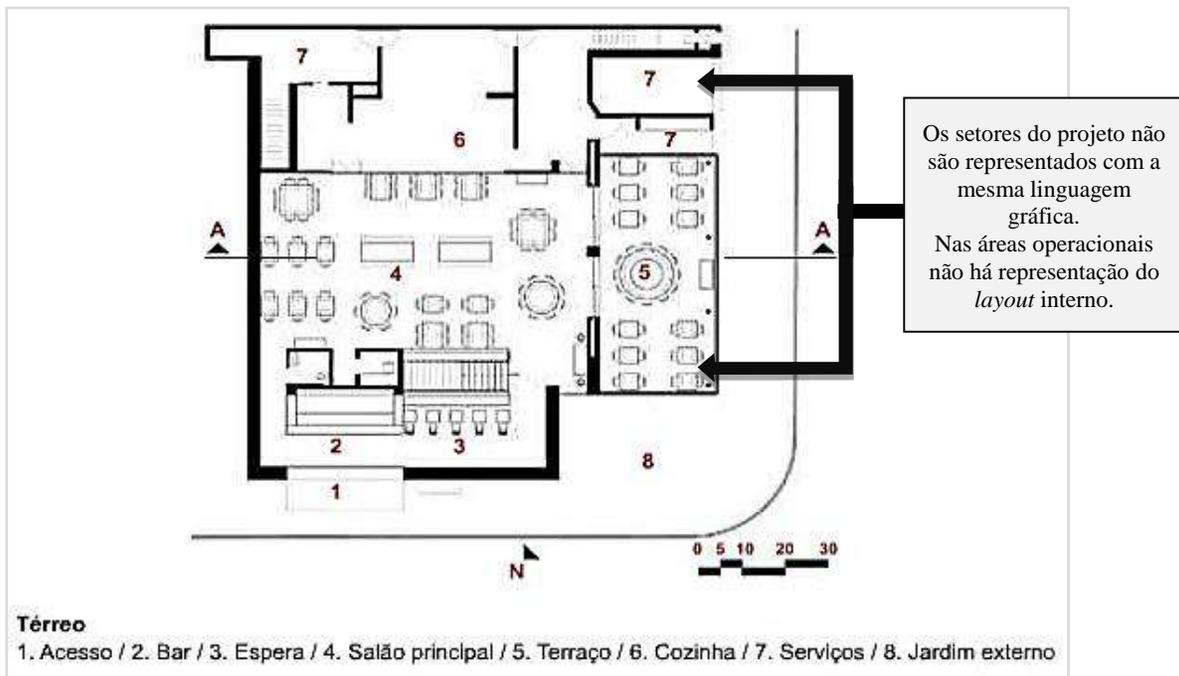


Figura 31. Planta baixa publicada em Projeto Design nº349.
Fonte: www.arcoweb.com.br (Ficha 55 – Apêndice).

No grupo de fichas restantes (b), todos os setores do programa, de cada projeto específico, constam nas planas baixas. Nele, encontramos duas versões de apresentação gráfica dos desenhos: na primeira (figura 32), os interiores são humanizados, com indicação do *layout*

interno de todas as áreas; na segunda versão (figura 33), apesar de contemplarem todos os setores do projeto, a representação gráfica das plantas é muito simples e pouco explicativa – indicam, basicamente, a distribuição interna dos espaços e suas dimensões proporcionais.

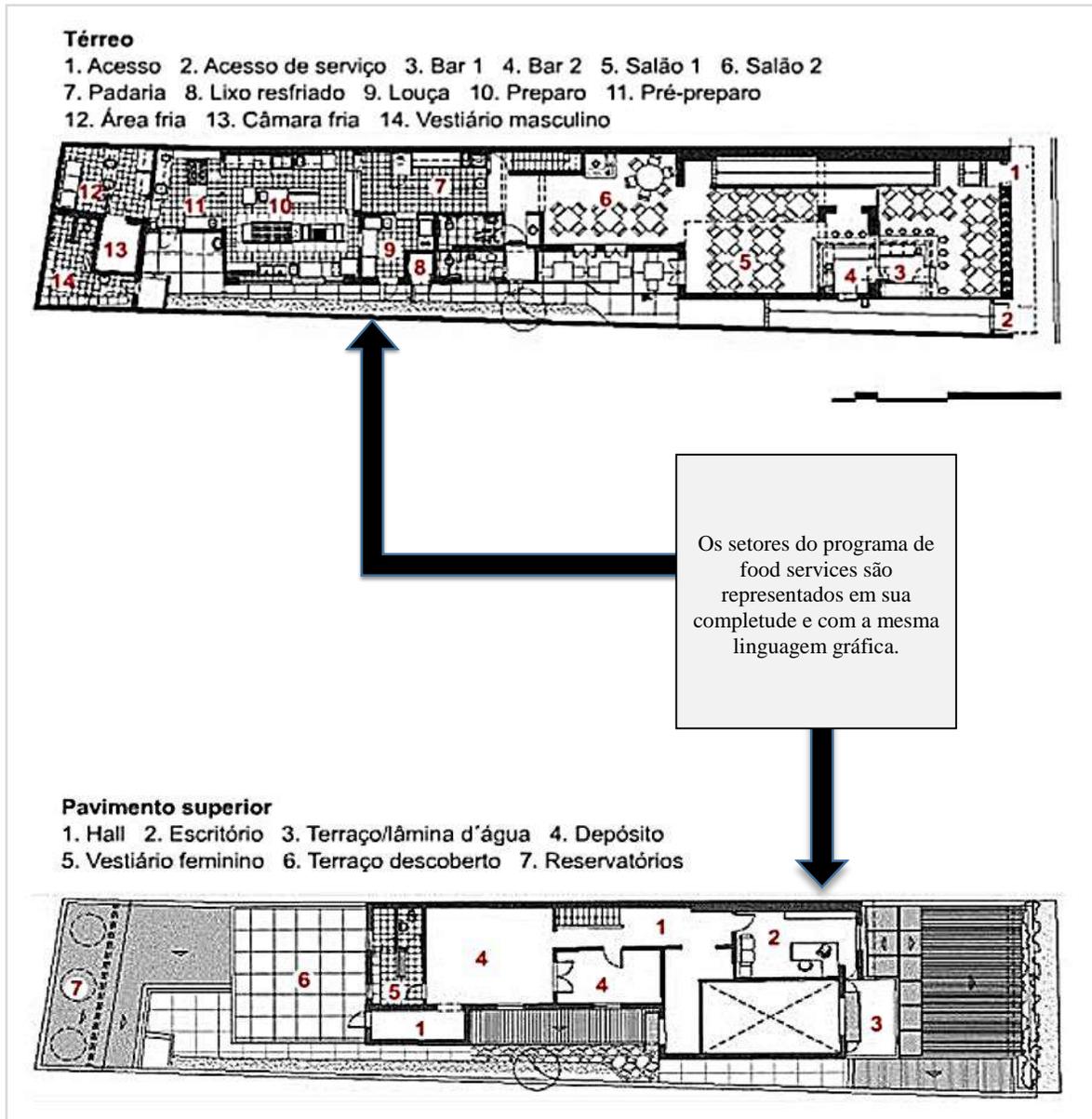


Figura 32. Plantas baixas publicadas em Projeto Design nº313.
Fonte: www.arcoweb.com.br (Ficha 43 – Apêndice).

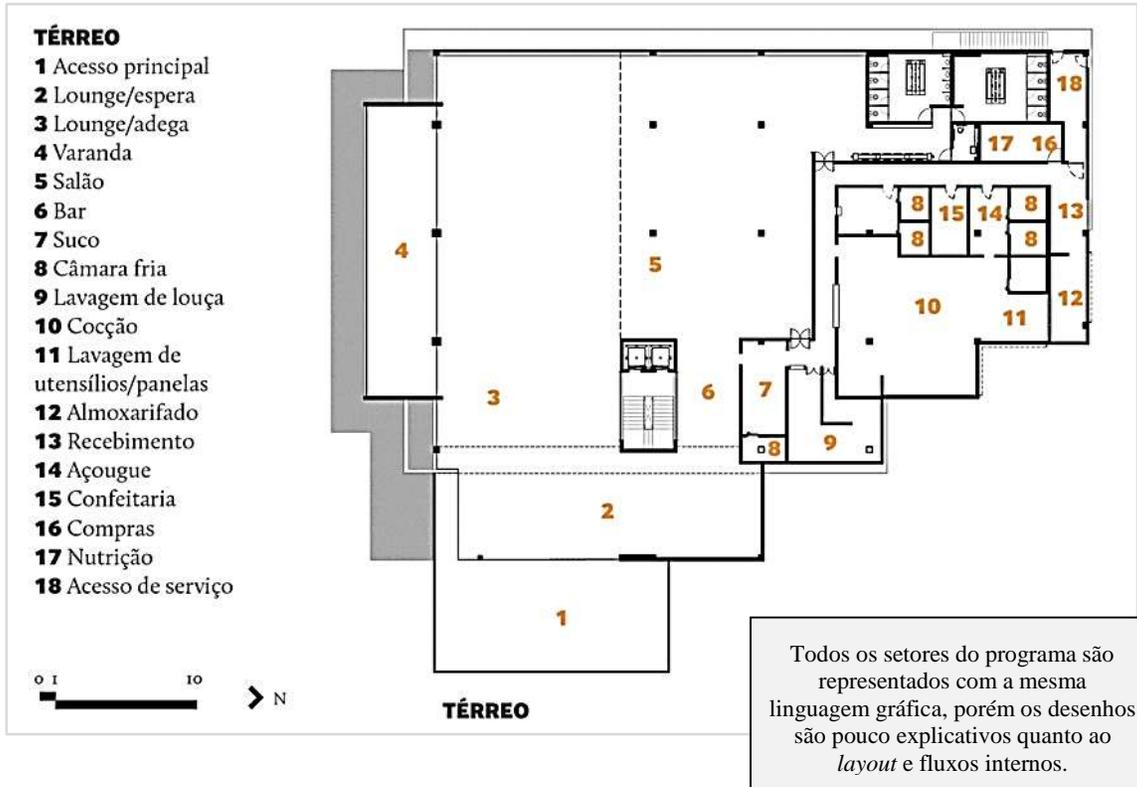


Figura 33. Planta baixa publicada em Projeto Design nº416.
 Fonte: www.arcoweb.com.br (Ficha 58 – Apêndice).

Na sequência, as narrativas textuais, publicadas em conjunto com os desenhos, evidenciaram algumas das assimetrias apresentadas até aqui. Em nossa trilha, também nos deparamos com cenários apresentados no capítulo anterior que nos ajudaram a mapear a ‘sub-rede’ dos projetos publicados de *food services*.

4.1.2 As narrativas textuais

Quando cartografamos as narrativas textuais – os textos publicados nas matérias – procuramos não efetuar uma crítica aos autores e projetos correspondentes às fichas catalogadas. Nosso interesse incidia sobre uma questão circunstancial: procuramos por agências⁸¹ entre as tendências da atualidade e as questões que recaem sobre uma ação mais ampla no projeto. Entendemos que, como partícipes desse contexto, somos (os arquitetos) influenciados e enredados nessa mesma trama. Assim, em nossa cartografia, não buscamos práticas e ações individuais dos autores dos projetos, mas por uma prática contextual do coletivo. Desse modo, não houve qualquer intencionalidade na identificação dos arquitetos autores dos projetos, apenas na transcrição das narrativas textuais tal como foram

⁸¹ Cf. a noção de agenciamento no capítulo 1, seção 1.2.

publicadas.

A partir do entrelaçamento dos textos transcritos das publicações, demos continuidade à tarefa de mapear o coletivo dos projetos publicados de *food services*. Para a construção desse trabalho (da nossa tradução compartilhada), relacionamos três fatores de acordo com trechos encontrados nas narrativas: (a) os atores considerados no projeto; (b) as interfaces público/privado e suas bordas; (c) a clonagem nos ambientes internos e no caráter externo da edificação.

a. Sobre os atores considerados no projeto

Para uma melhor compreensão de nossa cartografia, novamente agrupamos as narrativas em busca de parâmetros relacionados à menção de atores ou setores imprescindíveis à operação dos *food services*, mas que na maioria das vezes não estão à vista da clientela. Nesse aspecto, similar ao critério adotado com os desenhos, separamos as fichas em três grupos: dos que não mencionam os setores operacionais, dos que mencionam estes setores somente para fazer referência ou localizar algum outro elemento do projeto e, por fim, dos que fazem considerações sobre essas áreas. Vale ressaltar que a menção textual aos setores operacionais não implica, necessariamente, em uma descrição detalhada das áreas e dos elementos que compõem o seu *layout* (gráfico 4).



Gráfico 4. Sobre a menção textual aos setores operacionais do programa de *food services*.

Fonte: elaborado pela autora.

Os setores operacionais, quando descritos nos textos, exceto raras exceções, ficam limitados a uma enumeração dos ambientes constantes do programa de arquitetura e/ou uma forma de descrever os aspectos estético-compositivos e a setorização concebida no projeto.

Na área do pequeno quintal, foi implantada a nova escada, ao lado do caixa e do *delivery*. Na edícula, ao fundo, ficaram os banheiros, a cozinha, o depósito, o hall de garçons e a área de serviço. O pavimento superior manteve suas divisões originais e foi ocupado por um jardim japonês, sala dos tatames (com espaços separados por biombos), área administrativa e banheiros. (Ficha 15 – Apêndice).

Além de ser protagonista desse exercício de acesso, o **volume púrpuro**⁸² acentua a relação interior-exterior ao abrigar os ambientes servidores do restaurante: no térreo, sanitários de clientes e cozinha; no mezanino, escritório e vestiários de funcionários. Quanto à posição dos espaços servidores e servidos, o projeto inverte a lógica natural dos restaurantes, onde, normalmente, a cozinha fica no fundo. Com essa organização trocada, [o arquiteto] estendeu os limites do salão até a divisa posterior do lote. (Ficha 21 – Apêndice, nota nossa).

Como repetir um êxito? [Os arquitetos] responderam a essa e a outras questões combinando características recorrentes em sua obra - por exemplo, a tipologia industrial - a alguns elementos marcantes do primeiro Ritz, como as cores e os acabamentos. A aparência final do restaurante sugere a tipologia de um galpão, cuja dupla curvatura da cobertura possibilita a entrada de luz natural em toda a extensão do salão. O interior é ocupado por um espaço fragmentado em dois por meio de um desnível, criado com o objetivo de acomodar a cozinha em um terceiro piso, semienterrado. Implantar a cozinha em um pavimento diferente do salão é fato incomum e de difícil operação. No restaurante da alameda Franca [o primeiro], porém, ela funciona no andar superior sem problemas para a casa. No primeiro nível do salão ficam o bar e algumas mesas que abrigam a concorrida espera; o outro, que ocupa três quartos do espaço, é composto por um ambiente maior, que se estende até o jardim do fundo. Volumes laterais de alvenaria mais baixos que a cobertura, implantados geometricamente na área central, abrigam sanitários, copa e pré-lavagem. (Ficha 04 – Apêndice, nota nossa).

As questões relacionadas com fluxos, cadeia de operações, *layout* e acabamento interno dessas áreas não são mencionadas, exceto quando servem de ‘contraponto’ à caracterização das áreas destinadas ao atendimento de clientes ou como um complemento do projeto.

Outro destaque do projeto é a **habilidosa utilização do espelho**, em princípio um material conflitante com as instalações de neon. Ele reveste a totalidade do volume funcional da cozinha e do bar, implantado na lateral direita do galpão, minimizando aparentemente a sua interferência nos

⁸² O relato faz referência a uma torre curva, que envolve a circulação vertical (escada) e se destaca na fachada. Na narrativa, ele também é denominado como “**protagonista escarlate**” e “**estratagema rubro-orgânico**” (o grifo é original da narrativa).

interiores. Por sua vez, os luminosos menosprezados pela legislação urbana ganharam status nos interiores: sua restauração e exposição foram feitas sob a curadoria do artista plástico Kleber Matheus. (Ficha 20 – Apêndice)

O bar frontal, que funciona como área de espera, mantém a mesma linguagem do interior. Coberto por toldo, integra-se ao salão pelo grande pano de vidro que evita a sensação de confinamento. Nos dois ambientes foi utilizado um piso flutuante de madeira estampando folhas de bambu estilizadas. Cozinha planejada para corresponder às necessidades do *sushiman*, banheiros, vestiário e escritório complementam o projeto. (Ficha 53 – Apêndice)

Também chama a atenção, a delegação da autoria do projeto de interiores da cozinha ao seu *Chef*, como se não houvesse a interferência do arquiteto e outros profissionais nesse *layout*. Em outro caso, quando o projeto da cozinha é delegado a terceiros, não há qualquer relato sobre suas características.

O contraponto ao cenário artesanal fica a cargo da cozinha *high tech*, planejada pelo chefe Alain Poletto e separada do salão principal por grandes panos de vidro. Transparentes, eles permitem ver toda a movimentação dos funcionários e os equipamentos de avançada tecnologia. (Ficha 55 – Apêndice).

O próprio *chef* Lam orientou a concepção da cozinha, definindo aspectos como *layout* e a especificação dos equipamentos necessários, importados em sua maioria. (Ficha 41 – Apêndice).

Mas a intenção de criar um ambiente agradável, com caráter familiar, sintonizou os diversos participantes do projeto, como os arquitetos [...] responsáveis pela consultoria de restaurantes e pelo projeto da cozinha e áreas de retaguarda, respectivamente. ‘O que pedimos foi que as pessoas se sentissem à vontade na pizzaria’, afirma Mario Eduardo Gorski, um dos empreendedores. [Segundo o arquiteto responsável pelo projeto geral], seria preciso uma edificação com conforto ambiental, que despertasse a afetividade dos usuários e não rompesse com o bairro onde está inserida. (Ficha 12 – Apêndice, nota nossa)

Embora sejam exceções, algumas matérias trazem narrativas que relatam o envolvimento no projeto e a preocupação do(s) arquiteto(s) com o atendimento aos vários atores do coletivo de uma forma simétrica. Nesse aspecto, todos são considerados como elementos importantes na concepção do projeto.

A preocupação [do arquiteto] foi propiciar bem-estar tanto nos ambientes destinados aos frequentadores como nos operacionais, como cozinha e áreas de apoio. [...]. Projetar restaurantes não é trabalho constante do arquiteto [...]. Antes do [...], sua mais recente incursão nessa área havia ocorrido em 1997, com o [...] (leia PROJETO DESIGN 230, abril de 1999). Nesse período, [o arquiteto] desenhou alguns restaurantes industriais. Mas, apesar de funções parecidas, o programa industrial nem sempre contém

preocupações plásticas mais acentuadas. O retorno dele ao tema ocorreu a convite de uma das sócias do [...], casa que existe há quase uma década e mantém praticamente intacta a concepção inicial.

A qualidade da comida e dos serviços tem muito a ver com a permanência, rara na capital paulista. Mas a arquitetura, que não se limita a produzir um cenário no qual são servidas refeições, teve participação importante na consolidação do estabelecimento. Esse fato tem a ver com a forma empregada [pelo arquiteto] para resolver o programa: um projeto não descartável, no qual salão, ambientes de apoio e mobiliário integram um raciocínio único ('nunca pensei em produzir um móvel que não pertencesse ao espaço', afirma [o arquiteto]), e a cozinha é ampla, confortável e, sobretudo, funcional, pensada para quem nela trabalha. [...]

[O arquiteto] idealizou uma cozinha funcional e confortável. 'As áreas de produção somadas são maiores que o salão, tanto no [...] como no [...]', assegura. (Ficha 43 – Apêndice, excerto e inserto nossos)

A área da **sobreloja**, por exemplo, não era suficiente para abrigar a cozinha, onde, num restaurante self-service, um número razoável de pessoas trabalha simultaneamente. O pavimento foi ampliado em dois sentidos, com as lajes concretadas sobre estrutura metálica. Ali ficam também o armazenamento, a despensa, o vestiário de funcionários e o escritório da gerência.

'No térreo, o maior desafio foi acomodar confortavelmente 80 pessoas sem prejudicar a circulação', conta o arquiteto [...]. Ele fez da **escada** que liga o salão de refeições à cozinha um elemento de forte presença. Com régua de alumínio, arrematada com painel de chapa oxidada e laterais dos degraus paginadas com desenho geométrico, ela recebeu forma que vai além da função.

Revestimentos e materiais de acabamento apresentam, além do conforto, facilidade de manutenção. (Ficha 44 – Apêndice, excerto nosso)

Recorrentes são as descrições sobre o partido estrutural adotado no projeto ou as características técnico-construtivas dos edifícios, sejam eles novos ou reformados. Esses relatos, muitas vezes, estão diretamente relacionados com a setorização das funções na concepção do projeto.

Os arquitetos **repetiram a linguagem fabril** do conjunto⁸³ e criaram um volume linear de 16 por 50 metros, com vãos de 12 metros e estrutura de concreto aparente. Recuado ao máximo em relação à via interna, esse bloco possui **dois pontos de acesso**, evidenciados pelas faixas de segurança - uma, mais centralizada, sai da área de convivência implantada durante a duplicação da planta; a outra, na lateral sul, parte do acesso principal da fábrica e é protegida por cobertura metálica fixada a seis metros de altura, a fim de permitir a livre passagem de veículos altos. (Ficha 50 – Apêndice, nota nossa).

⁸³ O restaurante atende aos funcionários de uma fábrica de biscoitos.

A estrutura mista - pilares de madeira e lajes de concreto, organizada em dois eixos paralelos de quatro apoios cada um, configura os ambientes do *lounge*, bar e restaurante de forma integrada, sem nítida divisão entre os espaços. Assim, e em conjunto com a transparência das fachadas e o generoso vazio na região posterior do edifício, [o arquiteto] enfatiza que a diretriz da arquitetura foi evitar ‘a sensação de confinamento em função do entorno urbano’. (Ficha 11 – Apêndice, excerto e inserto nossos).

No conjunto das matérias catalogadas e transcritas para as fichas, com unanimidade, há muito mais destaque às referências dos materiais que contribuem para a ambiência das áreas de atendimento à clientela, tais como revestimentos, elementos decorativos e mobiliário. Os grifos contidos nas transcrições fazem parte o texto original.

[...]. Os oito sócios iniciais solicitaram [ao arquiteto] que criasse um **ambiente sem tema determinado**. Mas o que pode parecer uma bênção para o profissional do desenho - o cliente não interferir na definição do espaço - tornou-se uma responsabilidade a mais para o autor: dar personalidade ao estabelecimento.

Inspirado pelo nome⁸⁴, [o arquiteto] criou um espaço com elementos caros à **cozinha industrial**, como pilhas de pratos e bandejas de aço inoxidável. Segundo ele, a ideia da **louça empilhada** - são 12 mil, no Restaurante - surgiu do cenário para um anúncio, em revista italiana, com mobiliário do arquiteto e designer italiano Antonio Citterio.

‘A irregularidade de algumas paredes, que possuíam nichos deixados pelo projeto do edifício, em vez de atrapalhar, acabou ajudando a encaixar as pilhas de pratos’, confessa o arquiteto.

As paredes próximas às pilhas receberam azulejos brancos. Outras duas paredes foram **revestidas com bandejas de aço inoxidável**, que formam painéis geométricos. Com cores e texturas de aparência contemporânea, o espaço tem forro composto por caixas quadrangulares abertas, cujo interior é revestido com material acústico. (Ficha 38 – Apêndice, nota, excerto e inserto nossos).

[O arquiteto] partiu de elementos rústicos para criar a ambientação intimista e atual do General Prime Burger, restaurante paulistano especializado em hambúrguer. Para alcançar esse resultado, o arquiteto utilizou a textura dos **tijolos** aparentes e da **madeira** ripada, explorou a **luz** natural que incide pelo *shed* e complementou-os com mobiliário moderno. Apenas uma lâmina de **vidro** separa o salão da cozinha de última geração. (Ficha 51 – Apêndice, excerto e inserto nossos).

Materiais simples e soluções criativas qualificam o espaço, sobretudo em virtude da linguagem despojada, acabamentos texturizados e semelhança cromática. Assim, a **arquitetura** constitui, nesse ambiente, pano de fundo para a visualização e integração das peças de mobiliário e das padronagens criadas pelo estilista Amir Slama. ‘O projeto coordena de forma harmônica

⁸⁴ O estabelecimento foi denominado *Restaurante*.

as inserções da moda, design e arquitetura’, aponta [o arquiteto]. (Ficha 54 – Apêndice, excerto e inserto nossos).

O amplo salão interno, com piso de cimento queimado, é ocupado por grandes mesas comunitárias e algumas poucas menores, com capacidade total para mil pessoas. **Texturas marcantes**, desenhadas pela arquiteta, aparecem em destaque no espaço. ‘Não temos no Nordeste os mesmos recursos encontrados em outras cidades do país e isso exige muito do arquiteto que quer fazer arte, que quer fazer diferente’, afirma [a arquiteta, responsável por outras duas unidades no Nordeste, sobre a filial em Brasília]. Entre os itens criados por ela estão o enorme lustre feito com guardanapos de tecido branco, o que dá efeito inusitado à área *vip*, e os pendentês circulares elaborados com palha-da-costa. Este mesmo material reaparece na cortina de gomos moldados na forma de sabugo de milho, usada para dividir visualmente o salão. Três luminárias pendentês, em forma de pião, foram confeccionadas artesanalmente a partir de mil desses pequenos brinquedos de madeira. (Ficha 57 – Apêndice, excerto e inserto nossos).

As narrativas também tomam a iluminação como fator preponderante na formação da ambiência dessas áreas – por esse motivo, a influência da iluminação em serviços de alimentação foi objeto de interesse e pesquisa anterior (Vargas, 2009). Nos relatos, o aspecto cenográfico da luz é valorizado como condição para a qualificação do ambiente: ‘a iluminação, planejada para constituir ambiente cênico, destaca os principais elementos dessa composição’ (Ficha 03 – Apêndice).

A iluminação, baseada em princípios cenográficos, reforça essa intenção ao utilizar trilhos, canhões, filtros coloridos e *dimmers*, criando efeitos de luz que despertam a atenção de quem passa pelo entorno. (Ficha 29 – Apêndice).

A iluminação de efeito, proporcionada por 36 luminárias embutidas na sanca por trás das placas, buscou reproduzir o efeito das ondas de Copacabana, refletindo o brilho do sol da manhã. Esse conjunto brinca com a imaginação dos clientes, que tentam identificar o material acústico e a fonte de luz. (Ficha 02 – Apêndice).

As analogias com elementos de outras culturas, de outros tempos e com outras arquiteturas⁸⁵ estão presentes em algumas das narrativas e são apresentadas como mote para a ideação do projeto.

O arquiteto [...] relembra a ideia original, ainda em São Paulo, de recriar a atmosfera dos tradicionais bares de tapas da Espanha, com seus petiscos, bebidas e refeições rápidas. Para isso, concebeu um generoso balcão de bar associado à cozinha aberta, que se tornou marca registrada do restaurante. ‘É tudo exposto mesmo, não apenas um truque para deixar à vista só a

⁸⁵ Nesse caso, não se trata da clonagem, como veremos a seguir, mas da busca de referências que extrapolam as fronteiras do lugar e servem como subsídio para a criação.

finalização dos pratos', assinala. No Rio de Janeiro, essa abordagem foi levada ao extremo, dissociando-se o balcão da cozinha e, conseqüentemente, ampliando-se a visualização desde o salão das refeições. [...]

A alusão ao espetáculo, à teatralidade do flamenco - tomado como referência da cultura tradicional espanhola - é sinalizada pelo projeto de luz. Ele alia a linguagem gráfica, misto de linear e pontual, à cor amarela com que os frisos luminosos demarcam as extremidades verticais das paredes e divisórias internas. Todo o ambiente é envolvido por esses fachos coloridos de luz, que articulam as várias superfícies de concreto, madeira, aço e vidro. (Ficha 07 – Apêndice, excerto nosso).

No período em que morou e trabalhou **na França**, [o arquiteto] frequentava, em Paris, **um café projetado** pelo também designer Philippe **Starck**. Apesar da aparente simplicidade, conta [o arquiteto], havia no ambiente um encanto para o qual ele não **encontrava explicação racional**. [...].

Ao mesmo tempo que relata a história, [o arquiteto] esboça o desenho da planta do café francês e explica que Starck recorrera a **formas análogas** às de uma igreja tradicional, trabalhando a imagem do sagrado **impregnada no inconsciente** da maior parte das pessoas. E especula que talvez viesse daí a explicação para o fascínio. Nem de longe a configuração do paulistano Octavio Café lembra um templo religioso, mas a **tentativa de cativar os sentidos** a partir da ambientação está presente.

O **desenho da principal face externa**, com lâminas de madeira entrelaçadas a perfis metálicos, assemelha-se ao de um jacá - cesto feito de taquara e cipó, para transportar carga. Essa imagem inusitada - **uma referência rural** na mais cosmopolita das cidades brasileiras - faz com que a construção se sobressaia, mesmo cercada por prédios de maior porte. O Octavio Café é a primeira experiência do escritório [do arquiteto] com a arquitetura em área exterior. (Ficha 59 – Apêndice, excerto e inserto nossos).

Soluções que evocam a preservação e o conforto ambiental são colocadas como condicionantes do projeto. A atenção às 'práticas sustentáveis'⁸⁶, com a utilização de materiais ecologicamente corretos (o mais citado é a madeira de reflorestamento certificada), e o aproveitamento da iluminação natural, como requisito de conforto, são as mais encontradas nas narrativas. Outras condicionantes relativas ao conforto dizem respeito ao sistema de ar condicionado e aos equipamentos de exaustão mecânica (estes no que se refere à filtragem da fumaça⁸⁷).

Das sessenta publicações catalogadas, nove (15%) mencionam os funcionários em suas narrativas. Destas nove, apenas três descrevem atividades dos funcionários relacionadas com

⁸⁶ Ressaltamos que a sustentabilidade é uma cadeia que abrange desde o projeto e a instalação do canteiro de obras até o uso e a manutenção do negócio. A alusão à sustentabilidade tem sido frequentemente utilizada como justificativa de projetos mas, na maior parte das vezes, fica restrita a uma ação tímida na utilização de materiais que não provocam prejuízos ao meio ambiente.

⁸⁷ Cf. Ficha 24 do Apêndice

o ambiente, sendo que uma delas destaca essa atividade como um cenário que é apreciado pelos clientes através de um vidro. As demais citam os ambientes de uso dos funcionários (banheiros e vestiários) para indicação dos setores que compõem o programa de necessidades.

b. Sobre as interfaces público/privado e suas bordas

A preocupação com a inserção dos *food services* no contexto das vivências das cidades também é relatada como um agente que permeia o projeto. Enquanto algumas narrativas evidenciam iniciativas que buscam uma permeabilidade exterior/interior e a integração com o ambiente urbano:

A relação com o exterior se dá por grandes caixilhos com vidro, voltados para o pátio frontal. As coberturas combinam lajes planas, que se estendem para funcionar como amplos beirais, e superfícies inclinadas, vedadas com telhas cerâmicas. [...]

A ocupação do terreno, onde antes havia pequenas casas, criou o recuo frontal, para abrir um generoso espaço de transição entre a via pública e o interior do restaurante. Essa porção intermediária subdivide-se em duas partes. A primeira é a faixa que se funde com a calçada e para onde se voltam os extremos dos salões; a segunda, mais estreita, configura o pátio com canteiro para a solitária árvore pau-ferro. Piso em pedra portuguesa e bancos de madeira transformam a área externa em setor de recepção e espera. (Ficha 46 – Apêndice, excerto nosso).

As sacadas receberam grandes vidraças sustentadas por estrutura de **troncos de eucalipto**, que ampliaram o espaço da casa e a integração com o exterior.

O partido adotado, segundo o autor, buscou a simplicidade e a boa utilização dos espaços.

O arquiteto privilegiou o uso de **vidro, madeira, metal, cimento** e cores claras, proporcionando aos ambientes a sensação de amplitude, higiene e melhor iluminação. (Ficha 17 – Apêndice).

Outras demonstram uma intenção de distanciamento em relação ao entorno próximo, em benefício de um convívio mais intimista:

A ideia foi ‘descontextualizar o usuário em relação ao cenário urbano e, assim, criar uma espécie de aquário de vidro ambientado por imagens lúdicas da mata’, explica o arquiteto [...]. Nesse sentido, destaca-se a transformação de espaço potencialmente residual, os recuos laterais, em elemento de articulação do projeto. [...].

[...]. Assim, e em conjunto com a transparência das fachadas e o generoso vazio na região posterior do edifício, [o arquiteto] enfatiza que a diretriz da arquitetura foi evitar ‘a sensação de confinamento em função do entorno urbano’. (Ficha 11 – Apêndice, excerto e inserto nossos).

O terreno de 1,2 mil metros quadrados e o casarão requalificado, na Vila Mariana, abrigam desde meados de 2006 a pizzaria [...]. O nome combina o de outras casas dos mesmos sócios à aptidão do espaço generoso e com bela vegetação, que os empreendedores e a equipe do arquiteto e designer [...] vislumbraram no lote desde o início do projeto. Era o perfil adequado ao conceito de fuga do urbano e de convívio familiar, simbolizado pela figura do quintal. (Ficha 12 – Apêndice, excerto nosso).

Tanto de um modo, como do outro, as duas vertentes procuram enfatizar o papel dos serviços de alimentação como lugares de convivência e manutenção de relações interpessoais.

Paralelos entre a localização, condições climáticas e, principalmente, modos de vida são mencionados como motivadores de alterações das interfaces exterior/interior no projeto.

Os restaurantes em São Paulo não duram muito.

O Gero é uma das exceções à regra. Inaugurado há dez anos, o restaurante - que agrega a cozinha italiana contemporânea da [...] e a elegância do espaço criado [pelo arquiteto] - acaba de ser instalado no Rio de Janeiro.

Entre semelhanças e diferenças, a nova unidade guarda o DNA da irmã mais velha em uma série de elementos: [...].

No entanto, transportar para Ipanema o conceito de um espaço criado para os Jardins não é tão simples como plotar novamente o jogo de plantas.

A primeira diferença diz respeito ao lote. Se em São Paulo o restaurante ocupa um estreito terreno de meio de quadra, no Rio está situado em uma esquina liberada com a demolição de uma casa.

Por isso, o espaço carioca ganhou aberturas para a rua inexistentes em São Paulo.

A relação interior/exterior, mesmo não sendo intensa, faz grande diferença.

No entanto, o ritmo das aberturas possui ligação com o projeto paulistano.

Em São Paulo, o salão estreito e comprido foi quebrado por uma série de reentrâncias; no Rio, o movimento é ditado pelas seteiras, altas e estreitas.

Dessa forma, a maior quantidade de luz natural que inunda o interior está ligada à diferente relação que o carioca possui com a cidade. [...]. (Ficha 10 – Apêndice, excerto e inserto nossos).

[...] é o mais novo endereço gastronômico brasileiro em Londres. Com arquitetura assinada [...], o bar e restaurante, localizado em região privilegiada da capital inglesa, ocupa o andar térreo e o subsolo de um edifício eclético com seis pavimentos. Através da espacialidade contemplativa, dos materiais naturais e de móveis de design nacional, o arquiteto criou interiores que mesclam a sofisticação com soluções para o uso descontraído e coletivo do espaço.

O bar ganha ares de boteco, instalado no andar térreo, junto ao passeio público. Mas subverte essa tradicional concepção brasileira de extensão imediata do espaço público: a fachada de vidro do [...] impede o acesso direto a partir da rua. Ele ocorre lateralmente, através de uma espécie de galeria coberta. Externamente, portanto, a aparência é de uma grande vitrine, delimitada pelo traçado de três aberturas retangulares.

A ambiência descontraída e convidativa é resultado do convívio coletivo nos interiores, [...]. (Ficha 31 – Apêndice, excerto nosso)

Expressões mais evidentes procuram ressaltar as práticas de relações públicas no contexto desses lugares: “**na calçada**, bancos de madeira em balanço acentuam o caráter público do local” (Ficha 37 – Apêndice); “o detalhamento dos interiores transferiu para dentro do lote a lógica de vizinhança, característica das relações arquitetônicas em lojas de rua” (Ficha 36 – Apêndice).

c. Sobre a clonagem nos ambientes internos e no caráter externo da edificação

Na cartografia das narrativas textuais, precisamos expor ainda as questões relativas ao *placemaking* e ao *placemarketing*. Tratamos aqui, segundo Castello (2007), da apropriação de imagens em busca de uma representação simbólica de características e ambiências na construção de lugar. Essas construções podem remeter tanto à preservação do contexto do local em que se inserem (clonagem contextualizada), como à reprodução de outros lugares (clonagem não contextualizada)⁸⁸. Para este fim e antecipando a próxima seção, também vamos explorar as imagens publicadas junto com as narrativas.

Nesse aspecto, pudemos observar na narrativa a seguir, devido ao papel que o antigo negócio exercia no entorno próximo, a preocupação do arquiteto em ‘reproduzir’ algumas de suas características na nova concepção.

Habituada à escala do objeto e ao universo museográfico, a arquiteta e designer [...] adotou um viés de restauro cenográfico no projeto deste bar. Tendo à disposição um sobrado da década de 1940, em Belo Horizonte, ela retomou a ambiência e a espacialidade da construção original, de esquina [figura 34], onde até os anos 1980 funcionou um armazém de nome [...] [figura 35], que serviu de inspiração para a visualidade retrô do empreendimento.

Atuando em programa de natureza efêmera - bares são repaginados com certa frequência -, a arquiteta [...] idealizou o projeto do [...] como contraponto à transitoriedade. E não apenas do bar em si, como também do processo de descaracterização do entorno de pequena escala construída. Descontraído, portanto, o bar [...] ostenta como características principais a tipologia de esquina e o generoso pé-direito interno, ornamentado por prateleiras cenográficas que, feitas com madeira pinus, abrigam alguns dos itens (ainda em produção) comercializados antigamente naquele espaço.

Uma abordagem lúdica, portanto, a de mencionar e relacionar o presente uso da edificação com o programa original que o sobrado abrigava. (Ficha 30 – Apêndice, inserto e excerto nossos).

⁸⁸ As questões relacionadas aos lugares de clonagem, *placemaking* e *placemarketing*, na atualidade, foram contextualizadas no capítulo 2.



Figura 34. A fachada foi restaurada, valorizando-se a tipologia do sobrado de esquina. Imagem e legenda.

Fonte: www.arcoweb.com.br.

Acesso em ago de 2011.



Figura 35. Alguns dos produtos comercializados antigamente pelo armazém compõem as prateleiras do bar. Imagem e legenda.

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.

Em outras, há uma tentativa de trazer elementos e referenciais de outras culturas, principalmente os relacionados com a linha gastronômica do lugar, com o propósito de induzir ao consumo.

Os proprietários do [...], restaurante japonês fundado há 19 anos em Porto Alegre e instalado em bairro de tradição gastronômica, desejavam imprimir forte identidade visual ao espaço, refletindo a tradição culinária da família. No projeto de reorganização global do espaço, os autores tomaram como conceitos básicos a valorização dos elementos da natureza e da cultura oriental contemporânea, equilibrada e minimalista [figura 36]. O programa deveria se ajustar à área de uma antiga residência, que apresentava instalações precárias e espaços limitados, porém com vegetação exuberante.

O projeto paisagístico procurou tirar partido disso, integrando jardim e arquitetura numa solução em que se minimizam os limites entre interior e exterior [figura 37]. Para isso, o espaço aberto foi delimitado com cerca de bambu, material típico japonês e que permite certa privacidade. Um lago com cascata invade visualmente o espaço do restaurante - que, ao separar-se do jardim apenas por uma superfície envidraçada, possibilita a formação de recantos envoltos pela vegetação típica. (Ficha 03 – Apêndice, inserto nosso).

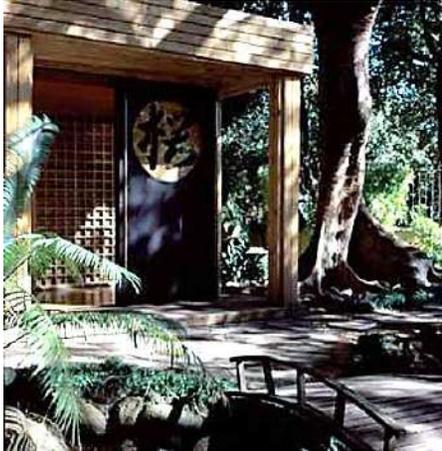


Figura 36. Entrada marcada por construção em madeira reflorestada tratada. Imagem e legenda. Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.

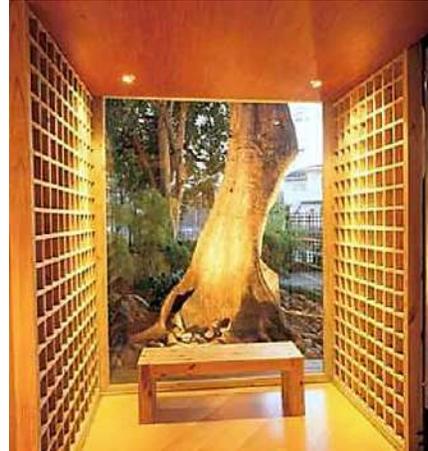


Figura 37. O projeto buscou integrar jardim e arquitetura numa solução única. Imagem e legenda. Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.

Diferente dos exemplos de clonagem (contextualizada e não contextualizada) das narrativas anteriores, existem casos em que o resultado não é de senso comum. Os relatos textuais demonstram a intenção do(s) arquiteto(s) em reproduzir imagens (ou uma mistura delas) de lugares e/ou tempos longínquos (sempre relacionadas à gastronomia), mas as fotografias revelam que essa intenção fica contida no universo do imaginário de seu autor. Nesse caso, não são referências de clonagem, já que as alusões se mantêm na individualidade; podem chegar a um limiar, não intencional, de paródia.

O ponto de partida foi estabelecer uma referência tipológica com os **mosteiros alemães do século 12**, onde a cerveja começou a ser produzida em escala industrial [figura 38]. Os arquitetos optaram pela estrutura mista e ergueram **uma construção simples**, formada por três blocos.

O quadrado, com três pavimentos, abriga cozinha, áreas de funcionários e dependências técnicas. O **volume circular** concentra adega no térreo, charutaria e a parte do mezanino onde está a área vip, reservada para festas ou reuniões de grupos maiores; varanda e salão principal se distribuem pelo centro. **A integração desse conjunto foi obtida pela cobertura metálica** de forma elíptica que simboliza a espuma da cerveja em um copo inclinado [figuras 38 e 39].

[...]. **As áreas internas apresentam linguagem industrial**, caracterizada por dutos, tubulações e pilares metálicos aparentes, pendentes com lâmpadas de vapor metálico de 250 W para iluminação geral, **piso de massa cimentícia colorida** e balcão revestido por **chapas de cobre**.

Painéis de vidro delimitam os espaços internos e ostentam grandes adesivos com a sequência de desenhos divertidos de um monge bebendo cerveja. (Ficha 29 – Apêndice, inserto e excerto nossos).



Figura 38. Pilares metálicos e dutos aparentes remetem à linguagem industrial. Imagem e legenda.

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.



Figura 39. Detalhe da circulação vertical que se projeta da fachada. Imagem e legenda.

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.

O francês [arquiteto] realiza uma aproximação literal à arquitetura. Seus interiores surgem da narrativa criada durante a fase de conceituação do projeto, a fim de que se estabeleça um conjunto de referências visuais determinantes dos setores do programa. No restaurante Giuseppe, implantado no Leblon, esse método de trabalho evocou a ambiência antiga italiana contraposta ao interior moderno, sofisticado.

A proporção da edificação favorecia a **relação dualista**. Comprido e com pé-direito elevado, o restaurante está em sintonia com a convivência entre elementos de naturezas visuais distintas, como detalhes rebuscados e materiais industriais, simples.

[...]. Já as paredes tiveram processo artesanal de construção, uma vez que resultam da sobreposição de pedras de formas irregulares e por vezes provenientes de demolição, escolhidas no local a partir de testes realizados em toda a extensão longitudinal do restaurante. **Uma a uma, as pedras eram colocadas** temporariamente, redimensionadas e finalmente assentadas, segundo diagramação concebida simultaneamente pelo arquiteto.

Essas superfícies receberam iluminação indireta e linear, criada pela lighting designer [...]. Ela forma quadrados e retângulos inspirados no desenho do grande espelho do bar junto à entrada - **uma referência a Mondrian**, explica o arquiteto - e funciona como contraponto à textura e à irregularidade do revestimento de pedras [figura 40].

Na parte posterior do lote [figura 41], em que o restaurante tem a largura duplicada, entram em cena as grandes vitrines criadas [pelo arquiteto]. [...], uma ampla vitrine vertical e oblonga que guarda as taças usadas no restaurante. Iluminada e revestida internamente com espelho, ela funciona também como grande luminária, que tem como referência a arquitetura da tradicional confeitaria Colombo, no Rio de Janeiro. 'Essas **histórias e evocações criam referências coletivas**, as pessoas se sentem em casa no restaurante', explica [o arquiteto]. (Ficha 34 – Apêndice, inserto e excerto nossos).



Figura 40. Vista em direção da entrada, destaque para as luminárias de tecido, envoltas por chapa metálica. Imagem e legenda.

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.



Figura 41. O terraço dos fundos foi incorporado ao restaurante com a criação da cobertura envidraçada. Imagem e legenda.

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.

4.1.3 As fotografias e suas associações com texto

Ao relacionar as demais imagens com os textos, nem todos os trechos das narrativas possuem registro fotográfico. O espaço dedicado para retratar elementos decorativos, revestimentos (figura 42), detalhes de acabamentos (figura 43) e mobiliário dos interiores, do mesmo modo que nas narrativas textuais, é muito maior do que o dedicado aos outros atores do projeto. Além dos elementos decorativos, muitas dessas fotografias (com as legendas correspondentes) destacam ‘inspirações’ dos arquitetos. Geralmente elas são relacionadas à origem da culinária ofertada, que é refletida na composição dos ambientes ou na própria concepção dos edifícios destinados aos serviços de alimentação (figuras 43 e 45).



Figura 42. “O painel fotográfico envolve o volume superior, que abriga administração e sanitários”. Imagem e legenda (ficha 33 – Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.



Figura 43. “Balcão, parede e detalhe decorativo do bar, com a sobreposição e interação de materiais: a arquitetura funciona como pano de fundo para os elementos efêmeros do projeto”.

Imagem e legenda (ficha 54 – Apêndice).
Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.



Figura 44. “Os guerreiros de Xi'An marcam a transição entre a área de espera e o salão principal. A ambientação, com mobiliário de madeira e estofados de couro preto, é pontuada por elementos coloridos que fazem referência à China”.

Imagem e legenda (ficha 41– Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.



Figura 45. “Casas de engenho e olarias são a fonte de inspiração da arquitetura do [...]”.

Imagem e legenda (ficha 57 – Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br.

Acesso em ago de 2011.

Quando os efeitos de luz são passíveis de reprodução fotográfica, também são destacados nas legendas das imagens (figuras 46 e 47). Como já mencionamos anteriormente a iluminação é muito valorizada nas matérias publicadas e catalogadas na pesquisa.



Figura 46. “No pavimento inferior, a iluminação natural é garantida pelo distanciamento entre a laje e a fachada”.

Imagem e legenda (Ficha 31 - Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.



Figura 47. “A luz que cria efeito psicodélico no teto interno do salão vem de fora e ultrapassa fechamento metálico”.

Imagem e Legenda (Ficha 58 - Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em jan de 2015.

Algumas áreas de finalização e produção de alimentos aparecem em imagens que tomam como o primeiro plano as áreas de atendimento ao cliente. Essas áreas operacionais estão diretamente ligadas e dão suporte ao salão de refeições: são bares, sushi-bares e áreas de preparações à vista do cliente. (Figuras 48 e 49).



Figura 48. “No fundo do restaurante, estão o bufê e o serviço de apoio”.

Imagem e legenda (Ficha 19 - Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.



Figura 49. “A remoção dos forros expôs as instalações. O volume da cozinha recebeu pintura na cor prata”.

Imagem e Legenda (Ficha 49 - Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.

Novamente - e muito mais evidente - é a falta de registro nas fotografias das áreas que chamamos de áreas operacionais, ou seja, das áreas que não são de permanência da clientela. Somente três, das sessenta publicações de projetos catalogadas em fichas, apresentam imagens da cozinha em referência à operação.

A imagem registrada em uma dessas fichas, mostra uma cozinha totalmente integrada ao salão de atendimento aos clientes (figura 50). Nessa imagem, a legenda traz referências aos acabamentos e à existência de uma mesa para atendimento aos convidados no ambiente.

Em outro projeto, a fotografia que registra a existência da cozinha, relaciona a integração desta com o salão e a preocupação com a proteção acústica devido aos ruídos produzidos na operação (figura 51). Somente na legenda da imagem é mencionado o fato do planejamento da cozinha ser efetuado junto com os operadores. Não há referência a este fato na narrativa textual.



Figura 50. “Um volume prismático e metálico, aparentemente solto do piso e do teto, abriga a cozinha, onde foi instalada uma mesa para convidados”.

Imagem e legenda. (Ficha 07 – Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br.

Acesso em ago de 2011.



Figura 51. “A cozinha, planejada em conjunto com os operadores, tem áreas definidas para cada tarefa. Anteparos de vidro protegem os salões contra o excesso de ruídos”.

Imagem e legenda (Ficha 46 - Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br.

Acesso em ago de 2011.

Uma única matéria publicada apresenta mais de uma imagem das áreas operacionais. Em uma das fotografias, a cozinha é retratada com seus funcionários em atividade (figura 52a) e, na outra, as áreas de apoio (figura 52b) aparecem com uma legenda que reforça a narrativa textual sobre as áreas operacionais ocuparem uma área maior que os ambientes onde são servidas as refeições (ficha 43 – Apêndice).



Figura 52a. “Na cozinha do restaurante, área ampla possibilita espaço funcional e confortável para os funcionários”.

Imagem e legenda (Ficha 43 - Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.



Figura 52b. “Os ambientes de apoio e a cozinha superam a área construída dos salões onde são servidas as refeições”.

Imagem e Legenda. (Ficha 43 - Apêndice).

Fonte: www.arcoweb.com.br. Acesso em ago de 2011.

Até aqui estivemos envolvidos com os rastros deixados pelo projeto nas publicações que catalogamos em mídia digital e impressa da arquitetura-urbanismo. Daqui para a frente, partiremos por outras trilhas em busca de outra ‘sub-rede’ – operação. Mas antes de nos lançarmos em uma nova ‘expedição’, como explicamos no início, precisamos ainda buscar traços fora do recorte de estudo. Sentimos a necessidade de entender se as controvérsias que se apresentaram no coletivo, delimitado por nosso recorte local, extrapolam essas fronteiras e se ampliam a outros territórios. Nesse aspecto, buscamos traços da ‘sub-rede’ projeto que nos conduzissem do recorte local para um panorama ampliado do coletivo. E isso é o que apresentamos a seguir, a partir de alguns exemplos de projetos publicados na mídia digital e na mídia impressa internacional.

4.1.4 Exemplos das publicações internacionais⁸⁹

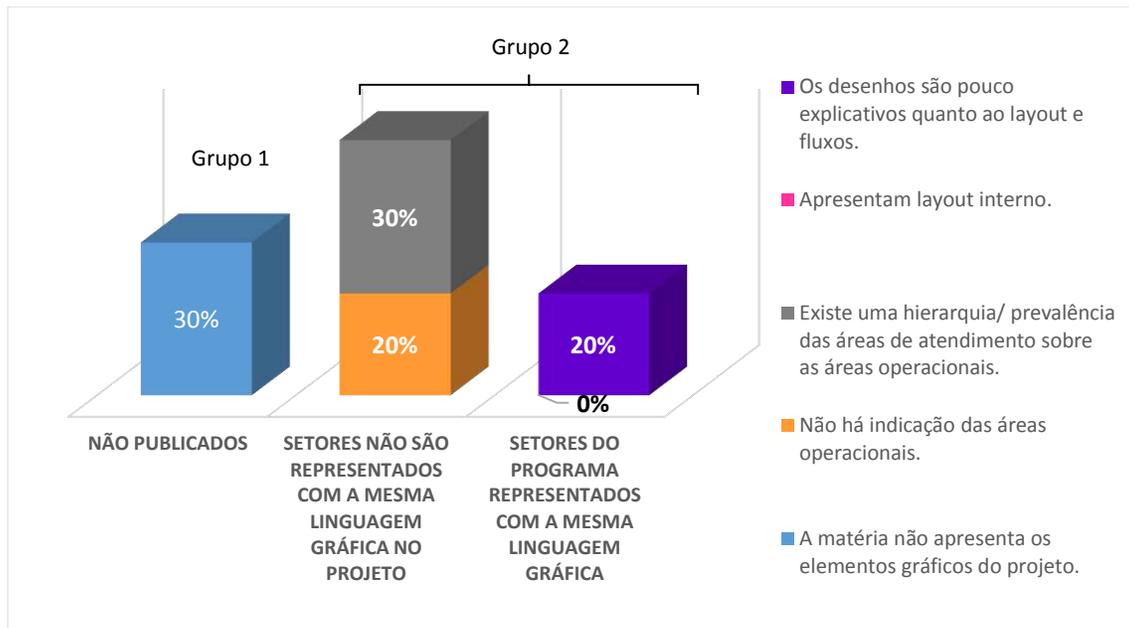
Para procurar entender se as controvérsias apresentadas nas publicações nacionais estão restritas a uma prática da arquitetura localizada no recorte regional ou se fazem parte de um contexto globalizado na atualidade, selecionamos mais outros projetos executados e publicados em diversos países e continentes. Nosso interesse não era ampliar o recorte da pesquisa, mas situar nossas descobertas no coletivo.

Catalogamos 10 exemplares europeus, asiáticos e americanos. Os projetos catalogados desses continentes são originários de diversos países: Irlanda do Norte, Inglaterra, Alemanha, Itália, Noruega, Singapura, Tailândia e Estados Unidos. Eles foram publicados na mídia internacional especializada, impressa e digital (Broto, 2004; Inglis, 2012), e escolhidos aleatoriamente nessas fontes.

Com o mesmo critério dos projetos nacionais, catalogamos estes exemplares em fichas e mantivemos a mesma sequência de exposição: apresentação do projeto, narrativas textuais e registros fotográficos associados ao texto.

No grupo das publicações internacionais, foi possível observar, do mesmo modo que nos projetos publicados no Brasil, a ausência de desenhos em alguns dos projetos catalogados (gráfico 5). Nos outros desenhos, também encontramos diversas formas de representação das plantas. Diferente das publicações nacionais, as perspectivas isométricas também são utilizadas como meio de expressão do projeto.

⁸⁹ Nesse caso, não fizemos uma incursão mais aprofundada nas mídias internacionais porque não são o foco deste trabalho e estão fora do nosso recorte. Trouxemos apenas alguns traços que pudessem nos fornecer um panorama dessa rede ampliada.



Assim, para entender melhor estas questões, focamos nossa observação nas plantas baixas e efetuamos a mesma distribuição em grupos que foi realizada com os desenhos das publicações brasileiras (figuras 53, 54 e 55).



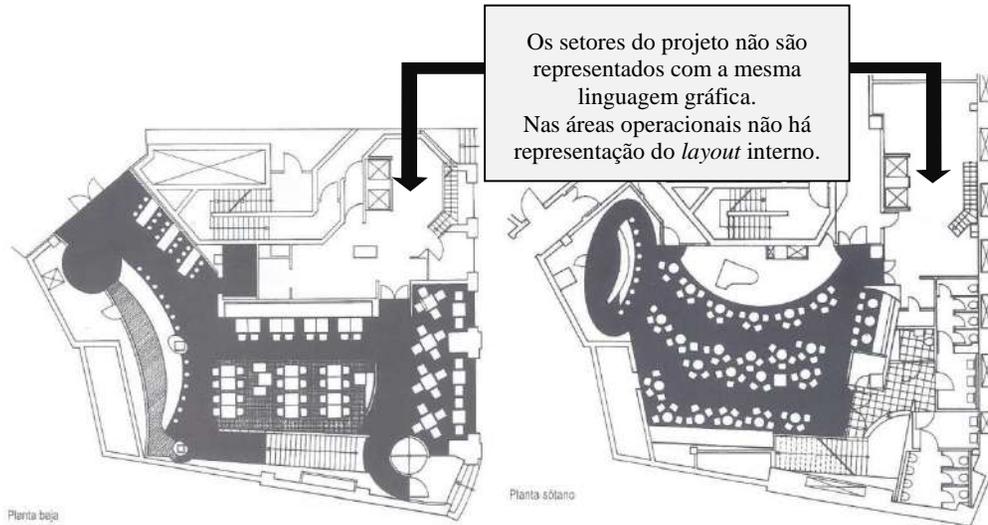


Figura 54. Plantas baixas de um Café em Frankfurt.
Fonte: Broto (2004) – ficha 65 (Apêndice).

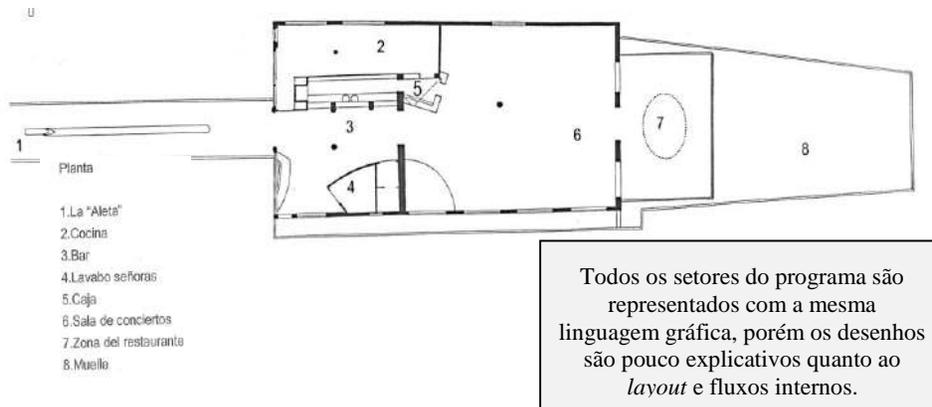


Figura 55. Planta baixa de um Bar e Restaurante em Follonica, Italia.
Fonte: Broto (2004) – ficha 67 (Apêndice).

Nessas publicações, não identificamos plantas baixas com a indicação do *layout* interno em todos os setores do programa. Fato que não implica em admitir que tal forma de apresentação não seja utilizada nas plantas baixas. Como justificamos anteriormente, a intenção, aqui, foi trazer exemplos do coletivo que se expandem para fora do nosso recorte para, assim, observar se as controvérsias apresentadas nas publicações brasileiras se restringem somente ao nosso recorte local – da região ou território.

Partimos, então, do mesmo método com as narrativas textuais. Preliminarmente agrupamos as narrativas segundo a menção dos atores ou setores operacionais que compõem os *food services* e mantivemos o mesmo padrão gráfico de análise (gráfico 6).



Gráfico 6. Sobre a menção textual às áreas operacionais dos *food services* nas publicações internacionais.

Dessa vez, dois dos três projetos que mencionam as áreas operacionais, citam estas áreas para setorização e orientação em relação ao salão de refeições e a partir do campo visual da clientela⁹⁰.

Os elementos mais surpreendentes do projeto são os painéis dobrados, os forros inclinados dramaticamente e as mudanças de nível; não há dois espaços iguais. Três quartos do andar principal são ocupados por mesas e uma cozinha aberta, enquanto uma rampa dá acesso a parte de trás do salão principal, que está meio nível acima. Painéis de aço perfurado permitem vislumbrar luz, cor e atividades dos ambientes, ao mesmo tempo que os separam. (Tradução do texto original, ficha 66 – Apêndice).

A série de colunas, ao longo do perímetro curvo, permitiu à equipe [do arquiteto] dividir o espaço em duas áreas distintas. Cozinhas, sanitários, etc., estão localizados no nível inferior e mais irregular, depois das colunas. A fim de destacar o papel da área frontal e fechar visualmente a área de serviço, foi instalada uma série de painéis verticais pivotantes de metal. (Tradução do texto original, ficha 69 – Apêndice, excerto e inserto nossos).

As atividades de retaguarda e os funcionários são mencionados somente na narrativa de um único projeto catalogado. Mesmo assim, os setores operacionais não aparecem em sua completude no texto.

A entrada coberta com um grande painel gráfico, ao nível do solo, possibilita uma visão geral do pé-direito duplo. Três degraus levam à entrada principal no piso térreo. A partir daí, se chega a um espaço, longo e estreito, onde os clientes esperam ser chamados para ocuparem suas mesas. Esta área de entrada é ladeada, de um lado, por panos de vidro jateado, com dois metros

⁹⁰ Cf. fichas 66 e 69 do apêndice.

de altura, e, do outro, por um longo balcão de madeira e aço inoxidável de onde se pode ver a traseira de trabalho, na cozinha e na área de preparação de alimentos. O acesso ao porão, que é a área do restaurante propriamente dita, é realizado a partir de uma escada aberta, localizada em um espaço com pé-direito duplo no extremo oposto da área de espera. (Tradução do texto original, ficha 64 – Apêndice).

No mais, pudemos observar que as narrativas fazem referência, mais ou menos, aos atores já descritos nas publicações brasileiras. Novamente, os protagonistas das narrativas são revestimentos, elementos decorativos e mobiliário das áreas de atendimento à clientela. Além da iluminação, cujos relatos são frequentes.

Os aspectos técnico-construtivos também fazem parte dos relatos, assim como as alusões a elementos de outras culturas.

No que se refere às interfaces exterior/interior, encontramos relatos conflitantes: a função dos bares e cafés como mantenedores das relações públicas da cidade e, opostamente, a descrição de um lugar onde o projeto de interiores propõe isolar algumas de suas aberturas para o exterior.

Este Café mantém a função das galerias que funcionam, em seu interior, como um núcleo urbano. É uma combinação de café e bistrô, onde arte e entretenimento, restaurante e teatro, são incorporados em um espaço de dois níveis que proporciona, para os corretores da bolsa e seus colegas, um local perfeito de encontros. (Tradução do texto original, ficha 65 – Apêndice).

Localizado em uma rua de bares e restaurantes famosos, o projeto do [...] foi concebido sabendo que seria preciso assumir o desafio de competir para ser notado. Partindo do *slogan* ‘menos é mais’, os clientes [proprietários] queriam que o edifício tivesse uma imagem austera e de linhas simples. O edifício escolhido para o projeto era uma construção de tijolos em estado de avançado abandono. No primeiro andar, o primeiro passo foi substituir a fachada de tijolos por uma frente totalmente envidraçada, enquanto, no segundo andar, um plástico branco translúcido bloqueia parcialmente as janelas que ficam no salão de refeições privativas. (Tradução do texto original, ficha 70 – Apêndice, inserto nosso).

Quanto a clonagem, um dos exemplos observados descreve uma clonagem não contextualizada (aquela que procura reproduzir outros lugares que não fazem referência ao entorno e a cultura própria do lugar), sempre ligada à proposta culinária do lugar.

Projetado por [arquiteto] (agora de [escritório]) e [arquiteto], o [...] é um projeto concebido e executado em Singapura, mas feito na Índia. Os materiais indianos predominam - cada acessório foi feito sob encomenda, fornecido e fabricado na Índia: tecidos com fios metálicos [figura 56], diferentes texturas granito para as paredes e para os balcões da cozinha,

fontes gravadas em latão, mosaicos metálicos nos pilares, mesas ebanizadas [figura 57], forro em treliça de mogno [figura 57] e colunas de teca áspera. O restaurante mostra o velho e o novo ao mesmo tempo, uma qualidade rara em qualquer interior. [O arquiteto], que fez parte do projeto de conservação de Xin Tian Di, em Xangai, diz que a intenção era homenagear a tradição, mas também olhar para o futuro. (Tradução do texto original, ficha 61 – Apêndice, excerto inserto e nossos).



Figura 56. “Totalmente revestido em organza laranja, esse hall de entrada, usado anteriormente como tabacaria e bar, evoca os pavilhões do norte da Índia. [...]”. Imagem e legenda. (Ficha 61 – Apêndice, excerto nosso).
Fonte: Inglis (2012).



Figura 57. “O arquiteto [...], conhecido por seus projetos na área de alimentos, bebidas e hospitalidade, bem como nos projetos residenciais, combina a tradição indiana com linhas limpas e modernas nos interiores. [...]”. Imagem e Legenda. (Ficha 61 – Apêndice, excerto nosso). Fonte: Inglis (2012).

Em outro exemplo - um restaurante que faz parte de um *resort* em Las Vegas (cidade conhecida por seus cassinos temáticos) - a narrativa faz referência a um emaranhado de imagens, principalmente da área externa. Como já citamos em alguns casos das publicações nacionais, essa tematização se caracteriza muito mais por uma cópia *kitsch*, do que em uma clongem do modo como contextualizamos. Nesse restaurante, o relato das imagens tema do *resort* é muito mais eloquente do que a própria referência ao tema que leva o nome do local.

O restaurante [...] fica no porão do [...] Resort, uma reconstrução cênica da romântica cidade de Veneza, onde não faltam as gôndolas. Chegando ao restaurante, desde a fachada de vidro e aço, se torna evidente que há um rompimento da arquitetura deste com o seu entorno. Do interior, através de uma janela com altura de dois pavimentos, os clientes podem assistir aos gondoleiros passeando com seus passageiros ao longo do canal que está do lado de fora, ou escolher uma mesa mais reservada no fundo deste espaço de 930m².

Uma série de colagens impressas, que são aplicadas diretamente sobre as paredes irregulares e os tetos inclinados [figura 58], quebra a sobriedade do cinza escuro dos corrimãos, pisos, tetos e bordas das superfícies planas [figura 59]. Assim, as imagens bidimensionais são usadas para alterar a percepção do espaço tridimensional. Grandes murais fotográficos, que

reúnem a iconografia asiática, alguns deles com mais de 4m de comprimento, são as únicas concessões dos arquitetos ao 'tema' do projeto. (Tradução do texto original, ficha 66 – Apêndice, inserto nosso).



Figura 58. Interior do restaurante (Ficha 66 – Apêndice). Fonte: Broto (2004).

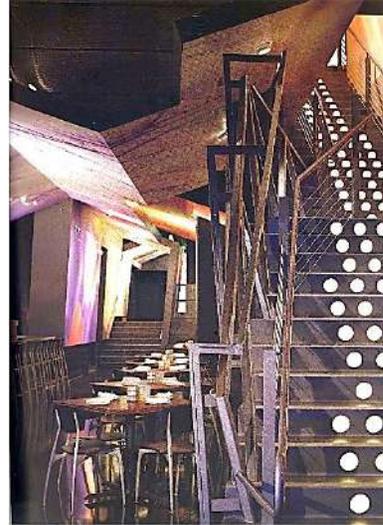


Figura 59. Interior do restaurante (Ficha 66 – Apêndice). Fonte: Broto (2004).

Quanto as demais fotografias, em sua maioria destacam a ambiência do salão de refeições, até mesmo quando na legenda há referência aos aspectos técnico-construtivos. Um aspecto interessante nas publicações estrangeiras é a existência de imagens que retratam atividade nos ambientes (figuras 60 e 61).



Figura 60. Interior de um Bar e Restaurante (Ficha 68 – Apêndice). Fonte: Broto (2004).

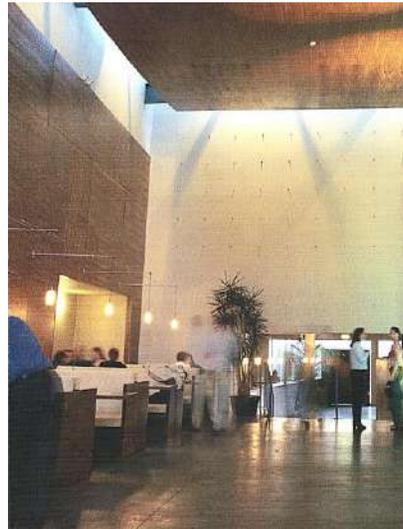


Figura 61. Interior de um Bar & Grill (Ficha 63 – Apêndice). Fonte: Broto (2004).

Ao fim de nossa trilha na **‘sub-rede’ projeto**, pudemos observar que as controvérsias que se apresentaram nas publicações brasileiras, com pequenas variações, se repetiram nos exemplos das publicações estrangeiras. Nossa cartografia, mesmo que restrita a um recorte regional, nos possibilitou tratar de questões acerca do coletivo em sua globalidade.

A partir daqui, então, seguimos por outro caminho, a fim de cartografar a **operação** desses lugares, **outra ‘sub-rede’** que compõe este vasto coletivo.

4.2 NOS LUGARES DA EXPERIÊNCIA

Para mudar de rumo e seguir a trilha da **‘sub-rede’ operação**, fizemos uma incursão em campo atrás dos atores, e suas traduções, das atividades que envolvem o dia a dia dos serviços de alimentação. Nesse percurso, nos deparamos com alguns obstáculos, tais como a dificuldade de contato com os clientes enquanto fazem as refeições e a autorização para a pesquisa nesses lugares (como são áreas de comércio privadas, devido à concorrência, existe uma preocupação quanto a divulgação de métodos de trabalho por parte dos gestores, além da adequação aos horários e períodos do ano de menor movimento).

Assim, como porta de entrada para o trabalho de campo, aproveitamos os conhecimentos da prática para facilitar o nosso contato com os gestores do lugar e obter a autorização para a pesquisa. Conseguimos licença para nossa incursão em uma loja⁹¹ que exerce a função de café, restaurante e padaria⁹² na zona sul do Rio de Janeiro. Próxima a uma praça pública, está localizada em um eixo viário importante, que também possui grande fluxo de pedestres. O entorno próximo é ocupado por edifícios residenciais e comerciais.

A loja está dividida em dois pavimentos: térreo (figura 62a) e jirau (figura 62b). Possui salão de refeições no térreo e no jirau, mas só há conexão desses ambientes com as áreas operacionais no andar térreo. No térreo, além de um pequeno salão de refeições, estão localizados balcões para exposições de alimentos, área destinada ao serviço de café, caixas e uma pequena varanda com mesas e cadeiras. A fachada, no perímetro da área de atendimento à clientela, é fechada em vidro. Existem dois acessos para clientes e um acesso de serviço. As áreas operacionais estão distribuídas nos dois pavimentos: no térreo ficam cozinha, depósito, recepção de mercadorias e área de lixeiras; no jirau estão padaria, confeitaria, depósito, sanitários e vestiários de funcionários.

Nos valem da experiência em Avaliações Pós-Ocupação para a aproximação em busca das traduções do lugar em operação. Assim, em uma via de mão-dupla através do diálogo com a

⁹¹ Também aqui, por uma questão ética, omitimos nomes e localizações específicas para preservar a privacidade dos usuários e a identificação do negócio.

⁹² Daqui em diante passamos a chamar genericamente de restaurante.

ANT, procuramos também ressignificar os métodos das APOs. Segundo recomendação de Latour (2012), essa abordagem deveria se construir a partir dos processos e das relações que acontecem no lugar; no nosso caso, a partir da imersão em um serviço destinado à alimentação fora do lar.



Figura 62a. Planta do primeiro pavimento do restaurante.
Desenho efetuado a partir das medidas de levantamento realizado no local (2012).



Figura 62b. Planta do segundo pavimento do restaurante.
Desenho efetuado a partir das medidas de levantamento realizado no local (2012).

Nesse aspecto, inicialmente, realizamos um percurso à deriva para procurar entender a dinâmica do lugar e ‘seguir’ potenciais atores que poderíamos abordar em busca de traduções. Esse é o procedimento mais usual nas APOs do Grupo ProLUGAR e permite, através da observação associada a entrevistas abertas preliminares, experienciar o ambiente estudado. Estar à deriva “faz referência a um curso que se produz, momento a momento, nas interações do sistema e suas circunstâncias” (Maturana, 2006, p. 81), ou seja, o percurso se constrói na própria experiência e todas as narrativas relatadas, a partir desta ação, são decorrentes ou sofrem a interferência desta experiência.

4.2.1. O Percurso à Deriva

Nesse processo, contamos com a colaboração de duas bolsistas de iniciação científica do curso de arquitetura e urbanismo da FAU-UFRJ em momento distintos – a primeira em 2012 e a segunda em 2014. Consideramos que, em sua primeira imersão e devido à falta de experiências anteriores, o depoimento dessas alunas seria importante tanto para que se inteirassem do lugar, como porque poderiam trazer interpretações que poderiam contribuir, junto com as dos demais atores, para o entendimento do lugar⁹³; seria uma tradução como a de um arquiteto que tem o primeiro contato com o lugar para uma avaliação pré-projeto⁹⁴. Em seus relatos iniciais, ambas destacaram a interatividade entre clientes e funcionários e o bem estar dos clientes nas áreas de atendimento ao público.



Figura 63. Área de atendimento ao público, próxima ao balcão do café. Fonte: acervo da pesquisa (2014).

Para esperar, pedi um café, mas me senti um pouco confusa, não sabia se eu deveria me sentar em alguma mesa ou se deveria retirar alguma comanda no caixa. Fui ao caixa e me disseram que era só pedir no balcão. Estranhei um pouco a dinâmica do lugar, pois era minha primeira vez, mas a maioria dos clientes parecia estar bem à vontade, tanto aqueles que estavam sentados à mesa quanto os que estavam ali, em pé, só pra um café rápido [figura 63]. Os funcionários desse balcão são bem descontraídos, conversam com os clientes, brincam e parecem estar bem instalados no ambiente - como se ao fazer um pedido estivéssemos entrando em suas casas. As funcionárias do balcão dos pães são mais quietas e discretas, assim como a mocinha do caixa. (Trecho do depoimento da Bolsista 1, 2012 – inserto nosso).

⁹³ Optamos pelo depoimento das bolsistas no Percurso à Deriva, considerando que seriam mais isentos pela falta de conhecimento prévio do local e de especificidades referentes aos projetos de *food services*, diferente da autora que tinha conhecido o local antes da incursão em campo e está familiarizada com projetos para o setor.

⁹⁴ Guardadas tanto as diferenças e como as possíveis similaridades entre as interpretações das bolsistas – estudantes de arquitetura-urbanismo – e as dos arquitetos experientes na prática profissional.



Figura 64. Salão de refeições no térreo.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).

Outro fator que chama bastante atenção é o aroma de café por todo o local, no meio do restaurante tem um balcão dedicado só a ele, onde ficam diversos pires arrumados só à espera do cliente. O restaurante tem dois andares, sendo a parte de cima um espaço dedicado para o almoço. Muitas pessoas vão para tomar café da manhã, ler um livro, ter reuniões de negócios ou encontrar com os amigos [figura 64]. Seu público varia entre idosos, turistas e trabalhadores, sempre predominando os adultos. O horário de maior movimento é por volta das 9h. É um local extremamente agradável, proporcionando, assim, a longa permanência do cliente no recinto. (Trecho do depoimento da Bolsista 2, 2014 – inserto nosso).

As relações exterior/interior foram mencionadas por uma das bolsistas, que identifica a fachada envidraçada como elemento de mediação.

[...] com sua fachada de vidro ele estabelece uma relação maior com o exterior, suas mesas ficam dispostas na lateral, justamente ao lado dessa fachada onde as pessoas podem ter maior contato com a rua. Quem está do lado de fora consegue ver tanto as pessoas sentadas, como o balcão de doces e salgados. Em sua outra fachada (a voltada para a praça) existe um deck com mesas que acabam filtrando a passagem dos clientes para dentro do estabelecimento. (Trecho do depoimento da Bolsista 2, 2014).

Quanto aos ambientes operacionais, elas concordaram que as circulações eram estreitas e, cada uma a sua maneira descreveu elementos dessas áreas que lhes chamaram mais atenção.



Figura 65. Área dos armários de funcionários.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).

Depois de visitar toda a área de salão do café, fomos às áreas de serviços, onde percebi um pouco de dificuldade na circulação e alguma confusão devido ao horário de almoço dos funcionários. Existem pouquíssimos lugares para eles se sentarem para comer e a maioria acaba comendo nas áreas de preparo dos alimentos. O que mais me chamou a atenção foi o local onde ficam os armários dos funcionários [figura 65], localizado em uma área com pouquíssima circulação. O vestiário [...] fica aberto e quem entra deve tomar cuidado para não encontrar um colega trocando de roupa. Quanto aos locais destinados ao preparo dos alimentos, me pareceu serem numerosos, mas ainda não sei dizer se estão ou não de acordo com a demanda. (Trecho do depoimento da Bolsista 1, 2012 – inserto nosso).



Figura 66. Circulação na área do jirau.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).

A cozinha também é dividida, a parte do térreo fica destinada à preparação de guarnições e carne, e a de cima para a padaria e doces. Em ambos os andares tem depósitos e, apenas no segundo andar, têm sanitários para os funcionários. A cozinha do térreo é um local bem quente e é preciso atenção redobrada com o fogão e os alimentos. Já a da parte de cima é menor e não tão quente assim, mas as passagens são mais estreitas [figura 66] e o pé-direito mais baixo. (Trecho do depoimento da Bolsista 2, 2014 – inserto nosso).

Já nesse primeiro momento, também foi possível perceber a dificuldade que teríamos para entrevistar os clientes do restaurante. Essas pessoas se mostram pouco disponíveis no momento em que fazem suas refeições. Os gestores, por sua vez, têm uma preocupação muito grande com o incômodo que possa ser acarretado ao cliente e a invasão em sua privacidade. Sendo assim, solicitaram o mínimo de contato com a clientela.

Após essa primeira incursão em campo, as bolsistas ainda realizaram um levantamento de medidas do local para confecção de plantas baixas e o mapeamento fotográfico. Em conjunto com as entrevistas e mapas mentais realizados com funcionários, gestores e clientes, as plantas e fotografias nos auxiliaram no decorrer do trabalho e na cartografia dessa ‘sub-rede’ – a operação.

4.2.2. As Entrevistas e os Mapas Mentais

Para a realização dessa etapa do trabalho, optamos por entrevistas livres para a obtenção das traduções de funcionários, gestores e clientes. Com essa opção, nossa ideia foi conduzir a entrevista como uma conversação, de acordo com o encaminhamento das narrativas dos entrevistados; a intenção era obter traduções livres, sem nenhuma direção pré-encaminhada. Em todo caso, fizemos perguntas de partida para a aproximação: ‘o que você acha do ambiente do restaurante’; ‘o que você acha do seu ambiente de trabalho’?

As conversações estimulam-se, provocando temas gerais que impliquem o outro, [...]. As conversas são estimuladas a ponto de sugerirem, por meio de comentários, temas e reflexões, de uma forma que seja aberta, e que desperte no outro o desejo de ser ouvido. Esse tipo de indutor coloca o outro diante da necessidade de construir sua experiência em uma área de sua vida, bem como de representar um momento de sua vida em que convergem processos simbólicos e emoções significativos para o sujeito; é

o sujeito quem se situa no lugar de onde nos falará. (González Rey, 2005, pp. 46 - excerto nosso).

Desse modo, foram efetuadas trinta e quatro entrevistas no restaurante. No grupo entrevistado, havia um gerente, vinte e cinco funcionários, que ocupavam diversos cargos dentro da estrutura operacional do restaurante, e oito clientes (quadro 5).

ATIVIDADE	NÚMERO DE ENTREVISTADOS
Cliente	8
Balconista	6
Barista	2
Caixa	1
Confeiteiro	2
Copeiro	2
Cozinheiro	4
Garçom	7
Padeiro	1
Gerente	1
Total de entrevistados	34

Quadro 5. Número de usuários entrevistados e suas atividades.

Nas entrevistas, para termos mais liberdade na conversação, utilizamos um gravador como instrumento de registro. Em apenas dois casos, ambos com clientes, dispensamos o uso do gravador para não perdermos a oportunidade momentânea da entrevista. Posteriormente, todas as entrevistas foram transcritas para fichas, com o objetivo de construirmos um acervo de registros textuais da pesquisa.

Com os funcionários, além da conversação, também aplicamos mapas mentais em busca de traduções que nem sempre são verbalizadas, mas que são igualmente valiosas para o entendimento do coletivo. Para a aplicação do instrumento foi solicitado aos funcionários que fizessem um desenho, de memória e forma livre, que representasse o ambiente de trabalho. A elaboração dos desenhos foi acompanhada pelos pesquisadores, para facilitar a compreensão dos mesmos e evitar uma tradução *a posteriori*. Sua análise foi feita em conjunto com as entrevistas, para não incorrerem no erro de generalizar informações de caráter particular.

A utilização de mapas mentais ou cognitivos nas áreas de estudos pessoa-ambiente deve-se a Kevin Lynch (1980), que em 1960 fez uso desta técnica para testar a hipótese da imageabilidade. Está baseada nas representações que podem ser feitas de experiências pessoais e de referências externas, recebidas de outros, dos meios de comunicação ou da literatura.

Exatamente por essas características e pelo sucesso e aceitação na aplicação deste instrumento na *Avaliação Pós-Ocupação da Cafeteria Aroma do Morro do Pão de Açúcar – RJ* (Vargas, 2008), onde o resultado foi surpreendente, principalmente no que se refere à

apreensão do espaço e sua ambiência, ele foi aplicado em conjunto com as entrevistas. Esse procedimento enriqueceu as traduções dos funcionários devido à subjetividade das referências expostas e comentadas no desenho.

Os mapas mentais associados às entrevistas, aplicados com os funcionários nesta incursão, serviram como instrumentos destas narrativas. Além da transcrição dos relatos verbais, através das entrevistas e durante a aplicação dos mapas mentais, as informações expressas em desenho complementaram as traduções. De um modo geral, todos que participaram da atividade retrataram o ambiente atual maior que o anterior – apesar do espaço físico, semicircular, continuar o mesmo. Os funcionários que experienciaram o ambiente antes e depois da reforma, mesmo que conscientemente informassem que a área ocupada era a mesma, quando faziam o registro a retratavam maior e com menor rigidez em suas delimitações. Ou seja, o confinamento da versão anterior da lanchonete e o baixíssimo nível de iluminação influenciaram na representação do ambiente - a versão anterior, em alguns relatos, apresentava uma configuração retangular. (Vargas & Azevedo, 2012 - sobre a aplicação de mapas mentais na Cafeteria Aroma-Anexo 1).

No caso do restaurante estudado, não obtivemos sucesso em número com a aplicação dos mapas mentais. Alguns dos funcionários entrevistados inicialmente (começamos pelo pessoal de salão) não quiseram fazer o desenho. Dos funcionários que desenharam, a maioria demonstrou uma resistência inicial, que buscamos resolver na conversação e nos colocando muito próximos da linguagem e do universo dos usuários.

P: E se eu pedir para fazer um desenho de como é o seu ambiente de trabalho? É uma folha em branco. Como é esse lugar? Você desenha para mim? É um desenho como qualquer rabisco de quando a gente era criança, tá? Você deve lembrar de quando a gente era criança, a gente fazia desenhos de casinha, essas coisas...

[...]

B1⁹⁵: Eu não sei desenhar.

P: Não, não importa, é um desenho que você não precisa saber desenhar. Você faz do jeito que você se sentir mais confortável, tá?

B1: Nossa, só para não deixar a folha em branco...

P: Risos.

B1: Ah, qualquer coisa.

P: Tá, mas o que é isso? Agora você me explica o que desenhou. Você desenhou o que? O que é isso? A estante, é?

B1: Isso, o balcão, o docinho, o salgado e os pães.

P: Ah! O balcão com docinho, salgado, os pães e a balança, é isso?

B1: Não, esse é o caixa. [Figura 71].

⁹⁵ B1 = Balconista 1. As entrevistas das balconistas foram organizadas em ordem cronológica.

P: É o caixa? Tá. Tá certo, então está ótimo. [...], obrigada. (Trecho da entrevista realizada com uma balconista em 28/04/2014 – inserto e excerto nosso).

Logo depois percebemos que a ‘formalidade’ do encontro estava prejudicando a dinâmica das conversas e precisamos mudar a forma de abordagem nas entrevistas. Ao invés do entrevistado ir ao local da entrevista (uma mesa em um canto do salão de refeições aonde os esperávamos sentados), passamos a ir ao encontro deles e as entrevistas ocorreram enquanto exercitavam suas tarefas. Com essa mudança de estratégia, não pudemos dar continuidade à aplicação dos mapas mentais. De qualquer modo, apesar de poucos (apenas cinco), os desenhos nos forneceram registros muito interessantes de agências que ocorrem no coletivo.

Depois desse preâmbulo com as explicações necessárias sobre as nossas estratégias para as entrevistas, continuamos nossa tarefa de cartografar a ‘sub-rede’ operação. Assim, optamos pela apresentação das traduções na mesma sequência da abordagem aos atores em campo: da área de atendimento aos clientes (a) para as áreas operacionais (b), acompanhadas das imagens do mapeamento fotográfico. A direção desse percurso de encontros foi conduzida inicialmente pela gerência do restaurante, que liberava os funcionários para a conversa na medida de sua disponibilidade.

a. Sobre as áreas de atendimento ao cliente

No contato com os clientes, como explicamos anteriormente, houve dificuldade para aproximação. Mas, com a ajuda de um garçom mais solícito, conseguimos conversar com alguns deles, a partir da intermediação e indicação desse garçom. Mesmo assim, vale registrar que perdemos a entrevista com uma usuária. Frequentadora assídua do lugar, ela se disponibilizou a conversar conosco, só que diante da necessidade de assinar um documento de autorização e de garantia do seu anonimato⁹⁶, gentilmente desistiu da conversa (disse que só forneceria informações informalmente e não assinaria documento algum).

Os clientes entrevistados, foram unânimes em dizer que utilizam o lugar para reuniões, sejam elas de trabalho ou encontros com familiares e amigos⁹⁷ (figura 67). Negaram a possibilidade de frequentar a praça para esse tipo de encontro, elegendo restaurantes para este fim (figura 68).

⁹⁶ O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) exigido pelos comitês de ética em pesquisa.

⁹⁷ Cf. capítulo 3, p.43-44, onde apresentamos a entrevista com uma das clientes, que também faz seu relato sobre o assunto.



Figura 67. O ambiente como local de encontros e refeições. Fonte: acervo da pesquisa (2014).

P: E mais uma pergunta só, vocês costumam utilizar esses ambientes para encontrar pessoas?

C3⁹⁸: Sim, sim.

P: Vocês também têm o costume de encontrar ao ar livre ou algo assim?

C3: Não, ao ar livre tudo bem, mas o evento alimentação pra gente é muito importante.

P: Para encontro de amigos?

C3: De amigos, negócios e família. Por exemplo, o aniversário do meu pai eu faço sempre no [...], os almoços de negócio mais robustos, assim

jantares, são sempre no [...]. Meu Grupo esteve aí segunda-feira passada, uma semana atrás, levamos ele para jantar no [...]. Apesar de não ser um restaurante famoso é um restaurante que a gente sabe que o serviço e a comida vão ser muito boas e o ambiente é agradável. A gente usa muito restaurante. Aqui, pelo menos uma vez na semana, tenho um almoço de negócio e os clientes gostam também. Então, pra mim o ambiente do restaurante completa porque você não quer receber negócio em casa e, também, muitas vezes você faz almoço de amigos em casa... #Ö%#! Depois tem que arrumar tudo.

C3.1: Realmente, não tem muito restaurante ao ar livre - com áreas ao ar livre, não têm tantos assim, no Rio, com áreas agradáveis.

C3: Não, um restaurante ao ar livre que vai ter é aquele do [...], que é uma porcaria, que é [...], que é muito ruim. É aquele ali na beira do [...]. Mas de ar livre, no Rio, o que é que tem?

C3.1: Tem poucos, então você acaba não indo.

C3: Não, não tem quase.

P: Encontrar com amigos em praças. Vocês não têm esse costume?

C3: Que praça? Nem tem praça, você encontra na praia, mas não tem né? Mais fácil no estádio. Não rola... O lugar do encontro é o restaurante. Por exemplo, o lugar de drinks... Aqui não é lugar de drinks, né? Drink é no [...]. Aí você já sabe que pra drink e para petiscos, você encontra com as pessoas no [...]. Mas cada restaurante tem o seu nicho. Aqui é o nosso dia a dia do almoço - muita coisinha pra levar pra casa - mas o foco da utilização do restaurante é mais ou menos esse. (Trecho da entrevista realizada com um casal de clientes em 21/07/2014).



Figura 68. Área externa do restaurante. Acervo da pesquisa (2014).

⁹⁸ **C3** e **C3.1** = Clientes. Nesse caso, entrevistamos um casal de clientes que é frequentador assíduo do restaurante.

Esse casal de clientes também elogiou o atendimento e a qualidade da comida, mas fez algumas críticas quanto ao ambiente. A expectativa inicial era que estivéssemos fazendo a pesquisa para reformar os dois restaurantes pertencentes aos proprietários. Esclarecida esta questão, a cliente chamou a atenção para a necessidade de “dar um *up* no visual” do outro restaurante, mas destacou a cozinha aparente – “é uma coisa que, pra mim e pra pessoa que vai comer lá, é sempre uma curtição”. Além disso, destacaram o fato de que “o ambiente ser tranquilo, influencia muito”. E mais: “realmente o ambiente é importante, mas a decoração aqui não é lá essas coisas. Você pode ver que eles [...] botaram essas esculturas medonhas, mas eu não gosto, mas o dono deve gostar, né? Então que bom pra ele. Mas aí, o que acontece, eles enfiaram aqueles móveis ali, que fecharam a janela. Têm uns móveis ali atrás que vieram da [...] e não tinham aonde colocar e colocaram. Deu um impactozinho no restaurante - de dar uma entulhada, mas a gente continua vindo. A comida é gostosa, a gente conversa sempre com eles. No [...] também, a gente gosta até de um *maître* específico, um garçom específico.”

Um senhor, cliente do local, também relatou que frequenta o restaurante todos os dias e quando sai da ginástica, ali perto, passa para tomar um café ou fazer um lanche. Também costuma almoçar no restaurante ao lado nos finais de semana. Ele não tem costume de ir à praça e encontra com amigos e familiares no restaurante mesmo. (Entrevista realizada em 24/07/2014).

Outro grupo, de quatro pessoas, que frequenta o local com assiduidade para reuniões de trabalho, sugeriu que nos cafés e restaurantes houvesse uma área reservada para reuniões de negócios, porque eles sofrem com o incômodo de deixar material no chão (mochilas, malas e bolsas). Eles realizam reuniões nesse tipo de local por se tornarem mais informais e porque a maioria deles não possui escritório, devido aos preços altos de aluguel. Eles gostam muito do lugar, apesar da circulação estreita que prejudica a colocação dos pertences no chão, em volta da mesa. (Entrevista realizada em 21/07/2014).

Quando os garçons foram entrevistados, as circulações da área de atendimento ao cliente e do salão de refeições voltaram a ser assunto. Eles também ressaltaram a dificuldade de circulação entre o balcão de atendimento e as mesas que ficam junto à vitrine da loja (figura 69). Do ponto de vista dos garçons, as distâncias percorridas entre as praças de atendimento e os locais de entrega de louça e recebimento de alimentos e bebidas é muito grande, além de dispersa. Outra queixa é sobre a dificuldade de acesso ao balcão de atendimento quando a loja está cheia e com clientes encostados no balcão (eles recebem das balconistas alimentos expostos na vitrine para servir nas mesas).



Figura 69. A dinâmica da área de atendimento ao público. Fonte: acervo da pesquisa (2014).

P: O que que você acha do seu local de trabalho?

G4⁹⁹: Muito bom.

P: É bom?

G4: Muito bom.

P: Você acha espaçoso? Você acha pequeno? Dá para todo mundo circular?

G4: Ah...não é tão espaçoso. Tipo domingo, aqui, é muito complicado, mas tirando isso é muito bom.

P: Dá para circular então tranquilamente? Para pegar a comida e entregar para os clientes?

G4: Não vou dizer que não dá. Às vezes, né? Com o movimento, cliente começa a pedir ali na vitrine, aí a gente tem um pouco de dificuldade pra pegar as coisas, mas acho que dá.

P: Você tem dificuldade, não entendi, de pegar as coisas no balcão para poder levar?

G4: É, porque só em dia de domingo que é muito movimento, entendeu? Mas não muita dificuldade. Mas às vezes, quando fica lotado ali na frente, a gente tem um pouco de dificuldade pra pegar as coisas.

P: Fica muita gente também pedindo...

G4: As meninas atendendo... Às vezes a gente quer alguma coisa e tem que pedir às meninas. As meninas não podem e pedem pra gente aguardar. A gente tem que voltar pra praça também, mas em relação a isso tudo bem. (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 01/09/2014)

G1¹⁰⁰: Ah, o ambiente é legal! Assim, é bem estressante, bem/muito, quer dizer.

P: Risos...

G1: Muito estressante. Agora, em relação ao trabalho, assim, aqui dentro tem algumas coisas que realmente podem ser melhoradas. Algumas coisas podem ser mais práticas, entendeu? Para ser mais rápido, mais ágil.

P: Mas, quais seriam as coisas mais práticas?

G1: Por exemplo, essa praça aqui de fora é a mais longe de onde a gente tem que colocar as louças sujas. Então a gente tem, por exemplo, muito movimento. Tudo é muito longe, por exemplo, copos e taças são aqui [apontou para a parte de trás do balcão de salgados e doces], xícaras são ali do outro lado [apontou para a parte de trás do balcão do café] e os pratos e os talheres são lá dentro [apontou para o final do restaurante]. Então isso dificulta muito a gente. Por exemplo, se tivesse uma outra pessoa ajudando, talvez até fosse tranquilo, mas como é só a gente... A gente tem que limpar, a gente tem que atender, etc. Essa distância das coisas é bem, isso eu acho, bem... é... largado, né? Vamos botar. Hã? deixa eu ver aqui o que mais... Pode falar.

P: E com relação a esse ambiente, é um lugar legal de trabalhar? Como é?

⁹⁹ **G4** = Garçom 4. As entrevistas dos garçons foram organizadas em ordem cronológica.

¹⁰⁰ **G1** = Garçom 1.

G1: Sim, é legal. Às vezes eu acho um pouco apertado, assim meio chato, porque como essa parte aqui é muito pequena... Então, assim, aonde fica o balcão, a vitrine, essas coisas... Assim, as pessoas ficam no meio, tem que pedir toda hora 'com licença', 'dá licença', para poder passar. Isso é uma coisa chata também daqui.

P: E facilita o seu contato com os clientes?

G1: Se o quê? Se melhorasse isso?

P: É, se melhorasse isso...

G1: Ah sim, melhoraria o atendimento. Com certeza que as coisas não sendo tão longe e mais rápidas... Muito rápido você já vai dar o retorno ao cliente, né? (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 28/04/2014).

O próprio garçom, quando solicitado a desenhar o que era mais importante para ele no ambiente, expõe os percursos de trabalho em planta baixa – desde a sua praça de atendimento, na varanda, até a entrega de pratos no interior do restaurante (figura 70).

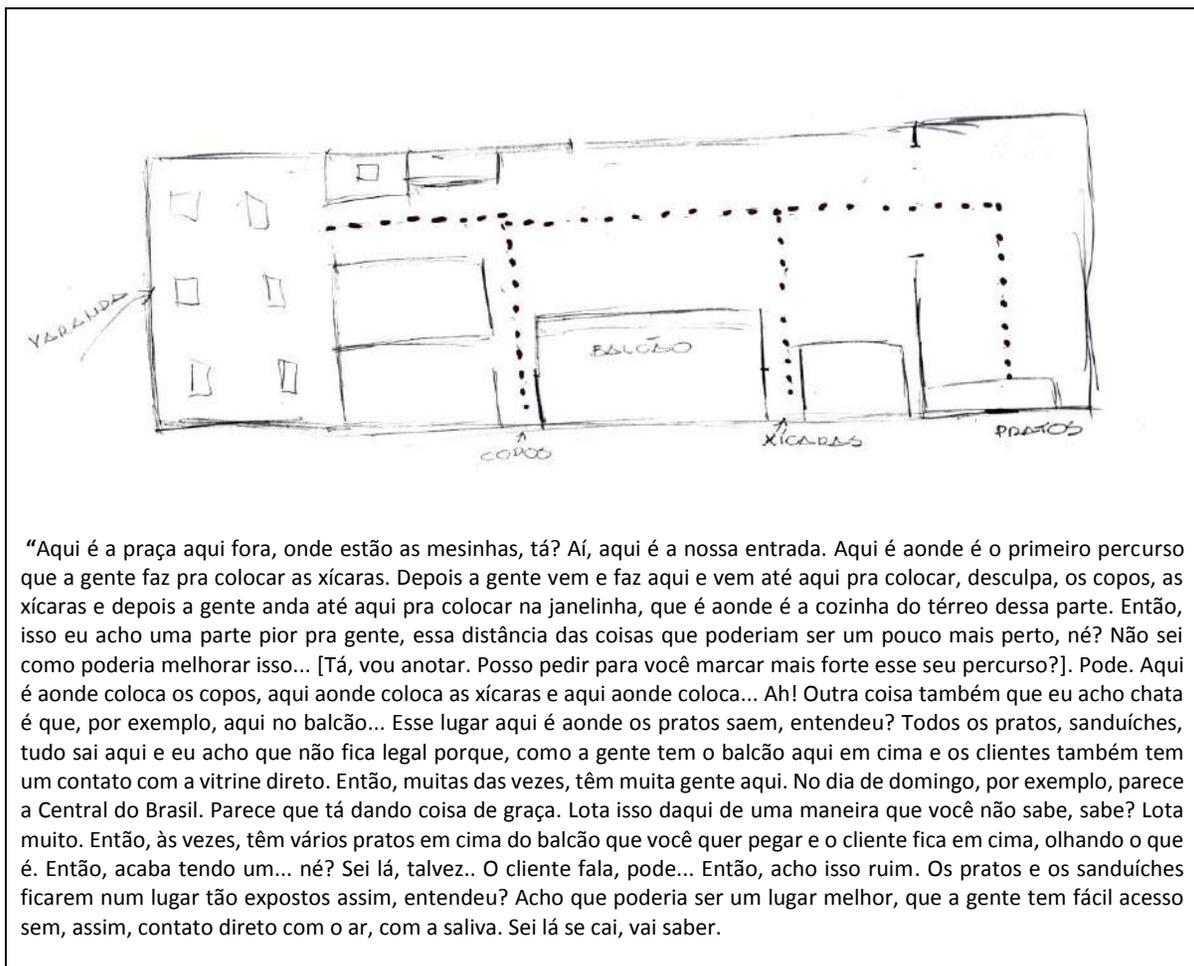


Figura 70. Mapa mental do Garçom 1 com relato efetuado durante a execução do desenho.
Fonte: acervo da pesquisa (2014) - anotações da pesquisadora segundo orientação do autor do desenho.

Um outro garçom, que considera seu ambiente de trabalho muito bom, depois de algum tempo fez algumas considerações, com sugestões sobre as áreas de recepção dos alimentos empratados para consumo e de entrega de pratos sujos para lavagem. Quando foi solicitado a desenhar, restringiu o desenho à sua praça de atendimento (figura 71).

P: Como é esse seu caminho para o atendimento? É fácil pegar os pratos e levar ao cliente?

G6¹⁰¹: É, os pratos são. Mas eu acho que tem dificuldade na parte de louças, na parte que a gente tem que passar pelos clientes. Sabe aquela parte de trás, que tem a cozinha? Eu acho que tinha que ser separado. Assim, a cozinha perto dos clientes, que a gente vai passando pelos clientes... A cozinha tinha que ser um lugar reservado, fora, que a gente não passasse no meio [dos clientes] levando louças sujas né? Eu acho que tem que ser um lugar tipo reservado, só pra louças [sujas], separado do público. (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 01/09/2014 – inserto nosso).

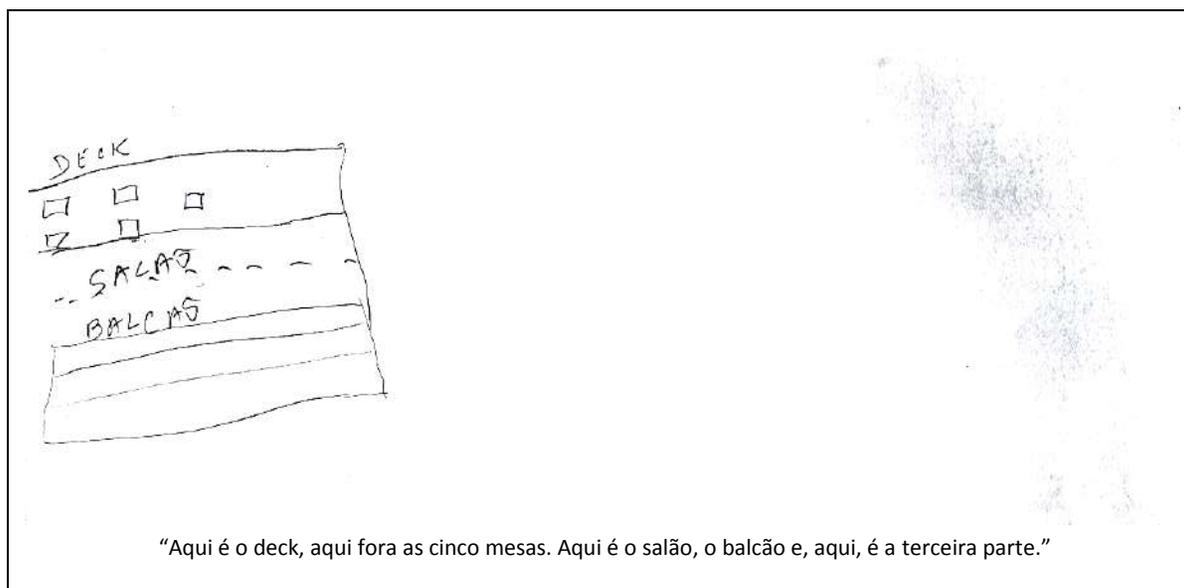


Figura 71. Mapa mental do Garçom 6 com relato efetuado durante a execução do desenho.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).

O garçom que intermediou o contato com quatro dos clientes que nos permitiram as entrevistas, como era muito comunicativo e prestativo, quis externar seu entendimento do lugar e suas ideias sobre o projeto.

G2¹⁰²: Eu visitei o [...] vi aquele espaço maravilhoso, espaço daquele café. Se nós tivéssemos aquele espaço aqui em [...], isso aqui ia bombar duas vezes, entendeu? E vejo que... Assim, cobram muito também aqui fora, né? Mesas aqui fora, mas aí eu não sei se isso é possível por coisa de Prefeitura e isso e aquilo. Enfim... E em caso de projetos, aí eu já não sei como é que fica.

¹⁰¹ **G6** = Garçom 6.

¹⁰² **G2** = Garçom 2.

E o que falta e reclamam muito, é do barulho também aqui embaixo. Muitas das vezes eles [os clientes] procuram subir para o restaurante, mas o restaurante não atende café, é só restaurante. Também serve café da manhã lá em cima, mas com café da manhã completo. E mais exatamente no domingo, por exemplo, abrimos exceções no caso. Mas eu acho que, como é que posso dizer, pelo barulho também, né?

E, assim, algumas coisas [...], o que eu acho um absurdo aqui. Mas assim é. Muitas vezes, em reuniões, a gente acaba não falando porque é o que tem. Então, tem que trabalhar em cima do que tem.

Por exemplo, aqui nessa parte do balcão, tem horas que ficam três clientes aqui em frente, saem os pratos - nossos pratos, pratos do cliente. Por exemplo, quem tem que buscar é a gente, garçom. Então, a gente se desloca pela praça da gente pra buscar esse prato, mas aqui em frente têm três clientes. O cliente tá fazendo o pedido dele pra balconista e o prato tá na frente dele, então ele já, automaticamente, tá cuspidando, sabe? Em cima do prato.

E eu acho, por exemplo, a outra boqueta¹⁰³: quem trabalha nessa praça aqui muitas vezes produz sujo e deixa ali embaixo, porque não tem um local específico pra colocar, entendeu? Quem trabalha onde você estava, ali, já é *maître*. Já é melhor para os pratos e talheres. Copos não, copos são aqui. Então, você vê, é praticamente uma coisa fora do normal: pratos saem aqui, devolve lá, copo devolve aqui e xícara devolve lá, entendeu? Não exatamente que tivesse que ter um lugar pra receber tudo, porque, depois, pra distribuir também já ficaria complicado, sabe?

Mais uma coisa mais simples, uma coisa mais fácil: o que eu vejo também é esconder muito os produtos aqui nessa casa, entendeu? Eu vejo que tem umas coisas aqui, essa parte toda de vidraça aqui, que daria pra expor os produtos que temos, porque aqui é uma casa onde... Nossa! É tudo muito bom! Tudo muito maravilhoso, mas precisa de uma divulgação maior. [...]. Então, acho que poderia se aproveitar isso aqui para mostra de produtos, entendeu? O salão poderia ser maior, para que nós pudéssemos trabalhar mais. Muitas vezes isso aqui tá muito lotado, não tem mesa pra cliente. Esse caixa, eu acho que é num lugar... É horrível esse caixa aqui, nesse meio, poderia ser pra trás, entendeu? Ou numa outra saída - uma porta com um caixa, não sei. O que eu acho que é muito legal e que, sei lá, eu acharia que ficaria legal... Tem aquele cliente que passa pra tomar apenas um café, deveria ter um lugarzinho, sabe o [...] da [rua...]? (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 15/05/2014).

Por sua vez, as balconistas descreveram suas atividades e áreas de trabalho, fizeram comentários sobre as vitrines de exposição e algumas delas demonstraram preocupações com a ergonomia dos artefatos de trabalho. Nos desenhos, mantiveram o foco no balcão expositor de alimentos, a partir de pontos de vista diferentes: a primeira fez uma vista da

¹⁰³ Termo comum nos ambientes do *food services* para fazer referência às áreas de passa-pratos.

área de trabalho para fora (figura 72); a segunda mostrou o ponto de vista do cliente (figura 73); a terceira representou os balcões em planta (figura 74).

B1¹⁰⁴: É, porque você trabalhar aqui, na correria, com tanta gente, principalmente domingo, que é muito cheio, é um pouquinho difícil. Aí, a gente atende a cozinha, o salão. Na verdade aqui é o núcleo do negócio, né? Funciona tudo ali. Então pra você trabalhar ali, tem que estar muito atento, tem que estar muito ligado em tudo.

P: E é fácil para você manipular as coisas no balcão? Tem alguma dificuldade nesse ambiente, nesse lugar aí, para mexer, para atender?

B1: Não, não.

P: É tudo bom?

B1: É tudo tranquilo, já acostumei. Aí já é automático, se você tem que pegar uma comanda, levar para o café, pegar um prato, colocar no balcão e atender o cliente ao mesmo tempo, já é natural.

P: E como é esse seu contato com o cliente? É fácil com essa...?

B1: Fácil, depende. Depende do cliente né? Da minha posição, se eu estiver sozinha, é um pouco mais complicado de dar atenção. Aí, limita um pouquinho, mas se não é tranquilo. Ele chega e fala o que quer, eu anoto, ele vai pagar, aí depois volta e pega.

P: E fica fácil eles pagarem aqui, pedirem lá, você atender, passar as coisas por cima do balcão, ...? O trabalho é fácil? O balcão é alto, o balcão é baixo, como é isso?

B1: Não, o balcão tá tranquilo.

P: É?

B1: É. Se tiver muito movimento dificulta um pouco, porque fica muito cheio. Aí, enquanto ele vai pagar, alguém já, né? Mas no geral é tranquilo. (Trecho da entrevista realizada com uma balconista em 28/04/2014).

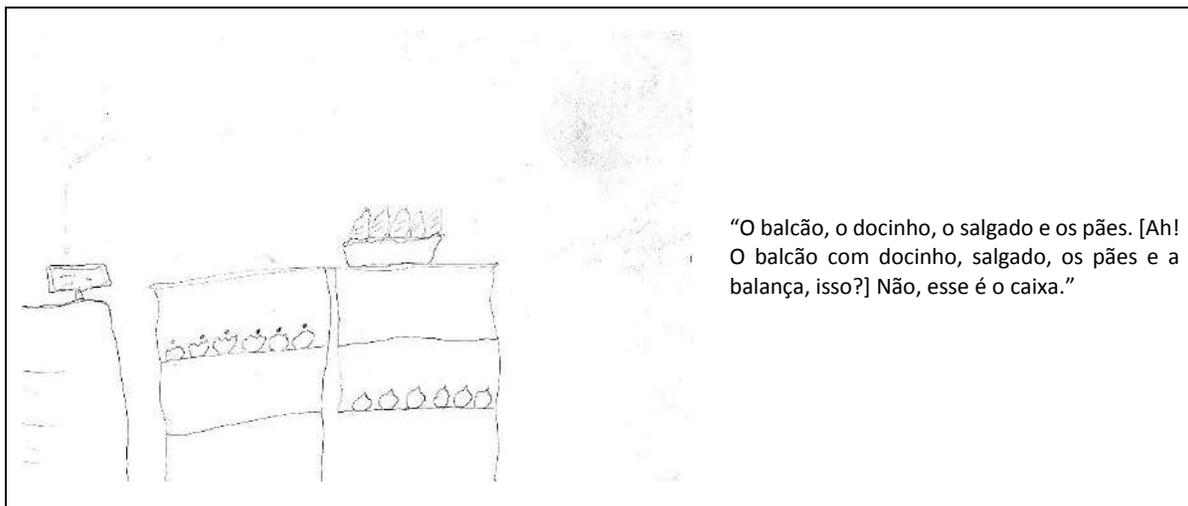


Figura 72. Mapa mental da Balconista 1 com relato efetuado durante a execução do desenho.

Fonte: acervo da pesquisa (2014).

¹⁰⁴ A balconista relata sua atividade na retaguarda do balcão expositor de alimentos. Sua altura é aproximadamente 1.50m e o balcão expositor tem 1.30m de altura, com produtos expostos também na parte superior.

B2¹⁰⁵: O que eu percebo ultimamente, eu nem tanto, mas às vezes atrapalha um pouquinho a altura do balcão. A [B1], tadinha, quase some aí. Eu acho que dava pra ser um pouco mais baixo. Não tinha necessidade, porque às vezes acontece, né? Fica difícil. Ou então botar um degrau na parte de dentro pra poder ajudar. Facilitaria e seria muito mais fácil de fazer, muito menos custo, seria muito mais... Seria simples de resolver essa situação, porque fica melhor você lidar. Ela não tem que ficar na ponta do pé para atender e pra passar a bolsa é complicado. Eu acho que é o único problema. Parando assim, pra pensar - que eu também nunca tinha parado pra pensar, é só o que dificulta. (Trecho da entrevista realizada com uma balconista em 28/04/2014 – inserto e excerto nossos).

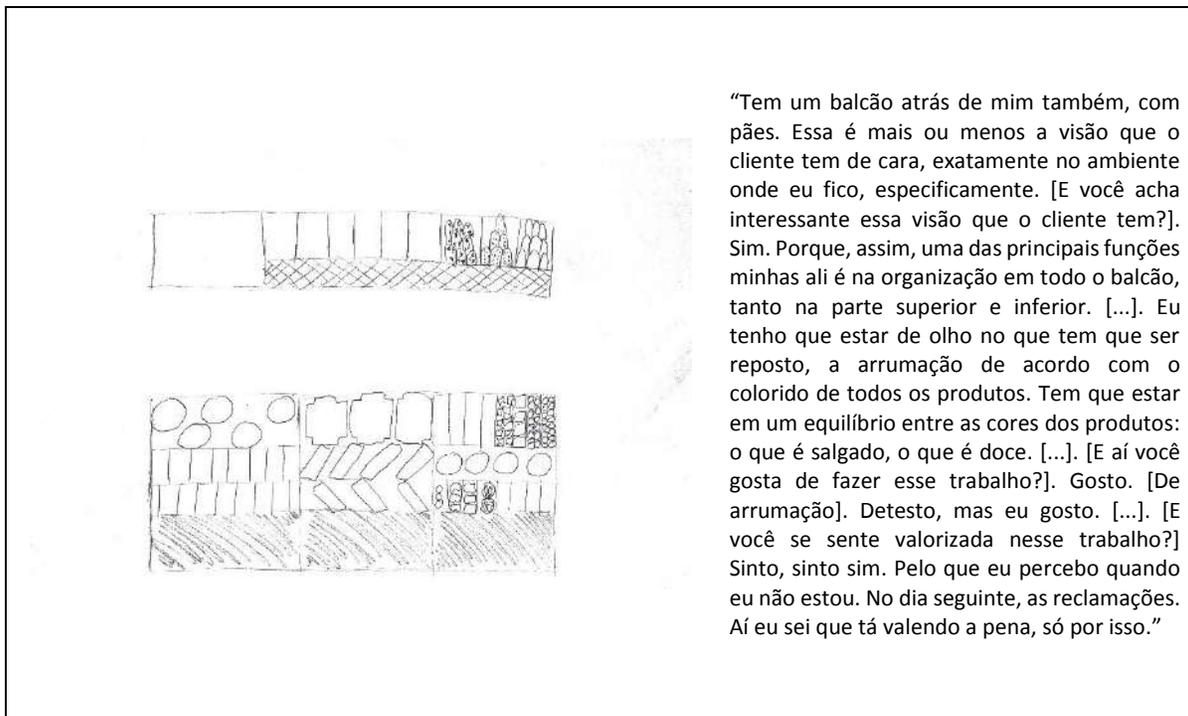


Figura 73. Mapa mental da Balconista 2 com relato efetuado durante a execução do desenho.

Fonte: acervo da pesquisa (2014).

B5: Acho que a única coisa que eu mudaria é - o balcão tá bom - a pia, que eu acho muito baixa. Dói a coluna da gente. Só. Mas o balcão, pra mim, tá ótimo.

P: Tá ótimo?

B5: É para o meu tamanho tá bom. (Trecho da entrevista realizada com uma balconista em 01/09/2014).

¹⁰⁵ **B2** = Balconista 2.

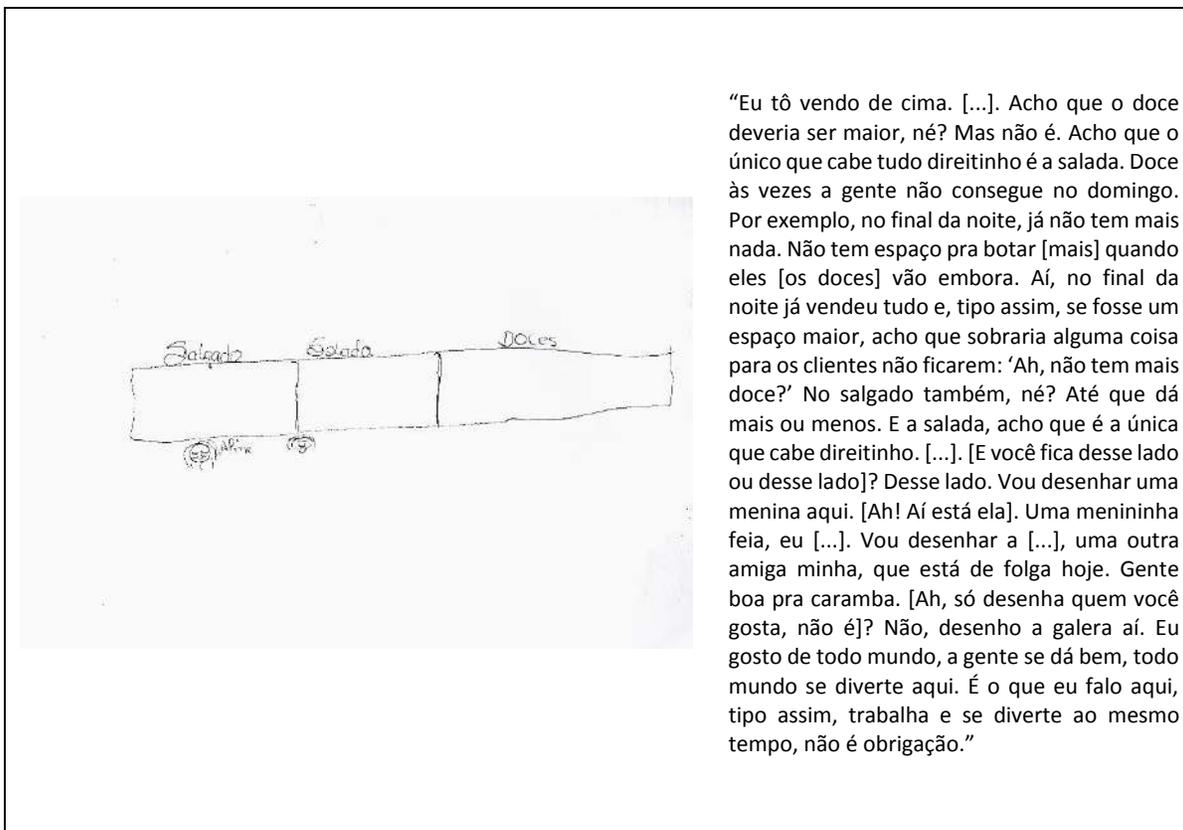


Figura 74. Mapa mental da Balconista 5 com relato efetuado durante a execução do desenho.
 Fonte: acervo da pesquisa (2014).

Da mesma forma, uma das funcionárias barista fez uma crítica ao seu posto de trabalho, principalmente às instalações da área do café. Segundo ela, a água da pia empoça na bancada e escorre para baixo das máquinas, causando problemas elétricos nos equipamentos. Também se queixou da falta de identificação da tensão nas tomadas e da falta de lugar de apoio e guarda de bandejas e diz que a alternativa improvisada por outros funcionários “não é agradável”. (Trecho da entrevista realizada com a barista em 28/04/2014).

P: Você então não se sente muito confortável ali?

BR1¹⁰⁶: Não, não, por mim beleza. Eu tô falando numa visão de cliente, entendeu? Numa visão de cliente. Eu sendo uma cliente não ia achar legal chegar, porque os garçons, eles passam por aqui. Porque quando a gente tá pilhada, a realidade é essa. Quando a gente tá muito, assim, agitado, não pede licença, esbarra, o cliente tá ali bebendo e ‘buf’, já aconteceu. Entendeu? Eu já vi isso acontecer. Aí, a gente nunca tá errado: ‘Ah, poxa, olha onde ele tá?’ ‘Ah, não! O cliente tá errado’. Nunca a gente tá errado. Sempre os clientes, entendeu? E não é legal [...]. Os garçons vão dar a volta pra poder pegar a bandeja, aí o cliente tá ali bebendo o café. Aí pega a bandeja aqui. Aí, às vezes, ou vem pela frente do cliente ou vem por trás

¹⁰⁶ BR1 = Barista 1.

dele, bota a bandeja, sei lá, arruma um canto pra bandeja, entendeu? Isso aí, eu não acho legal, não. Só isso ali, assim, no ato assim. Se você me perguntar o que eu vejo, é isso. (Trecho da entrevista realizada com uma barista em 28/04/2014).

A funcionária entrevistada do caixa não teve “nada a reclamar”, disse que o espaço destinado ao caixa “é muito bom” e “está bem localizado”. Fez apenas uma ressalva “porque, como são duas caixas e é só essa porta [portão do balcão caixa], [...] a de lá quando vai passar pra lá, eu tenho que passar aqui por trás. Aí, às vezes ela está ocupada, mas só isso. Não tá me atrapalhando a ida”. Com relação a entrada e saída de clientes, “é bem bacana [...], tem essa entrada e tem a outra. Eu acho legal”. Ela ainda compara a sua atividade nesse restaurante com as anteriores, em outros restaurantes, e acha que a condição atual “se supera aos outros”. No emprego anterior o caixa era dentro do bar e não havia um lugar específico para o caixa. (Trecho da entrevista realizada com a caixa em 01/09/2014 – excerto nosso).

P: E é fácil controlar o caixa dentro do bar?

CX1¹⁰⁷: É difícil, é difícil.

P: Você achava que precisava de uma área separada?

CX1: É porque eu precisava dividir o meu espaço com outra pessoa, né? Também, no caso várias pessoas, porque as pessoas entravam lá dentro do bar. Não era muito legal não. Não gostava. Aqui é bem bacana, nós temos o espaço da gente ali. (Trecho da entrevista realizada com a caixa em 01/09/2014).

Mas, de uma forma geral, os funcionários da área de atendimento ao cliente que tiveram experiências anteriores no ramo, relataram boas experiências e, comparativamente, similares às atuais no exercício de suas tarefas. A posição de um dos garçons foi bastante positiva: “Ah, na verdade, todos os que eu trabalhei tinham boas condições. Todos que eu passei, eu gostei. E desse eu também estou gostando” (trecho da entrevista realizada com um garçom em 01/09/2014).

Obtivemos, também, alguns relatos de experiências anteriores negativas, cuja justificativa da insatisfação estava sempre relacionada a uma condição melhor atual.

G1: É. Eu trabalhei antes em outro restaurante. Já trabalhei em lojas, também - em shopping.

P: E como era o trabalho no outro restaurante? Era...

G1: Nossa, era péssimo!

P: Era péssimo?

G1: Era péssimo.

P: Por que era péssimo?

G1: Porque era um ambiente externo. Então, assim, tinha que montar e desmontar todos os dias. Isso era um saco, entendeu? E eram estruturas de

¹⁰⁷ **CX1** = Caixa.

madeira maciça, então, era horrível, entendeu? Não funcionava a cozinha, era desorganizado, enfim, era um problema da empresa mesmo, entendeu?

P: E aqui?

G1: Aqui tem uma estrutura bem melhor do que onde eu trabalhei antes. Lógico que tem algumas coisas que precisam ser melhoradas, né? (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 28/04/2014).

B2: Acho consideravelmente fácil o ambiente de trabalho em questão de espaço. Eu acho bem tranquilo porque já tive outras experiências anteriores e fica mais fácil da gente ter um parâmetro, né? Eu acho aqui bem tranquilo em relação a tamanho, estrutura. Bem tranquilo.

P: É fácil você trabalhar, exercer sua função?

B2: Sim, eu considero fácil. Não sei se porque os outros lugares não eram muito apropriados. Então, por mais que aqui não seja, para mim é o melhor.

P: E como eram os outros lugares?

B2: Tinha muita dificuldade em relação a você conseguir ter mais, como é que se diz, fazer o seu serviço fluir mais rápido. Porque as coisas eram de difícil acesso. Você, de repente... Para pegar um talher para uma pessoa, era totalmente inacessível. Só porque você trabalha no balcão, até você conseguir um talher ou conseguir alguém que propicie... Porque lá no seu serviço, para andar mais rápido, é complicado. Às vezes é muita burocracia pra conseguir que alguma coisa seja liberada. Aqui não tem esse tipo de burocracia. Tem a burocracia sim, mas tem a parte de entendimento, que é maior, e a nossa relação também entre os funcionários faz isso fluir mais fácil. (Trecho da entrevista realizada com uma balconista em 28/04/2014).

Os relatos negativos dos funcionários dos ambientes destinados à clientela que se estendem às áreas operacionais, foram cartografados na sequência, junto com os relatos dos funcionários dessas áreas.

b. Sobre as áreas Operacionais

Para iniciar o registro do percurso atrás das traduções de atores das áreas operacionais, escolhemos as áreas de uso comum de todos que trabalham na operação (sanitários e vestiários), por estabelecerem interlocuções diretas com os funcionários do restaurante. Sobre essas áreas, conseguimos relatos de todos os entrevistados.



Figura 75. Área comum dos sanitários.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).



Figura 76. Armário de funcionários.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).

B2: A gente tem um banheiro que é dividido entre homens e mulheres, no mesmo banheiro com os armários, tudo no mesmo local. Aí, só têm os dois sanitários, que são separados por porta bonitinho e os armários, o ambiente onde tá os armários é pros dois, pra homens e mulheres [figura 75]. E mesmo aqui, tendo poucos funcionários, sendo uma empresa “pequena”, o banheiro nessa parte é deficiente, é deficiente porque você também não fica à vontade. Por mais que tenha ali o sanitário, que tenha que trocar de roupa ali porque não tem como, mesmo assim, é complicado, porque é o mesmo ambiente com os homens. Nem todos têm o mesmo respeito, nem todos sabem se comportar e dividir um ambiente com mulheres. Nem todos conseguem essa consciência. E a quantidade de armários é ineficiente também para o número. Tem um armário - são esses armários padronizados por aí, que são mais ou menos do mesmo tamanho - que às vezes é dividido para três pessoas, três meninas, cada uma com uma bolsa maior que a outra, com uniforme [figura 76]. Aí, fica meio complicado, mas a gente se vira.

P: Mas isso gera algum tipo de conflito?

B2: Não gera conflito entre nós, mas gera problemas que às vezes se tornam inevitáveis. Tem muito roubo, tem muito extravio, porque tem gente que não consegue um armário. Aí, pensam que dá pra botar no banheiro - no banheiro feminino. Aí, tem muita gente que bota suas roupas lá, penduradinhas. [...]. (Trecho da entrevista realizada com uma balconista em 28/04/2014 – inserto e excerto nossos).

G4: Quando eu trabalho de dia, eu vou me trocar, tipo, saio daqui às 16h, é muito ruim.

P: Fica uma fila?

G4: É, porque tem muita gente lá dentro. Umas meninas correm para o banheiro, aí fica muito sufocante lá dentro, que é muito pequeno o espaço.

P: É um feminino e um masculino?

G4: Isso. (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 01/09/2014).



Figura 77. Sanitário com chuveiro.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).

G1: Isso estressa, né? Porque, enquanto você quer trocar de roupa, o outro também quer e tá fazendo calor, a gente tá suando. A gente tá trocando de roupa e suando ao mesmo tempo. Às vezes, por exemplo, os banheiros têm chuveiro [figura 77], mas têm dias que o Rio está tão quente e lá em cima não tem sistema de refrigeração, que a gente acaba tomando banho (quando toma, né) e sai suado do mesmo jeito. Isso é uma parte... Acho que é a pior. Assim, nossa! Sabe? Os armários, a gente tem, só que é dentro desse local, que todo mundo troca de roupa. Então, é aquele estresse também na hora de pegar a roupa, tem que esperar abrir a porta e tem várias pessoas na sua frente. (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 28/04/2014).

CF1¹⁰⁸: Não, não me agrada o vestiário que tem aqui, entendeu? Porque aqui a gente acaba não tendo privacidade ao trocar de roupa. Assim como nós homens, também as mulheres. É necessário esperar sair pra poder trocar de roupa e, praticamente, a gente divide quase o mesmo setor do vestiário. São duas portas e ali está o corredor, muito pequeno. Então, a gente não tem privacidade, quer dizer, na hora de ir embora. Quando a gente tá indo embora, a gente sempre gosta de tomar banho, eu mesmo gosto de tomar banho. Eu não gosto de ir pra casa fedendo, né? Aí, tomo banho. Aí, às vezes, forma uma fila muito enorme. Aí, se você vai largar o serviço 15:20h, acaba saindo daqui quase 17h, porque você quer ir embora limpinho. Então, tem esse problema também. (Trecho da entrevista realizada com um confeitiro em 07/08/2014).

Nesse caso, os relatos positivos, além de raros, são de funcionários que têm uma boa impressão do ambiente de trabalho como um todo e que não fizeram uma descrição muito detalhada do lugar de trabalho atual ou dos anteriores.

COZ2¹⁰⁹: É tranquilo o vestiário.

P: É pequeno?

COZ2: Não, não é pequeno não.

P: Não?

COZ2: Não. (Trecho da entrevista realizada com um cozinheiro em 08/08/2014).

G5: Ah, tranquilo. Lá é sempre limpinho, tem um rapaz que limpa. Aí, é sempre limpinho, é muito bom o vestiário aqui.

P: Então você ainda está nesse período inicial?

¹⁰⁸ **CF1** = Confeitiro 1.

¹⁰⁹ **COZ2** = Cozinheiro 2

G5: É. Ainda sou novo ainda, mas pretendo ir até, se Deus quiser, mais na frente.

P: E nos outros lugares em que você trabalhou, também tinham boas condições de vestiários?

G5: Boas condições. Os vestiários eram sempre bons. Na verdade, o que eu trabalhava era bom, ainda, porque também era em shopping, né? Sempre em shopping tem uma qualidade melhor ainda. Aonde eu trabalhei, a outra casa [...], trabalhei no [...] de Copacabana, também era bom. Todos os que eu passei foram bons. Eu achei bom. (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 01/09/2014 – excerto nosso).

Outros passaram por experiências piores nos *food services* onde trabalharam anteriormente e fizeram uma análise comparativa.

CX1: Não, o último que eu trabalhei antes daqui não tinha vestiário, a gente se trocava no banheiro mesmo dos clientes.

P: E era um restaurante pequeno ou um restaurante grande?

CX1: Não, era um restaurante grande, mas a gente não tinha. Só os homens que tinham vestiário. Não tinha porque, como era só uma caixa, não tinha nada lá. Só uma caixa, uma mulher, então eles nem fizeram, deixaram de fazer vestiário para as mulheres. (Trecho da entrevista realizada com a caixa em 01/09/2014).

P: E como era lá no [outro restaurante], era legal também?

G6: Lá era legal.

P: A estrutura, o lugar, os vestiários, a parte da cozinha, como eram?

G6: Não, a parte do vestiário eu não gostava muito não, porque lá não tinha aonde a gente tomar banho, tinha só o vaso sanitário. Na parte armário, eram poucos, tinha que dividir com três pessoas e a parte de banho era péssima, devido ao local ser muito pequeno. Eu acho que também não davam muita mordomia pra gente, né? Porque era muito pequeno e eram muitos funcionários. Eram vinte e dois funcionários que trabalhavam no [...]. E não tinha banheiro, a gente não tinha aonde tomar banho, não podia lavar o rosto. Tinha a pia, né? Mas em matéria de chuveiro, não tinha. Lá era muito complicado e a comida de funcionário lá, também era péssima. Vixe Maria! Tá gravando? Mas tô falando a realidade, né? A verdade, né?

P: A gente não vai identificar você, pode falar à vontade que não corre risco nenhum.

[...]

P: E os vestiários [daqui]?

G6: Bom.

P: Bom?

G6: Não é aquele: 'oh'! Mas em relação ao [...], aqui tem chuveiro pra gente tomar banho, né? Mas é legal, é maior que o de lá. Mas era melhor que fosse maior. Pra mim, o ideal é que fosse maior, que tivesse mais chuveiros, tipo um grande, porque aí dava pra gente tomar banho legal. (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 01/09/2014 – inserto e excerto nossos).

Nesse restaurante não existe um ambiente específico destinado ao refeitório dos funcionários, existe apenas uma pequena bancada no hall de serviço (utilizado também como recepção de mercadorias) para este fim. Os funcionários relataram que se adaptam e fazem uma escala de horário para as refeições e, ainda, quando não há lugar, se distribuem pela escada ou escolhem um outro local para fazer a refeição. A boa qualidade e a quantidade da comida ofertada substituíram comentários sobre as questões do ambiente.

G6: Um espetáculo! É excelente, não tenho o que reclamar. Aqui a gente come à vontade, lá no [outro restaurante] eram tipo só 500g, tá entendendo? Lá não tinha suco, se a gente quisesse tinha que comprar suco ou refrigerante. Aqui não, a comida a gente come à vontade, tem até sobremesa de vez em quando, suco à vontade. Comida maravilhosa! Nunca passei mal aqui. A comida é um espetáculo, muito boa. (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 01/09/2014 – inserto e excerto nossos).

Mesmo assim, os funcionários mais críticos teceram suas considerações:

BR1: Ah! Uma coisa, também, que eu queria falar. Aonde a gente almoça não tem jeito pra nada, é simplesmente uma bancada e sempre falta muita organização aqui, porque o hortifrúti chega junto da hora do almoço, que é 11h. Aí, a escada fica tomada de gente almoçando e na bancada, que foi feita pra gente, só podem comer dois a três; dois, porque o terceiro atrapalha a entrada da pessoa que vai entregar. Isso daí é muito desagradável. Muito muito muito! Aí, já tem pouco tempo, e ainda assim. (Trecho da entrevista realizada com uma barista em 28/04/2014).

Nos outros setores das áreas operacionais, que são os setores diretamente ligados à produção de alimentos, fomos atrás dos profissionais envolvidos com cada área, em busca de suas traduções. Os setores aos quais nos referimos são cozinha e copa, padaria, confeitaria e estoque. No espaço físico desse restaurante não existe uma área específica destinada ao escritório.

Quando realizamos as entrevistas com o pessoal de cozinha, o desconforto térmico foi o maior problema descrito nos relatos. Mas esta questão fica em segundo plano quando a prioridade é o alimento; para eles, o preparo e a temperatura de entrega do prato na mesa é mais importante – o alimento precisa ser servido quente.

P: E o que você acha do seu ambiente de trabalho?

COZ3¹¹⁰: É bom, né. Aqui dentro da cozinha é sempre quente.

P: Muito quente?

COZ3: Ah, toda cozinha tem que ser ambiente assim, porque se for mais fria, não presta - porque a comida tem que sair quente, né? (Trecho da entrevista realizada com um cozinheiro em 08/08/2014).

¹¹⁰ **COZ3** = Cozinheiro 3.

COZ4¹¹¹: O problema daí de dentro é porque é muito quente pra gente, de vez em quando a gente fica sufocado demais. (Trecho da entrevista realizada com um cozinheiro em 30/08/2014).

Em relação à disposição do ambiente não houve nenhuma crítica ou necessidade que tenha sido relatada. Todos consideraram o ambiente bom para o exercício de suas atividades. As dimensões da cozinha foram aprovadas por todos. O cozinheiro mais antigo dos entrevistados fez uma comparação com a disposição do fogão em um outro restaurante no qual trabalhou. Ele comentou que a disposição do fogão em ‘ilha’ (no centro da cozinha) permite uma maior interação entre os cozinheiros e agiliza o trabalho.

P: E como é era lá, o espaço era bom?

COZ3: O espaço era maior.

P: Ah é?

COZ3: Bem maior do que aqui.

P: Para vocês manipularem?

COZ3: Era bem mais rápido, porque a cozinha era no meio [uma referência à posição do fogão em ‘ilha’].

P: Ah entendi, ficava...

COZ3: Ficavam três de um lado, três do outro e trabalhava bem mais rápido. A cozinha tinha espaço, tinha mais contato. Aqui é menor, mas dá pra trabalhar assim mesmo. Aqui é gostoso de trabalhar. É a mesma coisa, aonde vou é bom de trabalhar. (Trecho da entrevista realizada com um cozinheiro em 08/08/2014 – inserto nosso).

Somente o ajudante de confeitiro, que já teve a função de ajudante de cozinha, quando indagamos como era o ambiente da cozinha, respondeu que era “apertado e muito quente”, “porque uma área de cozinha que não tem ventilação é muito quente e no calor, nossa, é pior ainda” (trecho da entrevista realizada com um ajudante de confeitiro em 07/08/2014).

Esse mesmo funcionário fez algumas ressalvas, quando indagado sobre a relação da cozinha com a área de atendimento ao cliente, no que se refere à distribuição dos alimentos empratados o salão.

CF2¹¹²: Não, às vezes tem transtorno, dependendo da demanda, né? Da quantidade de pratos, aí, às vezes, um ‘morre’ um pouco. Porque, em termos, se aqui é a bancada da cozinha, você tem que se deslocar pra poder mandar o prato. Deveria já ser assim, fez aqui, aqui já tem uma boqueta e lá tem que dar uma volta. (Trecho da entrevista realizada com um ajudante de confeitiro em 07/08/2014).

Já os cozinheiros e copeiros que trabalhavam na cozinha e na copa na época da incursão em campo, não desenvolveram comentários sobre a disposição de passa-pratos para o salão em

¹¹¹ **COZ4** = Cozinheiro 4.

¹¹² **CF2** = Confeitiro 2.

relação ao *layout* das superfícies de trabalho. Diferente dos garçons, que tinham dificuldade em relação às distâncias percorridas para chegar aos passa-pratos, o pessoal de cozinha se mostrou satisfeito sobre essas condições.

No caso dos copeiros, houve uma discordância clara entre os relatos. Um deles manteve a mesma opinião dos cozinheiros sobre o desconforto térmico (a copa é integrada à cozinha) e disse, ainda, que a sua bancada de trabalho “é bem pequenininha”. O outro respondeu que sua área de trabalho “até que não” é quente, porque “aqui vem todo um ventinho” (ele trabalha próximo ao acesso de serviço, onde a porta se manteve aberta durante o período de nossa incursão). Além disso, se mostrou bastante satisfeito com a área de execução das suas tarefas. (Trecho das entrevistas realizadas com os copeiros em 08/08/2014 e 30/08/2014).

No pavimento superior, além dos sanitários de funcionários, ficam o estoque, a padaria e a confeitaria. O estoque do restaurante está distribuído nas circulações desse pavimento - estoque frio (figura 78), materiais descartáveis ficam estocados sobre a escada (figura 79) e ainda existe um ambiente fechado para estoque de mantimentos (figura 80).

B5: A cozinha bem grande tá, eu digo por que passei um ano na contagem do estoque e é bem grande mesmo, dá pra se movimentar bem.

P: E lá na contagem do estoque era tranquilo? A área de estoque era boa?

B5: Bem tranquilo, pra contar é bem tranquilo mesmo porque o espaço é grande. (Trecho da entrevista realizada com uma balconista em 01/09/2014).



Figura 78. Estoque frio na circulação. Figura 79. Estoque de descartáveis. Figura 80. Estoque de mantimentos. Fonte: acervo da pesquisa (2014). Fonte: acervo da pesquisa (2014). Fonte: acervo da pesquisa (2014).

O padeiro nos forneceu a entrevista acompanhado do confeitiro, que estava muito interessado em dar suas opiniões. Com ideias discordantes, o padeiro procurava esclarecer seu ponto de vista positivo, enquanto o confeitiro o instigava, apontando para problemas que, aparentemente, foram objeto de discussões anteriores (como falta de ralos, retirada do estoque de farinha para outro lugar). O peitoril da janela da padaria serve como área de

estoque de produtos, que bloqueiam a luz que entra pela janela, e a farinha fica empilhada em um *pallet* (são sacos de 25kg empilhados).



Figura 81. Equipamentos que geram calor.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).



Figura 82. Área da padaria – *pallet* de farinha ao fundo.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).

PAD¹¹³: Não, mas aqui é razoável, tá bom.

P: Está bom?

PAD: Por mim tá bom, porque tem muito lugar por aí onde tenho sofrido muito, aqui eu sofro menos, bem menos.

P: Em outros lugares era pior?

CF1: Ah, mas pode melhorar, não pode?

PAD: Não, mas tá bom, com esse ventilador, então... Porque em padaria ninguém pode também ter frio com os refrigeradores [condicionadores de ar]. Se tá um forno quente [figura 81], vai botar aqui um ar condicionado acabou. Rapidinho tem risco de pegar uma pneumonia.

[...]

PAD: Então, pra mim tá ótimo, já sou calejado de vida, acostumado com essa temperatura e o ambiente aqui. Em toda padaria o ambiente é assim.

P: E a organização? O senhor precisava de mais espaço, de menos espaço, está bom? [...].

CF1: Eu tô deixando pra ele.

PAD: Não, é que ele só avalia bem. Eu acho que esse espaço aqui aonde a gente coloca as mercadorias, tá um pouquinho de 'zona' ali, porque a gente vai pegando uma coisa ou outra. Aí, quando a gente larga o serviço arruma tudo direitinho e fica 'show de bola'. [Figura 82].

P: E a luz, é boa?

CF1: Hein, [PAD], a respeito da farinha aí. Você concorda com esse monte de farinha aí?

PAD: Ó, rapaz, até que essa quantidade aí tá boa. Quando tá mais, aí ...

CF1: Não, eu não concordo. Poderia tirar essa farinha daí, poderia ganhar mais espaço aí dentro, entendeu?

¹¹³ PAD = Padeiro.



Figura 83. Área de trabalho. Estoque organizado no peitoril da janela. Fonte: acervo da pesquisa (2014).

PAD: É porque lá embaixo também não tem espaço pra colocar, né?

CF1: Então, mas ela tá aqui, ela quer saber a respeito disso pra ela também tentar resolver.

PAD: [...] Não incomoda. [...]. Sabe, por que se tivesse aqui no chão, aí tudo bem, aí eu ia falar.

CF1: E um ralo, não tá precisando de um ralo aí?

PAD: Se tivesse no chão, aí eu ia falar, deixa eu terminar aqui. Então elas estão todas penduradinhas, tá entendendo? Guardo em um lugarzinho [Figura 83], assim, entendeu? Pega assim... Se fosse no chão, ela ia pegar um mofo, a farinha ia se estragar, entendeu? Mas tá tudo guardadinho. (Trecho da entrevista realizada com o padeiro junto com o confeitiro em 07/08/2014 – inserto e excerto nossos).

Na confeitaria, fomos recebidos pelo confeitiro (o mesmo que esteve junto com o padeiro), que nos aguardava ansioso para nos dar o seu depoimento. Sua primeira expectativa, como demonstrou na entrevista com o padeiro, era que suas reivindicações fossem ouvidas e, de alguma forma, nós fossemos resolver os problemas apontados¹¹⁴. Explicamos que este não era o objetivo da entrevista mas, durante a conversa, ainda percebemos alguma esperança para solução dos problemas apontados.

CF1: Começando pelo meu setor, né? Eu acho que aqui o ambiente é pequeno, é apertado, porque aqui a gente tem uma demanda muito grande em termos da produção e não temos depósito pra armazenar os produtos que chegam. Então, às vezes as coisas ficam muito tumultuadas, entendeu? A gente tenta organizar da melhor maneira possível, mas é muito difícil organizar aqui. E a refrigeração, porque a gente não tem uma refrigeração muito boa pra trabalhar com o produto da gente. [Figura 84]

P: O produto do qual você está falando, é o produto da confeitaria?

CF1: Isso, isso. Porque aqui é muito quente. No inverno até que dá pra segurar a onda, mas no verão é muito quente. Aqui, nós temos esse freezer, esse aqui, quer dizer, também gera calor aqui dentro. Temos um fogão, também, que não tem como tirar, né? Também gera calor e é isso aí [figura 85]. Eu acho que precisaria de mais espaço, entendeu? Por isso, às vezes eu invado a área dele pra poder produzir.

[...]

CF1: Mas eu acho que o maior problema aqui... Eu acho que não é tanto esse [dos vestiários]. Eu acho que é a falta de espaço, realmente. Um ambiente melhor, mais amplo e a refrigeração, que pra mim é necessária, e também, o depósito. Um lugar pra poder fazer as coisas.

P: E você trabalha aqui há quanto tempo?

CF1: Eu trabalho aqui há nove anos.

¹¹⁴ O padeiro conhecia a autora como arquiteta de outro restaurante pertencente ao mesmo proprietário.



Figura 84. Área da confeitaria.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).



Figura 85. Área da confeitaria –
equipamentos geram calor.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).

P: Nove anos aqui no [...]?

CF1: Eu inaugurei lá e aqui, entendeu?

P: E antes disso, você trabalhou em outro lugar?

CF1: Não, não, eu comecei aqui na pia.

P: Ah! Você foi crescendo aqui dentro. Que bacana!

CF1: Isso. Eu comecei na pia, fui me destacando, as oportunidades foram surgindo, aí, eu fui me encaixando. E outro problema também: acho que o maior aqui é a exaustão. Não sei se você já viu, ali, como é que foi sintonizado o exaustor - a coifa. A coifa está atrás do forno, ao invés de pegar a frente do forno.

P: Ao invés de estar na porta, não é?

CF1: Depois, a senhora observa lá, pra senhora ver. Quer dizer, na hora que abre o forno com todo aquele calor, toda aquela fumaça acaba atingindo o ambiente todinho, então, esse é um dos problemas. Mas outras coisas também, na visão dos demais lá embaixo, né? O pessoal do atendimento, com certeza, vai encaixando uma coisa com a outra.

P: Isso. É isso que a gente está fazendo. A gente está ouvindo todos vocês, para ir encaixando uma coisa com a outra, não é?

[...]

CF1: Tudo bem, tudo bem, é igual assim, talvez você também vai estar em busca de espaço de armazenamento. A gente, aqui, precisa também de uma câmara fria. Não sei se tem como colocar, entendeu? Bancada... A gente necessita muito de bancada. E um forno à lastro aqui em cima, também seria ideal.

P: Você não tem um forno aqui, para você - para a confeitaria?

CF1: Não, não tenho. Um forno à lastro seria muito legal. Eu asso as minhas coisas, quando eu peço esses produtos que não dão pra assar em forno combinado, lá no outro lado.

P: No [...]?

CF1: No [...], porque lá tem um forno à lastro.

P: Porque aqui você só produz [para esse restaurante]?

CF1: Não, produzo pra lá também.

P: Então a confeitaria é toda centralizada aqui?

CF1: Isso, todinha. Aí, lá só tem um trabalho de manipulação, só montagem.

P: Entendi, tá legal.



Figura 86. Área de trabalho-bancada da pia à esquerda.
Fonte: acervo da pesquisa (2014).

CF1: E a salinha de manipulação... Às vezes as meninas invadem a padaria pra embalar biscoito e acaba sujando tudo e aí...

P: Entendi, uma salinha para poder embalar os biscoitos, as coisas para venda.

CF1: Isso. É. Eu acho, também, que isso é fundamental.

P: E a sua pia?

CF1: Minha pia é pequena e não tem água quente. [Figura 86]

P: Entendi, e aí te atrapalha para tirar...

CF1: Atrapalha porque eu tenho muita vasilha aqui, que são grandes e às vezes eu trabalho muito com chocolate e gordura. Aí necessitava da água quente. (Trecho da entrevista realizada com o confeitiro em 07/08/2014 – inserto e excerto nossos).

O ajudante de confeitiro, como já mostramos em um trecho de sua entrevista, foi ajudante de cozinha e contribuiu também com o seu relato sobre aquela área. Para ele, trabalhar como ajudante de confeitiro, além da ascensão na hierárquica, ele “aprende mais” e exerce a função em um setor “mais tranquilo”. Ele acha o lugar trabalho bom e o ambiente confortável, “só que às vezes falta alguma coisa, em termos de ajudante mesmo”. Seu trabalho anterior foi em São Paulo:

CF2: Lá era bom, porque eu trabalhava na parte de salgado. Eu era ‘salgadeira’, lá. Aí, aqui, eu comecei a ser ajudante, lá na pia.

P: E lá, as instalações, as salas, os lugares de trabalhar, os lugares de manipulação, como eram? Eram maiores, menores, mais arrumados, menos arrumados, como era isso?

CF2: Era maior e tinha mais arrumação, né.

P: Mas você trabalhava em uma fábrica de salgados ou você trabalhava em um varejo, numa lanchonete?

CF2: Não, lá era assim, padaria, né? Só que tinha área de padaria, tinha confeitaria...

[...]

P: E era uma padaria grande, é isso?

CF2: Grande, isso. Era grande. Aí tinham uns setores, né?

P: Era tudo setorizado?

CF2: Tudo setorizado.

P: E a estrutura era mais organizada?

CF2: Tinha mais organização, assim, pra cada setor, né? Aí, lá tinha câmara fria – duas, né? No caso, pra armazenar as coisas e aqui não tem, né? Os setores, pra mim, assim, eram mais organizadinhos do que aqui. (Trecho da entrevista realizada com um ajudante de confeitiro em 07/08/2014 – excerto nosso).

Deixamos para o final de nossa cartografia da operação dos *food services* a entrevista realizada com um dos gerentes. Depois da entrevista, ele ainda teceu informalmente alguns comentários sobre suas experiências anteriores em *food services* na Europa¹¹⁵, concentradas nas diferenças das áreas operacionais, principalmente no que diz respeito ao número de funcionários, que é bem inferior. Segundo ele, as dimensões das áreas operacionais também são inferiores e a divisão em turnos, aliada às curtas distâncias trabalho-residência, faz com que os vestiários de funcionários não constem do programa desses lugares.

Com relação ao nosso caso brasileiro, quando solicitamos que ele falasse sobre o seu ambiente de trabalho, as primeiras questões relativas ao ambiente foram relacionadas com a inserção do restaurante no meio urbano e seu entorno próximo.

GER¹¹⁶: Bom aqui, onde é situado o local, é um local que tem muita passagem em determinada hora. Não acho que se mudar de posição... Quando está cheio, está cheio. Esse ponto aí, dia de domingo, aqui não adianta, né? Tem a 'muvuca' da praça, também. [...]. Então, eu acho que se você botar o balcão aqui, e fechar ali, não sei se isso melhoraria. De repente, eu trabalharia só com uma entrada. Eu, pessoalmente, manteria essa porta grande ali fecharia lá, botaria mais duas, três mesas lá e, de repente, voltaria a usar o mezanino mais do que estamos usando. O mezanino, depois que eu entrei aqui, virou restaurante. (Trecho da entrevista realizada com o gerente em 01/09/2014 – excerto nosso).

Ele deu continuidade à sua narrativa, sobre as áreas de atendimento ao público, relacionada à necessidade de assentos para suprir a demanda dos clientes e, também, após um acidente¹¹⁷ ocorrido no salão, sobre as circulações na região dos balcões expositores de alimentos.

P: E as pessoas procuram o mezanino à tarde?

GER: Não, é tranquilo. Mas a gente só abre para o almoço e para o jantar. Então, se a pessoa quer lanchar à tarde e nós estamos cheios aqui, a gente não abre lá em cima.

P: Entendi.

GER: Mesmo porque, você tem que ter também funcionário, pra poder suprir essa demanda.

P: Você não tem controle?

GER: É, porque um garçom lá em cima fica bem ocupado. Tem que descer, subir e fazer, é um pouquinho mais complicado trabalhar lá em cima, mas não sei.

P: E essa circulação aqui? Agora a gente acabou de ver o evento do acidente.

¹¹⁵ O gerente do restaurante é um suíço radicado no Brasil e toda a sua experiência de trabalho anterior, na área, foi na Europa.

¹¹⁶ **GER** = Gerente.

¹¹⁷ Um funcionário derrubou uma bandeja cheia de louças e copos na circulação da área dos balcões expositores, entre os balcões e as mesas.

GER: Ah é, mas na verdade isso aqui é muito raro. Isso é muito raro.

P: É, mas como é que é essa circulação? Quando está muito cheio, complica?

GER: Complica. Eu, quando tá muito cheio e tenho um pouco de pressa, eu saio.

P: Ah! você dá a volta pela rua?

GER: É tão fácil, ou então entro pelo balcão. Não tem o que fazer, né? Eu sou bastante requisitado aqui, então vai pra cima, vai pra baixo, confeitaria. Então, tem que ser ágil nesse sentido. (Trecho da entrevista realizada com o gerente em 01/09/201).

Em relação às áreas operacionais, chamou atenção para as dimensões da área destinada às refeições dos funcionários. Como a maioria deles, também fez críticas aos vestiários, cuja dimensão está aquém do número de pessoas que trabalham ali.

GER: Exatamente. Aqui, o que é deficiente, com certeza, é um espaço para o funcionário almoçar e jantar, que basicamente não existe.

P: E o espaço de vestiário?

GER: Também é pequeno, é limitado. Agora, se é esse o espaço disponível, não tem muito para onde correr, eu acho. A não ser que vá pra cima, não sei. A não ser que você pegue espaço lá em cima no mezanino, não sei. Mas pelos funcionários que tenho aqui, que são no total, acho, uns cinquenta; são bastante funcionários, quarenta ou cinquenta, eu acho. Então, é um pouco estreito o espaço, né? É pequeno. (Trecho da entrevista realizada com o gerente em 01/09/2014).

Quanto à cozinha, que também considera pequena, disse que as dificuldades do espaço físico são superadas pela organização e pela qualidade do trabalho dos profissionais.

GER: Olha, a cozinha, pra ser sincero é pequena, é uma cozinha pequena. Eles trabalham bem para o espaço que eles têm. Por exemplo, trabalho no turno da noite e, pra te falar a verdade, eles trabalham bem pra 'caramba'. Durante o dia, é um pouco mais complicado, porém não é sempre que o número faz a qualidade, entendeu? Não é sempre o número, tem vezes que, tecnicamente, com menos pessoal, mas bem organizado, você trabalha até com mais. Tem que ser organizado, na verdade, organização é tudo. Nem sempre o número faz a qualidade de funcionários em geral. Agora, nos restaurantes, bares, cafés, que seja, quando tá cheio, tá cheio. Você tem que controlar isso e deixar passar o furacão. Pronto, acabou. Porque não tem mistério, não é um garçom a mais que vai resolver o problema. Se tá cheio, tá cheio. 'Entra, entra, pede, me dá e leva', entendeu? Então fica nessa aí, tem que trabalhar bem com o que você tem à disposição. [...]. (Trecho da entrevista realizada com o gerente em 01/09/2014 – excerto nosso).

Para finalizar, de um modo geral, todos os funcionários estão muito satisfeitos com o ambiente de trabalho. Essa satisfação está presente nos relatos e tem relação com tratamento recebido dos proprietários e gestores.

B5: Eu visto a camisa da empresa. Eu gosto daqui, gosto de todo mundo, gosto de trabalhar aqui, gosto dos patrões. Então, eu acho que a gente é

uma família, tem que ser uma família porque a gente passa mais tempo aqui do que em casa, eu gosto muito daqui. (Trecho da entrevista realizada com uma balconista em 01/09/2014).

CP1¹¹⁸: Olha, o local de trabalho aqui eu gosto, é bom. Passo mais tempo aqui do que em casa, né? Então todo mundo aqui é família, gente bem humilde. De vez em quando, é assim, né, acontece alguma crise. É igual família, mas fora isso, as pessoas são muito boas, o patrão também é muito bom, a casa é ótima de trabalhar. Muito bom, adoro trabalhar aqui. (Trecho da entrevista realizada com uma copeira em 08/08/2014).

G6: Muito bom! É um lugar muito bom, que os clientes gostam, a gente - os funcionários que trabalham no quadro de funcionários, também. (Trecho da entrevista realizada com um garçom em 01/09/2014).

Ao término de nossa cartografia da 'sub-rede' operação, encontramos muitos atores, que nos falaram de outros e trouxeram muitas nuances das agências que ocorrem nesses lugares.

Na sequência, de posse dos nossos mapas e registros das 'sub-redes', buscamos entrelaçar todas essas todos os mapas e *layers*, em busca de uma tradução do coletivo *food services*. Buscamos construir essa tradução no capítulo seguinte, junto com todos os atores que encontramos nas trilhas que percorremos até aqui.

¹¹⁸ **CP1** = Copeira 1



UMA TRADUÇÃO COMPARTILHADA DO COLETIVO

UMA TRADUÇÃO COMPARTILHADA DO COLETIVO

Neste capítulo procuramos cruzar os dados cartográficos colhidos nas trilhas percorridas e apresentados no capítulo 4, além dos registros apresentados no capítulo 3. Como explicamos no capítulo anterior, construímos mapas sobrepondo as *layers* de dados que registramos ao longo do percurso desta pesquisa.

Ainda na fase inicial da pesquisa, em 2012, criamos esquemas em busca de uma linguagem gráfica – mais simpática aos olhos dos nossos pares de profissão – que pudesse aproximar a Cartografia das Controvérsias dos arquitetos-urbanistas. Nossa intenção foi demonstrar a sua utilidade como abordagem para o entendimento de qualidade do lugar, além de servir de metodologia de aproximação para fins de APPs¹¹⁸ e APOs (Vargas, 2012; Vargas & Azevedo, 2012; Vargas & Azevedo, 2013), ressignificando o uso de alguns dos instrumentos próprios para este fim, como as entrevistas e os mapas mentais¹¹⁹.

Nessa primeira fase, fizemos esquemas gráficos muito simples, mas que nos foram muito úteis nas apresentações de trabalhos em eventos da área, para demonstrar diversidade, os entrelaçamentos de atores e a complexidade que envolve os *food services*. Já nessa fase, partíamos da ideia das várias *layers* e ‘sub-redes’ (figuras 87, 88 e 89) que se sobrepunham e se entrelaçavam no coletivo (figura 90).

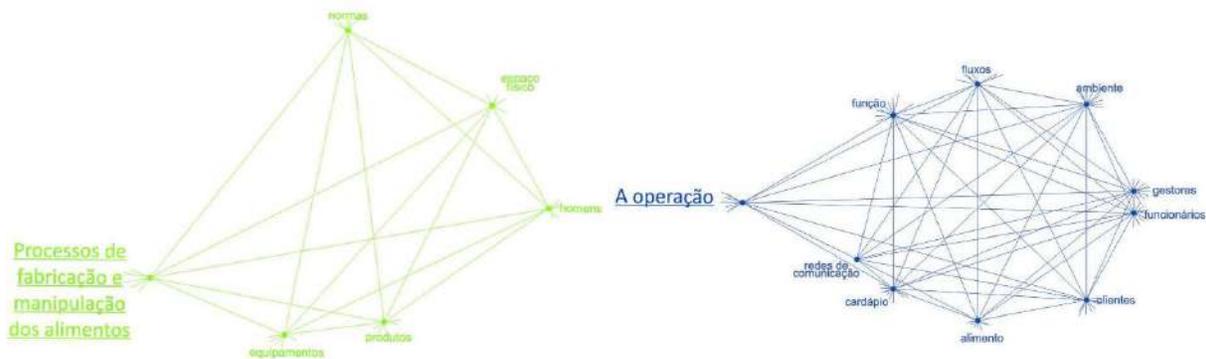


Figura 87. A tessitura da rede que envolve o alimento produzido nos *food services*. Fonte: Vargas (2012).

Figura 88. A tessitura da rede que compõe a operação em *food services*. Fonte: Vargas (2012).

¹¹⁸ Avaliação Pré-Projeto.

¹¹⁹ Para a ANT, tanto as entrevistas quanto os mapas mentais são as ‘falas’ dos atores, uma interpretação única de um coletivo composto de humanos e não-humanos, visto de dentro para fora: sua tradução. O papel do pesquisador não é de intérprete, nesse momento, mas de um cartógrafo, que registra todas essas ‘falas’; ele faz um mapeamento em busca do entendimento de qualidade do lugar através do entrecruzamento das ‘falas’ dos outros. Nesse aspecto, esse entendimento é uma construção conjunta entre todos os atores envolvidos.

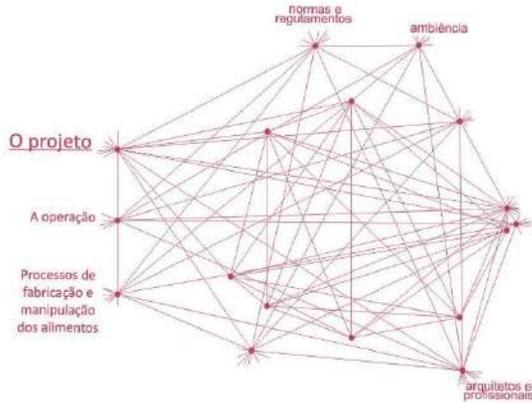


Figura 89. A tessitura da rede que envolve o projeto de *food services*. Fonte: Vargas (2012).

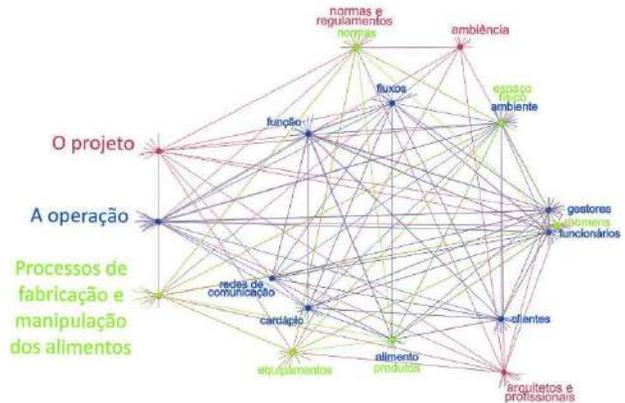


Figura 90. Os entrelaçamentos da rede sociotécnica dos *food services*. Fonte: Vargas (2012).

Com o desenvolvimento da pesquisa e depois que entramos em contato com a obra de Tomás Saraceno - *Galaxies Forming Along Filaments*¹²⁰ - apresentada na Bienal de Veneza 2009 (figura 91) e citada nos textos de Latour (2010), percebemos que o nosso esquema de redes ainda precisava ser mais elaborado.

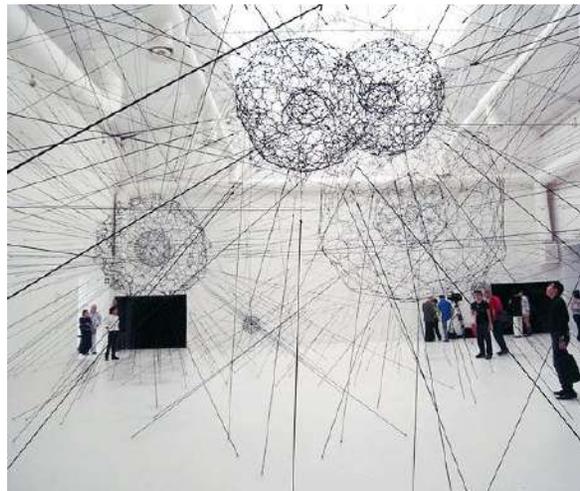


Figura 91. *Galaxies Forming Along Filaments* (Saraceno, 2009).

Fonte: www.designboom.com/art/tomas-saraceno-at-venice-art-biennale-09. Acesso em jun de 2013.

Os diagramas precisavam mostrar as conexões e os caminhos tortuosos das agências que se fazem no coletivo, como também suas expansões. Além disso, precisávamos de redes que se aglutinassem, redes dentro de outras redes e pequenos núcleos que, por algum tipo de estabilização, pudessem ser denominados como atores do coletivo. Nesse caso, o trabalho de Saraceno, como o próprio Latour (2010) menciona, nos pareceu muito apropriado para tomarmos como base dos diagramas atuais.

¹²⁰ A capa e as contracapas desse trabalho também foram criadas a partir das imagens desse trabalho.

Nos novos desenhos ainda buscamos dar a ideia da multidimensionalidade dessas redes sociotécnicas, ainda que utilizemos como princípio a cartografia. O sistema de sobreposição de *layers* e mapas sobre mapas nada mais é do que a planificação de um coletivo multidimensional em sua materialidade e imaterialidade. Esses novos diagramas foram apresentados no capítulo 3 (figuras 22, 23, 24 e 25) e repetimos aqui para facilitar a comparação do leitor (figuras 92, 93, 94 e 95).

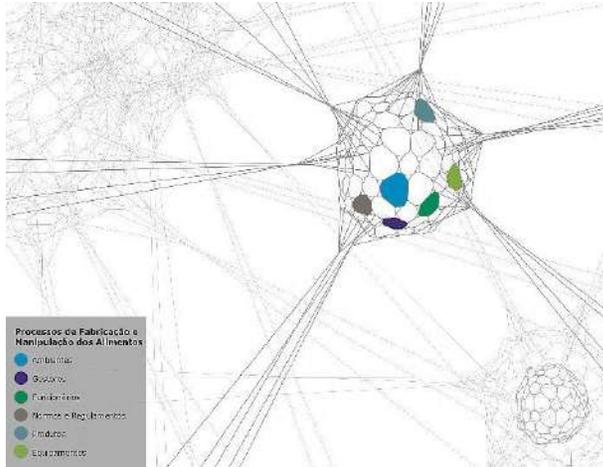


Figura 92. A tessitura da rede que envolve o alimento produzido nos *food services*, diagrama na versão atual. Fonte: proj. gráfico da autora – desenho Felipe Rohen.

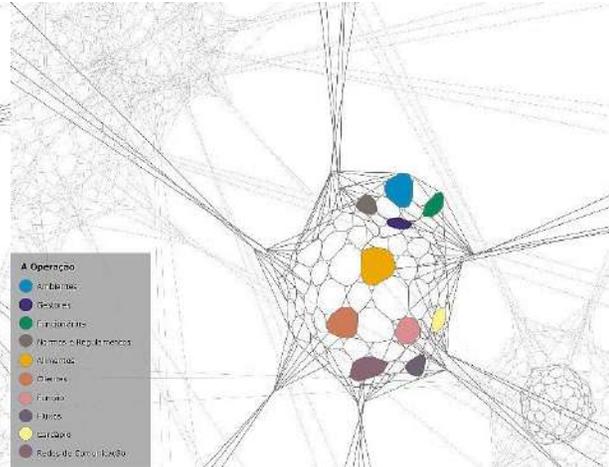


Figura 93. A tessitura da rede que compõe a operação em *food services*, diagrama na versão atual. Fonte: proj. gráfico da autora – desenho Felipe Rohen.

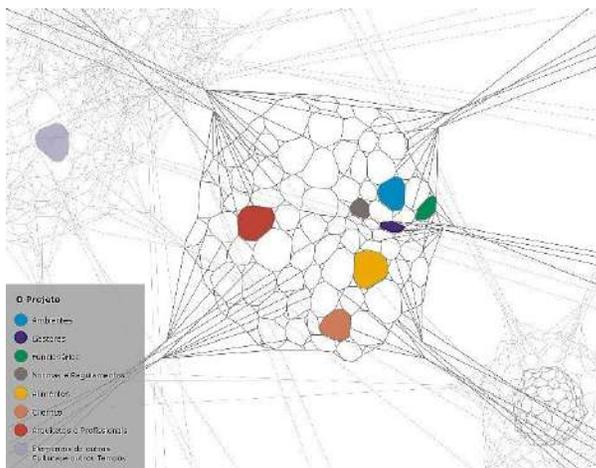


Figura 94. A tessitura da rede que envolve o projeto de *food services*, diagrama na versão atual. Fonte: proj. gráfico da autora – desenho Felipe Rohen.

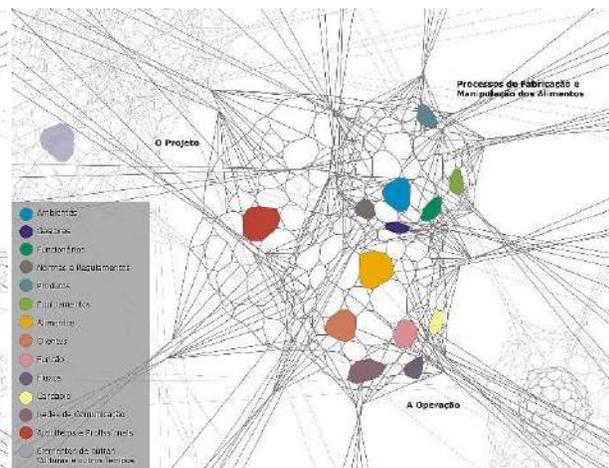


Figura 95. Os entrelaçamentos da rede sociotécnica dos *food services*, diagrama versão atual. Fonte: proj. gráfico da autora – desenho Felipe Rohen.

Na época da concepção gráfica dos novos diagramas, ainda não tínhamos tomado conhecimento da plataforma Macospol¹²¹, iniciativa de cooperação interinstitucional¹²²

¹²¹ Mapping Controversies in Science and Technology for Politics (www.mappingcontroversies.net) é um projeto de cooperação internacional que, além da iniciativa do Médialab/Sciences Po., reúne várias instituições europeias.

¹²² A Universidade de Manchester apresenta pesquisa em arquitetura-urbanismo sobre o Estádio Olímpico de Londres.

coordenada por Bruno Latour e Tomaso Venturini para promover o debate, divulgar e apresentar ferramentas de visualização de controvérsias, que passamos a tomar como fundamento da nossa iniciativa. Do mesmo modo, o Media.Lab.UFRJ¹²³, iniciativa brasileira coordenada por Fernanda Bruno e inspirada no Macospol, tem propósito de discutir e apresentar pesquisas nessa linha no Brasil.

Nesse sentido, entendemos que caminhamos na mesma direção e buscamos contribuir com um instrumento de visualização de controvérsias na tentativa de arregimentar aliados e ampliar o diálogo ator-rede em arquitetura-urbanismo. Ainda pouco expressiva em nossa área, a abordagem da ANT traz grandes benefícios para o entendimento da complexidade e da diversidade de atores que envolvem tanto o projeto quanto o ambiente construído.

Com esse propósito, era necessário pensar em uma forma de exprimir essa complexidade e diversidade de atores do coletivo por meio das controvérsias com as quais nos deparamos no decorrer da pesquisa. Precisávamos novamente de um instrumento gráfico de apresentação que possibilitasse, ao mesmo tempo, visualizar as controvérsias e os atores a elas relacionados, de modo a facilitar a consulta das questões que envolvem a qualidade do lugar e seus cruzamentos no caso estudado.

Um mapa de tensões e ressonâncias entre os finais fixos de uma dicotomia forte representa melhor as poderosas políticas e epistemologias da objetividade corporificada e, portanto, responsável. Por exemplo, conhecimentos locais também tem de estar em tensão com as estruturas produtivas que obrigam traduções e trocas desiguais - materiais e semióticas - no interior das redes de conhecimento e poder. As redes podem ter a propriedade de sistematicidade, até de sistemas globais centralmente estruturados, com longos filamentos e gavinhas tenazes no tempo, no espaço e na consciência, a dimensão da história do mundo. (Haraway, 1995, p. 29)

Tomamos como base a Matriz de Descobertas¹²⁴, instrumento criado por Rodrigues (2002) e Soares (2003), cujo objetivo “é possibilitar uma visão panorâmica e não fragmentada do ambiente a ser analisado, suas principais qualidades e problemas, identificados por meio de uma APO”. De uma forma similar, procuramos produzir “um instrumento gráfico que permite reunir e relacionar em poucas pranchas de desenho” as controvérsias cartografadas no coletivo. (Rheingantz et al, 2009, p. 100).

¹²³ www.medialabufrj.wordpress.com

¹²⁴ A Matriz de Descobertas foi criada “para registro gráfico dos resultados e descobertas de uma Avaliação Pós-Ocupação, de modo a facilitar a leitura e a compreensão dos resultados e descobertas por parte dos clientes e usuários. Em função do grande volume de dados e de informações decorrentes de uma APO, que dificulta a organização e a apresentação dos resultados, a Matriz de Descobertas foi construída com o objetivo de reunir e apresentar graficamente as principais descobertas das APOs”. (Rheingantz et al, 2009, p. 91).

A essa coletânea de ‘falas’, registros, imagens e desenhos, relacionados aos diversos atores, cuja representação gráfica tem a forma de um mapa¹²⁵, denominamos simplesmente de **Mapa de Controvérsias**. Nesse sentido, **o Mapa de Controvérsias traz uma tradução compartilhada do coletivo¹²⁶, na medida em que diversos atores podem se ver nele representados**. Esses mapas podem ser apresentados individualmente ou sobrepostos uns sobre os outros¹²⁷, evidenciando entrelaçamentos de controvérsias entre ‘sub-redes’ no coletivo; com linguagem familiar aos arquitetos, possibilitam uma observação/visualização direta de conexões que envolvem os atores do ambiente construído.

Assim, neste capítulo inserimos os Mapas de Controvérsias produzidos a partir das cartografias realizadas nas incursões nas ‘sub-redes’ projeto e operação dos *food services*; em seguida sobreposemos nossos mapas procurando produzir um único mapa comum em busca do entendimento do coletivo *food services*.

5.1 OS MAPAS DE CONTROVÉRSIAS DO PROJETO E DA OPERAÇÃO DOS *FOOD SERVICES*

Nesta seção apresentamos os mapas da ‘sub-redes’ que envolvem os projetos e a operação dos serviços de alimentação. A construção de cada um representa, respectivamente, as duas trilhas que foram percorridas no capítulo 4: o mapa 1 traz as controvérsias que emergiram dos registros cartografados nas publicações da mídia impressa e digital apresentadas na seção 4.1, sobrepostos às interlocuções realizadas no capítulo 3 e às normas e regulamentos de Boas Práticas da Vigilância Sanitária; o mapa 2 incorpora as controvérsias surgidas a partir do entrelaçamento das traduções dos atores que se dispuseram a ‘falar’ pelo coletivo na incursão realizada em um estabelecimento comercial dedicado aos serviços de alimentação fora do lar, apresentadas na seção 4.2.

Quando tratamos do ambiente construído, em ambos os mapas pudemos perceber claramente as articulações entre os ambientes destinados ao uso da clientela e os ambientes operacionais. As tensões que se manifestaram nessas articulações revelaram assimetrias que vão de encontro às questões de partida da pesquisa.

¹²⁵ Partindo do princípio de que uma rede sociotécnica sofre deslocamentos continuamente, devido às agências que ocorrem entre os atores que a compõem, vale ressaltar que os dados cartografados e mapeados se constituem em um retrato do coletivo no momento da pesquisa.

¹²⁶ Nos apropriamos da noção de tradução compartilhada exposta por Rosa Maria Leite Ribeiro Pedro em uma consulta informal sobre os rumos da pesquisa realizada no dia 10 dezembro de 2014.

¹²⁷ Como as *layers* tão mencionadas anteriormente no texto.

5.1.1 O Mapa de Controvérsias da ‘Sub-Rede’ Projeto

No mapa dessa ‘sub-rede’, as tensões manifestadas nas traduções do projeto, quando confrontadas com as normas e regulamentos, com as traduções de operadores e administradores do setor e de clientes, evidenciam tensões que se articulam para fora dos *food services*, numa busca de referências e similaridades que vão além das fronteiras dos ambientes dos serviços de alimentação e extrapolam regionalismos e territórios.

Além disso, o mapa também revela tensões entre áreas que definem setores do programa. Nas traduções, as áreas de atendimento à clientela são privilegiadas em detrimento das áreas operacionais. Essa assimetria não está relacionada com tipos de acabamentos, elementos decorativos e mobiliário, e não poderia deixar de ser diferente, porque são ambientes de uso e atividades distintas. Ela tem relação com a abordagem do projeto e atenção às características próprias de cada setor¹²⁸. Também se evidencia na publicação das plantas baixas, onde as áreas operacionais são cortadas ou recebem tratamento gráfico diferente do salão de refeições.

Assim, o mapa apresenta um panorama das agências controversas no projeto dos *food services* (mapa 1), localizado nas trilhas percorridas através das publicações estudadas na pesquisa.

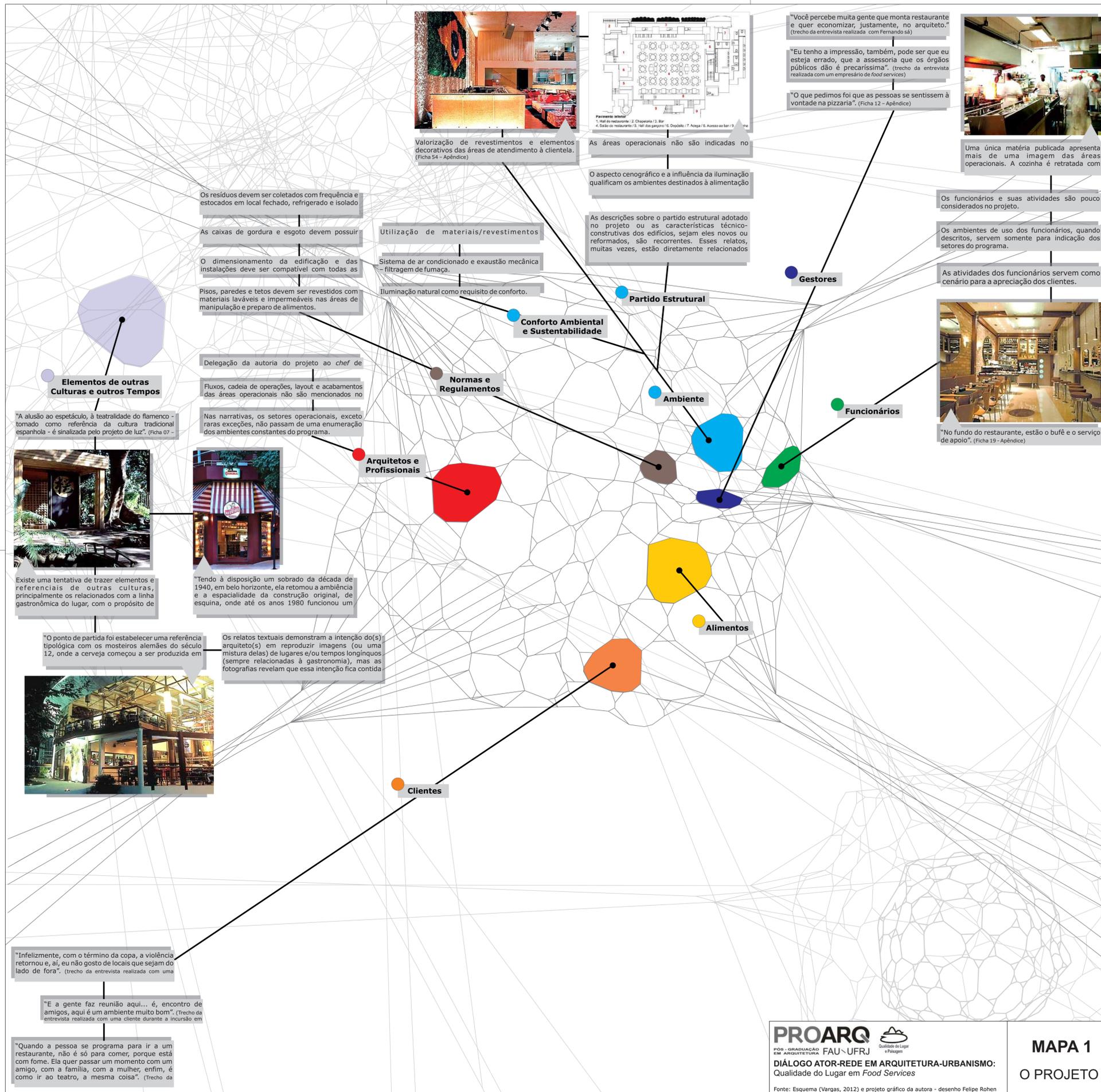
5.1.2 O Mapa de Controvérsias da ‘Sub-Rede’ Operação

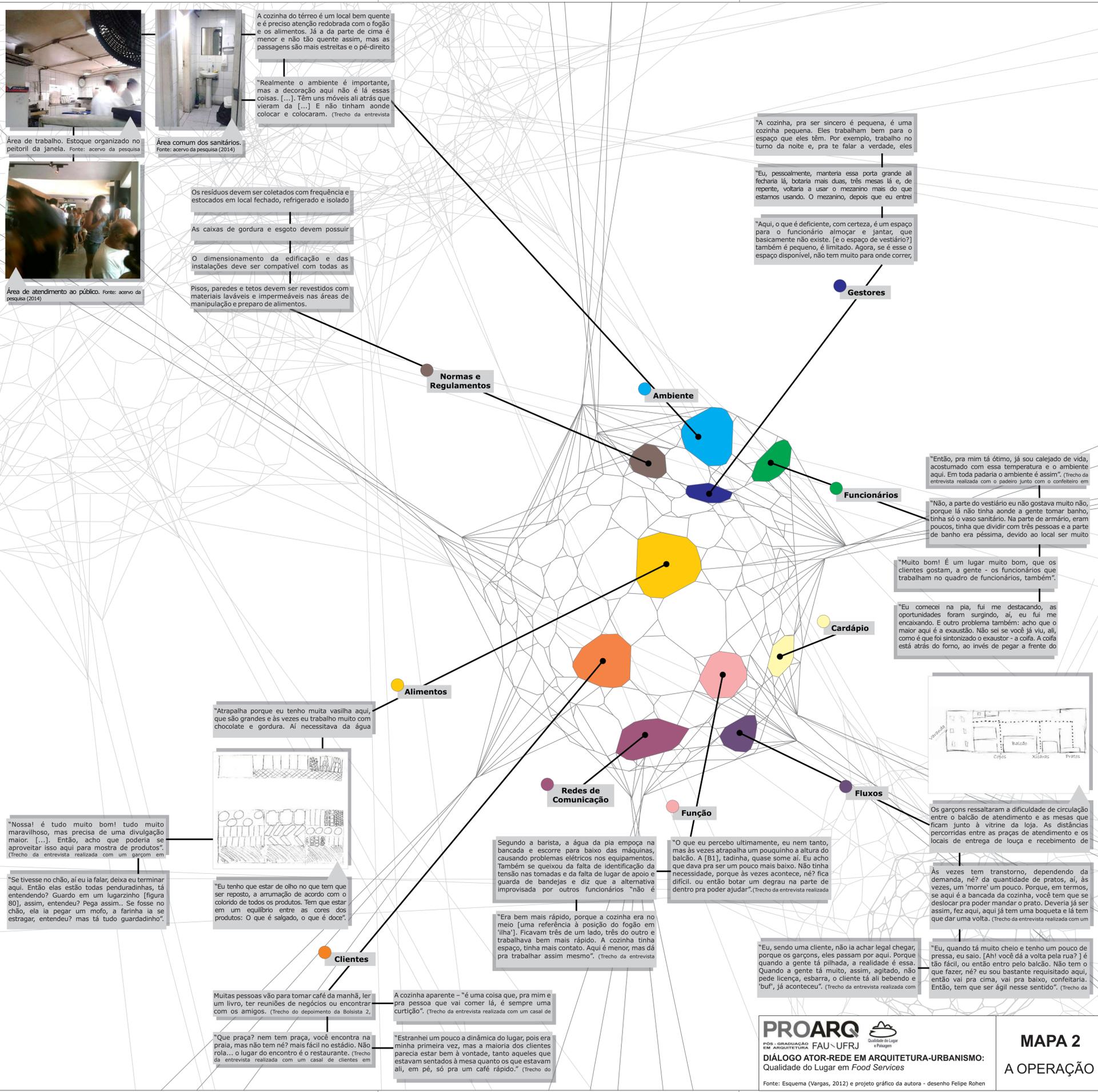
Quando fizemos a sobreposição das traduções dos atores que se colocaram como porta-vozes do coletivo na incursão em campo, buscamos construir um mapa que contasse a história¹²⁹ da dinâmica dessa ‘sub-rede’, suas nuances, olhares e pluralidades. No mapa da operação dos *food services* (mapa 2) alinhavamos “traços momentâneos focalizados por campos de força, ou [...] “vetores de informação numa semiose mal corporificada e altamente fugaz, ordenada por atos de reconhecimento e de mau conhecimento” (Haraway, 1995, p. 11).

Em certo aspecto, o mapa mostra, em um sentido ontológico, os modos com os quais os funcionários traduzem suas relações no coletivo a partir de assimetrias expressas nas agências entre eles, o ambiente com seus componentes e clientes. O alimento, como os clientes, também aparece como gerador de tensões que provocam certas assimetrias na rede sociotécnica.

¹²⁸ Exploramos essa questão quando demos tradução do coletivo e falamos sobre a necessidade de atenção ao projeto por parte dos profissionais envolvidos. Cf. Desdobramentos.

¹²⁹ No sentido de narração, narrativa (estória).





5.2 O MAPAS DE CONTROVÉRSIA DO COLETIVO *FOOD SERVICES*

Até essa etapa apresentamos os Mapas de Controvérsias das cartografias realizadas através das trilhas que percorremos em nossa imersão nos *food services*, ou seja, das ‘sub-redes’ que acompanhamos e fizemos de ‘laboratórios’. Ainda nos restava entrelaçar os mapas em busca do entendimento do coletivo; sobrepor os mapas à procura de evidências, tensões e estabilizações.

No nosso mapa do coletivo *food services* tomamos a ‘sub-rede’ do processo de fabricação dos alimentos como um conjunto de humanos e não-humanos que por suas características está representado nas outras duas ‘sub-redes’ como o alimento¹³⁰. Outros elementos dessa ‘sub-rede’, como os equipamentos, aparecem representados no ambiente – presente no projeto e na operação, fluxos e função – presentes na operação. Os humanos, por sua vez, também se encontram presentes nas cartografias realizadas.

Na montagem do mapa do coletivo (mapa 3), resultante da sobreposição dos mapas do projeto e da operação, as assimetrias entre setores do programa, como as áreas destinadas ao atendimento do cliente e as áreas operacionais se tornaram mais marcantes. O mapa possibilitou, ainda, a visualização de conexões complexas¹³¹ que talvez fossem difíceis de relacionar, caso não tivéssemos seguido trilhas tão distintas e feito essa sobreposição.

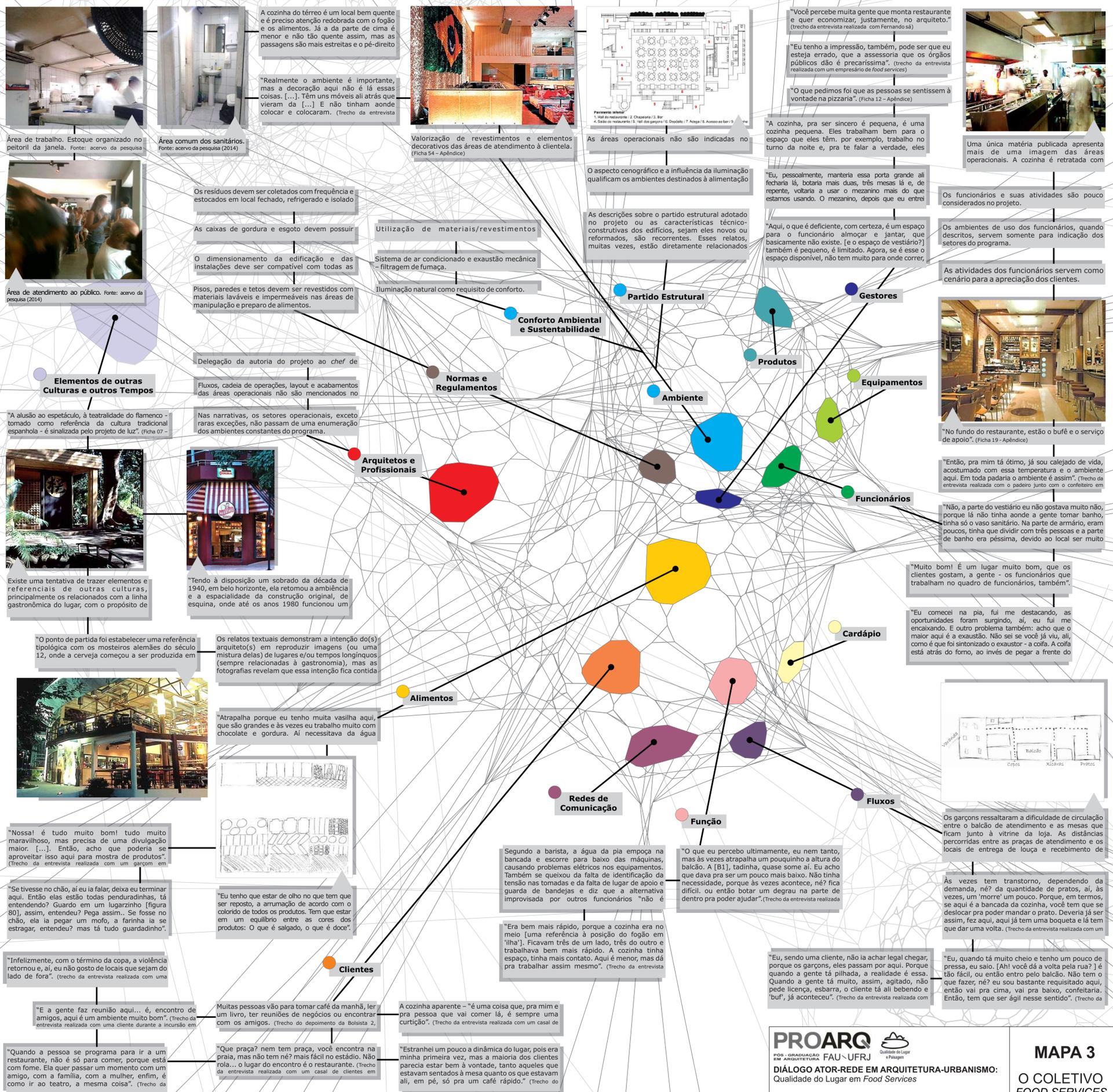
O resultado final dessa produção (mapa 3), apesar de sua efemeridade, busca contribuir para um entendimento mais direto do coletivo, na medida em que expõe uma diversidade de atores, muitas vezes obscurecida por tendências que vão além das fronteiras do lugar, além de conexões complexas que se reproduzem na sobreposição das *layers* desses mapas.

Até aqui, procuramos não interferir no entendimento do leitor sobre o coletivo estudado. Apresentamos, apenas, todos os dados cartografados e registrados nos quatro anos dessa pesquisa. Procuramos também, como apresentamos neste capítulo, criar um instrumento, em uma linguagem mais favorável, que pudesse demonstrar a importância da abordagem da ANT no campo da arquitetura-urbanismo.

Na sequência, como última tarefa, reservamos espaço para a nossa tradução do coletivo *food services*; procuramos ‘falar’ desse percurso e relacionar nossa cartografia com o entendimento de qualidade do lugar nos serviços destinados à alimentação fora do lar.

¹³⁰ Também consideramos a pré-existência de estudos sobre o processo de fabricação de alimentos no campo da Nutrição, da Ergonomia e da Arquitetura que tratam da configuração de cozinhas e áreas adjacentes destinadas à produção de alimentos com foco específico na qualidade e nesse processo de fabricação.

¹³¹ Cf. Desdobramentos.



Área de trabalho. Estoque organizado no peitoril da janela. Fonte: acervo da pesquisa

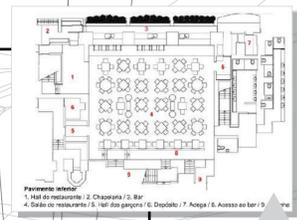


Área comum dos sanitários. Fonte: acervo da pesquisa (2014)

A cozinha do térreo é um local bem quente e é preciso atenção redobrada com o fogão e os alimentos. Já a da parte de cima é menor e não tão quente assim, mas as passagens são mais estreitas e o pé-direito é menor. [...] Realmente o ambiente é importante, mas a decoração aqui não é lá essas coisas. [...] Têm uns móveis ali atrás que vieram da [...] E não tinham onde colocar e colocaram. (Trecho da entrevista)



Valorização de revestimentos e elementos decorativos das áreas de atendimento à clientela. (Ficha 54 - Apêndice)



As áreas operacionais não são indicadas no plano.

"Você percebe muita gente que monta restaurante e quer economizar, justamente, no arquiteto." (Trecho da entrevista realizada com Fernando Sá)
 "Eu tenho a impressão, também, pode ser que eu esteja errado, que a assessoria que os órgãos públicos dão é precaríssima". (Trecho da entrevista realizada com um empresário de food services)
 "O que pedimos foi que as pessoas se sentissem à vontade na pizzaria". (Ficha 12 - Apêndice)



Uma única matéria publicada apresenta mais de uma imagem das áreas operacionais. A cozinha é retratada com...



Área de atendimento ao público. Fonte: acervo da pesquisa (2014)

Os resíduos devem ser coletados com frequência e estocados em local fechado, refrigerado e isolado
 As caixas de gordura e esgoto devem possuir...
 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as...
 Pisos, paredes e tetos devem ser revestidos com materiais laváveis e impermeáveis nas áreas de manipulação e preparo de alimentos.

Utilização de materiais/revestimentos
 Sistema de ar condicionado e exaustão mecânica - filtragem de fumaça.
 Iluminação natural como requisito de conforto.

O aspecto cenográfico e a influência da iluminação qualificam os ambientes destinados à alimentação
 As descrições sobre o partido estrutural adotado no projeto ou as características técnico-construtivas dos edifícios, sejam eles novos ou reformados, são recorrentes. Esses relatos, muitas vezes, estão diretamente relacionados

"A cozinha, pra ser sincero é pequena, é uma cozinha pequena. Eles trabalham bem para o espaço que eles têm, por exemplo, trabalho no turno da noite e, pra te falar a verdade, eles..."
 "Eu, pessoalmente, manteria essa porta grande ali fechada lá, botaria mais duas, três mesas lá e, de repente, voltaria a usar o mezanino mais do que estamos usando. O mezanino, depois que eu entrei..."
 "Aqui, o que é deficiente, com certeza, é um espaço para o funcionário almoçar e jantar, que basicamente não existe. [e o espaço de vestiário?] também é pequeno, é limitado. Agora, se é esse o espaço disponível, não tem muito para onde correr,

Os funcionários e suas atividades são pouco considerados no projeto.
 Os ambientes de uso dos funcionários, quando descritos, servem somente para indicação dos setores do programa.
 As atividades dos funcionários servem como cenário para a apreciação dos clientes.

Elementos de outras Culturas e outros Tempos

"A alusão ao espetáculo, à teatralidade do flamenco - tomado como referência da cultura tradicional espanhola - é sinalizada pelo projeto de luz". (Ficha 07)



Existe uma tentativa de trazer elementos e referenciais de outras culturas, principalmente os relacionados com a linha gastronômica do lugar, com o propósito de...

Delegação da autoria do projeto ao chef de...
 Fluxos, cadeia de operações, layout e acabamentos das áreas operacionais não são mencionados no...
 Nas narrativas, os setores operacionais, exceto raras exceções, não passam de uma enumeração dos ambientes constantes do programa.

Normas e Regulamentos

Partido Estrutural

Gestores



"No fundo do restaurante, estão o bufê e o serviço de apoio". (Ficha 19 - Apêndice)

"Então, pra mim tá ótimo, já sou calejado de vida, acostumado com essa temperatura e o ambiente aqui. Em toda padaria o ambiente é assim". (Trecho da entrevista realizada com o padeiro junto com o confeiteiro em...)

"Não, a parte do vestiário eu não gostava muito não, porque lá não tinha onde a gente tomar banho, tinha só o vaso sanitário. Na parte de armário, eram poucos, tinha que dividir com três pessoas e a parte de banho era péssima, devido ao local ser muito...

"Muito bom! É um lugar muito bom, que os clientes gostam, a gente - os funcionários que trabalham no quadro de funcionários, também".

"Eu comecei na pia, fui me destacando, as oportunidades foram surgindo, aí, eu fui me encaixando. E outro problema também: acho que o maior aqui é a exaustão. Não sei se você já viu, ali, como é que foi sintonizado o exaustor - a coifa. A coifa está atrás do forno, ao invés de pegar a frente do...

"O ponto de partida foi estabelecer uma referência tipológica com os mosteiros alemães do século 12, onde a cerveja começou a ser produzida em...

Os relatos textuais demonstram a intenção do(s) arquiteto(s) em reproduzir imagens (ou uma mistura delas) de lugares e/ou tempos longínquos (sempre relacionadas à gastronomia), mas as fotografias revelam que essa intenção fica contida...

Arquitetos e Profissionais

Ambiente

Produtos

Funcionários



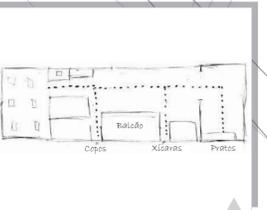
"Atrapalha porque eu tenho muita vasilha aqui, que são grandes e às vezes eu trabalho muito com chocolate e gordura. Aí necessitava da água..."

"Atrapalha porque eu tenho muita vasilha aqui, que são grandes e às vezes eu trabalho muito com chocolate e gordura. Aí necessitava da água..."

Alimentos

Redes de Comunicação

Cardápio



Os garçons ressaltaram a dificuldade de circulação entre o balcão de atendimento e as mesas que ficam junto à vitrine da loja. As distâncias percorridas entre as praças de atendimento e os locais de entrega de louça e recebimento de...

"Nossa! é tudo muito bom! tudo muito maravilhoso, mas precisa de uma divulgação maior. [...] Então, acho que poderia se aproveitar isso aqui para mostra de produtos". (Trecho da entrevista realizada com um garçom em...)



Segundo a barista, a água da pia empoça na bancada e escorre para baixo das máquinas, causando problemas elétricos nos equipamentos. Também se queixou da falta de identificação da tensão nas tomadas e da falta de lugar de apoio e guarda de bandejas e diz que a alternativa improvisada por outros funcionários "não é..."

"O que eu percebo ultimamente, eu nem tanto, mas às vezes atrapalha um pouquinho a altura do balcão. A [B1], tadinha, quase some aí. Eu acho que dava pra ser um pouco mais baixo. Não tinha necessidade, porque às vezes acontece, né? fica difícil, ou então botar um degrau na parte de dentro pra poder ajudar". (Trecho da entrevista realizada...)

Fluxos

"Eu, quando tá muito cheio e tenho um pouco de pressa, eu saio. [Ah! você dá a volta pela rua?] É tão fácil, ou então entro pelo balcão. Não tem o que fazer, né? eu sou bastante requisitado aqui, então vai pra cima, vai pra baixo, confeitaria. Então, tem que ser ágil nesse sentido". (Trecho da...)

"Se tivesse no chão, aí eu ia falar, deixa eu terminar aqui. Então elas estão todas penduradinhas, tá entendendo? Guardo em um lugarzinho [figura 80], assim, entendeu? Pega assim... Se fosse no chão, ela ia pegar um mofo, a farinha lá se estragar, entendeu? mas tá tudo guardadinho".

"Eu tenho que estar de olho no que tem que ser reposto, a arrumação de acordo com o colorido de todos os produtos. Tem que estar em um equilíbrio entre as cores dos produtos: O que é salgado, o que é doce".

Clientes

Função

"Eu, sendo uma cliente, não ia achar legal chegar, porque os garçons, eles passam por aqui. Porque quando a gente tá pilhada, a realidade é essa. Quando a gente tá muito, assim, agitado, não pede licença, esbarra, o cliente tá ali bebendo e 'buf', já aconteceu". (Trecho da entrevista realizada com...)

"Eu, quando tá muito cheio e tenho um pouco de pressa, eu saio. [Ah! você dá a volta pela rua?] É tão fácil, ou então entro pelo balcão. Não tem o que fazer, né? eu sou bastante requisitado aqui, então vai pra cima, vai pra baixo, confeitaria. Então, tem que ser ágil nesse sentido". (Trecho da...)

"Infelizmente, com o término da copa, a violência retornou e, aí, eu não gosto de locais que sejam do lado de fora". (Trecho da entrevista realizada com uma...)

Muitas pessoas vão para tomar café da manhã, ler um livro, ter reuniões de negócios ou encontrar com os amigos. (Trecho do depoimento da Bolista 2,...

A cozinha aparente - "é uma coisa que, pra mim e pra pessoa que vai comer lá, é sempre uma curtidão". (Trecho da entrevista realizada com um casal de...)

"Estranhei um pouco a dinâmica do lugar, pois era minha primeira vez, mas a maioria dos clientes parecia estar bem à vontade, tanto aqueles que estavam sentados à mesa quanto os que estavam ali, em pé, só pra um café rápido." (Trecho do...)

"Eu, quando tá muito cheio e tenho um pouco de pressa, eu saio. [Ah! você dá a volta pela rua?] É tão fácil, ou então entro pelo balcão. Não tem o que fazer, né? eu sou bastante requisitado aqui, então vai pra cima, vai pra baixo, confeitaria. Então, tem que ser ágil nesse sentido". (Trecho da...)

"Eu, quando tá muito cheio e tenho um pouco de pressa, eu saio. [Ah! você dá a volta pela rua?] É tão fácil, ou então entro pelo balcão. Não tem o que fazer, né? eu sou bastante requisitado aqui, então vai pra cima, vai pra baixo, confeitaria. Então, tem que ser ágil nesse sentido". (Trecho da...)

"Quando a pessoa se programa para ir a um restaurante, não é só para comer, porque está com fome. Ela quer passar um momento com um amigo, com a família, com a mulher, enfim, é como ir ao teatro, a mesma coisa". (Trecho da...)

"Que praça? nem tem praça, você encontra na praia, mas não tem né? mais fácil no estádio. Não rola... o lugar do encontro é o restaurante. (Trecho da entrevista realizada com um casal de clientes em...)

"Estranhei um pouco a dinâmica do lugar, pois era minha primeira vez, mas a maioria dos clientes parecia estar bem à vontade, tanto aqueles que estavam sentados à mesa quanto os que estavam ali, em pé, só pra um café rápido." (Trecho do...)

"Eu, quando tá muito cheio e tenho um pouco de pressa, eu saio. [Ah! você dá a volta pela rua?] É tão fácil, ou então entro pelo balcão. Não tem o que fazer, né? eu sou bastante requisitado aqui, então vai pra cima, vai pra baixo, confeitaria. Então, tem que ser ágil nesse sentido". (Trecho da...)

"Eu, quando tá muito cheio e tenho um pouco de pressa, eu saio. [Ah! você dá a volta pela rua?] É tão fácil, ou então entro pelo balcão. Não tem o que fazer, né? eu sou bastante requisitado aqui, então vai pra cima, vai pra baixo, confeitaria. Então, tem que ser ágil nesse sentido". (Trecho da...)

SOBRE QUALIDADE DO LUGAR EM *FOOD SERVICES*

SOBRE QUALIDADE DO LUGAR EM FOOD SERVICES

Ao término desse trabalho de pesquisa, reservamos este espaço para tecer nossas considerações sobre qualidade do lugar em *food services*; a nossa tradução do coletivo. Aqui, nos livramos da postura de ouvintes e observadores para passarmos a ter ‘voz’; para exprimir tudo que vimos e ouvimos depois de tanto tempo embrenhados no coletivo. Aliás, esse tempo vai muito além do período da pesquisa, considerando que a autora tem uma vivência no coletivo devido à sua atuação de muitos anos em projetos de arquitetura para serviços destinados à alimentação fora do lar, conforme mencionado na **Apresentação** desta tese. Nesse aspecto, ainda possui trabalhos publicados desde 2008 sobre pesquisas desenvolvidas com foco nos *food services*. Por todos esses fatores, nos sentimos muito à vontade para efetuar a nossa tradução do coletivo.

Também faz parte dessa tradução o registro das nossas impressões sobre o encadeamento do trabalho realizado nesta pesquisa. O entendimento dos *food services* como um recorte do coletivo, bem como a operação e o projeto como recortes dentro desse recorte, ou seja, ‘sub-redes’ que se entrelaçam e compõem os serviços destinados à alimentação fora do lar, nos ajudaram a compreender sua complexidade; possibilitaram uma cartografia mais ampla desses lugares. Como contextualizamos nos capítulos 1 e 2, o coletivo, como uma rede sociotécnica não delimitada, em constante movimento, abrange tudo e todos, o conhecido e o desconhecido. Assim, tratamos de recortes momentâneos; retratos instantâneos que também possibilitaram entender o cotidiano em que vivemos.

Quando decidimos cartografar a ‘sub-rede’ projeto, tínhamos clareza da escolha de um ‘laboratório’¹³² – as publicações - pouco usual no contexto da ANT, já que entendemos os registros nas publicações da arquitetura-urbanismo como traduções do projeto. Mesmo assim, a escolha se mostrou adequada à nossa proposta: através das publicações nas mídias digitais e impressas conseguimos cartografar e criar um mapa de controvérsias muito rico para o entendimento das tensões e assimetrias que envolvem o projeto dos *food services*.

Nas narrativas textuais e nas fotografias das publicações catalogadas, como já relatamos no capítulo 4, ficou evidente o predomínio de menções aos atores do ambiente de uso da clientela em detrimento dos operacionais. Os elementos decorativos, revestimentos, mobiliário e iluminação prevalecem sobre os atores da operação, pouco mencionados nas narrativas, esses dados cartográficos, quando aliados ao predomínio da ausência de desenhos

¹³² Para Bruno Latour, o laboratório é o lugar onde ocorre a ação; aonde é possível seguir os atores em sua dinâmica e participar desses movimentos – é o lugar aonde se dá a pesquisa de campo.

ou de representação clara das áreas operacionais nos projetos, corroboram os relatos efetuados por autores e consultores do setor¹³³ sobre a falta de especialização dos profissionais envolvidos. Desse modo, como justificamos na introdução deste trabalho: **existe uma deficiência de estudos na arquitetura-urbanismo que possibilite o entendimento da complexidade e diversidade do coletivo *food services***. Essa justificativa foi confirmada quando encontramos narrativas que creditam o projeto das áreas operacionais ao *chef* de cozinha.

O tema da sustentabilidade também é recorrente nas matérias catalogadas, mas é aplicado de forma incipiente no projeto, quando tratam principalmente do uso de materiais de revestimento certificados ou que não causam danos ao meio ambiente. De um modo geral, esse não é um problema restrito aos projetos de *food services*. Na atualidade, cabe chamar a atenção dos arquitetos para a necessidade de práticas sustentáveis e de preservação ambiental, em arquitetura-urbanismo, que vão muito além da especificação de materiais. Elas precisam ser concebidas e aplicadas desde a instalação do canteiro de obras até o uso e manutenção das edificações. No caso dos serviços de alimentação, o uso da água, o consumo de energia e a geração e descarte de lixo necessitam maior atenção. Essa preocupação deve perdurar durante a operação.

Para a cartografia da 'sub-rede' *operação* encontramos alguns obstáculos de percurso, que foram ultrapassados na medida em que efetuamos desvios nas trilhas que inicialmente tentamos traçar. No início, pensamos em cartografar três ambientes de *food services*, mas encontramos dificuldades para autorização de entrada nesses ambientes de uso comercial. Felizmente, diante da diversidade e do número de funcionários que se disponibilizou a fornecer entrevistas na primeira incursão, percebemos que essas traduções nos permitiriam cartografar a operação realizada no lugar *food services*.

Os mapas mentais, instrumentos importantes nas após experienciais realizadas pelos grupos ProLUGAR e GAE para fazer emergir descobertas mais específicas sobre o ambiente construído, se mostraram pouco eficazes devido à dificuldade dos funcionários paralisarem suas atividades momentaneamente para as entrevistas. Como alteramos a forma de abordagem dos funcionários, não pudemos dar continuidade à aplicação desses mapas. De qualquer modo, complementamos as entrevistas com os mapas que foram aplicados e que possibilitaram relatos mais específicos sobre o ambiente.

Percebemos, nas entrevistas, que boa parte dos funcionários do salão de refeições faz sua narrativa a partir do ponto de vista do cliente. Nesse caso, em um dos mapas mentais essa postura fica muito clara, quando a funcionária desenha o balcão expositor visto da face

¹³³ Cf. capítulo 3, seção 3.2.

voltada para o público – contrária à vista da própria funcionária. No caso dos funcionários que trabalham nas áreas operacionais, algumas narrativas tomaram como prioridade o alimento¹³⁴. Essa mudança de posição – esse olhar pelo olhar do outro - pode ‘mascarar’ necessidades e ser uma das causas dos problemas encontrados no projeto.

Novamente, como na APO realizada na Cafeteria Aroma em 2008, os funcionários colocaram as relações interpessoais acima das condições ambientais de trabalho. O bom tratamento recebido de proprietários e gestores suplanta as dificuldades relatadas sobre o ambiente. Todos foram unânimes ao declarar sua satisfação com o emprego, mesmo que tenham feito relatos negativos sobre suas áreas de trabalho e de apoio.

Entendemos que a criação dos Mapas de Controvérsias foi de grande valia nessa cartografia - além de possibilitar, futuramente, a divulgação do trabalho que produzimos no Grupo ProLUGAR junto a outros grupos de pesquisa internacionais, haja visto a iniciativa da plataforma Macospol criada para este fim. Esses mapas planificaram os dados e evidenciaram agências que em um primeiro momento poderiam parecer deslocadas ou sem ligação – como a relação entre o ‘olhar’ dos funcionários através dos clientes, a falta de atenção às áreas operacionais no projeto e os meios de produção e consumo na atualidade. A partir deles passamos a compreender melhor as imbricações dos *food services* no cotidiano e pudemos traduzir, aqui, esse entendimento.

Entendemos que a partir do momento em que se forma uma aglomeração urbana, logo em seguida surge um comércio com a proposta servir refeições. Podemos dizer que isso acontece, praticamente, desde que o mundo é mundo, ou seja, desde que se formaram os núcleos econômico-sociais (e por que não dizer sociotécnicos rudimentares?) e uma moeda como meio de troca, que deram origem às cidades.

Na medida em que essas cidades foram crescendo e ganhando complexidade, os lugares destinados aos serviços de alimentação fora do lar acompanharam esse crescimento e ganharam complexidade. Como propusemos inicialmente, **são lugares privados onde cada vez mais se praticam relações de cunho público, características da vida da cidade.**

Essas características de reprodução de relações que se dão na esfera pública foram mencionadas tanto nas entrevistas realizadas com clientes, como nas realizadas com gestores. Os clientes tomaram como base o uso desses lugares para o lazer e para a manutenção de relações interpessoais fora de casa - como os encontros com amigos e família. Os gestores deram seus depoimentos baseados na experiência de anos no ramo e no contato próximo com clientes. Nesse caso, a autora, no decorrer de sua atividade prática, já ouviu

¹³⁴ Como no relato de um funcionário, que considerava a ventilação da cozinha como prejudicial para a manutenção da temperatura dos alimentos empratados.

relatos informais sobre experiências de clientes em restaurantes que também consideram as situações de 'ver e ser visto' como importantes.

Nesse aspecto, os meios de comunicação em massa popularizaram *chefs* de cozinha e restaurantes. A televisão está povoada por programas de culinária que mostram restaurantes, confeitarias e bares de todo o mundo. Já não é mais necessário viajar para conhecer esses lugares, apesar de também ter havido um crescimento do número de pessoas que viajam a lazer. Conhecer esses *chefs* e frequentar restaurantes virou símbolo de ascensão e de reconhecimento. Aliás, as redes sociais estão repletas de publicações com fotos de encontros em *food services* e imagens de pratos que foram degustados um minuto após sua publicação. Assim, denotam o prazer de estar nesses lugares.

Ainda sobre as práticas no âmbito público, pudemos perceber a transferência de atividades, que antes se davam na esfera pública e ao ar livre, para ambientes internos como os de restaurantes e afins. Devido a insegurança gerada nas grandes cidades, relacionada com a questão da violência urbana de todas as ordens e que tem como consequência a criminalidade, as pessoas procuram, cada vez mais, lugares onde possam se reunir em torno de uma atividade comum e prazerosa – no caso, a refeição.

Como traços relacionados à urbanidade (em seu sentido ontológico) presentes nos ambientes dos serviços de alimentação, a clonagem – assim designada por Lineu Castello - também se manifesta nesses ambientes internos. Encontramos semelhanças em uma necessidade expressa na atualidade - mais precisamente entre o final do século XX e a primeira década deste século - de reproduzir outros ambientes ou lugares urbanos tidos como referenciais de qualidade. Relacionados com a proposta gastronômica do local ou com um tema pré-determinado, encontramos essas características nos projetos dos *food services* cartografados em versões distintas:

- a) Como lugares que provocam interações, relações, identificação e noções de pertencimento a um mundo sem fronteiras, através de reminiscências relacionadas com a origem do alimento produzido no local;
- b) Como lugares cujo ambiente resulta em uma colagem indiscriminada de referências, sem uma relação clara com a culinária do local, e que pertencem ao imaginário do projetista – individualizado - e não a um referencial comum. Esses não passam de uma alegoria indistinta, sem identificação consensual por parte dos usuários.

Na cartografia das publicações sobre os projetos do setor, pudemos observar, quantitativamente, mais ambientes enquadrados na segunda opção (b) do que na primeira (a). Em ambos os casos concordamos com os argumentos, apresentados no capítulo 3, da

socióloga Joanne Finkelstein e dos antropólogos David Harvey, David Beriss e David Sutton¹³⁵: **o alimento, é um fio condutor que permeia agências características da atualidade; os *food services*, como um recorte do coletivo, trazem com eles as controvérsias geradas nas socialidades¹³⁶ da vida urbana.** Assim, se conformaram como meios de entretenimento em torno do alimento que estabelecem, em seus ambientes, relações que vão além de limites geográficos ou regionais. São, também, reflexo de um coletivo que apresenta imagens hiper-realistas¹³⁷ em torno de modos de vida.

Essas agências que vem e vão, de fora e para fora dos *food services* provocam tensões, gerando assimetrias que se evidenciaram na pesquisa. A importância que esses lugares ganharam no decorrer do tempo e a evolução dos meios produtivos, envolvem o capitalismo como desencadeador de modos de produção e consumo. Nesses moldes, promovem um deslocamento direcionado para atrair clientes que vão consumir não só os alimentos oferecidos, mas diversão, lazer e inter-relações pessoais.

O deslocamento ao qual nos referimos pode ser a causa da falta de atenção, no projeto e na manutenção, às áreas operacionais dos *food services*. Nos deparamos com um percentual muito grande de matérias sobre projetos, publicadas na imprensa especializada, onde os desenhos não foram publicados. Mas, o que mais nos impressionou negativamente foram as matérias nas quais as áreas operacionais são excluídas dos desenhos, obscurecidas ou não apresentam qualquer indicação gráfica (*layout*) das atividades que ocorrem nos setores que compõem as áreas operacionais. Em paralelo, os funcionários ocupados com a operação – manipulação, produção dos alimentos e atendimento ao cliente – indicam equívocos no *layout* e no dimensionamento de áreas de trabalho. Segundo eles, existem falhas no entendimento das suas necessidades para execução das tarefas; faltam bancadas nas dimensões adequadas, área para estocagem de produtos, circulações que facilitem o fluxo.

No que se refere ao conforto ambiental, apesar de evidente, o desconforto térmico é tido como ‘normal’ nas áreas de produção de alimentos, já que o próprio alimento é o protagonista dessas áreas. Os funcionários não veem outra alternativa que possa manter a temperatura desejada para os pratos e, ao mesmo tempo, possibilite temperaturas mais baixas e adequadas no ambiente (existem equipamentos com a função de manter a temperatura de pratos prontos). Mesmo assim, no caso de áreas de produção que necessitam de frio (como na manipulação do chocolate), há uma dificuldade na implantação de sistemas

¹³⁵ Joanne Finkelstein, David Beriss e David Sutton possuem trabalhos com foco nos *food services* e David Harvey trata das práticas socioeconômico-culturais relacionadas à compressão espaço-tempo na atualidade.

¹³⁶ Instinto social – o social entendido como um conjunto indissociável de humanos e não-humanos.

¹³⁷ O hiper-realismo entendido como o retrato de um momento, carregado em suas ‘tintas’, representado com detalhes e minúcias facilitados pela evolução tecnológica.

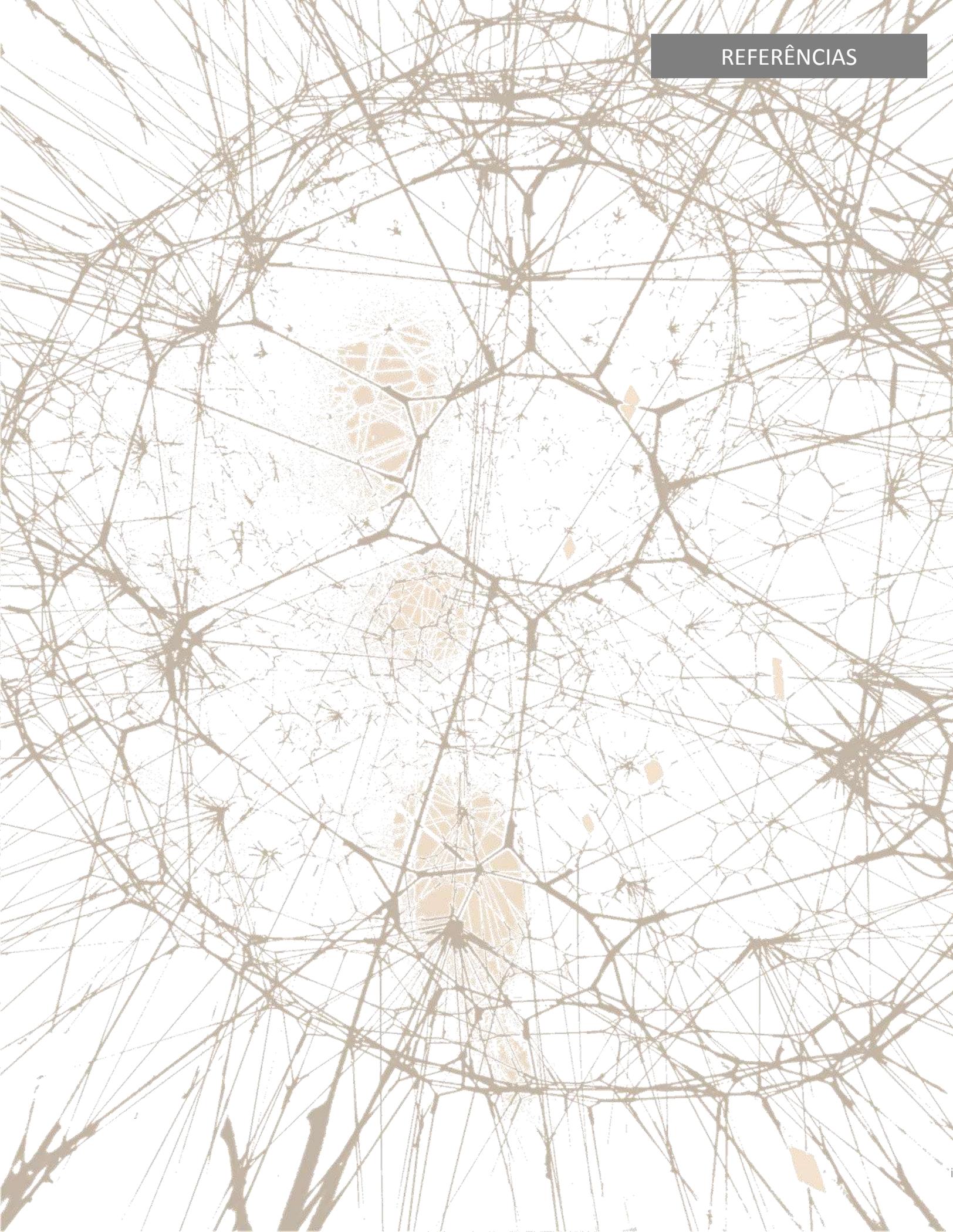
que deem conta do calor gerado pelos equipamentos e mantenham a temperatura adequada à tarefa.

Deixamos para o fim os comentários sobre as áreas de apoio aos funcionários, como vestiários e refeitório. Como essas áreas não atendem nem ao cliente e muito menos ao alimento, ficam à deriva no projeto e na operação. Mesmo com normas rígidas dos organismos reguladores para essas áreas, ouvimos relatos de gestores que narram experiências negativas¹³⁸ sobre sua desconsideração no projeto. Os funcionários, por sua vez, criticaram as dimensões e as condições dos vestiários para atendimento ao número de funcionários e a separação por gênero. Quanto ao refeitório, nesse caso, se reduz a uma bancada para duas pessoas na área de recepção de mercadorias. Por esses motivos, em outros trabalhos de nossa autoria, chamamos a atenção para o fato dos funcionários, apesar de atores indispensáveis no coletivo, ficarem subjugados a posições quase esquecidas no projeto.

Cabe então a nós, arquitetos, responsáveis pela concepção de projetos para *food services*, buscar compensar algumas das assimetrias que ocorrem no coletivo, procurando uma ação simétrica no projeto. Bruno Latour, com a Teoria Ator-Rede, propõe aos cientistas dar 'voz' a humanos e não-humanos indiscriminadamente para a compreensão do coletivo. Da mesma forma, propomos aos arquitetos buscar atender a complexidade e diversidade do coletivo em seus projetos. Para este fim, é preciso 'ouvir' os atores do projeto sem incorrer em categorizações preconcebidas ou limitações pré-estabelecidas.

Por fim, precisamos reconhecer a contribuição da abordagem da ANT a possibilidade de desvendar esse amplo universo de atores na pesquisa e trazer à tona a complexidade do coletivo *food services*. Não trouxemos receitas prontas para futuros projetos e nem era a nossa intenção, mas acreditamos que cumprimos nosso propósito em prol da qualidade do lugar.

¹³⁸ Como no caso do empresário (EP) que se queixou por não ter recebido informações sobre necessidades, devido à inobservância da legislação vigente por parte do arquiteto de seu negócio - ato que ocasionou uma série de obras posteriores.



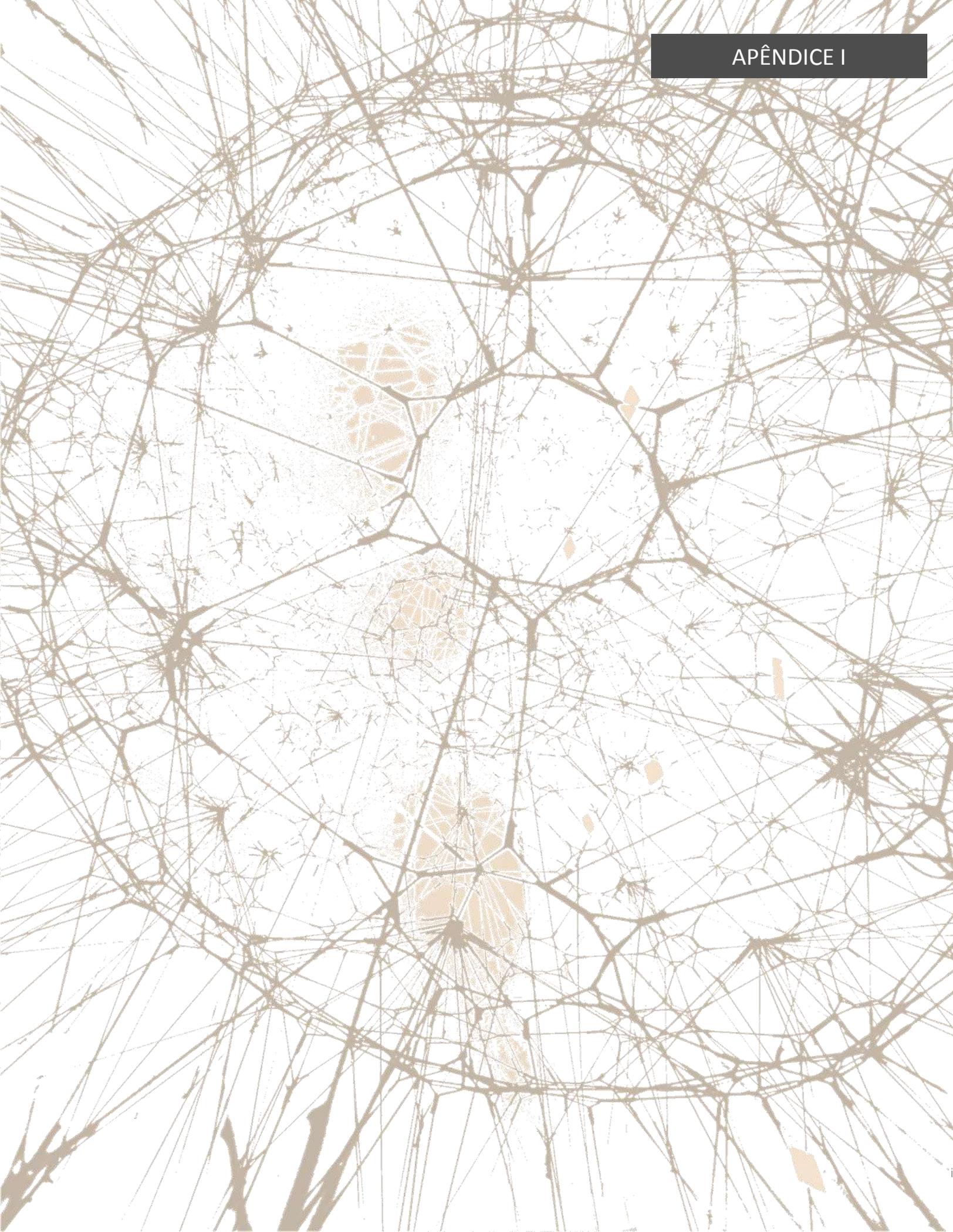
- Antunes, A., Brito, S., & Fromer, M. (1987). Comida [Gravado por Titãs]. São Paulo, SP, Brasil.
- ANVISA. (15 de setembro de 2004). RDC nº216. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Fonte: www.anvisa.gov.br
- Augé, M. (1994). Não Lugares: Introdução a uma Antropologia da Modernidade. Campinas: Papirus.
- Azevedo, G. A. (2008). Avaliação Pós-Ocupação e Qualidade do Lugar: Análise e Releitura dos Instrumentos para a Pesquisa de Campo. Universidade Federal do Rio de Janeiro, PROARQ. Rio de Janeiro: UFRJ.
- Banham, R. (2003). Teoria e Projeto na Primeira Era da Máquina (3ª ed.). São Paulo: Perspectiva.
- Baudrillard, J. (1983). Simulations. Nova York: Semiotext(e).
- Bell, D. (2005). Gosto e Espaço: Comer Fora nos Dias de Hoje. Em D. Sloan, *Gastronomia, Restaurantes e Comportamento do Consumidor* (pp. 51-68). Barueri: Manole.
- Beriss, D., & Sutton, D. E. (2007). Restaurants, Ideal Postmodern Institutions. Em D. Beriss, & D. E. Sutton, *The Restaurants Book: Ethnographies of Where We Eat* (pp. 1-13). New York: Berg.
- Brandão, V. (2010). O Substancioso Mercado Foodservice. Caderno Foodservice. São Paulo. Acesso em 09 de out de 2010, disponível em www.correiogourmand.com.br/foodservices
- Broto, C. (2004). Bares Y Restaurantes: Nuevos Conceptos. Barcelona: España.
- Callon, M. (1986). Some Elements of a Sociology of Translation: Domestication of the Scallops and the Fishermen of St. Brieux Bay. Em J. O. Law, *Power, Action and Belief. A New Sociology of Knowledge? Sociological Review Monograph* (pp. 196-229). London: Routledge and Kegan Paul.
- Callon, M. (21 de agosto de 2007). Dos estudos de laboratório aos estudos de coletivos heterogêneos, passando pelos gerenciamentos econômicos. *Sociologias*, 302-321. (A. Hernandez, & I. C. Marques, Entrevistadores) Porto Alegre. Acesso em 2008
- Callon, M., & Latour, B. (1981). Unscrewing the Big Leviathans: How do Actors Macrostructure Reality. Em K. Knorr, & A. O. Cicourel, *Advances in Social Theory and Methodology: Toward an Integration of Micro and Macro Sociologies* (pp. 277-303). London: Routledge.
- Callon, M., Lascoumes, P., & Yannick, B. (2009). *Acting in an Uncertain World : An Essay on Technical Democracy*. Massachusetts : Institute of Technology.
- Callon, M., Lascoumes, P., & Yannick, B. (2009). *Acting in an Uncertain World : An Essay on Technical Democracy*. Massachusetts : Institute of Technology.
- Castello, L. (2007). A Percepção de Lugar: Repensando o Conceito de Lugar em Arquitetura-Urbanismo. Porto Alegre: PROPAR-UFRGS.
- Cukierman, H. (2007). *Yes, Nós Temos Passeur*. Rio de Janeiro: Relume Dumará/FAPERJ.
- Deleuze, G., & Guattari, F. (1980). *Mil Platôs: Capitalismo e Esquizofrenia* (Vol. 1). (A. G. Costa, Trad.) São Paulo: Editora 34.
- Donna, E. (2010 a). As Tendências da Alimentação Fora do Lar. *Brasil Food Trends 2020*, (pp. 1-32). São Paulo. Acesso em 31 de jul de 2013, disponível em www.brazilfoodtrends.com.br

- Donna, E. (205 de fev de 2010 b). Prato Cheio. Revista Distribuição , 20-22. (C. Eloi, Entrevistador) São Paulo. Acesso em 09 de out de 2010, disponível em www.revistadistribuicao.com.br
- Duarte, C. R., Cohen, R., Santana, E., Brasileiro, A., Paula, K. C., & Uglione, P. (2008). Explorando as Ambiências: Dimensões e Possibilidades Metodológicas na Pesquisa em Arquitetura. Colloque International Faire une Ambiance. Acesso em 30 de 01 de 2009, disponível em www.asc.fau.ufrjbr
- Duarte, F. (1998). Global e Local no Mundo Contemporâneo: Integração e Conflito em Escala Global. São Paulo: Moderna.
- ECD. (março de 2010). Introdução ao Mercado Food Service. Acesso em 09 de out de 2010, disponível em ECD-Consultoria Especializada em Food Service: www.ecdfoodservice.com.br
- Featherstone, M. (1995). Cultura de Consumo e Pós-Modernismo. São Paulo: S. Nobel.
- Finkelstein, J. (2005). Cozinha Chique: O Impacto da Moda na Alimentação. Em D. Sloan, *Gastronomia, Restaurantes e Comportamento do Consumidor* (pp. 69-89). Barueri: Manole.
- Firmino, R. J. (2011). Cidade Ampliada: DEsenvolvimento Urbano e Tecnologias da Informação e Comunicação. São Paulo: Hedra.
- Fonseca, M. T. (2006). Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo.
- Freire, L. (2006). Seguindo Bruno Latour: Notas para uma Antropologia Simétrica. *Comum*, 11, 46-65.
- Gestão&Gastronomia. (10 de 07 de 2012). Prato Cheio para o Mercado. *Gestão & Gastronomia*, 1. Acesso em 31 de 07 de 13, disponível em www.gestaoegastronomia.com.br
- Giuntoli, S. (2009). Arte e História de Pompeya. (I. Giraud, Trad.) Florença: Casa Editorial Bonechi.
- González Rey, F. (2005). Pesquisa Qualitativa e Subjetividade: Os Processos de Construção da Informação. (M. A. Silva, Trad.) São Paulo: Pioneira Thomson Learning.
- Guerra, A. (2014). A Universidade e a Crítica de Arquitetura no Brasil. *Arquitextos*, n. 173.02. Acesso em 30 de dezembro de 2014, disponível em www.vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/15.173/5332
- Haraway, D. (1995). Saberes Localizados: A Questão da Ciência para o Feminismo e o Privilégio da Perspectiva Racial. *Cadernos Pagu*, 5, pp. 07-41.
- Harvey, D. (2011). A Condição Pós-Moderna: Uma Pesquisa sobre as Origens da Mudança Cultural (21ª ed.). São Paulo: Edições Loyola.
- Inglis, K. (2012). *Asian Bar and Restaurant Design*. USA: Periplus Editions.
- Jacobs, J. (2009). Morte e Vida de Grande Cidades (2ª ed.). (C. S. Rosa, M. E. Cavalheiro, & C. A. Bailão, Trans.) São Paulo: WMF Martins Fontes.
- Latour, B. (1988). *The Pasteurization of France*. Cambridge, Mass: Harvard University Press.
- Latour, B. (1994). *Jamais Fomos Modernos: Ensaio de Antropologia Simétrica*. (C. I. Costa, Trad.) Rio de Janeiro: Ed. 34.
- Latour, B. (1997). On actor-network theory - a few clarifications plus more than a few complications. *Soziale welt -zeitschrift für sozialwissenschaftliche forschung und praxis*, 41, 369-381. Acesso em 09 de 2010, disponível em www.cours.fse.ulaval.ca

- Latour, B. (2000). *Ciência em Ação: Como Seguir Cientistas e Engenheiros Sociedade Afora*. (I. C. Benedetti, & J. A. Assis, Trads.) São Paulo: UNESP.
- Latour, B. (2001). *A Esperança de Pandora*. Bauru, SP: Edusc.
- Latour, B. (2004). *Políticas da Natureza: Como fazer Ciência na Democracia*. Bauru, SP: Edusc.
- Latour, B. (2010). *Networks, Societes, Spheres: Reflections of an Actor-network Theorist*. International Seminar on Network Theory: Network Dimensionality in the Digital Age (pp. 1-18). Los Angeles: Annenberg School for Communication and Journalism. Acesso em 17 de janeiro de 2013, disponível em www.bruno-latour.fr
- Latour, B. (2012). *Reagregando o Social: uma introdução à teoria do Ator-Rede*. Salvador; Bauru,SP: Edufba; Edusc.
- Latour, B. (2013). *Investigación sobre los modos de existencia: Una antropología de los modernos (1ª ed.)*. (A. Bixio, Trad.) Buenos Aires: Paidós.
- Latour, B., & Hermandt, E. (2004). *Redes que a razão desconhece: laboratórios, bibliotecas, coleções*. Em A. Parente, *Tramas da Rede - Novas Dimensões Filosóficas, Estéticas e Políticas da Comunicação* (pp. 39-63). Porto Alegre: Sulina.
- Law, J. (1986). *On Power and Its Tactics: A View from the Sociology of Science*. Em J. Law, *Power, Action and Belief. A New Sociology of Knowledge? Sociological Review Monograph* (pp. 234-263). London: Routledge and Kegan Paul.
- Law, J. (1992). *Notes on the Theory of the Actor-Network: Ordering, Strategy and Heterogeneity*. *Systems Practice*, pp. 379-393. Acesso em 03 de out de 2010, disponível em www.lancs.ac.uk/fass/sociology/pappers/law-notes-on-ant.pdf
- Luiz, M. C., & Braga, A. V. (2006 a). (4) *Restaurantes*. Em *O Que Você Precisa Saber Sobre*. Porto Alegre: SEBRAE/RS.
- Luiz, M. C., & Braga, A. V. (2006 b). (6) *Padarias*. Em *O Que Você Precisa Saber Sobre*. Porto Alegre: SEBRAE/RS.
- Lynch, K. (1980). *A Imagem da Cidade*. São Paulo: Martins Fontes.
- Maturana, H. (2006). *Cognição, Ciência e Vida Cotidiana (3ª ed.)*. (C. Magro, & V. Paredes, Trads.) Belo Horizonte: UFMG.
- Mol, A. (2007). *Política Ontológica. Algumas Ideias e Várias Perguntas*. Em J. A. Nunes, & R. (. Roque, *Objectos Impuros - Experiências em Estudos Sociais da Ciência* (pp. 1-23). Porto: Edições Afrontamento.
- Montaner, J. M. (2012). *A Modernidade Superada (2ª ed.)*. São paulo: G. Gili.
- Monteiro, R. Z. (2004). *Serviços Profissionais de Alimentação: Uma Perspectiva*. Dissertação de Mestrado em Arquitetura e Urbanismo. São Paulo: Universidade Presbiteriana Mackenzie.
- Moraes, M. (2004). *A Ciência como Rede de Atores: Ressonâncias Filosóficas*. *História, Ciências, Saúde — Manguinhos*, 11(2), 321-333.
- Norberg-Schulz, C. (2008). *O Fenômeno do Lugar*. Em K. (. Nesbitt, *Uma Nova Agenda para a Arquitetura: Antologia Teórica (1965-1995) (2ª ed., pp. 443-461)*. São Paulo: Cosac Naify.

- Pardue, D. (2007). Familiarity, Ambience and Intentionality: An Investigation into Casual Dining Restaurants in Central Illinois. Em D. Beriss, & D. E. Sutton, *The Restaurants Book: Ethnographies of Where We Eat* (pp. 65-78). New York: Berg.
- Paula, K. C. (2008). *Pela Câmera: Delineamento Metodológico de uma Etnografia Dinâmica*. Tese de Doutorado. Rio de Janeiro: PROARQ/FAU - Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- Pedro, R. M. (2006). Redes e Controvérsias: Ferramentas para uma Cartografia da Dinâmica Psicossocial. VI Jornadas Latino-Americanas de Estudios Sociales de la Ciencia - ESOCITE 2006, 1, pp. 1-26.
- Pedro, R. M. (2009). *Redes de Controle e Vigilância: Dinâmicas Psicossociais a partir de Novos Dispositivos Tecnológicos*. Projeto de Pesquisa. Rio de Janeiro: EICOS/IP-UFRJ.
- Piano, R. (2011). *A Responsabilidade do Arquiteto/Renzo Piano: conversas com Renzo Cassigoli*. (M. S. Dias, Trad.) São Paulo: BEI Comunicação.
- Rheingantz, P. A. (2010). Traduções Experienciais de Urbanidade. Simpósio Temático Urbanidade(s), pp. 1-19.
- Rheingantz, P. A. (2011). *Tecendo a Qualidade do Lugar: Cartografando Narrativas e Experiências de Urbanidade*. Projeto de Pesquisa, Universidade Federal do Rio de Janeiro, PROARQ, Rio de Janeiro.
- Rheingantz, P. A., Azevedo, G. A., Brasileiro, A., Alcântara, D., & Queiroz, M. (2009). *Observando a Qualidade do Lugar: Procedimentos para o Trabalho de Campo*. (C. PROARQ, Ed.) Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro. Fonte: www.fau.ufrj.br/prolugar
- Rheingantz, P. A., Carvalho, R. S., Vargas, C. R., Viana, L. Q., Alcantara, D., Martins, V. R., & Angotti, F. B. (2012). *Qualidade do Lugar e Cultura Contemporânea: Tecendo Controvérsias em Coletivos Urbanos na Atualidade*. Em P. A. Rheingantz, & R. (. Pedro, *Qualidade do Lugar e Cultura Contemporânea: Controvérsias e Ressonâncias em Coletivos Urbanos* (Vol. Coleção PROARQ, pp. 17-32). Rio de Janeiro: UFRJ.
- Ruquoy, D. (1997). *Situação da Entrevista e Estratégia do Entrevistador*. Em L. e. Albarello, *Práticas e Métodos de Investigação em Ciências Sociais*. Lisboa: Gradiva.
- Santos, M. (2008). *O Lugar: Encontrando o Futuro*. *Revista de Urbanismo e Arquitetura*, 34-39. Acesso em 13 de jul de 2013, disponível em www.portalseer.ufba.br/index.php/rua/article/view/3113/2230
- Santos, M. (2009). *Pensando o Espaço do Homem* (5ª ed.). São Paulo: Edusp.
- Saraceno, T. (2009). *Galaxies Forming Along Filaments*. *Bienal de Artes de Veneza, Veneza*. Fonte: www.designboom.com/art/tomas-saraceno-at-venice-art-biennale-09
- Seixas, R. (1973). *Metamorfose Ambulante*. Rio de Janeiro, RJ, Brasil.
- Tuan, Y.-f. (1980). *Topofilia*. São Paulo: Difel.
- Tuan, Y.-f. (1983). *Espaço e Lugar*. São Paulo: Difel.
- Vargas, C. R. (2008). *Avaliação Pós-Ocupação de espaço destinado a serviços de alimentação: Estudo de Caso da Cafeteria Aroma - Morro do Pão de Açúcar*. Rio de Janeiro.

- Vargas, C. R. (2009). A Influência da Iluminação em Projetos de Arquitetura destinados aos Serviços de Alimentação. Dissertação de Mestrado. Rio de Janeiro: PROARQ/FAU - Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- Vargas, C. R. (2012). Complexidade e Diversidade nos Coletivos dos Food Services. Anais do 3º Colóquio de Pesquisa do PROARQ/Fronteiras e transversalidades da pesquisa em arquitetura: os 25 anos do PROARQ-FAU/UFRJ (pp. 1-15). Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- Vargas, C. R., & Azevedo, G. A. (2012). Subjetividades nas Relações Pessoa-Ambiente no Mirante do Pão de Açúcar: Reflexões sobre Lugares de Turismo. Anais do II Encontro da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura/ENANPARQ (pp. 1-12 ST 521). Natal: EDUFRN-Editora da UFRN.
- Vargas, C. R., & Azevedo, G. A. (2013). Qualidade nos Serviços de Alimentação: Uma Proposta de Associação da Teoria Ator-Rede. *Gestão & Tecnologia de Projetos*, 1, 41-54.
- Vargas, C. R., Azevedo, G. A., & Gonçalves, A. C. (2008). Revitalização de Espaços destinados à Alimentação em Pontos Turísticos: Uma APO no Morro do Pão de Açúcar - RJ. ENTAC 2008.
- Vidler, A. (2013). O Campo Ampliado da Arquitetura. Em A. (. Krista Sykes, O Campo Ampliado da Arquitetura: Antologia Teórica 1993-2009 (pp. 242-251). São Paulo: Cosac Naify.



PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Sorveteria, Jaboticabal, SP

Alessandro Dantas, Fernando Marasco e Mirella Gerbasi



Projeto

Narrativa

Luzes, cores e sabores

O projeto da loja-modelo para nova franquia de sorvetes diversificou o uso da área externa de tradicional shopping center de Jaboticabal, no interior de São Paulo, por meio da implantação, em trecho do estacionamento, de varandas cobertas e de bloco retangular de vidro com cerca de sete metros de altura.

A sorveteria ampliou a área de alimentação do shopping e criou novo acesso de pedestres, sinalizado por marquise branca atirantada.

As duas varandas cobertas foram implantadas em L; uma delas destina-se apenas a fregueses da sorveteria e a outra, ao uso coletivo dos usuários da praça de alimentação, melhoria proposta pelos arquitetos durante a fase de projeto.

Com dois pavimentos, a sorveteria possui ampliluminação natural e avança na área externa do shopping pelo volume retangular de vidro.

Nos revestimentos predominam a madeira marfim, o mosaico português de piso e paredes, o mármore de Carrara dos balcões e pilares, além do mosaico azul e branco em detalhes da marcenaria.

Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 281 Julho de 2003

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“As duas varandas cobertas foram implantadas em L; uma delas destina-se apenas a fregueses da sorveteria e a outra, ao uso coletivo dos usuários da praça de alimentação, [...]”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens mostram as fachadas interna e externa; também destacam revestimentos.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Felice Caffé, Rio de Janeiro - RJ

Amann Architects



A marquise não encosta na parede para dar relativa independência à varanda; vigas de aço corten delimitam os panos de vidro.



Painéis de pau-marfim revestem a face interna da marquise e embutem luminárias de diferentes formatos.



As cadeiras holandesas são destaque no salão, iluminado por faróis de fusca pendentes.



Sobre o bar, o painel de placas acústicas iluminado por trás simboliza o sol da manhã nas ondas de Copacabana.

Projeto

Narrativa

Localizado no Shopping Downtown, na Barra da Tijuca, Rio de Janeiro, o projeto foi desenvolvido por Ralf Amann, criando uma proposta inovadora e cosmopolita. Em cada um dos três ambientes, o cliente é surpreendido por diferentes linguagens, unificadas pelo espírito europeu e contemporâneo.

A partir de elementos que podem parecer frios ou menos nobres ao primeiro olhar, Ralf Amann elaborou ambientações surpreendentes para o restaurante de 160 lugares. O programa pedia varanda, bar e salão, que, na visão dos proprietários, deveriam apresentar interiores de influências européias contemporâneas, em composições leves, modernas e muito bem iluminadas.

O arquiteto superou essas expectativas com uma proposta baseada em um jogo de materiais e em transparências que conduzem o cliente através dos espaços e permitem antecipar as diferentes sensações próprias de cada ambiente. Na varanda, o clima é de certa tensão, determinada pela combinação de elementos de impacto, como a marquise de estrutura metálica atirantada e revestida internamente por painéis de pau-marfim.

A essa peça aliam-se extensos panos de vidro que expõem o interior, despertando a curiosidade em relação ao restante da casa.

O aspecto emocional está presente até mesmo no piso, desenhado para dar a idéia de dinamismo. Esse resultado foi alcançado com o uso de concreto, pedra portuguesa, Korodur (piso industrial) e réguas de ipê de segunda linha, com manchas zebradas bastante irregulares, material que se vê em toda a área interna. A teatralidade fica por conta dos efeitos de luz vindos das sancas com lâmpadas de néon e das luminárias de diferentes formatos, embutidas na madeira da marquise.

Na entrada do bar, o rebaixamento do forro foi dispensado na extensa faixa que acompanha os panos de vidro, com proveito estético das luminárias preexistentes, equipadas com filtro na cor turquesa. O sentido tátil é estimulado nesse ambiente estreito, com 5,80 m de pé-direito. Até 2,80 m de altura, a parede vermelha é inclinada e irretocavelmente lisa, graças à pintura a pistola com tinta automotiva. Daí para cima, ela é revestida por placas acústicas com espuma ondulada de 45 mm de espessura, recortadas manualmente e coladas de modo a criar um desenho contínuo.

A iluminação de efeito, proporcionada por 36 luminárias embutidas na sanca por trás das placas, buscou reproduzir o efeito das ondas de Copacabana, refletindo o brilho do sol da manhã. Esse conjunto brinca com a imaginação dos clientes, que tentam identificar o material acústico e a fonte de luz. Outro foco de atenção é o balcão de concreto aparente, com a parte inferior em Korodur e o tampo em peroba-do-campo maciça, complementado por banquetas italianas que combinam aço e plástico moldado. Para marcar a separação entre o bar e o salão, Amann criou um corredor de pé-direito baixo, apelidado de túnel, que serve como área de distribuição e de apoio aos garçons.

É nesse espaço que ficam os acessos aos sanitários, delimitados por portas deslizantes que se fecham automática e suavemente. Elas receberam a mesma pintura automotiva e contrastam com as pastilhas de vidro italianas usadas no revestimento dos banheiros para criar uma atmosfera de sensualidade. Lembrando um cubo, o salão é um ambiente leve com quatro focos de atenção: a cortina furta-cor, que muda de tonalidade conforme se caminha em direção às mesas; a pintura das paredes, brancas com nuances que variam do gelo ao roxo; o espelho inclinado, que rompe a continuidade do espaço, “virando-o” para cima; e os faróis de fusca, transformados em luminárias pendentes.

Os móveis, escolhidos na Feira de Milão de 1999, são um capítulo à parte. Para a varanda, foram adquiridas cadeiras com assento e encosto plásticos, importadas de Barcelona; da mesma cidade vieram as estruturas metálicas das mesas, que receberam tampo italiano revestidos por laminado melamínico. No salão, essas mesmas bases foram complementadas por tampo de pau-marfim e cadeiras holandesas com estrutura de alumínio e assento plástico.

Publicado originalmente em PROJETO DESIGN
Edição 252 fevereiro 2001

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“O programa pedia varanda, bar e salão[...]”

“[...] os autores tomaram como conceitos básicos a valorização dos elementos da natureza e da cultura oriental contemporânea, equilibrada e minimalista.”

“Na varanda, o clima é de certa tensão, determinada pela combinação de elementos de impacto, como a marquise de estrutura metálica atirantada e revestida internamente por painéis de pau-marfim.”

“Os móveis, escolhidos na Feira de Milão de 1999, são um capítulo à parte. Para a varanda, foram adquiridas cadeiras com assento e encosto plásticos, importadas de Barcelona; da mesma cidade vieram as estruturas metálicas das mesas, que receberam tampo italiano revestidos por laminado melamínico. No salão, essas mesmas bases foram complementadas por tampo de pau-marfim e cadeiras holandesas com estrutura de alumínio e assento plástico.”

• **Sobre a clonagem,**

“Localizado no Shopping Downtown, na Barra da Tijuca, Rio de Janeiro, o projeto foi desenvolvido [pelo arquiteto], criando uma proposta inovadora e cosmopolita. Em cada um dos três ambientes, o cliente é surpreendido por diferentes linguagens, unificadas pelo espírito europeu e contemporâneo.”

“[...] na visão dos proprietários, deveriam apresentar interiores de influências européias contemporâneas, [...]”

“A iluminação de efeito, proporcionada por 36 luminárias embutidas na sanca por trás das placas, buscou reproduzir o efeito das ondas de Copacabana, refletindo o brilho do sol da manhã.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens estão relacionadas aos elementos descritos no texto e as legendas procuram reforçar as ideias contidas no texto.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



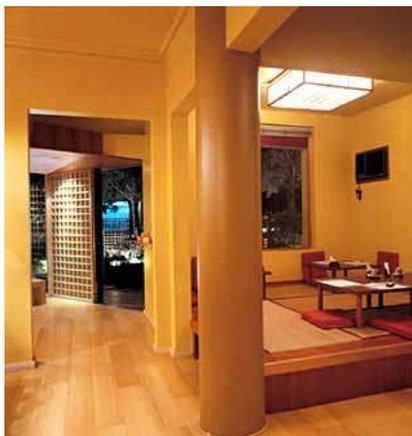
DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

RESTAURANTE SAKURA
Local: Porto Alegre-RS
Projeto 1995/99
Conclusão da obra
1999 (última etapa)
Terreno 450 m2
Área construída 235 m2
Arquitetura, interiores, iluminação
e paisagismo André Detanico e
Tarso Carneiro (AT Design)
Fotos Leopoldo Plentz (Foto & Grafia)

Restaurante Sakura, Porto Alegre - RS

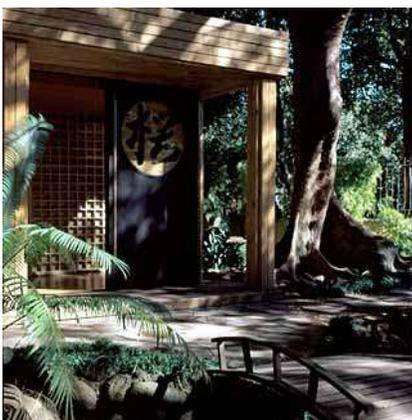
André Detanico e Tarso Carneiro



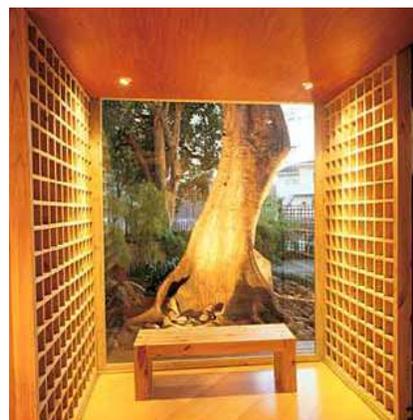
Nos interiores predominam a madeira, combinada com superfícies de cores intensas.



Para ampliar a área de atendimento foi criada uma sala com piso de pedra, visualmente vinculada ao jardim e ao lago.



Entrada marcada por construção em madeira reflorestada tratada



O projeto buscou integrar jardim e arquitetura numa solução única

Projeto

Narrativa

Os proprietários do Sakura, restaurante japonês fundado há 19 anos em Porto Alegre e instalado em bairro de tradição gastronômica, desejavam imprimir forte identidade visual ao espaço, refletindo a tradição culinária da família.

No projeto de reorganização global do espaço, os autores tomaram como conceitos básicos a valorização dos elementos da natureza e da cultura oriental contemporânea, equilibrada e minimalista. O programa deveria se ajustar à área de uma antiga residência, que apresentava instalações precárias e espaços limitados, porém com vegetação exuberante.

O projeto paisagístico procurou tirar partido disso, integrando jardim e arquitetura numa solução em que se minimizam os limites entre interior e exterior. Para isso, o espaço aberto foi delimitado com cerca de bambu, material típico japonês e que permite certa privacidade. Um lago com cascata invade visualmente o espaço do restaurante - que, ao separar-se do jardim apenas por uma superfície envidraçada, possibilita a formação de recantos envoltos pela vegetação típica.

A iluminação, planejada para constituir ambiente cênico, destaca os principais elementos dessa composição. A entrada, à qual se chega através de percurso que cruza o jardim frontal, é marcada por uma construção em madeira de reflorestamento tratada que se projeta do corpo do prédio e avança sobre um tronco de árvore, reforçando a inter-relação da edificação e da paisagem.

Internamente, houve necessidade de redimensionar e qualificar os espaços. "A cozinha foi ampliada, áreas de despensa e depósito criadas e um fluxo de trabalho estabelecido", explicam os autores. A ampliação do atendimento, necessária à acomodação de maior número de clientes, gerou uma sala com piso de pedra, elementos de madeira e aquário marinho. Desse local, avistam-se o jardim e o lago através da parede de vidro transparente.

O sushi-bar, com tampo e prateleira superior de madeira, recebeu luminária de policarbonato em forma de onda. Na sala de tatame, o uso de piso típico configura um ambiente tradicional da cultura japonesa. As luminárias de madeira e papel de arroz foram executadas especialmente para cada espaço.

Texto resumido a partir de reportagem de
Adilson Melendez
(Edição 246 - agosto 2000)

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

"Os proprietários do Sakura, [...], desejavam imprimir forte identidade visual ao espaço, refletindo a tradição culinária da família."

"[...] os autores tomaram como conceitos básicos a valorização dos elementos da natureza e da cultura oriental contemporânea, equilibrada e minimalista."

"Internamente, houve necessidade de redimensionar e qualificar os espaços. 'A cozinha foi ampliada, áreas de despensa e depósito criadas e um fluxo de trabalho estabelecido', explicam os autores. A ampliação do atendimento, necessária à acomodação de maior número de clientes, gerou uma sala com piso de pedra, elementos de madeira e aquário marinho."

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

"O projeto paisagístico procurou tirar partido disso, integrando jardim e arquitetura numa solução em que se minimizam os limites entre interior e exterior."

• **Sobre a clonagem,**

"Na sala de tatame, o uso de piso típico configura um ambiente tradicional da cultura japonesa."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens estão relacionadas aos elementos descritos no texto, com destaque para os revestimentos dos ambientes apresentados.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU\UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Ritz, São Paulo - SP

André Vainer e Guilherme Paoliello



O desnível do recuo frontal
compensa o pé-direito do
subsolo, destinado à cozinha



Iluminação natural e desnível
marcam o interior do restaurante



Os volumes laterais de alvenaria
abrigam sanitários, copa e
pré-lavagem.



Transparência procura integrar
a área de espera externa ao interior

A cor vermelha e acabamento em latão
fazem referência ao primeiro

Projeto

Narrativa

Inaugurada em agosto de 2000, a segunda unidade do restaurante Ritz tem um objetivo difícil: repetir a trajetória da primeira unidade - localizada na alameda Franca, também em São Paulo -, sucesso absoluto desde que foi criada, em 1980. O sucesso desse espaço original, porém, não se deve ao projeto de arquitetura: o primeiro Ritz funciona muito bem numa desleixada e charmosa cópia de pub inglês.

Como repetir um êxito? Vainer e Paoliello responderam a essa e a outras questões combinando características recorrentes em sua obra - por exemplo, a tipologia industrial - a alguns elementos marcantes do primeiro Ritz, como as cores e os acabamentos. A aparência final do restaurante sugere a tipologia de um galpão, cuja dupla curvatura da cobertura possibilita a entrada de luz natural em toda a extensão do salão.

O interior é ocupado por um espaço fragmentado em dois por meio de um desnível, criado com o objetivo de acomodar a cozinha em um terceiro piso, semi-enterrado. Implantar a cozinha em um pavimento diferente do salão é fato incomum e de difícil operação. No restaurante da alameda Franca, porém, ela funciona no andar superior sem problemas para a casa.

No primeiro nível do salão ficam o bar e algumas mesas que abrigam a concorrida espera; o outro, que ocupa três quartos do espaço, é composto por um ambiente maior, que se estende até o jardim do fundo. Volumes laterais de alvenaria mais baixos que a cobertura, implantados geometricamente na área central, abrigam sanitários, copa e pré-lavagem.

Texto a partir de reportagem de Fernando Serapião
Publicado originalmente em PROJETODESIGN
Edição 252 fevereiro 2001

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

- **Sobre os atores considerados no projeto,**

“Como repetir um êxito? [Os arquitetos] responderam a essa e a outras questões combinando características recorrentes em sua obra - por exemplo, a tipologia industrial - a alguns elementos marcantes do primeiro Ritz, como as cores e os acabamentos.”

‘O interior é ocupado por um espaço fragmentado em dois por meio de um desnível, criado com o objetivo de acomodar a cozinha em um terceiro piso, semienterrado. Implantar a cozinha em um pavimento diferente do salão é fato incomum e de difícil operação. No restaurante da alameda Franca, porém, ela funciona no andar superior sem problemas para a casa.

No primeiro nível do salão ficam o bar e algumas mesas que abrigam a concorrida espera; o outro, que ocupa três quartos do espaço, é composto por um ambiente maior, que se estende até o jardim do fundo. Volumes laterais de alvenaria mais baixos que a cobertura, implantados geometricamente na área central, abrigam sanitários, copa e pré-lavagem.

- **Sobre a clonagem,**

“O sucesso desse espaço original, porém, não se deve ao projeto de arquitetura: o primeiro Ritz funciona muito bem numa desleixada e charmosa cópia de pub inglês.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens procuram valorizar o volume interno. As legendas indicam setores que não aparecem nas imagens.

Restaurante-Choperia do Sesc Pompéia, São Paulo - SP

André Vainer e Marcelo Carvalho Ferraz



Mobiliário restaurado
no salão
que funciona
como choperia,
casa de shows e
restaurante



Balcão de distribuição
interliga o salão
à cozinha, delimitada
por panos de vidro



Intervenções são identificadas pelas cores
azul e vermelho



Tapeçarias coloridas melhoram a resposta
acústica

Projeto

Narrativa

André Vainer e Marcelo Carvalho Ferraz foram colaboradores de Lina Bo Bardi no projeto que transformou uma antiga fábrica em sede do Sesc Pompéia, em São Paulo.

Vinte anos depois, os arquitetos retomaram o projeto, para fazer a modernização da área do restaurante, choperia e casa de shows, adaptando-a às novas necessidades, sem ferir suas características fabris.

A reforma teve dois objetivos básicos. O mais importante era dar tratamento acústico ao galpão para criar condições adequadas à realização de shows noturnos.

“O barulho incomodava a vizinhança, pois a cobertura era feita apenas com telhas vãs”, explica Vainer.

Outra necessidade urgente era a reformulação da cozinha, cujas instalações tornaram-se inadequadas para o preparo de 1.800 refeições diárias.

O incômodo aos vizinhos foi eliminado com a substituição dos antigos vidros por lâminas de 2 cm de espessura e a instalação do forro absorvente e isolante, feito com chapas de alumínio perfuradas, entremeadas por lã de rocha.

Além de isolar a saída do som, o recurso ajuda a evitar a reverberação, favorecendo a acústica para apresentações musicais.

A qualidade sonora ainda é reforçada pelas tapeçarias coloridas feitas na oficina Edmar de Almeida, artista plástico que produz tramas comuns no interior do país e trabalha com idosos e crianças carentes de Uberlândia-MG.

“No projeto original, Lina usou essas tapeçarias na forma de tiras suspensas sobre o salão”, lembra Vainer.

A casa ganhou novo palco, complementado por recursos de iluminação cênica e por cabine de controle, posicionada sobre a porta de acesso.

Por fim, foi acrescentado um sistema de exaustão para realizar a renovação do ar. Como seu uso não era previsto, foi necessário reforçar a estrutura do telhado.

A distribuição racional dos equipamentos criou a setorização por atividade e permitiu a redução da área da cozinha, abrindo espaço para um bar voltado para a rua interna.

Azulejos desenhados pelo artista plástico Rubens Gerchman, especificados no projeto de Lina como revestimento da cozinha, foram refeitos para conservar as características do ambiente. Todo o mobiliário existente no conjunto foi restaurado e reaproveitado.

Texto resumido a partir de reportagem de Nanci Corbioli
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 276 Fevereiro 2003

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“Vinte anos depois, os arquitetos retomaram o projeto, para fazer a modernização da área do restaurante, choperia e casa de shows, adaptando-a às novas necessidades, sem ferir suas características fabris.”

“A reforma teve dois objetivos básicos. O mais importante era dar tratamento acústico ao galpão para criar condições adequadas à realização de shows noturnos.”

“Outra necessidade urgente era a reformulação da cozinha, cujas instalações tornaram-se inadequadas para o preparo de 1.800 refeições diárias.”

“A casa ganhou novo palco, complementado por recursos de iluminação cênica e por cabine de controle, posicionada sobre a porta de acesso. Por fim, foi acrescentado um sistema de exaustão para realizar a renovação do ar. Como seu uso não era previsto, foi necessário reforçar a estrutura do telhado.

A distribuição racional dos equipamentos criou a setorização por atividade e permitiu a redução da área da cozinha, abrindo espaço para um bar voltado para a rua interna.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens fazem referência aos novos elementos do projeto e à preservação de elementos decorativos tidos como característicos do projeto original.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP
Início do projeto 2004
Conclusão da obra 2006
Área do terreno 228 m²
Área construída 350 m²
Arquitetura e interiores Amima Arquitetura - Leiko Motomura (autora); Renato Hama, Daniela Rizzi e Thais Aquino
Alves da Cunha (colaboradores)
Paisagismo Helena Justo
Acústica João Gualberto de Azevedo Baring
Conforto ambiental Anésia Frota
Estrutura Enio Canavello Barbosa
Instalações HPF
Ar condicionado Fundament-ar
Construção Techcorp
Fotos Roger Sasaki e Daniela Rizzi

Restaurante Brasil a Gosto - SP Anima



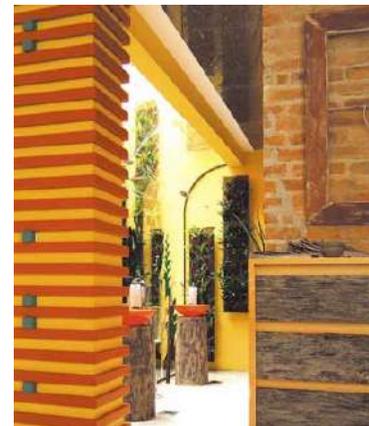
Vista noturna da fachada.



Duas aberturas integram a cozinha ao nível térreo. O piso é revestido por pedras portuguesas polidas e os estofados aproveitam sobras de couro da indústria calçadista.

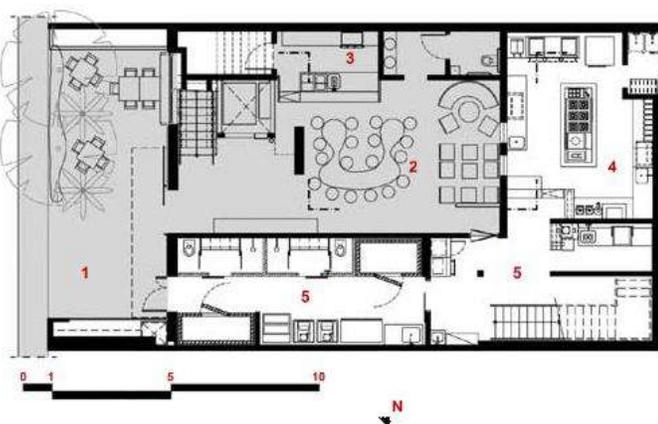


Salão principal, no pavimento superior. O piso de concreto recebeu acabamento em pintura de alta resistência.



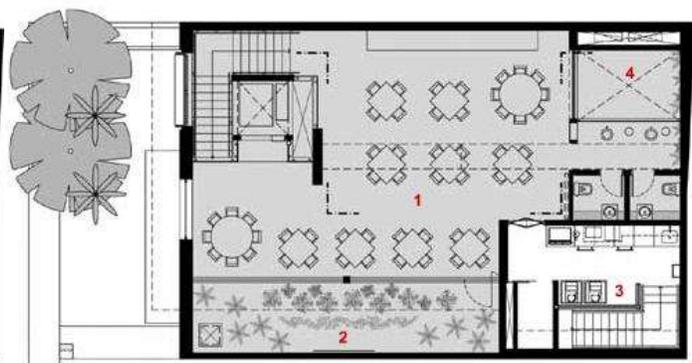
Detalhe do acesso aos lavatórios, junto do pequeno pátio do piso superior.

Projeto



Térreo

1. Área externa / 2. Salão térreo / 3. Bar / 4. Cozinha / 5. Serviços



Pavimento superior

1. Salão principal / 2. Jardim lateral / 3. Apoio da cozinha / 4. Pátio

Narrativa

Os conceitos da arquitetura sustentável, embora quase invisíveis, estão presentes em cada detalhe do Brasil a Gosto, restaurante que coloca à mesa toda a diversidade cultural e gastronômica brasileira. O projeto do escritório Amima equacionou o espaço com materiais de demolição, madeiras de reflorestamento e recursos de iluminação e ventilação naturais. O resultado comprova que a sustentabilidade pode ir além do rústico e do artesanal.

O ponto de partida da arquiteta Leiko Motomura, titular do escritório Amima, foi um antigo sobrado, situado em uma rua tranqüila da região dos Jardins, do qual restaram apenas as paredes perimetrais. Para criar a transição entre a rua e o interior, ela desenhou uma varanda externa, delimitada apenas por um pequeno jardim linear, onde foram plantadas espécies frutíferas que atraem passarinhos.

A fachada principal apresenta lambris de madeira de reflorestamento pintados de vermelho e tijolos aparentes na altura do pavimento superior. Um de seus extremos tem fechamento em vidro protegido por um brise em forma de bandejas, feito com perfis e telas resgatados de ferros-velhos. A porção mais alta desse vidro possui caixilhos basculantes, responsáveis pela entrada do ar que circula pelos interiores até encontrar a saída na extremidade oposta. “O restaurante funciona a maior parte do ano sem nenhuma necessidade de ar-condicionado”, afirma Leiko.

Usando a mesma linguagem dos lambris da fachada, a arquiteta criou um painel no salão térreo, feito com perfis metálicos de sucata sobre manta de lã de rocha, cuja função é abafar os ruídos que vêm da cozinha. Esse recurso, somado ao forro em chapas de gesso perfuradas, assegura o conforto acústico do espaço.

Internamente, o principal desafio era levar luz natural ao salão principal, no piso superior. Como a face frontal recebe a insolação da tarde, o caminho encontrado foi a abertura de um jardim lateral com dez metros de extensão. A iluminação natural é possibilitada ainda pela clarabóia, disposta no sentido longitudinal, e por um segundo recorte, que abriu lugar para o pequeno pátio externo ao fundo. Para evitar que o excesso de luminosidade passasse a ser o problema, a clarabóia recebeu vedação com painéis de vidro leitoso estampado, o que cria uma malha para a filtragem da luz.

Materiais reciclados aparecem também na decoração. Dois bufês, um disposto logo na entrada e outro no pavimento superior, foram elaborados a partir de madeiras resgatadas da demolição de casas no interior do Paraná. No térreo, os estofados são revestidos com sobras de couro da indústria calçadista, enquanto as banquetas tubulares, que atendem à mesa coletiva de formato amebóide, foram fabricadas com estrutura de papelão e revestidas com finas folhas de madeira.

Para o nível térreo, a arquiteta optou pelo piso em pedras portuguesas polidas; no pavimento superior, o piso de concreto recebeu acabamento com pintura branca, criando agradável contraste com os tijolos originais da casa, ali aparentes. Elevador para pessoas com dificuldade de locomoção e cisterna para aproveitamento das águas pluviais nas descargas completam o projeto.

Texto resumido a partir de reportagem de Nanci Corbioli
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 320 Outubro de 2006

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica de desenho, mas há uma diferenciação clara entre os setores destinados ao público (grifado em cinza) e as áreas operacionais (sem cor).

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“Os conceitos da arquitetura sustentável, embora quase invisíveis, estão presentes em cada detalhe do Brasil a Gosto, restaurante que coloca à mesa toda a diversidade cultural e gastronômica brasileira. O projeto do escritório [de arquitetura] equacionou o espaço com materiais de demolição, madeiras de reflorestamento e recursos de iluminação e ventilação naturais. O resultado comprova que a sustentabilidade pode ir além do rústico e do artesanal.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“Para criar a transição entre a rua e o interior, ela [a arquiteta] desenhou uma varanda externa, delimitada apenas por um pequeno jardim linear, onde foram plantadas espécies frutíferas que atraem passarinhos.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens não possuem uma relação direta com o texto, exceto por algumas referências aos revestimentos de piso e dos estofados.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Restaurante Eñe
Local Rio de Janeiro, RJ
Início do projeto 2008
Conclusão da obra 2009
Área de intervenção 500 m2
Arquitetura, interiores e luminotécnica -
AR Arquitetos -
Juan Pablo Rosenberg (autor)
Paisagismo Gavinha
Elétrica, hidráulica e ar condicionado-
Nelson Collares
Construção Construtora Rio Bahia
Fotos Mário Daloia

Restaurante Eñe AR Arquitetos



O projeto de luz tem linguagem gráfica, misto de linear e pontual, e confere acento dramático à arquitetura



Um volume prismático e metálico, aparentemente solto do piso e do teto, abriga a cozinha, onde foi instalada uma mesa para convidados



O restaurante, localizado no lobby de um hotel, é cercado por grandes caixilhos

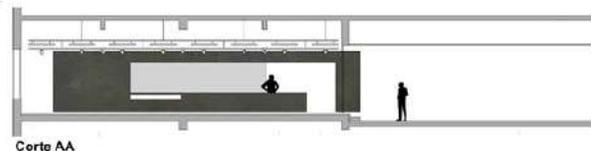
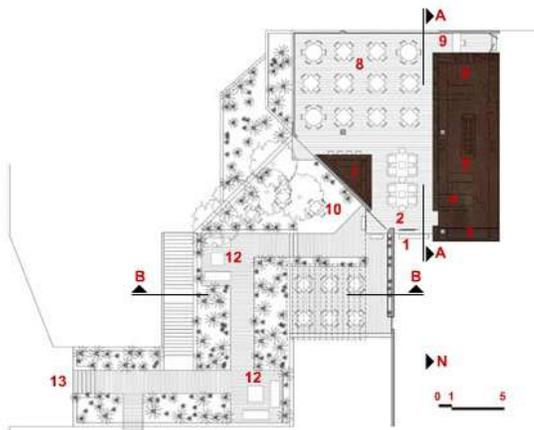


A entrada pela praia é feita através de generosos jardins, de autoria de Burtle Marx

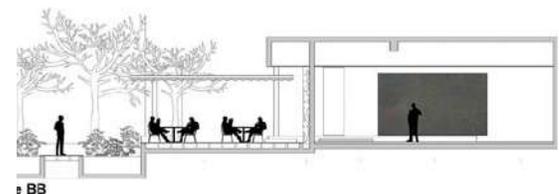
Projeto

Planta baixa

1. Entrada pelo lobby
2. Espera
3. Adega
4. Mesa do chef
5. Cozinha
6. Lavagem
7. Bar
8. Salão
9. Caixa
10. Jardim
11. Varanda
12. Lounge
13. Entrada pela praia



Corte AA



Corte BB

Narrativa

Planta baixa

Entrada pelo lobby / 2. Espera / 3. Adega / 4. Mesa do chef / 5. Cozinha / 6. Lavagem / 7. Bar / 8. Salão / 9. Caixa / 10. Jardim / 11. Varanda / 12. Lounge / 13. Entrada pela praia

Inserido em meio ao saguão de um hotel à beira-mar, na praia de São Conrado, o Eñe carioca tem como elemento de identidade um volume prismático e duplamente metálico, revestido por aço corten externamente e aço inoxidável na parte interna. Ele abriga a cozinha, completamente exposta ao público e, dadas as suas proporções e volumetria, de presença impactante.

O arquiteto Juan Pablo Rosenberg relembra a ideia original, ainda em São Paulo, de recriar a atmosfera dos tradicionais bares de tapas da Espanha, com seus petiscos, bebidas e refeições rápidas. Para isso, concebeu um generoso balcão de bar associado à cozinha aberta, que se tornou marca registrada do restaurante. "É tudo exposto mesmo, não apenas um truque para deixar à vista só a finalização dos pratos", assinala. No Rio de Janeiro, essa abordagem foi levada ao extremo, dissociando-se o balcão da cozinha e, conseqüentemente, ampliando-se a visualização desde o salão das refeições.

No limite, foi colocada uma mesa dentro da própria cozinha, o que demandou rigor extra para garantir o bom desempenho dos sistemas de climatização e exaustão do ar.

A alusão ao espetáculo, à teatralidade do flamenco - tomado como referência da cultura tradicional espanhola - é sinalizada pelo projeto de luz. Ele alia a linguagem gráfica, misto de linear e pontual, à cor amarela com que os frisos luminosos demarcam as extremidades verticais das paredes e divisórias internas. Todo o ambiente é envolvido por esses fachos coloridos de luz, que articulam as várias superfícies de concreto, madeira, aço e vidro.

Rosenberg harmoniza com desenvoltura a sofisticação e a simplicidade coexistentes na arquitetura do restaurante, que, com o passar do tempo, sedimentou-se como ambiente que convida à longa permanência, em vez de bar. Trata-se de um projeto minimalista no conceito, mas cênico no acabamento, com teto exposto - "para aproveitar ao máximo o pé-direito total", comenta o arquiteto - em meio aos vãos do entreferro acústico.

Também a área externa adjacente é um dos diferenciais no projeto do Eñe. Varandas e jardins que o conectam à praia, concebidos por Burle Marx, foram revitalizados e incorporados ao restaurante.

Texto de Evelise Grunow

Publicada originalmente em PROJETODESIGN

Edição 369 Novembro de 2010

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Na planta baixa, as áreas operacionais foram tarjadas em preto. Há uma nítida diferença de tratamento gráfico entre as áreas destinadas ao público e as áreas operacionais.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

"[...] o Eñe carioca tem como elemento de identidade um volume prismático e duplamente metálico [...]. Ele abriga a cozinha, completamente exposta ao público e, dadas as suas proporções e volumetria, de presença impactante.

"'É tudo exposto mesmo, não apenas um truque para deixar à vista só a finalização dos pratos', assinala [o arquiteto]. No Rio de Janeiro, essa abordagem foi levada ao extremo, dissociando-se o balcão da cozinha e, conseqüentemente, ampliando-se a visualização desde o salão das refeições."

"[O arquiteto] harmoniza com desenvoltura a sofisticação e a simplicidade coexistentes na arquitetura do restaurante, que, com o passar do tempo, sedimentou-se como ambiente que convida à longa permanência [...]."

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

"Também a área externa adjacente é um dos diferenciais no projeto do Eñe. Varandas e jardins que o conectam à praia, concebidos por Burle Marx, foram revitalizados e incorporados ao restaurante."

• **Sobre a clonagem,**

"O arquiteto [...] relembra a ideia original, ainda em São Paulo, de recriar a atmosfera dos tradicionais bares de tapas da Espanha, com seus petiscos, bebidas e refeições rápidas. Para isso, concebeu um generoso balcão de bar associado à cozinha aberta, que se tornou marca registrada do restaurante."

"A alusão ao espetáculo, à teatralidade do flamenco – tomado como referência da cultura tradicional espanhola – é sinalizada pelo projeto de luz. Ele alia a linguagem gráfica, misto de linear e pontual, à cor amarela com que os frisos luminosos demarcam as extremidades verticais das paredes e divisórias internas."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

A área da cozinha é apresentada como destaque do projeto.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU\UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP
Início do projeto 2006
Conclusão da obra 2008
Área do terreno 879 m²
Área construída 612,40 m²
Arquitetura e interiores Arthur Casas
Paisagismo Gica Mesiera
Lighting design Carlos Fortes e Gilberto Franco
Estrutura, fundações, elétrica e hidráulica Mauro Inis
Ar condicionado Tempstar Construção
Fotos dos painéis internos:
Ancar Barcalla
Fotos Leonardo Finotti

Restaurante Kaá, São Paulo - SP Arthur Casas



Fazendo menção ao ambiente doméstico, o arquiteto criou uma grande estante de madeira e a posicionou no centro do restaurante



A modulação da estrutura metálica aparente pontua os setores do programa



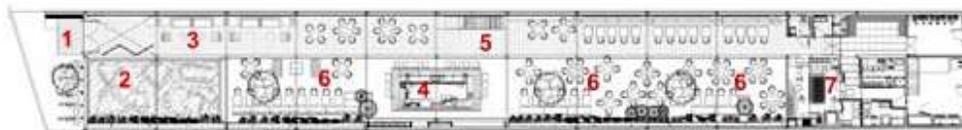
A fachada singela nada revela dos interiores

* A especificação de materiais, cores e iluminação objetivou criar ambiente intimista



Escada de acesso ao mezanino, ladeada pelo grande bar

Projeto



Térreo

1. Acesso
2. Espelho d'água
3. Espera
4. Bar
5. Acesso ao mezanino
6. Salão
7. Cozinha

Térreo

1. Acesso / 2. Espelho d'água / 3. Espera / 4. Bar / 5. Acesso ao mezanino / 6. Salão / 7. Cozinha



Mezanino

1. Área VIP
2. Administração
3. Vazio

0 5 15

Narrativa

A inspiração era compatível com o contexto da implantação, embora os usuários do parque não tenham se tornado o público principal do restaurante. Localizado em meio a uma região entrecortada por edifícios comerciais e residenciais, o projeto se oferece como feliz contraponto ao atribulado cotidiano da grande cidade.

Seu elemento mais evidente é a generosa parede verde que percorre praticamente toda a extensão longitudinal do restaurante. Com paisagismo inspirado no cenário primitivo de São Paulo, o da mata atlântica, ela é o ponto de fuga dos ambientes de estar e refeições, configurando escala ao mesmo tempo intimista e grandiosa. O denso muro verde parece exceder os limites de sua superfície, dada a proeminência das espécies naturais de que é constituído.

Arthur Casas destaca a linguagem racional da edificação. A estrutura metálica é aparente; a fachada singela nada revela dos interiores; os materiais adotados são naturais e a setorização, estanque. Como resultado das características do lote, estreito e profundo, a sucessão dos ambientes ocorre em zonas bem delimitadas, em muito definidas pela paginação dos revestimentos e pela distinção de pés-direitos.

O arquiteto explica que a escolha de materiais esteve condicionada à ideia de criar um espaço lúdico, feito com materiais brasileiros contemporâneos e primitivos, como a palha, e objetos que fazem referência à cultura indígena. Um mezanino para a área vip foi posicionado na lateral oposta à parede verde e, assim, surgiram dois setores de ocupação paralelos. Num deles, o pé-direito é duplo e a cobertura, retrátil, como se se tratasse do quintal de uma grande casa. Na lateral oposta, a altura simples dos interiores é marcada por grandes poltronas, no ambiente de espera.

A luz natural é de fundamental importância para o projeto. “É exceção, em São Paulo, restaurantes que sejam tão interessantes durante o dia quanto à noite. No Kaá, a iluminação proveniente da cobertura translúcida cumpre esse papel”, relata Casas.

Interessante também a sucessão de elementos arquitetônicos de grande escala ao longo do eixo longitudinal, o que reverteu a monotonia que poderia advir do comprimento do lote. Além do elemento paisagístico, o bar rebaixado e a estante de pé-direito total, duplo, dão ritmo ao projeto, contrapondo-se sutilmente à linguagem racional de que fala o arquiteto.

Texto de Evelise Grunow
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 355 Setembro de 2009

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica, mas as áreas operacionais, exceto cozinha e administração, não foram referenciadas nas legendas.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

Não existe referência sobre os atores do coletivo, com exceção do que se refere aos elementos decorativos e estruturais que compõem a ambiência do lugar.

“[O arquiteto] destaca a linguagem racional da edificação. A estrutura metálica é aparente; a fachada singela nada revela dos interiores; os materiais adotados são naturais e a setorização, estanque. Como resultado das características do lote, estreito e profundo, a sucessão dos ambientes ocorre em zonas bem delimitadas, em muito definidas pela paginação dos revestimentos e pela distinção de pés-direitos.

O arquiteto explica que a escolha de materiais esteve condicionada à ideia de criar um espaço lúdico, feito com materiais brasileiros contemporâneos e primitivos, como a palha, e objetos que fazem referência à cultura indígena. Um mezanino para a área vip foi posicionado na lateral oposta à parede verde e, assim, surgiram dois setores de ocupação paralelos. Num deles, o pé-direito é duplo e a cobertura, retrátil, como se se tratasse do quintal de uma grande casa. Na lateral oposta, a altura simples dos interiores é marcada por grandes poltronas, no ambiente de espera.”

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“A inspiração era compatível com o contexto da implantação, embora os usuários do parque não tenham se tornado o público principal do restaurante. Localizado em meio a uma região entrecortada por edifícios comerciais e residenciais, o projeto se oferece como feliz contraponto ao atribulado cotidiano da grande cidade.”

“[...]; a fachada singela nada revela dos interiores; [...]”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam revestimentos, mobiliário e elementos estruturais e decorativos das áreas de uso da clientela.

Há um destaque para a fachada que “nada revela dos interiores”.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU\UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Kosushi, São Paulo - SP

Arthur de Mattos Casas

Contraste entre as banquetas pretas desenhadas por Casas e as cadeiras de acrílico com design de Charles Eames



A madeira é o elemento forte do projeto, em especial na área do bar



Vista do bar e do mezanino



Luz natural no mezanino e no salão onde foram dispostos balcão de sushi e painel de vidro com fotos impressas.

Projeto

Narrativa

Inaugurado há 15 anos em São Paulo, o restaurante Kosushi mudou de cara e endereço. Instalado no mesmo bairro do Itaim-Bibi, zona sul de São Paulo, o novo espaço tem projeto arquitetônico e de interiores com linguagem contemporânea proposta por Arthur de Mattos Casas.

Ele preservou a essência oriental, mas sem concessões à tradicionalidade quase folclórica presente nos restaurantes japoneses mais antigos da cidade. Reduto moderno da culinária japonesa em São Paulo, o Kosushi foi aberto em 1988, com projeto de Arthur de Mattos Casas, que, na época, já seguia pelos caminhos contemporâneos do estilo oriental.

A fórmula, hoje consagrada como tendência entre o público brasileiro, pelo próprio Casas para o novo Kosushi, agora com capacidade para 92 pessoas e situado em rua próxima ao antigo endereço.

As sutis referências orientais começam na própria construção, um cubo de concreto com acabamento de massa cimentícia, interrompido apenas pela porta de madeira: a simplicidade elegante do conjunto mostra analogias com o trabalho geométrico do arquiteto japonês Tadao Ando. Para as áreas internas, Casas tomou o tradicional como ponto de partida, preservando a essência e evitando elementos explícitos.

Desenhados pelo arquiteto, o balcão do bar e o forro foram elaborados por um marceneiro japonês que trabalhou a madeira com as técnicas aprendidas com seus antepassados, conciliando o novo e o antigo nas mesmas peças.

Influências contemporâneas aparecem também nas luminárias laterais que ocupam todo o pé-direito do espaço. Criadas por Casas, elas foram inspiradas no trabalho do designer nipo-americano Isamu Noguchi (1904-1988) e usam tecido no lugar do papel.

Uma divisória feita com ripas de madeira delimita fisicamente o amplo espaço do térreo, mas sem comprometer a integração visual entre o bar da espera e o salão com assoalho de peroba e clarabóias dispostas na lateral esquerda.

Esse setor conta ainda com painel com fotos de Tuca Reinés impressas em vidro em uma das paredes, balcão de sushi na parede oposta e uma cascata de madeira que se destaca em meio ao pequeno jardim dos fundos.

Mesas de tampo branco, cadeiras pretas e o banco de madeira que se assemelha a um conjunto de vértebras são alguns dos móveis desenhados pelo arquiteto. A cor é dada pelas cadeiras do designer norte-americano Charles Eames (1907-1978), feitas de acrílico laranja transparente.

A escada vazada, também de madeira, leva ao mezanino de 20 lugares, reservado para pequenos grupos. Nesse espaço, as tradições japonesas foram preservadas pelo uso de tatames que substituem as cadeiras.

Texto resumido a partir de reportagem de Nanci Corbioli
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 265 Março 2002

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

Não existe referência sobre os atores do coletivo, com exceção do que se refere aos elementos decorativos que compõem a ambiência do lugar.

• **Sobre a clonagem,**

“Ele preservou a essência oriental, mas sem concessões à tradicionalidade quase folclórica presente nos restaurantes japoneses mais antigos da cidade.”

“As sutis referências orientais começam na própria construção, um cubo de concreto com acabamento de massa cimentícia, interrompido apenas pela porta de madeira: a simplicidade elegante do conjunto mostra analogias com o trabalho geométrico do arquiteto japonês Tadao Ando. Para as áreas internas, [o arquiteto] tomou o tradicional como ponto de partida, preservando a essência e evitando elementos explícitos.

Desenhados pelo arquiteto, o balcão do bar e o forro foram elaborados por um marceneiro japonês que trabalhou a madeira com as técnicas aprendidas com seus antepassados, conciliando o novo e o antigo nas mesmas peças.

Influências contemporâneas aparecem também nas luminárias laterais que ocupam todo o pé-direito do espaço. Criadas [pelo arquiteto], elas foram inspiradas no trabalho do designer nipo-americano Isamu Noguchi (1904-1988) e usam tecido no lugar do papel.”

“Nesse espaço [mezanino], as tradições japonesas foram preservadas pelo uso de tatames que substituem as cadeiras.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam revestimentos, mobiliário e elementos decorativos das áreas de uso da clientela.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Gero, Rio de Janeiro - RJ

Aurelio Martinez Flores



As aberturas permitem maior relação entre interior e exterior



A cobertura de vidro protege a entrada



O balcão em aço corten ocupa o espaço central



O pé-direito do acesso é mais baixo que o do salão



Seteiras e abertura zenital trazem luz natural para o interior. A abertura zenital é protegida por tela térmica.

Projeto

Narrativa

No final do ano passado foi inaugurada a filial carioca do restaurante Gero. O espaço mantém as características da sede paulistana - que também foi desenhada pelo arquiteto Aurelio Martinez Flores -, criada em 1993 e premiada, em 1997, na 3ª Bienal de Arquitetura de São Paulo (leia PROJETO DESIGN 215, de dezembro de 1997).

Os restaurantes em São Paulo não duram muito.

O Gero é uma das exceções à regra. Inaugurado há dez anos, o restaurante - que agrega a cozinha italiana contemporânea da família Fasano e a elegância do espaço criado por Martinez Flores - acaba de ser instalado no Rio de Janeiro.

Entre semelhanças e diferenças, a nova unidade guarda o DNA da irmã mais velha em uma série de elementos: no uso de tijolos de demolição (que depois de utilizados no Gero paulista viraram moda), no recorte escalonado da porta de entrada, na abertura zenital, no partido espacial do salão (com a seqüência espera com anteparo, salão e bar à esquerda), no aço corten, nas cadeiras austríacas, no fícus e nas luminárias.

No entanto, transportar para Ipanema o conceito de um espaço criado para os Jardins não é tão simples como plotar novamente o jogo de plantas.

A primeira diferença diz respeito ao lote. Se em São Paulo o restaurante ocupa um estreito terreno de meio de quadra, no Rio está situado em uma esquina liberada com a demolição de uma casa.

Por isso, o espaço carioca ganhou aberturas para a rua inexistentes em São Paulo.

A relação interior/exterior, mesmo não sendo intensa, faz grande diferença. No entanto, o ritmo das aberturas possui ligação com o projeto paulistano. Em São Paulo, o salão estreito e comprido foi quebrado por uma série de reentrâncias; no Rio, o movimento é ditado pelas seteiras, altas e estreitas.

Dessa forma, a maior quantidade de luz natural que inunda o interior está ligada à diferente relação que o carioca possui com a cidade. Mesmo porque, além das seteiras, o restaurante possui uma grande abertura zenital, com tela térmica para frear o excesso de raios solares.

Outra diferença marcante é a organização do programa. A filial carioca possui três pisos: a cozinha está no subsolo, o salão no térreo e o escritório e os vestiários no pavimento superior, cuja pintura na cor branca dá mais força ao volume pavilhonar de tijolos do térreo. Outro recurso utilizado para valorizá-lo foi soltá-lo da divisa, pelo recuo do acesso de serviço.

Solta e imponente, a nau de tijolos antigos marca a esquina de Ipanema. Depois de longa vida de trabalho, envolvendo Deus sabe o quê, os tijolos antigos - que também vieram de São Paulo - não poderiam ter melhor fim: aposentados, eles abrigam boa comida e respiram a brisa do mar.

Texto resumido a partir de reportagem de Fernando Serapião
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 281 Julho de 2003

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

“Os restaurantes em São Paulo não duram muito.

O Gero é uma das exceções à regra. [...]”

- **Sobre os atores considerados no projeto,**

“Entre semelhanças e diferenças, a nova unidade guarda o DNA da irmã mais velha em uma série de elementos: no uso de tijolos de demolição (que depois de utilizados no Gero paulista viraram moda), no recorte escalonado da porta de entrada, na abertura zenital, no partido espacial do salão (com a sequência espera com anteparo, salão e bar à esquerda), no aço corten, nas cadeiras austríacas, no ficus e nas luminárias.”

“Outra diferença marcante é a organização do programa. A filial carioca possui três pisos: a cozinha está no subsolo, o salão no térreo e o escritório e os vestiários no pavimento superior, cuja pintura na cor branca dá mais força ao volume pavilhonar de tijolos do térreo. Outro recurso utilizado para valorizá-lo foi soltá-lo da divisa, pelo recuo do acesso de serviço.”

- **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“No entanto, transportar para Ipanema o conceito de um espaço criado para os Jardins não é tão simples como plotar novamente o jogo de plantas.

A primeira diferença diz respeito ao lote. Se em São Paulo o restaurante ocupa um estreito terreno de meio de quadra, no Rio está situado em uma esquina liberada com a demolição de uma casa.

Por isso, o espaço carioca ganhou aberturas para a rua inexistentes em São Paulo.

A relação interior/exterior, mesmo não sendo intensa, faz grande diferença. No entanto, o ritmo das aberturas possui ligação com o projeto paulistano. [...]”

“Dessa forma, a maior quantidade de luz natural que inunda o interior está ligada à diferente relação que o carioca possui com a cidade.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam as áreas de uso da clientela e detalhes da fachada, buscando demonstrar a integração exterior/interior.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Projeto :2002
Conclusão da obra: 2003
Área do terreno : 600 m2
Área construída : 748,36 m2
Arquitetura, interiores e acústica
Beto Madureira
Luminotécnica
Beto Madureira e
Wallace Simonsen
Paisagismo: Rogério Rahier
Estrutura
Humberto Merighi Neto
Elétrica : ADZ
Ar-condicionado : Só Frio
Fundações, hidráulica e construção
Viga Mestre
Fotos : Andrea Bernardelli

Bar e Restaurante Liquid Lounge, São Paulo - SP Beto Madureira



Iluminação indireta na parte interna do bar



Elementos rústicos definem a decoração do bar

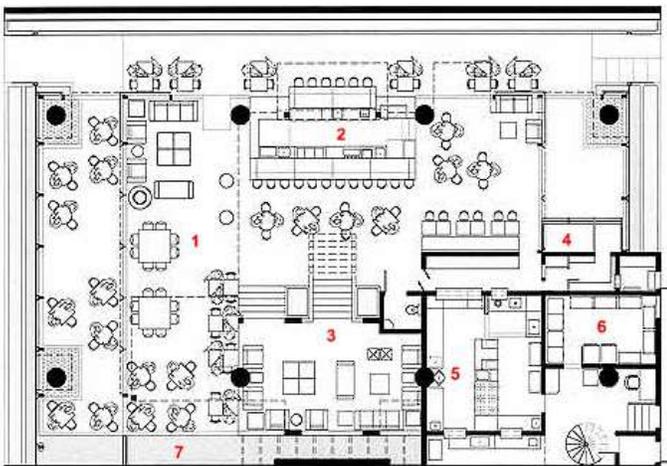


A iluminação valoriza o ambiente

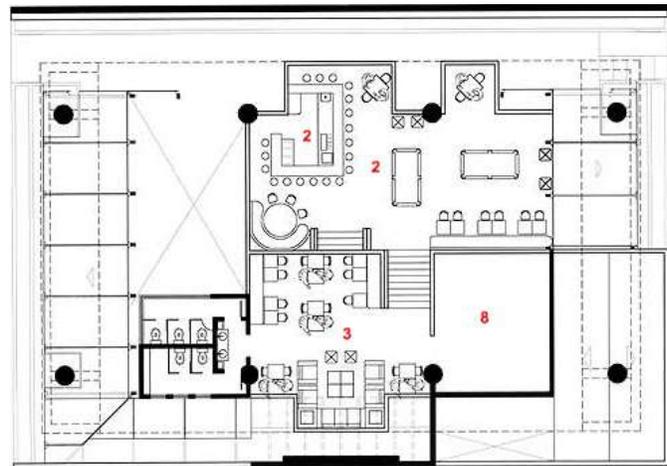


A estrutura mista - **pilares de madeira e lajes de concreto** -, organizada em dois eixos paralelos de quatro apoios cada um, configura os ambientes do lounge, bar e restaurante de forma integrada, sem nítida divisão entre os espaços. Assim, e em conjunto com a transparência das fachadas e o generoso vazio na região posterior do edifício, Madureira enfatiza que a diretriz da arquitetura foi evitar **"a sensação de confinamento em função do entorno urbano"**.

Projeto



Térreo
1.Salão / 2. Bar / 3. Lounge / 4. Caixas / 5. Cozinha / 6. Depósito / 7. Espelho d'água



Mezanino
2. Bar / 3. Lounge / 4. Pista de dança

Narrativa

O Liquid Lounge, misto de bar, pista de dança e restaurante localizado em região densamente urbanizada de São Paulo, tem fachadas de vidro, pilares de madeira e divisas laterais que atuam como eixos visuais dos interiores. Implantadas na extensão longitudinal do lote, essas paredes de mais de dez metros de altura receberam mecanismo de queda d'água e amplo jardim vertical.

A idéia foi “descontextualizar o usuário em relação ao cenário urbano e, assim, criar uma espécie de aquário de vidro ambientado por imagens lúdicas da mata”, explica o arquiteto Beto Madureira. Nesse sentido, destaca-se a transformação de espaço potencialmente residual, os recuos laterais, em elemento de articulação do projeto.

A estrutura mista - pilares de madeira e lajes de concreto -, organizada em dois eixos paralelos de quatro apoios cada um, configura os ambientes do lounge, bar e restaurante de forma integrada, sem nítida divisão entre os espaços. Assim, e em conjunto com a transparência das fachadas e o generoso vazio na região posterior do edifício, Madureira enfatiza que a diretriz da arquitetura foi evitar “a sensação de confinamento em função do entorno urbano”.

A escolha dos materiais visou tirar partido de elementos rústicos, como o concreto aparente do piso e as peças estruturais de madeira utilizadas no piso do mezanino. Destaca-se a bela bancada de maçanduba do balcão do bar no térreo, visualmente integrada à parede verde da divisa lateral.

Beto Madureira formou-se pela PUC de Campinas, SP (Puccamp), em 1985.

Texto resumido a partir de reportagem de Evelise Grunow
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 283 Setembro de 2003

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica, exceto possíveis áreas administrativas ou de manutenção, em pavimento superior, sugeridas por uma escada em caracol no setor de serviço do pavimento térreo.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“A estrutura mista - pilares de madeira e lajes de concreto -, organizada em dois eixos paralelos de quatro apoios cada um, configura os ambientes do *lounge*, bar e restaurante de forma integrada, sem nítida divisão entre os espaços.”

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“O Liquid Lounge, misto de bar, pista de dança e restaurante localizado em região densamente urbanizada de São Paulo, [...]”

“A ideia foi 'descontextualizar o usuário em relação ao cenário urbano e, assim, criar uma espécie de aquário de vidro ambientado por imagens lúdicas da mata', explica o arquiteto [...]. Nesse sentido, destaca-se a transformação de espaço potencialmente residual, os recuos laterais, em elemento de articulação do projeto.”

“[...] enfatiza que a diretriz da arquitetura foi evitar 'a sensação de confinamento em função do entorno urbano'.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

A legenda das fotografias está diretamente relacionada ao texto. As imagens enfatizam a ambiência das áreas de uso da clientela e, também, a fachada, como exemplo da diretriz proposta de 'evitar 'a sensação de confinamento em função do entorno urbano'.”

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Início do projeto 2005
Conclusão da obra 2006
Área do terreno 1.200 m²
Área construída 550 m²
Arquitetura e interiores Carlos Motta
Colaboradores: Alfredo Pimenta e Rodolfo Yamamoto
Paisagismo Gil Fialho
Luminotécnica Cia. de Iluminação - Carlos Bertolucci
Identidade visual Design Absoluto
Construção Ancasi
Fotos Rômulo Fialdini e Rodolfo Yamamoto

Pizzaria Quintal do Bráz

Carlos Motta



Grandes luminárias, penduradas no forro, ajustam o elevado pé-direito à escala do usuário



A construção dos anos 1920 foi conservada externamente



O volume original de sobrado foi mantido, com o acréscimo de um espaço lateral, com forro inclinado

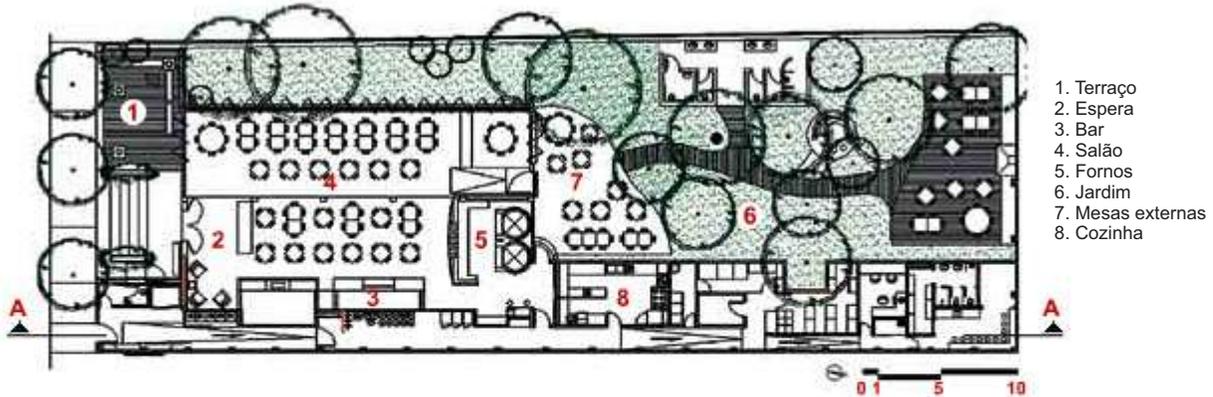


Os banheiros foram implantados junto ao recuo posterior, e têm paredes de paralelepípedo



Vista do quintal posterior em direção da edificação principal, com destaque para os grandes fornos.

Projeto



Narrativa

O terreno de 1,2 mil metros quadrados e o casarão requalificado, na Vila Mariana, abrigam desde meados de 2006 a pizzaria Quintal do Bráz. O nome combina o de outras casas dos mesmos sócios à aptidão do espaço generoso e com bela vegetação, que os empreendedores e a equipe do arquiteto e designer Carlos Motta vislumbraram no lote desde o início do projeto. Era o perfil adequado ao conceito de fuga do urbano e de convívio familiar, simbolizado pela figura do quintal.

Implantada em terreno quase plano, com 20 metros de largura e 60 metros de comprimento, a pizzaria tem certa ambiência residencial. O quintal dos fundos e sua exuberante vegetação, que inclui árvores frutíferas, como amoreira e jaboticabeira, não só foram mantidos, como se transformaram em uma espécie de horizonte do projeto.

Visível desde a entrada e através do salão envidraçado, esse espaço ganhou área de estar com lareira que, dada a transparência, se oferece como convite à fruição do lote. Para provocar a livre circulação, tomaram-se irrelevantes as distinções entre dentro e fora, privativo e de uso comum, áreas de serviço e de público. Todos os setores e elementos arquitetônicos estão à mostra e na escala do usuário - o que, assinala Carlos Motta, nem sempre é consenso entre arquiteto e cliente.

Mas a intenção de criar um ambiente agradável, com caráter familiar, sintonizou os diversos participantes do projeto, como os arquitetos Alfredo Pimenta e Rodolfo Yamamoto, responsáveis pela consultoria de restaurantes e pelo projeto da cozinha e áreas de retaguarda, respectivamente. "O que pedimos foi que as pessoas se sentissem à vontade na pizzaria", afirma Mário Eduardo Gorski, um dos empreendedores. Para Motta, seria preciso uma edificação com conforto ambiental, que despertasse a afetividade dos usuários e não rompesse com o bairro onde está inserida.

A construção original, da década de 1920, foi externamente conservada. As janelas foram mantidas, por vezes remanejadas, e permaneceu a tipologia de sobrado. A interface com a rua ocorre através de terraço sutilmente suspenso, o que elimina barreiras ou divisas frontais.

Internamente, contudo, foram eliminadas as subdivisões entre cômodos, inclusive o antigo pavimento superior, o que deu origem ao pé-direito de sete metros do salão central. Com tesouras e reforços metálicos aparentes junto ao forro, o ambiente abriga os dois fornos cônicos, nos fundos, a pequena área de espera, na frente, e o bar “encaixado”, segundo Motta, em nicho lateral preexistente. Para ajustar a grande altura ao contexto visual do usuário (que usualmente fica sentado), Carlos Bertolucci criou luminária especial, quadrada e com luz difusa, pendurada no teto.

Apesar das grandes dimensões, o ambiente deveria ser ampliado para a acomodar o programa. Isso foi feito na direção da divisa esquerda, através do volume com forro inclinado que acompanha o comprimento da construção original. Integrado ao salão maior, o novo espaço é ladeado externamente pelo denso jardim do recuo lateral. As janelas pivotantes, além de permitirem 100% de abertura e ventilação, adaptam-se às diferentes necessidades de aeração, de acordo com as variações climáticas e as preferências dos usuários. Sentir-se à vontade, nesse sentido, pode incluir também a liberdade do usuário em manipular livremente elementos arquitetônicos.

A exemplo de trabalhos arquitetônicos e de design desenvolvidos anteriormente por Carlos Motta, a utilização de madeira de redescobrimto – remanescente, sobretudo, de demolições - é um dos motes. Antigas vigas de cobertura, por exemplo, transformaram-se em anteparos dos pilares metálicos centrais, assim como o cedro e a peroba-rosa, provavelmente elementos de sustentação em outras edificações, deram origem a caixilhos e pisos.

Trabalhar com esse tipo de material e conceito “implica estar presente na obra, saber improvisar”, explica o arquiteto. “Por vezes, podem-se criar, a partir de pequena sobra, bancos, mesas ou outros elementos.” Ou, ainda, a bela poltrona Bráz, desenhada especialmente para a área de espera e que já conquistou amplo reconhecimento internacional.

Texto resumido a partir de reportagem
de Evelise Grunow
Publicada originalmente em PROJETO DESIGN
Edição 325 Março de 2007

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Na planta baixa, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica. Das áreas operacionais, somente a cozinha está indicada na legenda.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“Mas a intenção de criar um ambiente agradável, com caráter familiar, sintonizou os diversos participantes do projeto, como os arquitetos [...], responsáveis pela consultoria de restaurantes e pelo projeto da cozinha e áreas de retaguarda, respectivamente. ‘O que pedimos foi que as pessoas se sentissem à vontade na pizzaria’, afirma [...], um dos empreendedores.”

“Internamente, contudo, foram eliminadas as subdivisões entre cômodos, inclusive o antigo pavimento superior, o que deu origem ao pé-direito de sete metros do salão central. Com tesouras e reforços metálicos aparentes junto ao forro, o ambiente abriga os dois fornos cônicos, nos fundos, a pequena área de espera, na frente, e o bar “encaixado”, segundo [o arquiteto], em nicho lateral preexistente.”

“Apesar das grandes dimensões, o ambiente deveria ser ampliado para a acomodar o programa. Isso foi feito na direção da divisa esquerda, através do volume com forro inclinado que acompanha o comprimento da construção original. Integrado ao salão maior, o novo espaço é ladeado externamente pelo denso jardim do recuo lateral.”

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“[...] Era o perfil adequado ao conceito de fuga do urbano e de convívio familiar, simbolizado pela figura do quintal.

Implantada em terreno quase plano, com 20 metros de largura e 60 metros de comprimento, a pizzaria tem certa ambiência residencial. O quintal dos fundos e sua exuberante vegetação, que inclui árvores frutíferas, como amoreira e jabuticabeira, não só foram mantidos, como se transformaram em uma espécie de horizonte do projeto. Visível desde a entrada e através do salão envidraçado, esse espaço ganhou área de estar com lareira que, dada a transparência, se oferece como convite à fruição do lote. Para provocar a livre circulação, tornaram-se irrelevantes as distinções entre dentro e fora, privativo e de uso comum, áreas de serviço e de público. Todos os setores e elementos arquitetônicos estão à mostra e na escala do usuário - o que, assinala [o arquiteto], nem sempre é consenso entre arquiteto e cliente.

[...] Para [o arquiteto], seria preciso uma edificação com conforto ambiental, que despertasse a afetividade dos usuários e não rompesse com o bairro onde está inserida.

A construção original, da década de 1920, foi externamente conservada. [...] A interface com a rua ocorre através de terraço sutilmente suspenso, o que elimina barreiras ou divisas frontais.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

Considerando as configurações externas à edificação, há destaque para área livre (privada) do lote, denominada “quintal”, e para a fachada – no que se refere à preservação das características originais do edifício dos anos 20.

As imagens internas destacam as áreas de uso da clientela, incluindo os banheiros.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Início do projeto 2008
Conclusão da obra 2009
Área do terreno 620 m²
Área construída 347 m²
Arquitetura e interiores Carlos Motta
Paula Carvalho Salema e
Marília Camargo (colaboradoras)
Projeto operacional e cozinha:
Rodolfo Yamamoto
Paisagismo Barbieri + Gorski
Luminotécnica Cia. da Iluminação
Estrutura Ney Constantini
Ar condicionado Unitec
Obras civis Ancasi
Fotos Fernando Laszlo e
Rodolfo Yamamoto

Restaurante Botta Gallo

Carlos Motta



Bar e salão principal, com as arandelas de ferro na parede



Sobras de madeira formam um mosaico no
piso em toda a lateral da construção



Vista da entrada para a sala da adega,
ambiente mais reservado,
porém aberto para o salão principal

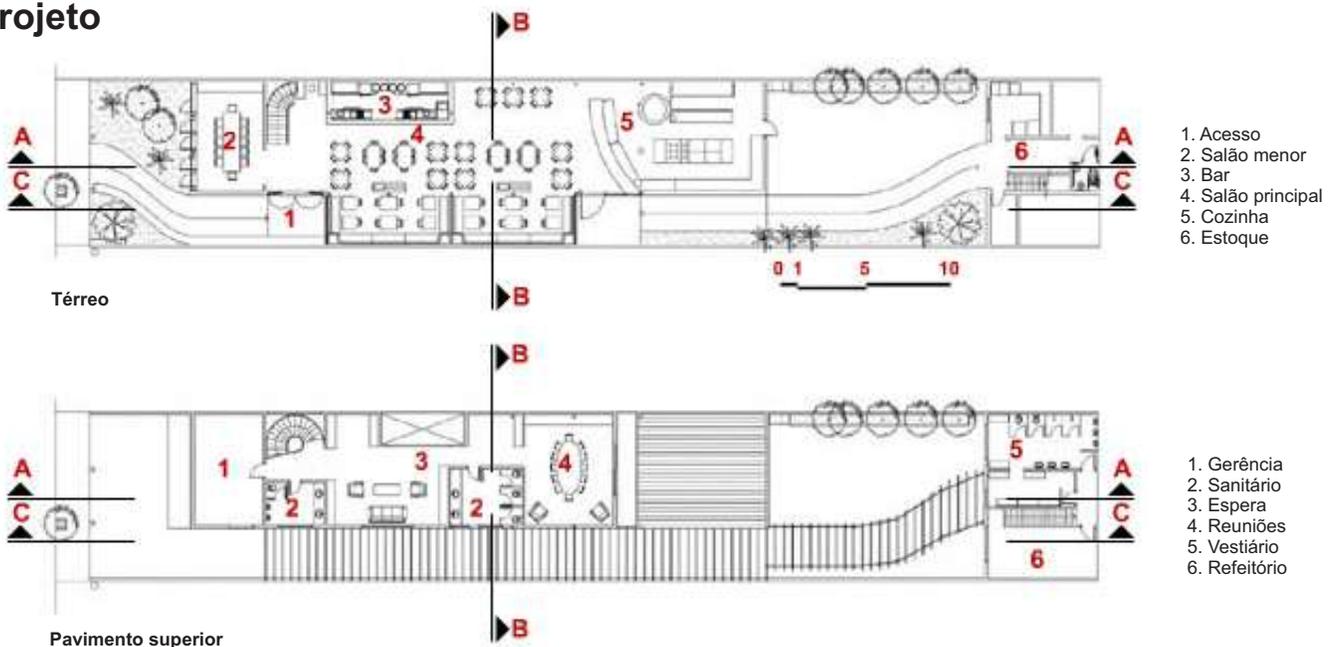


A cozinha é aberta para o salão



O recuo lateral foi transformado em uma
varanda coberta, integrada ao salão principal

Projeto



Narrativa

O convidativo clima de bodega é um dos ingredientes que vêm garantindo sucesso ao restaurante paulistano Botta Gallo. O autor do projeto é o arquiteto Carlos Motta, um dos ícones do design brasileiro da atualidade. Coerente com seu discurso de preservação ambiental, Motta deixou de lado a grande variedade de opções ofertadas pela indústria e reutilizou materiais, como madeiras e garrafas.

No projeto do restaurante Botta Gallo, a intenção inicial era demolir o sobradinho deteriorado, localizado no meio de uma quadra do bairro do Itaim Bibi, na zona oeste de São Paulo, e abrir espaço para a proposta arquitetônica elaborada por Carlos Motta. Antes do início das obras, no entanto, os clientes mudaram de ideia e encomendaram outro plano ao arquiteto, considerando não mais a derrubada, mas a reforma da construção preexistente.

A nova condição impôs, segundo Motta, desafios ao atendimento das necessidades operacionais, tais como a criação de acessos independentes para público e fornecedores ou locais para armazenamento e saída de lixo. Além disso, exigiu o total aproveitamento da largura do terreno a fim de acomodar o programa. “Apenas tiramos as paredes e calçamos com vigas e pilares metálicos”, detalha o arquiteto.

O amplo espaço do pavimento inferior foi dividido entre a cozinha e dois salões - o menor deles, mais privativo, fica junto da janela da frente; e o salão principal, que corresponde à parte original da construção, incorporou a área do recuo lateral, agora coberta com toldos. Banheiros, escritórios e instalações para funcionários ocupam o andar superior.

Motta lançou mão de materiais alternativos, com o objetivo de provocar menor impacto ambiental. Daí a larga reutilização de madeiras, que aparecem no piso, no forro ondulado e também nas paredes. “São madeiras de demolição. Somente no recuo lateral é que usamos sobras de madeira abertas ao meio e assentadas diretamente sobre o contrapiso, formando um mosaico que se estende até a rua”, ele conta. O mobiliário também emprega itens já utilizados, com exceção das cadeiras Guaiúba, que foram desenhadas por Motta e executadas em cumaru.

Outro item criado pelo designer-arquiteto são as luminárias, concebidas para oferecer ambientação confortável a partir da iluminação de baixa temperatura de cor, recurso que torna o ambiente convidativo. No salão menor, na parte frontal, destacam-se os pendentos feitos com garrafas de vinho. No restante da área, arandelas de ferro, de extrema simplicidade construtiva, projetam círculos luminosos nos painéis de madeira das paredes. O projeto da cozinha e o planejamento operacional ficaram a cargo de Rodolfo Yamamoto.

Texto de Nanci Corbioli
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 369 Novembro de 2010

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, todos os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“A nova condição impôs, segundo [o arquiteto], desafios ao atendimento das necessidades operacionais, tais como a criação de acessos independentes para público e fornecedores ou locais para armazenamento e saída de lixo. Além disso, exigiu o total aproveitamento da largura do terreno a fim de acomodar o programa. [...].

O amplo espaço do pavimento inferior foi dividido entre a cozinha e dois salões – [...]; e o salão principal, que corresponde à parte original da construção, incorporou a área do recuo lateral, agora coberta com toldos. Banheiros, escritórios e instalações para funcionários ocupam o andar superior.”

“O projeto da cozinha e o planejamento operacional ficaram a cargo de [outro arquiteto].”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam as áreas de uso da clientela e mostram a cozinha, com os funcionários em atividade, na perspectiva da clientela.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Projeto :2001
Conclusão da obra 2002
Área construída 271,30 m²
Arquitetura, interiores e
comunicação visual :
Gomes Soprano
Arquitetos -
Cláudio Gomes e
Sheila Soprano
Paisagismo : Carlos Hayama
Luminotécnica : Omega
Estrutura
Marco Antônio Bambicini
Elétrica : Hunter Pelton
Construção: Think
Fotos
Fernando Perelmutter

Bar e Cibercafé Barão do Café.Net, São Paulo-SP Cláudio Gomes e Sheila Soprano



O pórtico metálico substituiu
o antigo sistema estrutural do edifício

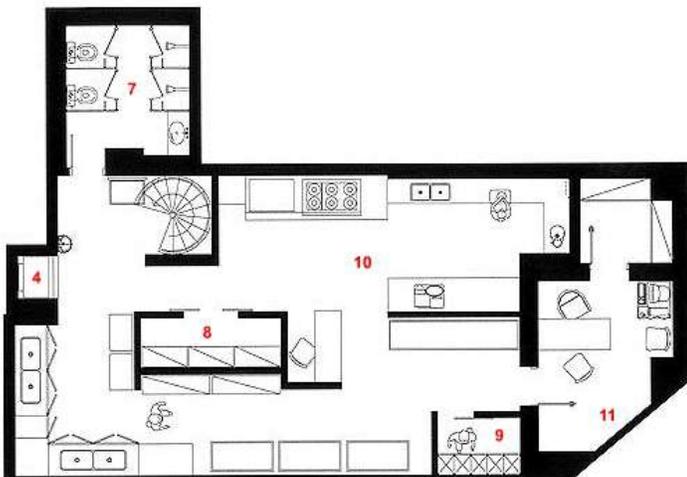


O sistema de comunicação visual foi concebido
pelos arquitetos

Projeto

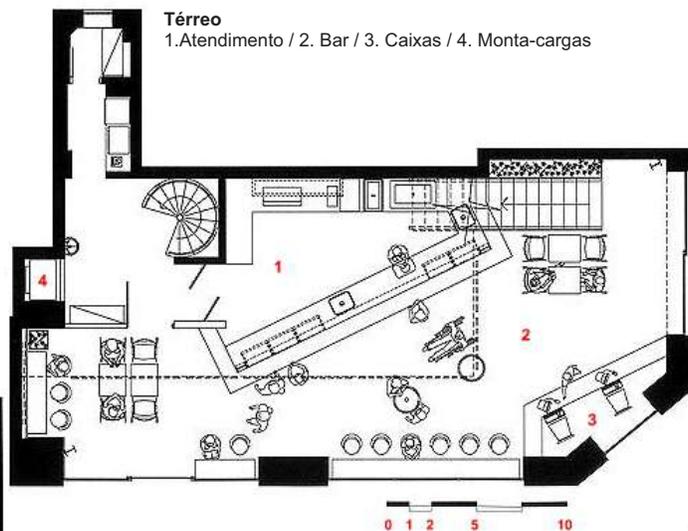
Pavimento superior

4.Monta-cargas / 7. Vestiário de funcionários / 8. Depósito seco
9. Depósito / 10. Preparação / 11. Administração



Térreo

1.Atendimento / 2. Bar / 3. Caixas / 4. Monta-cargas



Narrativa

Criar a relação ideal entre espaços de serviço e sociais é um dos pontos críticos de projetos para estabelecimentos de alimentação e entretenimento.

No Barão do Café.Net, cibercafé localizado no centro velho de São Paulo, os jovens arquitetos Cláudio Gomes e Sheila Soprano tiveram que lidar com o excesso de referências históricas do entorno.

O projeto compreendeu a reforma de antiga agência dos Correios, em que o subsolo passou a abrigar as áreas técnica e de serviços; o térreo, o bar; e o mezanino, os sanitários públicos e o cibercafé.

“Logística e arquitetonicamente, trata-se de região de difícil implantação”, comentam os arquitetos, que tiraram partido da ligação simbólica entre as vias para criar pórtico metálico em substituição ao antigo sistema estrutural do edifício.

Posicionado na direção diagonal da planta retangular, esse elemento valorizou a disposição de mesas e balcões em toda a extensão longitudinal dos interiores e, assim, equacionou a difícil relação entre o volumoso programa e a reduzida disponibilidade de área construída.

O desenho de caixilhos procurou enfatizar o pé-direito duplo da área das mesas, enquanto os revestimentos priorizaram tons escuros e diagramação paralela ao pórtico metálico. Os arquitetos conceberam ainda todo o sistema de comunicação visual.

Cláudio Gomes e Sheila Soprano se formaram em 1997 pela Universidade Brás Cubas, de Mogi das Cruzes, SP.

Texto resumido a partir de reportagem de Evelise Grunow
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 283 Setembro de 2003

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, todos os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“Criar a relação ideal entre espaços de serviço e sociais é um dos pontos críticos de projetos para estabelecimentos de alimentação e entretenimento.”

“O projeto compreendeu a reforma de antiga agência dos Correios, em que o subsolo passou a abrigar as áreas técnica e de serviços; o térreo, o bar; e o mezanino, os sanitários públicos e o cibercafé.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“No Barão do Café.Net, cibercafé localizado no centro velho de São Paulo, os jovens arquitetos [...] tiveram que lidar com o excesso de referências históricas do entorno.”

“Logística e arquitetonicamente, trata-se de região de difícil implantação’, comentam os arquitetos, que tiraram partido da ligação simbólica entre as vias para criar pórtico metálico em substituição ao antigo sistema estrutural do edifício.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As fotografias não estão relacionadas às plantas baixas e aos ambientes internos. Enfatizam o pórtico de entrada e a comunicação visual interna.

Não existe relação entre o programa, descrito no texto e nos desenhos, e as imagens apresentadas.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Sushi Veis, São Paulo - SP

Consuelo Jorge e Lia Carbonari



Corredor, incorporado ao salão de refeições



Cores fortes e iluminação aquecem os ambientes



Portão de entrada em metal



Na fachada simples, os detalhes em forma de brise de ferro oxidado



Biombos com o logotipo do restaurante separam os espaços na sala de tatames

Projeto

Narrativa

O Sushi Veis foi implantado em terreno estreito e comprido, antes ocupado por um pequeno sobrado de 6 m x 24 m, na zona sul de São Paulo.

As autoras reordenaram o espaço, demolindo paredes, para criar um restaurante japonês contemporâneo, com muitas cores. Para superar as dificuldades que as dimensões reduzidas do imóvel poderiam oferecer ao fluxo de pessoas no restaurante, as autoras optaram por demolir um dos lados da casa - inclusive a escada - e reforçar a laje, que ficou com pilares apenas nas extremidades.

Assim, criou-se o amplo salão térreo, que ocupou o corpo da residência e os antigos espaços da garagem, na entrada, e do corredor lateral externo - estes dois recobertos de policarbonato e protegidos por persianas brancas de madeira.

Na área do pequeno quintal, foi implantada a nova escada, ao lado do caixa e do deliver. Na edícula, ao fundo, ficaram os banheiros, a cozinha, o depósito, o hall de garçons e a área de serviço. O pavimento superior manteve suas divisões originais e foi ocupado por um jardim japonês, sala dos tatames (com espaços separados por biombos), área administrativa e banheiros.

Uma passarela metálica liga-o ao segundo piso da antiga edícula, no qual foram implantados banheiros de funcionários, depósito e área de serviço.

Para não interferir no entorno, marcado por edificações muito simples, o projeto desenvolveu uma fachada limpa, com apenas um paredão para encobrir o telhado e detalhes em forma de brises em metal oxidado na frente, que escondem as janelas e criam um prolongamento lateral.

O projeto procurou unificar ao máximo o uso de materiais, fazendo a diferenciação por meio de texturas e cores. As paredes foram pintadas de branco ou receberam texturas nas cores azul e laranja. O artista plástico David Daumal pintou uma luta de sumô em uma tela de 2 m x 3 m para o salão.

A luminotécnica utilizou luz indireta, que, embutida entre a parede e o piso, espalha a luminosidade pelo ambiente; a iluminação direta é feita por arandelas de papel pergaminho, muitas delas colocadas em nichos especiais.

Portões, escada e detalhes da fachada foram executados em ferro oxidado. No revestimento dos balcões de sushi e do bar, e também das prateleiras, utilizou-se a madeira africana wenge, de cor escura.

Texto resumido a partir de reportagem de Éride Moura
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 265 Março 2002

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“[...] criou-se o amplo salão térreo, que ocupou o corpo da residência e os antigos espaços da garagem, na entrada, e do corredor lateral externo [...].

Na área do pequeno quintal, foi implantada a nova escada, ao lado do caixa e do deliver. Na edícula, ao fundo, ficaram os banheiros, a cozinha, o depósito, o hall de garçons e a área de serviço. O pavimento superior manteve suas divisões originais e foi ocupado por um jardim japonês, sala dos tatames (com espaços separados por biombos), área administrativa e banheiros.

Uma passarela metálica liga-o ao segundo piso da antiga edícula, no qual foram implantados banheiros de funcionários, depósito e área de serviço.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“Para não interferir no entorno, marcado por edificações muito simples, o projeto desenvolveu uma fachada limpa, com apenas um paredão para encobrir o telhado e detalhes em forma de brises em metal oxidado na frente, que escondem as janelas e criam um prolongamento lateral.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam as áreas de uso da clientela e detalhes da programação visual dos biombos internos e do letreiro, na fachada.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU\UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Projeto :2002
Conclusão da obra: 2003
Área do terreno : 600 m2
Área construída : 748,36 m2
Arquitetura, interiores e acústica
Beto Madureira
Luminotécnica
Beto Madureira e
Wallace Simonsen
Paisagismo: Rogério Rahier
Estrutura
Humberto Merighi Neto
Elétrica : ADZ
Ar-condicionado : Sô Frio
Fundações, hidráulica e construção
Viga Mestre
Fotos : Andrea Bernardelli

Restaurante Japa, Mata de são João - BA David Bastos



Espelho d'água demarca a área do restaurante



Área de sushi-bar



Ecletismo: mobiliário fixo, de cimento, e cadeiras de plástico, de linhas contemporâneas



Piso e balcão de cimento queimado e forro de madeira pintado de branco



Caixilhos de treliça fecham o interior, iluminado por lanternas

* O cimento queimado, bastante utilizado pelo arquiteto, está presente também no **balcão com grande coifa** - elemento central desse espaço - onde é preparada a maior parte dos alimentos ali servidos, como o sushi.

Projeto

Narrativa

O arquiteto David Bastos é responsável pelo projeto do Japa, restaurante de comida japonesa que ocupa uma antiga construção em Mata de São João, município a 100 km de Salvador.

O projeto mescla o clima praiano com elementos recorrentes na obra de Bastos, como o piso de cimento queimado. Do simbolismo oriental, um dos únicos elementos presentes são as lanternas de papel coloridas.

A localidade é mais conhecida como praia do Forte, por causa do balneário de mesmo nome, um dos muitos surgidos na costa brasileira como vila de pescadores, sem organização espacial racionalizada.

Ali, a 50 metros da praia, o terreno onde está implantado o Japa abre-se para duas ruas por meio de vielas e passagens de servidão. Assim, o restaurante possui dois acessos.

No primeiro, junto a um gramado com árvores de grande porte, ocupado por feira de artesanato, e por isso denominado "Praça dos Artesãos", um percurso de pedriscos conduz o visitante à entrada.

À esquerda, um espelho d'água separa a área do estabelecimento da praça. O segundo acesso está implantado na face posterior de uma via, entre outros dois terrenos privados.

O restaurante ocupa uma construção já existente, que abrigava outro estabelecimento comercial. Bastos desenhou um anexo, com pilares de eucalipto de seção roliça e cobertura de fibra de piaçava.

A área avarandada da edificação existente, ampliada com os mesmos materiais, é ocupada pelo salão do restaurante propriamente dito, que possui forro de madeira pintado de branco e piso de cimento queimado.

Esse acabamento, bastante utilizado pelo arquiteto, está presente também no balcão com grande coifa - elemento central desse espaço - onde é preparada a maior parte dos alimentos ali servidos, como o sushi.

A parede que demarca essa área foi pintada de laranja, única cor forte no interior. Nesse ambiente semelhante a uma grande varanda, fechado com treliças de madeira, as mesas são de mármore branco e as cadeiras de madeira, do tipo austríacas.

O anexo - batizado de quiosque - está situado três degraus abaixo do salão. Em ambos, o mobiliário fixo, composto por base de alvenaria com acabamento de cimento queimado, foi desenhado pelo arquiteto. Esse mobiliário, complementado por esteiras de palha e almofadas, é utilizado como assento; rústico, ele contrasta com as cadeiras de plástico de desenho contemporâneo.

A área externa possui piso em deque. As árvores foram preservadas e alguns galhos, curiosamente, cortam a cobertura de piaçava. No quiosque, o destaque é o bar, cujo balcão foi pintado de vermelho, cor que se junta às lanternas coloridas de papel na única alusão ao tema oriental.

O Japa faz, assim, uma mistura eclética de linguagens: da espacialidade dos pescadores, dos materiais recorrentes na obra do projetista e das luminárias tipicamente japonesas.

Texto resumido a partir de reportagem de Fernando Serapião
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 271 Setembro 2002

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“A área avarandada da edificação existente, [...], é ocupada pelo salão do restaurante propriamente dito, que possui forro de madeira pintado de branco e piso de cimento queimado.

Esse acabamento, bastante utilizado pelo arquiteto, está presente também no balcão com grande coifa - elemento central desse espaço - onde é preparada a maior parte dos alimentos ali servidos, como o sushi.”

“O anexo - batizado de quiosque - está situado três degraus abaixo do salão.”

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“A localidade é mais conhecida como praia do Forte, por causa do balneário de mesmo nome, um dos muitos surgidos na costa brasileira como vila de pescadores, sem organização espacial racionalizada.

Ali, a 50 metros da praia, o terreno onde está implantado o Japa abre-se para duas ruas por meio de vielas e passagens de servidão. Assim, o restaurante possui dois acessos.

No primeiro, junto a um gramado com árvores de grande porte, ocupado por feira de artesanato, e por isso denominado “Praça dos Artesãos”, um percurso de pedriscos conduz o visitante à entrada.

À esquerda, um espelho d’água separa a área do estabelecimento da praça. O segundo acesso está implantado na face posterior de uma viela, entre outros dois terrenos privados.”

• Sobre a clonagem,

“O projeto mescla o clima praiano com elementos recorrentes na obra de Bastos, como o piso de cimento queimado. Do simbolismo oriental, um dos únicos elementos presentes são as lanternas de papel coloridas.”

“[...] No quiosque, o destaque é o bar, cujo balcão foi pintado de vermelho, cor que se junta às lanternas coloridas de papel na única alusão ao tema oriental.

O Japa faz, assim, uma mistura eclética de linguagens: da espacialidade dos pescadores, dos materiais recorrentes na obra do projetista e das luminárias tipicamente japonesas.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

Considerando as relações com as configurações externas à edificação – a única imagem externa destaca o espelho d’água.

As imagens internas destacam revestimentos e mobiliário da área avarandada e do salão. O sushi-bar é destacado em relação aos seus elementos decorativos.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Soho, São Paulo - SP

David Bastos



O sushi-bar em primeiro plano e, ao fundo, as várias mesas do grande salão



No centro do mezanino, um espaço para assados na chapa



Sala reservada, no mezanino



Sala de espera: bambu e piso de madeira

Projeto

Narrativa

O arquiteto baiano **David Bastos** acaba de inaugurar seu primeiro projeto de restaurante na capital paulista. Trata-se do japonês **Soho**, uma filial do estabelecimento existente em Salvador, também desenhado por Bastos.

O projeto da filial do **Soho** teve início com a visita de empresários paulistas ao conhecido restaurante de culinária japonesa de Salvador. A comida e a ambientação agradaram tanto que eles entraram em negociação com os proprietários para a implantação de uma unidade em São Paulo.

A proposta de Bastos para o **Soho** paulistano procurou **interferir o mínimo** na construção existente, que já dispunha de área satisfatória para os serviços. Assim, o projeto ficou mais restrito à **ampliação do mezanino**, ao fechamento das varandas, aos acabamentos e ao mobiliário.

As sacadas receberam grandes vidraças sustentadas por estrutura de **truncos de eucalipto**, que ampliaram o espaço da casa e a integração com o exterior.

O partido adotado, segundo o autor, buscou a simplicidade e a boa utilização dos espaços.

O arquiteto privilegiou o uso de **vidro, madeira, metal, cimento** e cores claras, proporcionando aos ambientes a sensação de amplitude, higiene e melhor iluminação.

Do portão de entrada, o visitante passa ao vestíbulo, que dá acesso tanto ao espaço de espera envidraçado quanto ao **pavimento superior**, pelas escadas ou por elevador (para deficientes). Junto à fica o bar, que serve a todo o restaurante.

O sushi-bar ocupa o centro do salão e, a seu lado, foram implantados o banheiro para deficientes, escritório e depósito. Ao fundo, em L, os serviços da cozinha.

Um pequeno jardim oriental separa o salão de refeições da cozinha.

Parte do mezanino foi ocupado pelo salão de refeições, espaço de tatame e por um balcão arredondado, onde são servidos pratos assados na chapa. No restante do pavimento estão as salas da administração e demais serviços do restaurante.

Os espaços das sacadas receberam pisos de madeira, enquanto os demais ambientes foram revestidos de cimentado cinza-claro.

O teto do vestíbulo e da espera foi executado em madeira e vidro. Os demais espaços têm forro de gesso e chapisco na cor branca. As paredes foram pintadas de tinta acrílica cinza sobre massa corrida.

Todo o mobiliário, executado em madeira ebanizada, foi desenhado por David Bastos em linhas simples e despreziosas, que se harmonizam com a arquitetura.

Texto resumido a partir de reportagem de Éride Moura
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 265 Março 2002

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“A proposta de Bastos para o Soho paulistano procurou interferir o mínimo na construção existente, que já dispunha de área satisfatória para os serviços. Assim, o projeto ficou mais restrito à ampliação do mezanino, ao fechamento das varandas, aos acabamentos e ao mobiliário.”

“O partido adotado, segundo o autor, buscou a simplicidade e a boa utilização dos espaços.

O arquiteto privilegiou o uso de vidro, madeira, metal, cimento e cores claras, proporcionando aos ambientes a sensação de amplitude, higiene e melhor iluminação.

Do portão de entrada, o visitante passa ao vestíbulo, que dá acesso tanto ao espaço de espera envidraçado quanto ao pavimento superior, pelas escadas ou por elevador (para deficientes). Junto à escada fica o bar, que serve a todo o restaurante.

O sushi-bar ocupa o centro do salão e, a seu lado, foram implantados o banheiro para deficientes, escritório e depósito. Ao fundo, em L, os serviços da cozinha. Um pequeno jardim oriental separa o salão de refeições da cozinha.

Parte do mezanino foi ocupado pelo salão de refeições, espaço de tatame e por um balcão arredondado, onde são servidos pratos assados na chapa. No restante do pavimento estão as salas da administração e demais serviços do restaurante.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“As sacadas receberam grandes vidraças sustentadas por estrutura de troncos de eucalipto, que ampliaram o espaço da casa e a integração com o exterior.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de espera, salão e sushi-bar/assados (do ponto de vista do salão). Não existem imagens das áreas operacionais e banheiros relatados no texto.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Villa Chiari, Belo Horizonte - MG

David Guerra



Balcões de caixa e auto-atendimento são separados por painéis de madeira policromada



Balcões: corpo de jacarandá, rodapés de aço e tampo de granito



Banheiro: duas caixas de jacarandá com cubas de aço inox



Materiais de baixo custo compõem a varanda, que antecipa a linguagem usada nas áreas internas

Projeto

Narrativa

David Guerra apresentou **uma proposta experimental** para o Villa Chiari, self-service com jeito de restaurante à la carte. Buscando economia e criatividade simultaneamente, o arquiteto mineiro optou pelo uso não-convencional dos materiais, quase todos originários de demolição, o que resultou em uma **composição de essência rústica**, ousada e colorida, porém **contemporânea**.

Localizado no térreo de um edifício comercial no bairro de Lourdes, região nobre de Belo Horizonte, os dois pavimentos com varanda atualmente ocupados pelo Villa Chiari abrigavam uma loja de roupas de grife.

O novo uso exigiu a remodelação geral do espaço, com soluções de baixo custo impostas pela limitação de recursos, para permitir a distribuição dos diversos ambientes programados.

O trabalho começou pela demolição de todos os elementos, à exceção dos pilares e do piso interno de granito, que foi flameado e resinado na área de público para adequar-se à linguagem adotada.

Reconstruído em alvenaria, o restaurante com 120 lugares destaca-se entre a sucessão de edifícios da rua pela irreverência no uso dos materiais, das cores intensas e da iluminação, quente e aconchegante, que ajuda a definir o ambiente.

Na entrada, um conjunto de elementos de impacto visual dá formas à varanda, onde foram dispostas mesas de peroba-de-campos e cadeiras de junco.

O piso é produzido com **presilhas de trilho de trem**, arrematadas em leilão da Rede Ferroviária Federal ao custo de R\$ 10 a tonelada, e o guarda-corpo é feito com malha de metal enferrujado.

A cobertura é dada pelo requadro de viga metálica, preso à fachada por cabos de aço. Preenchida com **bambu** e protegida por **lâminas de acrílico**, ela dosa a passagem da iluminação natural para tornar o ambiente mais intimista. Sob os três recortes que dão vista para o interior, destacam-se antigos **alizes** (protetores de paredes) resgatados de demolição.

A madeira policromada, também proveniente de demolição, é aplicada como **elemento decorativo** em diversas paredes. Dois objetos atirantados ao teto funcionam como **esculturas suspensas**: uma grande janela também feita com madeira antiga e vidros adesivados na cor azul; e o conjunto formado pelo forro de palha e pelas lâmpadas HQI (multivapores metálicos), que projeta na parede o quadriculado do guarda-corpo da varanda.

Sete luminárias de barbante desenhadas pelo arquiteto fazem a marcação horizontal dos balcões. **A disposição das cozinhas**, uma no térreo e outra no mezanino, interligadas por monta-cargas e escadas, pode ser observada internamente pela empena com **recorte vertical de vidro jateado**, posicionado entre o salão e a área de apoio dos garçons.

Na galeria de acesso aos banheiros, a parede inclinada de tijolos de adobe se opõe ao plano verde intenso usado como fundo para as fotos de Mariângela Chiari, que retratou em preto e branco pequenas vilas da região da Toscana, Itália.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 271 Setembro 2002

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“O novo uso exigiu a remodelação geral do espaço, com soluções de baixo custo impostas pela limitação de recursos, para permitir a distribuição dos diversos ambientes programados.”

“Na entrada, um conjunto de elementos de impacto visual dá formas à varanda, onde foram dispostas mesas de peroba-de-campos e cadeiras de junco.”

“[...] A disposição das cozinhas, uma no térreo e outra no mezanino, interligadas por monta-cargas e escadas, pode ser observada internamente pela empena com recorte vertical de vidro jateado, posicionado entre o salão e a área de apoio dos garçons.”

“Na galeria de acesso aos banheiros, a parede inclinada de tijolos de adobe se opõe ao plano verde intenso usado como fundo para as fotos de Mariângela Chiari, que retratou, em preto e branco, pequenas vilas da região da Toscana, Itália.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“Reconstruído em alvenaria, o restaurante com 120 lugares destaca-se entre a sucessão de edifícios da rua pela irreverência no uso dos materiais, das cores intensas e da iluminação, quente e aconchegante, que ajuda a definir o ambiente.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam a varanda, salão e banheiros. Não existem imagens das cozinhas.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO:
Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Giverny, São Paulo - SP

Eduardo Cabral

Ficha Técnica:

Projeto - 2004

Conclusão da obra - 2004

Área construída - 90 m²

Arquitetura, interiores e luminotécnica

Eduardo Cabral Arquitetura e Design

Instalações - KML

Climatização - BQ

Pintura cenográfica

Vicente Guilmoto

Fotos Luís Vinhão



No fundo do restaurante, estão
o bufê e o serviço de apoio

Projeto

Narrativa

O projeto de reformulação de Eduardo Cabral para o bistrô Giverny valoriza e otimiza a planta em forma de L do antigo depósito, de **90 metros quadrados**, localizado em edifício comercial do Itaim Bibi, bairro da capital paulista.

Dividido em **três setores**, o restaurante apresenta, na área frontal, acesso, recepção, espera e caixa. Na porção intermediária, que é estreita e longitudinal, localiza-se o salão principal. Ali, alinhado a duas paredes de **tijolo** aparente, um sofá retilíneo complementado por mesas e cadeiras destina-se a casais ou grupos.

Do outro lado, a **bancada curva** é ideal para clientes desacompanhados ou que pretendam fazer refeições rápidas. “Essa solução libera a parte central para a circulação. A estratégica utilização de espelhos integra as pessoas que estão na bancada ao ambiente”, comenta o arquiteto. Na terceira parte, ao fundo, estão o bufê e o serviço de apoio, além do corredor de ligação com a panificadora.

Com diversos tipos de lâmpada e uma grande luminária central, a **luminotécnica** setorizou os vários ambientes.

O **piso** em granillite, com desenho longitudinal, valoriza o espaço, e, ao integrar suas partes, contrapõe-se à divisão espacial sugerida pela estrutura auxiliar de **madeira**.

Texto resumido a partir de reportagem de **Cibele Felix**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 299 Janeiro de 2005

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“Dividido em três setores, o restaurante apresenta, na área frontal, acesso, recepção, espera e caixa. Na porção intermediária, que é estreita e longitudinal, localiza-se o salão principal.”

“Do outro lado, a bancada curva é ideal para clientes desacompanhados ou que pretendam fazer refeições rápidas. [...] A estratégica utilização de espelhos integra as pessoas que estão na bancada ao ambiente’, comenta o arquiteto. Na terceira parte, ao fundo, estão o bufê e o serviço de apoio, além do corredor de ligação com a panificadora.”

“[...] A disposição das cozinhas, uma no térreo e outra no mezanino, interligadas por monta-cargas e escadas, pode ser observada internamente pela empena com recorte vertical de vidro jateado, posicionado entre o salão e a área de apoio dos garçons.”

“[...] a luminotécnica setorizou os vários ambientes.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam o salão do restaurante. Nas legendas, são destacados o bufê e o serviço de apoio que encontram-se no plano de fundo da imagem de uma das imagens.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU\UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Bar Volt , São Paulo - SP

Eduardo Chalabi

Ficha Técnica:

Área do terreno 110 m²

Área de intervenção 125 m²

Interiores Eduardo Chalabi e Paula Zemel

Arquitetura Eduardo Chalabi (autor);

Paula Zemel e Ricardo Ariza (colaboradores);

Carolina Laiate e Gabriel Sepe (estagiários)

Paisagismo Gica Mesiera

Luminotécnica Eduardo Chalabi

Construção KTTM

Fotos Carolina Quintanilha



A setorização linear otimiza a grande profundidade do imóvel



A meia altura, a fachada é semitransparente



Interna e externamente, o bar é um volume envidraçado

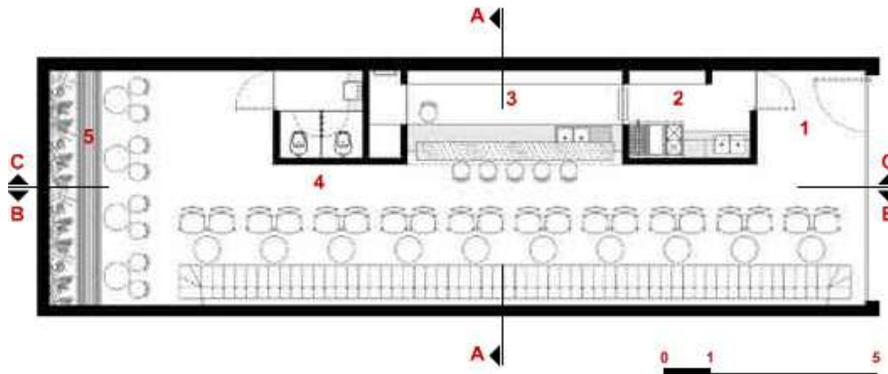


Os elementos de neon suspensos sugerem um teto rebaixado

Projeto

Implantação

1. Entrada
2. Cozinha
3. Bar
4. Salão
5. Parede Verde



Narrativa

Boa parte dos luminosos que recobriam fachadas comerciais da região foram parar no bar Volt, na quadra inicial da rua Haddock Lobo, na região central de São Paulo. Sem função nem lugar, por causa da cruzada de despoluição urbana movida pela Lei Cidade Limpa, as **estruturas de neon** foram reaproveitadas para compor a estética de **memória kitsch** que era uma das condicionantes do projeto de interiores criado por Eduardo Chalabi - ao lado da pequena verba disponível e do tempo exíguo, com os quais o arquiteto está acostumado a lidar.

O ambiente acolhedor, em que a simplicidade e a espacialidade ampla se contrapõem aos ícones e letras de luz, busca atrair, entre outros, profissionais de áreas de criação, como arquitetos, artistas plásticos e designers que trabalham nas redondezas da avenida Paulista, tanto do lado dos Jardins como do centro.

A demolição das construções internas do imóvel revelou a forma linear e arejada de um galpão. O tratamento da estrutura do telhado, tornada aparente, trouxe o pé-direito elevado, bem-vindo ao programa, enquanto a recuperação dos tijolos à vista, nas divisas laterais, colaborou com certa **rusticidade**. "Mas não queríamos um bar com cara de Vila Madalena", diz o arquiteto. O comentário é sintomático: ao afastar o Volt do padrão exibido no boêmio bairro paulistano, Chalabi procura reforçar o vínculo com a região da Paulista, sobretudo com a proposição de uma linguagem que é um misto de tecnológica, alternativa e elegante.

O mobiliário do bar é quase todo composto por assentos consagrados, confortáveis poltronas criadas pelos designers norte-americanos **Charles e Ray Eames**, especificadas em tonalidades escuras e dimensões que são um convite à longa permanência. O layout racional acompanha a grande profundidade do lote e é amparado por pequenas variações de dimensões e tipos das mesas enfileiradas na longitudinal, de modo a prevalecer a unidade visual.

O fundo do lote é incorporado ao bar por meio de uma cobertura retrátil. Ali, uma parede verde - recoberta com grande variedade de plantas e dotada de um sistema **automatizado de irrigação** - faz referência ao conforto do ambiente externo, aberto e tão raro em empreendimentos desse tipo.

Outro destaque do projeto é a **habilidosa utilização do espelho**, em princípio um material conflitante com as instalações de neon. Ele reveste a totalidade do volume funcional da cozinha e do bar, implantado na lateral direita do galpão, minimizando aparentemente a sua interferência nos interiores. Por sua vez, os luminosos menosprezados pela legislação urbana ganharam status nos interiores: sua restauração e exposição foram feitas sob a curadoria do artista plástico Kleber Matheus.

Texto de **Evelise Grunow**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 353 Julho de 2009

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, todos os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“O ambiente aconchegante, em que a simplicidade e a espacialidade ampla se contrapõem aos ícones e letras de luz, busca atrair, entre outros, profissionais de áreas de criação, como arquitetos, artistas plásticos e designers [...]”

“O tratamento da estrutura do telhado, tornada aparente, trouxe o pé-direito elevado, bem-vindo ao programa, enquanto a recuperação dos tijolos à vista, nas divisas laterais, colaborou com certa rusticidade.”

“Mas não queríamos um bar com cara de Vila Madalena”, diz o arquiteto. O comentário é sintomático: ao afastar o Volt do padrão exibido no boêmio bairro paulistano, Chalabi procura reforçar o vínculo com a região da Paulista, sobretudo com a proposição de uma linguagem que é um misto de tecnológica, alternativa e elegante.”

“O fundo do lote é incorporado ao bar por meio de uma cobertura retrátil. Ali, uma parede verde – [...] - faz referência ao conforto do ambiente externo, aberto e tão raro em empreendimentos desse tipo.

Outro destaque do projeto é a habilidosa utilização do espelho, em princípio um material conflitante com as instalações de neon. Ele reveste a totalidade do volume funcional da cozinha e do bar, implantado na lateral direita do galpão, minimizando aparentemente a sua interferência nos interiores.”

Por sua vez, os luminosos menosprezados pela legislação urbana ganharam status nos interiores”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“Boa parte dos luminosos que recobriam fachadas comerciais da região foram parar no bar Volt, na quadra inicial da rua Haddock Lobo, na região central de São Paulo. Sem função nem lugar, por causa da cruzada de despoluição urbana movida pela Lei Cidade Limpa, as estruturas de neon foram reaproveitadas para compor a estética de memória kitsch que era uma das condicionantes do projeto de interiores [...]”

“O ambiente aconchegante, [...], busca atrair, entre outros, profissionais [...] que trabalham nas redondezas da avenida Paulista, tanto do lado dos Jardins como do centro.”

“Mas não queríamos um bar com cara de Vila Madalena”, diz o arquiteto. O comentário é sintomático: ao afastar o Volt do padrão exibido no boêmio bairro paulistano, [o arquiteto] procura reforçar o vínculo com a região da Paulista, sobretudo com a proposição de uma linguagem que é um misto de tecnológica, alternativa e elegante.

“Por sua vez, os luminosos menosprezados pela legislação urbana ganharam status nos interiores”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens evidenciam o projeto de iluminação.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU\UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Madelleine e Escritório, São Paulo - SP

Eduardo de Almeida



Vigas e pilares metálicos ocupam o pé-direito duplo



Ocupado com mesas ao ar livre, o recuo posterior é protegido por cobertura retrátil



O volume curvo avermelhado contrasta com o rigor presente na estrutura metálica branca



O bar, à direita, organiza o acesso do salão

Projeto

Narrativa

O **Madelleine** - sofisticado restaurante de culinária contemporânea - foi desenhado por Eduardo de Almeida, em edifício que abriga ainda um **escritório** para locação com quase 200 metros quadrados.

Os dois usos foram agregados para otimizar o **aproveitamento do lote**. No entanto, a maior dificuldade do projeto foi definir quatro acessos independentes no estreito terreno, com apenas dez metros de largura. O programa do edifício - garagem, restaurante e escritório para locação - foi dividido em **quatro pisos**.

No **subsolo** fica a garagem, utilizada pelos clientes do restaurante e pelo inquilino do escritório; no **térreo** estão o restaurante e a cozinha; o **mezanino** abriga áreas de apoio do restaurante e no **último pavimento** está o escritório.

Localizado na **Vila Madalena**, zona oeste de São Paulo, o restaurante difere, por sua sofisticação, dos demais bares da região, destinados, em geral, ao público jovem. O requinte pretendido no cardápio reflete-se na arquitetura criada por Eduardo de Almeida, um dos mais talentosos arquitetos brasileiros.

O espaço possui o **sutil rigor** presente na obra do projetista, porém com um elemento pouco freqüente em sua produção: um volume curvo marcado pela cor avermelhada. Esse **protagonista escarlate** pretende organizar os quatro acessos dentro da estreita faixa frontal, com dez metros de largura.

Nesse espaço era necessário implantar uma rampa para a garagem, um acesso social para o salão do restaurante, uma entrada de serviço e uma porta para o escritório.

O **estratagema rubro-orgânico** criado por Almeida delimita três dos acessos, ao mesmo tempo que dialoga, por oposição, com o rigor cartesiano dos elementos em branco.

No primeiro acesso, à esquerda de quem chega, a curva possui intensidade que **convida os clientes a entrar**: o desenho afunila na direção da entrada e a porta principal está no ponto mais estreito entre o elemento vermelho e a divisa do lote; dali em diante, a curva volta a abrir-se em relação ao interior do salão.

O segundo acesso, destinado ao escritório, está situado, discretamente, na lateral, junto à porta do restaurante: nesse trecho ficam, lado a lado, as **duas entradas nobres**. O acesso ao escritório se dá através de escada, iluminada por tijolos de vidro pontuados na alvenaria e também utilizada como circulação entre a garagem e o térreo.

Na porção da frente, a curva adquire intensidade diferente, ao conter o volume da escada. Dessa forma, utilizando **hierarquia espacial**, o autor buscou ocultar, parcialmente, a porta de serviço do restaurante, situada no meio do volume. À direita a rampa da garagem ocupa grande parte do recuo frontal.

Além de ser protagonista desse exercício de acesso, o **volume púrpuro** acentua a relação interior-exterior ao abrigar os ambientes servidores do restaurante: no térreo, sanitários de clientes e cozinha; no mezanino, escritório e vestiários de funcionários.

Quanto à posição dos espaços servidores e servidos, o projeto inverte a lógica natural dos restaurantes, onde, normalmente, a cozinha fica no fundo. Com essa organização trocada, Almeida estendeu os limites do salão até a divisa posterior do lote.

A construção possui dois tipos de estrutura. Da porta do restaurante para dentro foi utilizada estrutura metálica com malha de 7,05 x 5 metros, com pilares de seção circular e vigas I.

Texto resumido a partir de reportagem de **Fernando Serapião**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 291 Maio de 2004

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“No entanto, a maior dificuldade do projeto foi definir quatro acessos independentes no estreito terreno, [...]. O programa do edifício - garagem, restaurante e escritório para locação - foi dividido em **quatro pisos**.

No subsolo fica a garagem, utilizada pelos clientes do restaurante e pelo inquilino do escritório; no térreo estão o restaurante e a cozinha; o mezanino abriga áreas de apoio do restaurante e no último pavimento está o escritório.”

“O requinte pretendido no cardápio reflete-se na arquitetura criada [pelo arquiteto], [...].”

“[...] um volume curvo marcado pela cor avermelhada. Esse **protagonista escarlate** pretende organizar os quatro acessos dentro da estreita faixa frontal, com dez metros de largura.

“No primeiro acesso, à esquerda de quem chega, a curva possui intensidade que convida os **clientes a entrar**: [...].”

“Na porção da frente, a curva adquire intensidade diferente, [...].”

“Além de ser protagonista desse exercício de acesso, o **volume púrpuro** acentua a relação interior-exterior ao abrigar os ambientes servidores do restaurante: no térreo, sanitários de clientes e cozinha; no mezanino, escritório e vestiários de funcionários.

Quanto à posição dos espaços servidores e servidos, o projeto inverte a lógica natural dos restaurantes, onde, normalmente, a cozinha fica no fundo. Com essa organização trocada, [o arquiteto] estendeu os limites do salão até a divisa posterior do lote.”

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“Localizado na **Vila Madalena**, zona oeste de São Paulo, o restaurante difere, por sua sofisticação, dos demais bares da região, destinados, em geral, ao público jovem.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

“O volume curvo avermelhado” é destacado com uma imagem do exterior da edificação.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Les Grandes Marches, Paris

Elizabeth de Portzamparc



Salão no térreo. Ao fundo, o acesso



Salão circular, no
pavimento superior



Atendimento da gerência;
ao fundo, um painel
de mensagens para atrair
o olhar do cliente

Projeto

Narrativa

Para operar a **metamorfose** na antiga cervejaria-restaurante Les Grandes Marches, junto ao teatro Ópera (obra do final do século 19), em Paris, os empreendedores convidaram Christian e Elizabeth de Portzamparc. Se o arquiteto desenvolveu elegante solução para filtrar a luz natural, foi sua esposa a responsável pelo conjunto do projeto, como já havia feito no café na Cité de la Musique, no parque La Villette.

Elizabeth procurou tornar o restaurante atraente desde a entrada. O mobiliário arrojado atende à solicitação do cliente, que desejava um equivalente contemporâneo daquilo que o estabelecimento foi no início do século 20: um local elegante e refinado, mas simples e agradável, com imagem suficientemente forte para perdurar por muitos anos.

O fato de o edifício ser tombado limitou a ação de Christian de Portzamparc ao café-terraço envidraçado, na fachada do edifício, e ao trabalho com a iluminação natural. O arquiteto projetou as vidraças que escamoteiam a luz externa, procurando, segundo ele, "levar ao local uma luminosidade nova, branca, como se um filtro preparasse a transformação e o movimento que a arquitetura de Elizabeth acrescentaria ao local".

Após as obras, os ângulos retos quase desapareceram e uma parede oblíqua pintada com projeção de partículas de titânio - segundo técnica concebida especialmente para esse projeto - confere ao estabelecimento uma atmosfera futurista.

Uma escada escultural, imponente mas de grande leveza, domina o centro do edifício e anuncia o outro pavimento, que se integra de maneira teatral ao térreo. Em torno da escada, uma abertura arredondada atendeu à necessidade de unir os dois andares. No piso superior, um salão circular, claro e luminoso, tem largas aberturas que permitem o acesso aos demais ambientes. Ele imprime a unidade indispensável ao espaço, antes composto por salas de formas diversas.

Múltiplos tipos de ambientes são propostos, de maneira que cada cliente encontre o lugar que lhe convém. Embora diferentes, **essas salas constituem declinações de uma mesma idéia**, dando coerência ao conjunto. O observador encontra o mesmo elemento - um triângulo alongado - nas formas das cadeiras, nos nichos luminosos e na louça. Essa figura geométrica ajuda a criar a identidade da grande cervejaria-restaurante. A iluminação difusa e indireta sublinha com discrição a arquitetura e fornece a sensação de conforto.

Texto resumido a partir de reportagem de **Éride Moura**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 256 Junho 2001

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

"[A arquiteta dos interiores] procurou tornar o restaurante atraente desde a entrada. O mobiliário arrojado atende à solicitação do cliente, que desejava um equivalente contemporâneo daquilo que o estabelecimento foi no início do século 20: [...].

"O arquiteto projetou as vidraças que escamoteiam a luz externa, procurando, segundo ele, 'levar ao local uma luminosidade nova, branca, como se um filtro preparasse a transformação e o movimento que a arquitetura de [interiores] acrescentaria ao local'."

"Uma escada escultural, imponente mas de grande leveza, domina o centro do edifício e anuncia o outro pavimento, que se integra de maneira teatral ao térreo. [...]. No piso superior, um salão circular, claro e luminoso, tem largas aberturas que permitem o acesso aos demais ambientes. Ele imprime a unidade indispensável ao espaço, antes composto por salas de formas diversas.

"Múltiplos tipos de ambientes são propostos, de maneira que cada cliente encontre o lugar que lhe convém. Embora diferentes, **essas salas constituem declinações de uma mesma ideia**, dando coerência ao conjunto. O observador encontra o mesmo elemento - um triângulo alongado - nas formas das cadeiras, nos nichos luminosos e na louça."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam as áreas de uso da clientela e a gerência para atendimento ao cliente..

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante A Figueira Rubaiyat, São Paulo - SP

Fernando Iglesias



As aberturas redondas permitem a visualização da cozinha



Adega de vidro e luminária,
os destaques do bar



No último salão, com ambientação
diferente, o destaque são as luminárias



As aberturas redondas permitem a visualização da cozinha

Projeto

Narrativa

O partido é verde: o projeto gira em torno de **uma árvore** - um exemplar tão raro no Brasil que é tombado pelo Condephaat, órgão paulista responsável pelo patrimônio.

O empreendimento está implantado em **terreno irregular**, que se afunila no fundo, ocupado anteriormente por uma loja de presentes. Nele, a imensa árvore de **400 anos de idade**, que dá nome ao restaurante é a grande atração.

A espécie - Ficus benghalensis - não é nativa do Brasil: de origem asiática, esse exemplar é **um dos três catalogados no país** e tombado pelo patrimônio histórico estadual.

O projeto de Fernando Iglesias transformou a figueira na protagonista do espaço: criou-se um ambiente transparente, até na cobertura, para permitir a visualização da árvore a partir do interior da edificação.

Com 85 mesas, o restaurante pode ser dividido em cinco partes. **No bloco do acesso** principal estão o bar, a adega e sanitários e, em um pequeno mezanino, um espaço de múltiplo uso, para degustação, sala vip ou escritório.

A adega - que, segundo os proprietários, é a maior da cidade - constitui uma atração à parte, abrigada em volume de vidro junto ao bar. O **gazebo** é composto por uma cobertura de vidro posicionada entre os galhos da figueira, com 25 mesas que ocupam a outra parte frontal do lote.

A cuidadosa implantação da estrutura metálica sobre uma viga sem fundações sugere que o piso e a estrutura estejam flutuando sobre as raízes da árvore. O espaço ao redor da figueira é ocupado também por um espelho d'água.

No terceiro volume estão 35 mesas e a cozinha. Considerada o coração da casa e definida pelos arquitetos como uma caixa de vidro, essa área possui planta em L e foi subdividida em duas.

O primeiro salão, junto ao gazebo e paralelo à rua, pode ser fechado; o segundo - localizado no outro braço do L, em direção ao fundo do lote - divide o espaço com a cozinha. **Uma parede revestida de tijolos**, com caixilhos redondos, delimita esses dois ambientes e permite a visualização entre eles.

Junto à divisa lateral, um painel revestido com placas de madeira abriga a tubulação do ar-condicionado. Para otimizar o processo de preparação das refeições, a **cozinha recebeu iluminação natural**, zenital, e foi planejada de modo a reduzir ao mínimo a necessidade de movimentação dos funcionários.

No quarto volume, com 18 mesas e revestimento de madeira, destacam-se as luminárias, desenhadas pela equipe do autor juntamente com a Arquitetura da Luz. **O último setor** fica num apêndice do terreno, que se abre para uma rua perpendicular à via principal, onde está localizado o acesso de serviço. Com dois pavimentos, esse espaço é ocupado por áreas técnicas, como câmaras frias, escritório, lavagem e vestiário de funcionários.

A preocupação com aspectos técnicos, como ar-condicionado, filtragem da fumaça, iluminação e insolação, também marca o projeto. A central do equipamento de ar condicionado teve que ficar no subsolo, com distribuição pelas paredes laterais, pois a cobertura é de vidro.

Já o processo de **tratamento da fumaça** foi cuidadosamente elaborado, com o auxílio de consultores internacionais, sobretudo devido à pressão da vizinhança e ao fato de a cozinha ser equipada com quatro **grandes fornos à lenha**.

A fumaça passa por cinco filtros e transforma-se, no final do processo, em vapor de água.

Para a iluminação foram adotados cabos de aço, uma vez que não há forro nem laje. O excesso de luz no interior do restaurante é evitado com a instalação de anteparos.

Fernando Iglesias é filho do proprietário do restaurante, um imigrante espanhol que hoje possui também uma das mais respeitadas casas de carnes de São Paulo, entre outros negócios, no Brasil, na Argentina e na Espanha.

Texto resumido a partir de reportagem de **Fernando Serapião**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 260 Outubro 2001

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“[...] o projeto gira em torno de **uma árvore** – [...]”

“[...] a imensa árvore de **400 anos de idade**, que dá nome ao restaurante é a grande atração.”

“O projeto [do arquiteto] transformou a figueira na protagonista do espaço: [...]”

“Com 85 mesas, o restaurante pode ser dividido em cinco partes. **No bloco do acesso** principal estão o bar, a adega e sanitários e, em um pequeno mezanino, um espaço de múltiplo uso, para degustação, sala vip ou escritório.”

“**No terceiro volume** estão 35 mesas e a cozinha. Considerada o coração da casa e definida pelos arquitetos como uma caixa de vidro, essa área possui planta em L e foi subdividida em duas.”

“**O último setor** fica num apêndice do terreno, [...], onde está localizado o acesso de serviço. Com dois pavimentos, esse espaço é ocupado por áreas técnicas, como câmaras frias, escritório, lavagem e vestiário de funcionários.”

“**A preocupação com aspectos técnicos**, como ar-condicionado, filtragem da fumaça, iluminação e insolação, também marca o projeto.”

“Já o processo de **tratamento da fumaça** foi cuidadosamente elaborado, com o auxílio de consultores internacionais, sobretudo devido à pressão da vizinhança e ao fato de a cozinha ser equipada com quatro **grandes fornos à lenha**.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“**O último setor** fica num apêndice do terreno, que se abre para uma rua perpendicular à via principal, onde está localizado o acesso de serviço.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As fotografias não mostram a figueira que é 'protagonista do projeto. Elas enfatizam os interiores de uso da clientela.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO:
Qualidade do Lugar em *Food Services*

Cafeteria do Museu do Cafe, Santos - SP

Gesto Arquitetura



Bolsa de Café de Santos: um traço da era da cafeicultura



Na área de atendimento, à direita, movel-expositor desenhado para receber as sacas dos diferentes tipos de café



Os balcões de madeira em tons diferentes ajudam a criar clima acolhedor, em harmonia com o perfil histórico da edificação

Projeto

Narrativa

O projeto do escritório Gesto Arquitetura para o café do futuro Museu do Café, em Santos, no litoral paulista, procura **preservar o perfil histórico da edificação**, um dos exemplares mais significativos da arquitetura eclética remanescente do período áureo da cafeicultura no Brasil.

O edifício não teve perda nem acréscimo de elementos que desconfigurasse sua integridade espacial. Realizada quase que exclusivamente com **mobiliário de design contemporâneo**, nem por isso a intervenção mostra-se menos adequada à linguagem original.

Situada na lateral direita do hall de entrada principal, a Cafeteria do Museu é **composta por dois ambientes** - área de serviço/atendimento e salão - separados por parede de alvenaria, na configuração espacial restaurada.

O setor de serviço/atendimento fica no vértice formado pelo encontro entre a lateral e a parte frontal do edifício. **Balcões de desenhos curvos** revestidos com madeiras de tons variados delimitam os espaços reservados aos operadores da área de público.

Ao fundo, **painéis** também de madeira criam uma **segunda parede**, distanciada das originais, que não poderiam ser alteradas por causa do tombamento da construção.

O segundo ambiente (salão) situa-se dentro do perímetro do espaço mais nobre do edifício. **Painéis de vidro transparentes** separam sutilmente a área do café daquelas destinadas ao futuro museu, sem interferir na compreensão espacial.

Essa opção mostra-se sensata, uma vez que, embora o museu ainda não esteja operando, reconhece o café como coadjuvante.

Nas mesas, cadeiras e revestimento ali distribuídos também prevalece o design de linhas curvas e harmoniosas. Uma curiosidade do mobiliário desenvolvido pela Gesto é que algumas das peças foram desenhadas para também **acomodar instalações hidráulicas e elétricas**.

Texto resumido a partir de reportagem de **Adilson Melendez**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 256 Junho 2001

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“O projeto do escritório [de arquitetura] para o café do futuro Museu do Café, em Santos, no litoral paulista, procura **preservar o perfil histórico da edificação**.”

“Realizada quase que exclusivamente com **mobiliário de design contemporâneo**, nem por isso a intervenção mostra-se menos adequada à linguagem original.”

“[...] a Cafeteria do Museu é **composta por dois ambientes** - área de serviço/atendimento e salão – [...]”

“**Balcões de desenhos curvos** revestidos com madeiras de tons variados delimitam os espaços reservados aos operadores da área de público.”

“**O segundo ambiente** (salão) situa-se dentro do perímetro do espaço mais nobre do edifício. Painéis de vidro transparentes separam sutilmente a área do café daquelas destinadas ao futuro museu, [...]”

“Essa opção mostra-se sensata, uma vez que, embora o museu ainda não esteja operando, reconhece o café como coadjuvante.”

“Uma curiosidade do mobiliário desenvolvido [pelo escritório de arquitetura] é que algumas das peças foram desenhadas para também **acomodar instalações hidráulicas e elétricas**.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens mostram as áreas de uso da clientela, com destaque para a marcenaria; uma das imagens evidencia as características históricas do edifício.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Japengo, São Paulo - SP

Gui Mattos



Na fachada, a gigantesca persiana horizontal de madeira:
para despertar a curiosidade de quem passa



Ambiente de espera, entre o brise de
madeira e a grande vidraça: espaço
para tranquilizar o comensal



O salão, na área da antiga garagem.
O telhado foi rompido para dar lugar
ao pé-direito de quase 6 m



Reservados: nas paredes, o arquiteto desejava
uma cor forte, que contrastasse com o branco.

Projeto

Narrativa

Situado no Jardim Europa, uma das áreas mais valorizadas da capital paulista, o Japengo privilegia uma arquitetura de **linhas contemporâneas**, sem desprezar referências à cultura oriental.

"Reforma é um trabalho que não deixa o arquiteto voar muito alto; fica-se sempre preso ao que está construído", explica o arquiteto Gui Mattos, autor do projeto, criado a partir de uma residência.

Para a **fachada** - que o proprietário desejava **transparente** apenas o suficiente para despertar a **curiosidade** dos passantes - optou-se pela gigantesca **grade-persiana horizontal** de madeira, que protege a parede envidraçada interna.

O **ambiente de espera** ocupa o espaço entre o brise de madeira e a grande vidraça. Nele foi instalada uma espécie de jardim oriental, que leva o visitante, aturdido com o barulho externo, a um clima de tranquilidade.

Numa extremidade fica o pequeno tanque com a água caindo em bica; na outra, a figura do dragão, as tochas e, ao lado, o bar que serve à espera e ao salão principal.

Esse ambiente "de iniciação" comunica-se com o grande **salão**, instalado na área da antiga garagem da residência. O telhado foi rompido para dar lugar ao pé-direito de quase 6 m. O sushi bar fica nesse salão principal, de frente para a entrada.

Como ele foi projetado em desnível, o cliente sobe um degrau para sentar-se em cadeira comum (e não em banquetta alta), junto ao balcão, e o *sushi* mandesce um degrau para atendê-lo. Os dois ficam na mesma altura, um em pé e o outro sentado.

Subindo uma **escada lateral** - que, existente na edificação original, foi apenas alargada -, chega-se ao **mezanino**, antigo primeiro andar, que ocupava só uma parte da casa. De um lado localizam-se os banheiros e os três ambientes reservados, com portas em persiana.

Subindo mais três degraus, no outro lado, estão a **área do tatame**, com mesas baixas e almofadas em forma de rolo, um ambiente que pode ser isolado para comemorações, um escritório, o **monta-cargas** para sushi (que reduz o movimento de garçons na escada) e o bar.

Definida a arquitetura, Gui Mattos passou ao detalhamento do **forro**, enriquecido com ripas de madeira que embelezam e dão boa acústica, das **luminárias** e do **mobiliário**, que deveria ser exclusivo.

Para as mesas e balcões dos bares, foram escolhidos **tampos de assoalho de bambu** importado. A idéia inicial de fazer todo o piso desse material foi posta de lado, devido ao custo elevado. As **cadeiras**, de madeira da mesma tonalidade do bambu, foram fornecidas pela **Baraúna** e têm design que lembra os origamis.

Texto resumido a partir de reportagem de **Éride Moura**
Publicado originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 252 fevereiro 2001

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

"'Reforma é um trabalho que não deixa o arquiteto voar muito alto; fica-se sempre preso ao que está construído', explica o arquiteto [...], autor do projeto, criado a partir de uma residência.

Para a **fachada** - que o proprietário desejava **transparente** apenas o suficiente para despertar a curiosidade dos passantes - optou-se pela gigantesca **grade-persiana horizontal** de madeira, [...]."

"Numa extremidade fica o pequeno tanque com a água caindo em bica; na outra, a figura do dragão, as tochas e, ao lado, o bar que serve à espera e ao salão principal.

Esse ambiente 'de iniciação' comunica-se com o grande **salão**, instalado na área da antiga garagem da residência. O telhado foi rompido para dar lugar ao pé-direito de quase 6 m. O sushi bar fica nesse salão principal, de frente para a entrada."

"Subindo mais três degraus, no outro lado, estão a **área do tatame**, com mesas baixas e almofadas em forma de rolo, um ambiente que pode ser isolado para comemorações, um escritório, o **monta-cargas** para sushi (que reduz o movimento de garçons na escada) e o bar.

Definida a arquitetura, [o arquiteto] passou ao detalhamento do **forro**, enriquecido com ripas de madeira que embelezam e dão boa acústica, das **luminárias** e do **mobiliário**, que deveria ser exclusivo."

"A ideia inicial de fazer todo o piso desse material [bambu] foi posta de lado, devido ao custo elevado."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de espera, salão e reservados de uso da clientela. Não existem imagens do sushi-bar e do monta-cargas, 'que reduz o movimento dos garçons na escada', relatados no texto.

A 'gigantesca persiana horizontal de madeira' foi destacada em uma das imagens.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Sakana, São Paulo - SP

Gui Mattos

Escada: espelho
revestido de película roxa



Painel com a serpente de luz:
referência à cultura japonesa



Balcão de sushi no térreo e
os ambientes do piso superior.
No alto, as caixas d'água iluminadas:
solução para a falta de espaço

Os dois pavimentos vistos do alto. Ao fundo,
a iluminação que acompanha a serpente



Projeto

Narrativa

Antes de mais nada, uma explicação: sakana significa peixe em japonês. Com esse nome, meio malandro, o restaurante projetado por Gui Mattos foi construído na área antes ocupada por uma residência.

O imóvel fica muito próximo de um bar (também desenho de Mattos), na Vila Olímpia, zona sul paulistana. Como o morador reclamava continuamente do barulho, os proprietários alugaram o imóvel, transformado em restaurante.

Convidado a assumir o projeto, Gui Mattos resolveu demolir parte do imóvel, deixando apenas a estrutura. Para criar o espaço adequado, o arquiteto prolongou a laje que já existia sobre a garagem.

A área descoberta - o antigo jardim -, recebeu uma cobertura de lona tensionada, direcionada para baixo, formando um funil. **Quando chove**, a água captada desce para o interior do restaurante em forma de **ducha**, caindo sobre uma caixa de brita, colocada no salão de refeições do térreo.

Como o espaço era extremamente compacto, o arquiteto teve de trabalhar como nos projetos de arquitetura naval: cada ambiente foi detalhado cuidadosamente, de forma que cada elemento tivesse seu lugar exato no espaço.

A colocação das mesas também precisou ser muito bem estudada, pois, para ser economicamente viável, o restaurante deveria reunir 50 pessoas sentadas a cada rodada, preservando a área de circulação. Assim, as mesas foram posicionadas no salão térreo e no pavimento superior, que abriga ainda bar e tatame.

As caixas-d'água foram assumidas como elementos do projeto: em forma de tonéis de aço inoxidável, foram colocadas sobre uma prateleira no alto da parede do fundo do restaurante, destacadas por iluminação especial. Foi a melhor solução ante a falta de espaço.

O balcão de sushi, ao fundo, de frente para a rua, separa o salão da cozinha. O bar do térreo ocupa local próximo ao espaço de espera. **O tatame** foi projetado sobre uma plataforma de madeira e tem recosto - com almofada em rolo - que serve aos dois clientes vizinhos.

Antes de subir no estrado, o cliente tem um **espaço próprio para depositar os sapatos**. Ainda no piso superior, foi projetado outro bar, com monta-cargas ligado à cozinha.

As linhas discretas da fachada escondem um interior surpreendente, de cores alegres e variadas: vermelho-sangue, cinza quase preto, violeta.

No revestimento das paredes, Mattos lançou mão de tintas e texturas especiais, pastilhas de vidro vermelho ou preto, madeira escura, clara, ou pintada de vermelho, preto e roxo.

A luminotécnica tem seu ponto alto no piso superior, onde uma serpente, de cujo corpo sai a luminosidade, percorre toda a parede lateral e pode ser vista de qualquer ponto do restaurante.

O piso, todo em madeira, tem, logo na entrada, aparência de deque, com as tábuas separadas. No interior, elas vão se unindo até se transformar em assoalho.

O mobiliário, exceto as cadeiras, também foi desenhado pelo escritório do arquiteto.

Texto resumido a partir de reportagem de **Éride Moura**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 265 Março 2002

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“**Como o espaço era extremamente compacto**, o arquiteto teve de trabalhar como nos projetos de arquitetura naval: cada ambiente foi detalhado cuidadosamente, de forma que cada elemento tivesse seu lugar exato no espaço.

A colocação das mesas também precisou ser muito bem estudada, pois, para ser economicamente viável, o restaurante deveria reunir 50 pessoas sentadas a cada rodada, preservando a área de circulação. Assim, as mesas foram posicionadas no salão térreo e no pavimento superior, que abriga ainda bar e tatame.”

“**As caixas-d'água** foram assumidas como elementos do projeto:[...]”

“**O balcão de sushi**, ao fundo, de frente para a rua, separa o salão da cozinha. O bar do térreo ocupa local próximo ao espaço de espera. **O tatame** foi projetado sobre uma plataforma de madeira e tem recosto - com almofada em rolo - que serve aos dois clientes vizinhos.

Antes de subir no estrado, o cliente tem um **espaço próprio para depositar os sapatos**. Ainda no piso superior, foi projetado outro bar, com monta-cargas ligado à cozinha.”

“**A luminotécnica** tem seu ponto alto no piso superior, onde uma serpente, de cujo corpo sai a luminosidade, percorre toda a parede lateral e pode ser vista de qualquer ponto do restaurante.

O piso, todo em madeira, tem, logo na entrada, aparência de deque, com as tábuas separadas. No interior, elas vão se unindo até se transformar em assoalho.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“O imóvel fica muito próximo de um bar (também desenho [do arquiteto]), na Vila Olímpia, zona sul paulistana. Como o morador reclamava continuamente do barulho, os proprietários alugaram o imóvel, transformado em restaurante.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e o sushi-bar (do ponto de vista do salão – ao fundo em uma das imagens). Houve destaque para os elementos decorativos e para a iluminação.

Restaurante Citronelle, Teresina - PI

Gustavo Almeida



Marquise revestida com alumínio e porta de madeira maciça marcam o acesso ao restaurante



A caixa-d'água foi incorporada como elemento estético no interior do restaurante



Parede revestida com seixos de granulometrias diferentes cria interessante efeito no salão



Iluminação cuidadosa e discreta na composição do ambiente

Projeto

Narrativa

O restaurante Citronelle deveria funcionar, em princípio, apenas durante os 35 dias de duração da 2ª Mostra Terrasse de Decoração, realizada no início de 1999, em Teresina. Com o tempo, e o sucesso, o espaço transformou-se e ganhou status de construção permanente.

A mostra foi montada numa antiga residência de propriedade da empresa organizadora. Para a instalação do restaurante foi destinada boa parte da edificação, incluindo a antiga garagem.

O projeto aproveitou estruturas da casa, mas, pelas necessidades do programa, foi necessário ampliar a área construída, que chega hoje a quase 280 m², onde podem ser acomodadas até 80 pessoas sentadas.

Divisões internas foram remanejadas, aproveitando-se peças estruturais como elementos de composição do ambiente. No interior, uma parede de concreto remanescente, revestida com seixos de diferentes granulometrias, adquiriu interessante efeito visual.

Na parte frontal do lote, um novo corpo foi construído e incorporado à construção existente. A nova edificação, cuja cobertura é metálica, absorveu como elemento estético, em seu interior, uma antiga caixa-d'água que continua em uso.

O salão do restaurante situa-se na parte da frente do conjunto, onde antes ficava a garagem. Ele tem quase toda a extensão do fundo ocupada por um balcão, que funciona como mesa para clientes ou na montagem de bufês em recepções.

Nas paredes, grandes aberturas com vidro temperado integram o interior a jardins e áreas externas pavimentadas, onde também podem ser servidas refeições. O piso adotado interna e externamente é do tipo cerâmico.

A escolha do material em diversas cores, texturas e dimensões serviu para definir o restante dos acabamentos, como revestimentos, tecidos e pinturas, informa o arquiteto.

Texto resumido a partir de reportagem de Adilson Melendez
(Edição 246 - agosto 2000)

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“O restaurante Citronelle deveria funcionar, em princípio, apenas durante os 35 dias de duração da 2ª Mostra Terrasse de Decoração, realizada no início de 1999, em Teresina. Com o tempo, e o sucesso, o espaço transformou-se e ganhou status de construção permanente.”

“O projeto aproveitou estruturas da casa, mas, pelas necessidades do programa, foi necessário ampliar a área construída, que chega hoje a quase 280 m², onde podem ser acomodadas até 80 pessoas sentadas.”

“[...] No interior, uma parede de concreto remanescente, revestida com seixos de diferentes granulometrias, adquiriu interessante efeito visual.

Na parte frontal do lote, um novo corpo foi construído e incorporado à construção existente. A nova edificação, cuja cobertura é metálica, absorveu como elemento estético, em seu interior, uma antiga caixa-d'água que continua em uso.

O salão do restaurante situa-se na parte da frente do conjunto, onde antes ficava a garagem. Ele tem quase toda a extensão do fundo ocupada por um balcão, que funciona como mesa para clientes ou na montagem de bufês em recepções.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens internas destacam revestimentos e iluminação da área destinada à clientela, além, da 'caixa d'água incorporada como elemento estético”.

A área externa de acesso ao restaurante é apresentada em uma das imagens, mas sem uma descrição clara, correspondente à imagem, no texto.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Café da Sala São Paulo, São Paulo - SP

Haron Cohen



O espelho reflete a ambientação e os detalhes da arquitetura



Cadeiras Zig Zag e mesas de pequeno porte
definem o ritmo rápido e ágil do espaço



Vista a partir do mezanino: elementos novos se evidenciam

Projeto

Narrativa

Depois de passar por **minucioso trabalho de restauro** e adaptação comandado pelo arquiteto Nelson Dupré, parte da estação ferroviária Júlio Prestes foi transformada na Sala São Paulo de Concertos (veja PROJETO DESIGN 233, julho de 1999). Assim que a intervenção arquitetônica chegou ao final, o arquiteto **Haron Cohen** começou a realizar sua parte no trabalho, que, entre outros itens, incluía o projeto do café-bar.

Por se tratar de edifício tombado, a proposta para o **café não poderia causar nenhum tipo de interferência no espaço**, onde se destacam o piso em mosaico, colunas e paredes ornamentadas e os grandes caixilhos abertos para a praça.

Cohen optou pela **simplicidade**, instalando um balcão de granito preto com 8,5 m de comprimento que abriga pia, duas geladeiras e bancada de serviço. A parte frontal é revestida por um **espelho** cuja função é refletir a arquitetura, suavizando assim a presença do elemento estranho ao ambiente original.

Estantes de granito com prateleiras de vidro transparente intercalam as três portas de acesso à cozinha. No espaço do público, uma pequena área de estar faz o contraponto a 15 mesas com base de ferro maciço e tampo de mármore, desenhadas pelo arquiteto. Como complemento, Cohen escolheu as premiadas e compactas **cadeiras Zig Zag**, assinadas pelo designer holandês Gerrit **Rietveld**.

Posicionado estrategicamente em área de passagem do foyer, o café-bar se tornou ponto de atração na Sala São Paulo. No dia-a-dia, ele funciona como restaurante na hora do almoço e, devido ao sucesso entre os frequentadores, deve ampliar sua área de público.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 256 Junho 2001

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

- **Sobre os atores considerados no projeto,**

“Por se tratar de edifício tombado, a proposta para o **café não poderia causar nenhum tipo de interferência no espaço**, onde se destacam o piso em mosaico, colunas e paredes ornamentadas e os grandes caixilhos abertos para a praça.

[O arquiteto] optou pela **simplicidade**, instalando um balcão de granito preto com 8,5 m de comprimento que abriga pia, duas geladeiras e bancada de serviço. A parte frontal é revestida por um **espelho** cuja função é refletir a arquitetura, suavizando assim a presença do elemento estranho ao ambiente original.

Estantes de granito com prateleiras de vidro transparente intercalam as três portas de acesso à cozinha. No espaço do público, uma pequena área de estar faz o contraponto a 15 mesas [...]. Como complemento, [o arquiteto] escolheu as premiadas e compactas **cadeiras Zig Zag**, [...].

Posicionado estrategicamente em área de passagem do foyer, o café-bar se tornou ponto de atração na Sala São Paulo.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam revestimentos e mobiliário das áreas de uso da clientela.

PROARQ

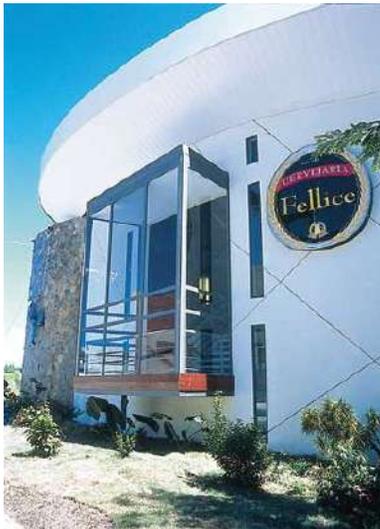
PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU\UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Cervejaria Fellice

Hochheimer Imperatori Arquitetura



Detalhe da circulação vertical que se projeta da fachada



Painéis de vidro adesivado delimitam os espaços internos



Vista do mezanino: a casa produz 40 mil litros de cerveja por mês e consome metade desse total



Pilares metálicos e dutos aparentes remetem à linguagem industrial

Projeto

Narrativa

Além de lojas, o **Shopping Center Studio 5**, em Manaus, engloba centro de convenções, casa de shows, parque temático, cinemas e a cervejaria e restaurante Fellice, projetada pelos arquitetos **George Frug Hochheimer** e **Luciano Martinelli Imperatori**, de São Paulo.

O ponto de partida foi estabelecer uma referência tipológica com os **mosteiros alemães do século 12**, onde a cerveja começou a ser produzida em escala industrial. Os arquitetos optaram pela estrutura mista e ergueram **uma construção simples**, formada por três blocos.

O **quadrado**, com três pavimentos, abriga cozinha, áreas de funcionários e dependências técnicas. O **volume circular** concentra adega no térreo, charutaria e a parte do mezanino onde está a área vip, reservada para festas ou reuniões de grupos maiores; varanda e salão principal se distribuem pelo centro. **A integração desse conjunto foi obtida pela cobertura metálica** de forma elíptica que simboliza a espuma da cerveja em um copo inclinado.

Para tirar melhor partido da localização estratégica do Fellice - no centro do estacionamento, próximo da saída dos cinemas e da casa de shows -, os arquitetos usaram transparências e dispuseram a **circulação vertical em uma caixa de vidro** projetada para fora da fachada, detalhes que tornam a edificação devassável.

A iluminação, baseada em princípios **cenográficos**, reforça essa intenção ao utilizar trilhos, canhões, filtros coloridos e dimmers, criando efeitos de luz que despertam a atenção de quem passa pelo entorno.

As áreas internas apresentam linguagem industrial, caracterizada por dutos, tubulações e pilares metálicos aparentes, pendentes com lâmpadas de vapor metálico de 250 W para iluminação geral, **piso de massa cimentícia colorida** e balcão revestido por **chapas de cobre**.

O equipamento de cervejaria, colocado acima da caixa dos banheiros, foi escolhido com a consultoria do mestre cervejeiro e tornou-se o **principal atrativo do Fellice**, podendo ser visto de todos os pontos da casa, que recebeu mesas e cadeiras de madeira envelhecida artificialmente.

Painéis de vidro delimitam os espaços internos e ostentam grandes adesivos com a seqüência de desenhos divertidos de um monge bebendo cerveja.

A cervejaria tem capacidade para 1200 pessoas e três palcos - um, externo, para pequenas apresentações de grupos musicais; outro destinado a espetáculos de maior porte; e o terceiro para ensaios das coreografias da **Festa do Boi**, evento anual de grande repercussão na região. Complementando o espaço, há **pista de dança** com assoalho em madeira, lojinha de suvenires e área para fumantes de charutos.

O Fellice entrou em funcionamento em julho de 2002, consolidando-se rapidamente como **ponto de encontro jovem** e referência da atual cozinha amazônica.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 276 Fevereiro 2003

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“O **quadrado**, com três pavimentos, abriga cozinha, áreas de funcionários e dependências técnicas. O **volume circular** concentra adega no térreo, charutaria e a parte do mezanino onde está a área *vip*, reservada para festas ou reuniões de grupos maiores; varanda e salão principal se distribuem pelo centro. **A integração desse conjunto foi obtida pela cobertura metálica** de forma elíptica que simboliza a espuma da cerveja em um copo inclinado.”

“**A iluminação**, baseada em princípios **cenográficos**, reforça essa intenção ao utilizar trilhos, canhões, filtros coloridos e *dimmers*, criando efeitos de luz que despertam a atenção de quem passa pelo entorno.”

“O **equipamento de cervejaria**, colocado acima da caixa dos banheiros, [...] tornou-se o **principal atrativo do Fellice**, [...]”

“A cervejaria tem capacidade para 1200 pessoas e três palcos - um, externo, para pequenas apresentações de grupos musicais; outro destinado a espetáculos de maior porte; e o terceiro para ensaios das coreografias da **Festa do Boi**, [...]. Complementando o espaço, há **pista de dança** [...], lojinha de suvenires e área para fumantes de charutos.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“[...] o **Shopping Center Studio 5**, em Manaus, engloba centro de convenções, casa de shows, parque temático, cinemas e a cervejaria e restaurante Fellice, [...]”

“**Para tirar melhor partido da localização** estratégica do Fellice - no centro do estacionamento, próximo da saída dos cinemas e da casa de shows -, os arquitetos usaram transparências e dispuseram a **circulação vertical em uma caixa de vidro** projetada para fora da fachada, detalhes que tornam a edificação devassável.”

“O Fellice entrou em funcionamento em julho de 2002, consolidando-se rapidamente como **ponto de encontro jovem** e referência da atual cozinha amazônica.”

• **Sobre a clonagem,**

“O ponto de partida foi estabelecer uma referência tipológica com os **mosteiros alemães do século 12**, onde a cerveja começou a ser produzida em escala industrial. Os arquitetos optaram pela estrutura mista e ergueram **uma construção simples**, formada por três blocos.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens das fachadas procuram evidenciar a permeabilidade da circulação vertical e a “linguagem industrial” do edifício.

As imagens internas destacam as áreas de uso da clientela e o equipamento da cervejaria.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



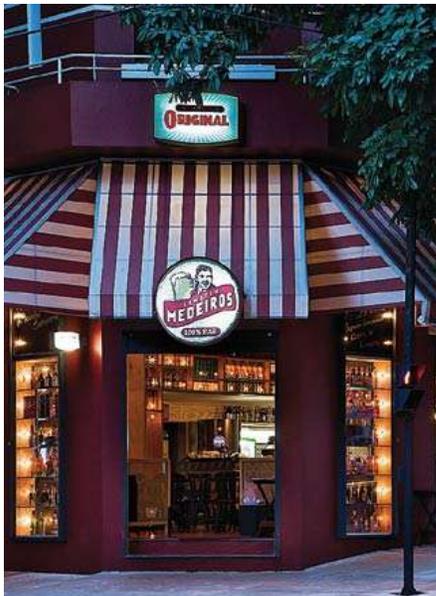
DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO:
Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Bar Armazém Medeiros
Local Belo Horizonte, MG
Início do projeto 2009
Conclusão da obra 2010
Área de intervenção 360 m²
Interiores Isabela Vecci (autora);
Camila Zyngier, Carla Medina,
Luciana Guizan e Rodrigo Martins
(colaboradores)
Fotos Gustavo Xavier

Bar Armazém Medeiros

Isabela Vecci



A fachada foi restaurada, valorizando-se a tipologia do sobrado de esquina



As prateleiras funcionam como contraponto vertical à ambiência escura dos revestimentos e à iluminação pontual



Alguns dos produtos comercializados antigamente pelo armazém compõem as prateleiras do bar

Projeto



Térreo
1. Entrada
2. Salão
3. Bar
4. Cozinha



Pavimento superior
1. Administração
2. Vestiários
3. Cozinha
4. Estoque
5. Área de serviço



Mezanino
1. Espaço para mesas
2. Vazio

Narrativa

Habituada à escala do objeto e ao universo museográfico, a arquiteta e designer Isabela Vecci adotou um viés de restauro cenográfico no projeto deste bar. Tendo à disposição um sobrado da década de 1940, em Belo Horizonte, ela retomou a ambiência e a espacialidade da construção original, de esquina, onde até os anos 1980 funcionou um armazém de nome Medeiros, que serviu de inspiração para a visualidade retrô do empreendimento.

Atuando em programa de natureza efêmera - bares são repaginados com certa frequência -, a arquiteta Isabela Vecci idealizou o projeto do Armazém Medeiros como contraponto à transitoriedade. E não apenas do bar em si, como também do processo de descaracterização do entorno de pequena escala construída.

Descontraído, portanto, o bar Armazém Medeiros ostenta como características principais a tipologia de esquina e o generoso pé-direito interno, ornamentado por prateleiras cenográficas que, feitas com madeira pinus, abrigam alguns dos itens (ainda em produção) comercializados antigamente naquele espaço.

Uma abordagem lúdica, portanto, a de mencionar e relacionar o presente uso da edificação com o programa original que o sobrado abrigava.

É grande a densidade de ocupação - 120 assentos apenas no pavimento térreo -, e o projeto priorizou a iluminação reduzida e pontual dos interiores, combinada com mobiliário e revestimentos em tonalidades escuras.

As prateleiras, por exemplo, são equipadas com lâmpadas de baixa potência ligadas em circuito diverso de sua especificação (110 volts em vez de 220), de modo a reduzir-se ainda mais a luminosidade efetiva.

Nesse contexto, a cenografia funciona como contraponto que valoriza a verticalidade do salão principal e, de quebra, organiza visualmente a interferência negativa das vigas e pilares de sustentação do mezanino.

O volume suspenso, embora não original da construção, foi mantido por Vecci numa das laterais do bar. Seus elementos estruturais, revestidos linearmente pelas prateleiras ornamentais, tornaram-se o elemento articulador dos interiores.

Complementam a ambiência cenográfica e retrô quatro candelabros artesanais, cujas pequenas cúpulas são constituídas por garrafas cortadas de cerveja.

Texto de Adilson Melendez
Publicada originalmente em PROJETO DESIGN
Edição 376 Junho de 2011

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“É grande a densidade de ocupação - 120 assentos apenas no pavimento térreo -, e o projeto priorizou a iluminação reduzida e pontual dos interiores, combinada com mobiliário e revestimentos em tonalidades escuras.”

“[...] Nesse contexto, a cenografia funciona como contraponto que valoriza a verticalidade do salão principal e, de quebra, organiza visualmente a interferência negativa das vigas e pilares de sustentação do mezanino.

“Complementam a ambiência cenográfica e retrô quatro candelabros artesanais, [...]”

• **Sobre a clonagem,**

“[...] a arquiteta [...] adotou um viés de restauro cenográfico no projeto deste bar. Tendo à disposição um sobrado da década de 1940, em Belo Horizonte, ela retomou a ambiência e a espacialidade da construção original, de esquina, onde até os anos 1980 funcionou um armazém de nome Medeiros, que serviu de inspiração para a visualidade retrô do empreendimento.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

A legenda das fotografias está diretamente relacionada ao texto. As imagens enfatizam a ambiência das áreas de uso da clientela e, também, a fachada, como exemplo da diretriz proposta de valorização da 'tipologia do sobrado de esquina'.”

São destacados os produtos que remetem ao armazém que existia ali anteriormente.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU\UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Mocotó Bar e Restaurante

Local Londres, Inglaterra

Início do projeto 2005

Conclusão da obra 2007

Área de intervenção 600 m²

Luminotécnica Light Técnica

Estrutura HRW Engineers

Instalações E+M

Gerenciamento do projeto MRA

Construção N J Richards

Fotos Leonardo Finotti

Mocotó Bar e Restaurante - Londres

Isay Weinfeld



Detalhe do contraste entre a madeira, o colorido das embalagens das bebidas e a luminosidade natural incidente pela fachada envidraçada



O balcão do bar tem tampo de cobre e revestimento frontal com perobinha-do-campo

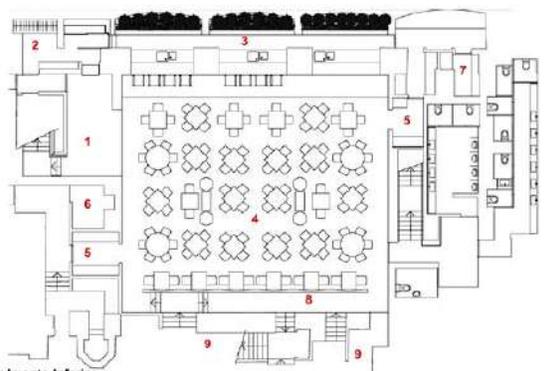


No pavimento inferior, a iluminação natural é garantida pelo distanciamento entre a laje e a fachada. O desenho curvo da borda foi criado pelo arquiteto



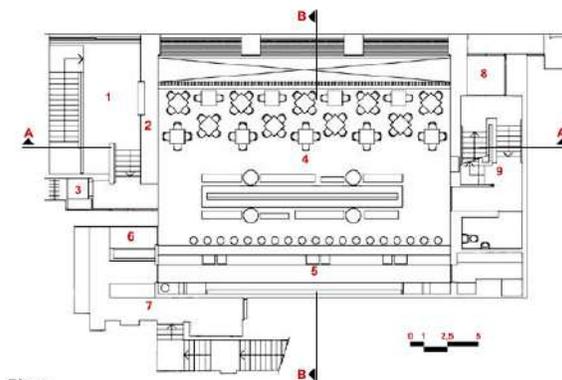
O bar do restaurante foi posicionado no alinhamento da fachada, destacando-se a visualização difusa do passeio público em função das cortinas de madeira desenhadas por Weinfeld

Projeto



Pavimento inferior

1. Hall do restaurante / 2. Chapelaria / 3. Bar
4. Salão do restaurante / 5. Hall dos garçons / 6. Depósito / 7. Acega / 8. Acesso ao bar / 9. Cozinha



Térreo

1. Acesso principal / 2. Recepção / 3. Chapelaria / 4. Salão do bar / 5. Bar / 6. Hall dos garçons
7. Acesso a cozinha e restaurante / 8. Acesso para deficientes físicos / 9. Acesso à administração

Narrativa

Mocotó é o mais novo endereço gastronômico brasileiro em Londres. Com arquitetura assinada por Isay Weinfeld, o bar e restaurante, localizado em região privilegiada da capital inglesa, ocupa o andar térreo e o subsolo de um edifício eclético com seis pavimentos. Através da espacialidade contemplativa, dos materiais naturais e de móveis de design nacional, o arquiteto criou interiores que mesclam a sofisticação com soluções para o uso descontraído e coletivo do espaço.

O bar ganha ares de boteco, instalado no andar térreo, junto ao passeio público. Mas subverte essa tradicional concepção brasileira de extensão imediata do espaço público: a fachada de vidro do Mocotó impede o acesso direto a partir da rua. Ele ocorre lateralmente, através de uma espécie de galeria coberta. Externamente, portanto, a aparência é de uma grande vitrine, delimitada pelo traçado de três aberturas retangulares.

A ambiência descontraída e convidativa é resultado do convívio coletivo nos interiores, enfatizado, sobretudo, pela mesa central, posicionada no eixo da entrada principal. Ela tem tampo único feito com madeira e ladrilhos hidráulicos monocromáticos, e, com dez metros de extensão, contorna os robustos pilares circulares da edificação. Ao centro, um contínuo sulco retangular agrega à mesa a função de revestido, e assim o desenho a qualifica mais uma vez como elemento agregador e de uso compartilhado.

Acompanham a setorização longitudinal do projeto o bar e a área para mesas individuais, que, posicionados junto às divisas posterior e frontal do lote, respectivamente, interligam-se através de forro inclinado. Este, visível desde a fachada, é revestido por delgados galhos de árvore, especificação que encontra correspondência no piso e nas meias paredes feitas com perobinha-do-campo. Em conjunto com o material de tampo, assentos e com a chapa de cobre do extenso balcão do bar, os revestimentos tornam o ambiente aconchegante e, até certo ponto, desprezioso. As antigas luminárias de luz focal também são importadas do Brasil.

Weinfeld criou também a bancada de apoio para bebidas, instalada junto à borda da laje térrea. Originalmente afastada da fachada, de forma a garantir a iluminação natural do subsolo, ela ganhou borda arredondada, que contrasta com as embalagens coloridas das bebidas brasileiras servidas no local.

No subsolo, o restaurante tem pouco mais de cem lugares. Ali, a linguagem mais formal dos interiores em muito deriva dos revestimentos e suas modulações - sai a perobinha e entra a madeira canela no piso, e o tampo de granito apicoado substitui o cobre do bar -, assim como das proporções e desenho da poltrona Kiko. Concebida por Sergio Rodrigues na década de 1950, ela é feita com jacarandá e couro branco.

Texto resumido a partir de reportagem
de Evelise Grunow
Publicada originalmente em PROJETO DESIGN
Edição 328 Junho de 2007

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

As áreas operacionais, como cozinha e afins, foram cortadas ou representadas sem qualquer layout indicativo de fluxos e da distribuição interna de bancadas, mobiliário e equipamentos. Nas plantas baixas, somente as áreas de uso da clientela para as refeições foram humanizadas.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“A ambiência descontraída e convidativa é resultado do convívio coletivo nos interiores, enfatizado, sobretudo, pela mesa central, posicionada no eixo da entrada principal. [...] Ao centro, um contínuo sulco retangular agrega à mesa a função de revestido, e assim o desenho a qualifica mais uma vez como elemento agregador e de uso compartilhado.”

“Acompanham a setorização longitudinal do projeto, o bar e a área para mesas individuais, que, posicionados junto às divisas posterior e frontal do lote, respectivamente, interligam-se através de forro inclinado.”

“As antigas luminárias de luz focal também são importadas do Brasil.”

“[O arquiteto] criou também a bancada de apoio para bebidas, [...] [...] ela ganhou borda arredondada, que contrasta com as embalagens coloridas das bebidas brasileiras servidas no local.”

“No subsolo, o restaurante tem pouco mais de cem lugares. Ali, a linguagem mais formal dos interiores em muito deriva dos revestimentos e suas modulações - [...], assim como das proporções e desenho da poltrona Kiko. Concebida por Sergio Rodrigues [...]”

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“Mocotó é o mais novo endereço gastronômico brasileiro em Londres.”

“O bar ganha ares de boteco, instalado no andar térreo, junto ao passeio público. Mas subverte essa tradicional concepção brasileira de extensão imediata do espaço público: a fachada de vidro do Mocotó impede o acesso direto a partir da rua. [...] Externamente, portanto, a aparência é de uma grande vitrine, [...]”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

A área do bar é destacada nas imagens, com ênfase para a permeabilidade exterior/interior através da vitrine, localizada no fundo do bar.

A claraboia, que permite a penetração da luz natural no salão, também foi destacada em uma das imagens.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Tenkai - Rio de Janeiro - RJ

Ivan Rezende

Ficha Técnica:
Restaurante Tenkai
Local Rio de Janeiro, RJ
Início do projeto 2005
Conclusão da obra 2006
Área de intervenção 282 m2
Arquitetura Ivan Rezende Arquitetura
Paisagismo Alexandra Martins e Esther Daemon
Programação visual Acti Design
Acústica Roberto Thompson Motta
Estrutura metálica Estrultec
Elétrica e hidráulica Eficientta
Ar condicionado Consult
Telefonia Inforest
Exaustão José Alexandre Irala Campos
Cálculo estrutural Gulper
Construção Tenerife
Fotos MCA Estúdio



A mistura de materiais e o uso de espelhos, com ênfase no sentido vertical, potencializam as relativamente pequenas dimensões do projeto



Piso e paredes têm o mesmo acabamento em determinados trechos, de forma a suavizar a definição de limites e ambientes

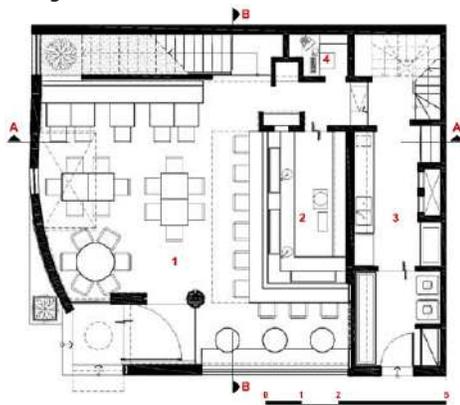


Iluminação indireta e travessas de madeira demarcam a área do balcão do sushi bar

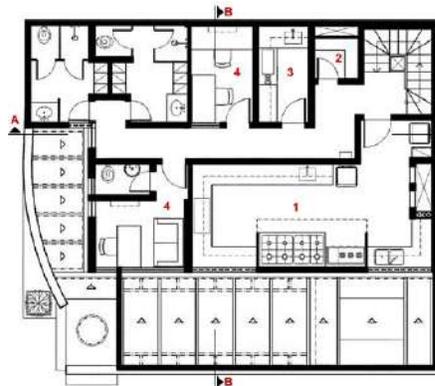


O recorte da laje junto à fachada distribui a luminosidade natural e interliga visualmente os dois

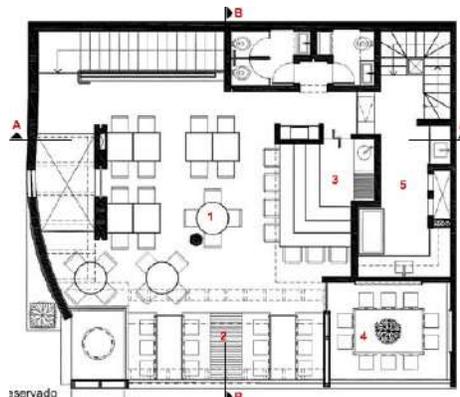
Projeto



Térreo
1. Salão
2. Sushi bar
3. Serviço
4. Caixa



2º pavimento
1. Cozinha
2. Depósito de louças
3. Cozinha kosher
4. Administração



1º pavimento
1. Salão
2. Reservado
3. Grelhados
4. Reservado fechado
5. Copa

Narrativa

A área interna relativamente pequena - constituída por três lajes que medem cerca de 12 x 10 metros - motivou o arquiteto Ivan Rezende a **tirar partido de enquadramentos naturais** e artificiais para valorizar as dimensões dos ambientes de atendimento ao público. Estes ocupam a porção central e áreas contíguas às fachadas frontais. Nos trechos posteriores da edificação concentram-se os setores funcionais, que abrigam atividades administrativas, de apoio e de serviços. No térreo e no primeiro andar, então, os salões das mesas têm implantação aproximadamente quadrada, com cada uma das faces delimitatórias utilizada como enquadramento da arquitetura.

Junto às fachadas, os recortes de **janelas assumem essa função cenográfica**, tanto em virtude dos desenhos que conformam, alternadamente verticais e horizontais, quanto da paisagem e intensidade de iluminação natural por elas incidente. Nas outras laterais, internas, são elementos arquitetônicos que desempenham tal papel. Assim, os balcões de preparo de alimentos, transversais aos salões, destacam-se pela contraposição da madeira escura que os constitui - **a escolha recaiu sobre o ébano catedral** - ao desenho em camadas e planos seqüenciais das paredes que os envolvem.

No térreo, por exemplo, o fechamento posterior do balcão de preparo do sushi é feito com concreto aparente, material a que foram sobrepostas peças de aço corten, recortadas com motivos tradicionais do Japão, assim como as vigas de madeira que revestem o teto. Elas são iluminadas por luz decorativa, na tonalidade vermelha, ocultas pelo forro rebaixado de gesso do salão central.

Também a escada se destaca visualmente nos interiores. Executada seqüencialmente com cimento em acabamento bruto e com chapa metálica, ela é delimitada por superfícies de aspecto rústico: de um lado o concreto aparente e do outro pintura sobreposta a **imagens iconográficas em alto-relevo**.

Já o andar superior recebe luz natural com maior intensidade, tanto em função das grandes aberturas da fachada quanto da presença de iluminação zenital. À maior luminosidade, então, contrapõe-se **apredominância da madeira nos revestimentos**, inclusive de pisos e paredes, padrão que enfatiza o aspecto sofisticado.

O projeto do restaurante Tenkai foi **premiado pelo IAB/RJ** na categoria arquitetura de interiores, em 2006.

Texto resumido a partir de reportagem de **Evelise Grunow**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 331 Setembro de 2007

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Todos os setores do projeto foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

· **Sobre os atores considerados no projeto,**

“A área interna relativamente pequena - constituída por três lajes que medem cerca de 12 x 10 metros - motivou o arquiteto [...] a **tirar partido de enquadramentos naturais** e artificiais para valorizar as dimensões dos ambientes de atendimento ao público. [...] Nos trechos posteriores da edificação concentram-se os setores funcionais, que abrigam atividades administrativas, de apoio e de serviços. No térreo e no primeiro andar, então, os salões das mesas têm implantação aproximadamente quadrada, [...]”

“Junto às fachadas, os recortes de **janelas assumem essa função cenográfica**, tanto em virtude dos desenhos que conformam, alternadamente verticais e horizontais, quanto da paisagem e intensidade de iluminação natural por elas incidente. [...] Assim, os balcões de preparo de alimentos, transversais aos salões, destacam-se pela contraposição da madeira escura que os constitui - [...]”

“Também a escada se destaca visualmente nos interiores.”

“[...] À maior luminosidade, então, contrapõe-se a **predominância da madeira nos revestimentos**, [...]”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e o sushi-bar (do ponto de vista do uso da clientela). Houve destaque para os revestimentos e elementos decorativos e para a iluminação.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU\UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO:
Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP

Projeto 2004

Conclusão da obra 2005

Área do terreno 400 m²

Área construída 415 m²

Arquitetura e interiores

Jayme Lago Mestieri

Paisagismo

Camila Kalafi Paisagismo

Construção

Raul Vergueiro Construtora

Fotos

Leandro Lourenço

Caça Bar e Cozinha - São Paulo - SP

Jayme Lago Mestieri



O painel fotográfico envolve o volume superior, que abriga administração e sanitários

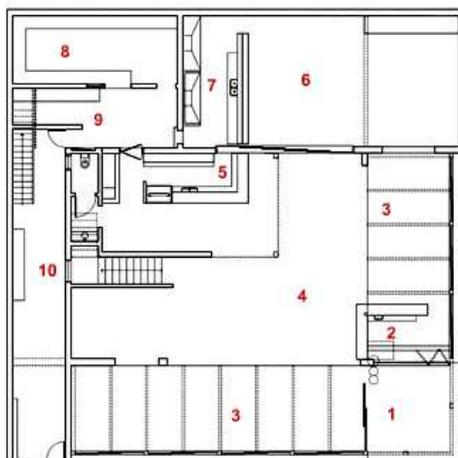


Grandes áreas com fechamento de vidro possibilitam ampla vista para a rua



A varanda lateral recebeu o mesmo tratamento que a principal. O fechamento alterna vidros fixos e móveis, com sistema de abertura pivotante. Ao fundo, o balcão secundário

Projeto



Térreo

1. Acesso
2. Balcão secundário
3. Varanda
4. Salão principal
5. Bar
6. Salão secundário
7. Grelha/forno a lenha
8. Cozinha
9. Preparo de alimentos
10. Acesso de serviço

Narrativa

O projeto de arquitetura do **Caça Bar e Cozinha** buscou atrair o interesse do público para a casa e seu pouco difundido tipo de culinária: pratos elaborados com carne de animais selvagens. A construção existente passou por **ampla reforma para abrigar o restaurante**. Os recuos da edificação original transformaram-se em varandas. No salão com pé-direito de oito metros, o volume que abriga a administração foi recoberto com um painel fotográfico visível da rua.

O bairro paulistano da Vila Olímpia está passando por **transformações viárias e de uso**. Em suas ruas estreitas ainda predominam pequenas casas, mas há cerca de uma década elas vêm cedendo cada vez mais terreno para grandes edifícios, em especial os de escritórios, além de prédios residenciais, bares e restaurantes. Uma dessas **antigas moradias**, localizada numa esquina de tráfego intenso, passou por ampla reforma para abrigar o Caça Bar e Cozinha, restaurante de 180 lugares.

O **ponto de partida** do projeto foi a antiga construção de dois pavimentos e com pequenos recuos. A **composição** horizontal das **fachadas**, que combina toras de eucalipto bruto no embasamento, panos de vidro na porção intermediária e régua de ipê marcando o volume original da casa, antecipa os elementos que serão encontrados nas **áreas internas**.

O **espaço do salão** surgiu a partir da demolição de algumas **paredes estruturais**, substituídas por pilares reforçados e contraventados. A área correspondente aos recuos originais ganhou **novo uso**, na forma de varandas que respondem pela transição entre a rua e os ambientes internos. Seu fechamento foi feito com grandes **panos de vidro temperado**, sem caixilhos. Esses panos podem ser parcialmente abertos - por meio de mecanismo pivotante - nos horários em que o trânsito é pouco intenso e fechados nos picos de tráfego. "Dessa forma conseguimos criar uma atmosfera tranquila, promover a **ventilação cruzada** e usar o sistema de ar condicionado apenas como complemento para o conforto", resume Jayme Mestieri.

Essa área **integra-se ao salão principal**, que apresenta pé-direito de quase oito metros em alguns pontos e onde um dos destaques é o **volume suspenso** que abriga a administração e os banheiros para clientes. Suas paredes são usadas como base para um amplo painel fotográfico, com predominância de tonalidades frias. Ele recebe **iluminação dirigida** a partir de luminárias instaladas no forro e pode ser visto da rua através das aberturas envidraçadas que marcam a porção superior das paredes perimetrais. Prateleiras com minidicróicas embutidas delimitam o acabamento em **tijolo aparente** na parte inferior das paredes e em **régua de ipê** na superior.

O balcão, situado na área com **forro rebaixado** em gesso, é outro ponto de destaque, com tampo de granito preto e base com pequenos troncos de eucalipto bruto, dispostos horizontalmente. Por trás dele alinham-se a cozinha e a grelha, voltada para o salão secundário. Este, também usado como espaço de eventos, possui cobertura em lona translúcida. Outro painel fotográfico, com as mesmas características do primeiro, aparece sob uma parede solta em régua de ipê.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 307 Setembro de 2005

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica. Não há qualquer layout indicativo da distribuição interna de bancadas, mobiliário e equipamentos.

A planta do segundo pavimento, mencionado no texto e sugerido pelas escadas representadas na planta baixa, não foi publicada.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

"O projeto de arquitetura do **Caça Bar e Cozinha** buscou atrair o interesse do público para a casa e seu pouco difundido tipo de culinária: [...]. Os recuos da edificação original transformaram-se em varandas. [...], o volume que abriga a administração foi recoberto com um painel fotográfico visível da rua."

"A **composição** horizontal das **fachadas**, [...], antecipa os elementos que serão encontrados nas **áreas internas**."

"O **espaço do salão** surgiu a partir da demolição de algumas **paredes estruturais**, substituídas por pilares reforçados e contraventados. [...]. Seu fechamento foi feito com grandes **panos de vidro** temperado, sem caixilhos. Esses panos podem ser parcialmente abertos [...]. 'Dessa forma conseguimos criar uma atmosfera tranquila, promover a **ventilação cruzada** e usar o sistema de ar condicionado apenas como complemento para o conforto', resume [o arquiteto]."

"Essa área **integra-se ao salão principal**, [...]. Ele recebe **iluminação dirigida** a partir de luminárias instaladas no forro e pode ser visto da rua através das aberturas envidraçadas [...]."

"O balcão, situado na área com **forro rebaixado** em gesso, é outro ponto de destaque, [...]. Por trás dele alinham-se a cozinha e a grelha, voltada para o salão secundário. Este, também usado como espaço de eventos, [...]."

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

"O bairro paulistano da Vila Olímpia está passando por **transformações viárias e de uso**. Em suas ruas estreitas ainda predominam pequenas casas, mas há cerca de uma década elas vêm cedendo cada vez mais terreno para grandes edifícios, em especial os de escritórios, além de prédios residenciais, bares e restaurantes. Uma dessas antigas moradias, localizada numa esquina de tráfego intenso, passou por ampla reforma para abrigar o Caça Bar e Cozinha, [...]."

"Esses panos podem ser parcialmente abertos [...] nos horários em que o trânsito é pouco intenso e fechados nos picos de tráfego. 'Dessa forma conseguimos criar uma atmosfera tranquila, [...]', resume [o arquiteto]."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens internas destacam as áreas de uso da clientela.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Giuseppe, Rio de Janeiro-RJ

Jean-Pierre Tortil

Ficha Técnica:

Restaurante Giuseppe

Local Rio de Janeiro, RJ

Data do início do projeto 2006

Data da conclusão da obra 2007

Área de intervenção 350 m²

Arquitetura e interiores Jean Pierre Tortil

Luminotécnica LD Studio

Estrutura, elétrica,

hidráulica e construção CS|TEC

Coordenação da obra Luís Salomé

Ar condicionado Frioterm

Fotos André Nazareth



O terraço dos fundos foi incorporado ao restaurante com a criação da cobertura envidraçada



Vista em direção do terraço dos fundos



Vista em direção da entrada, com destaque para as luminárias de tecido, envoltas por chapa metálica

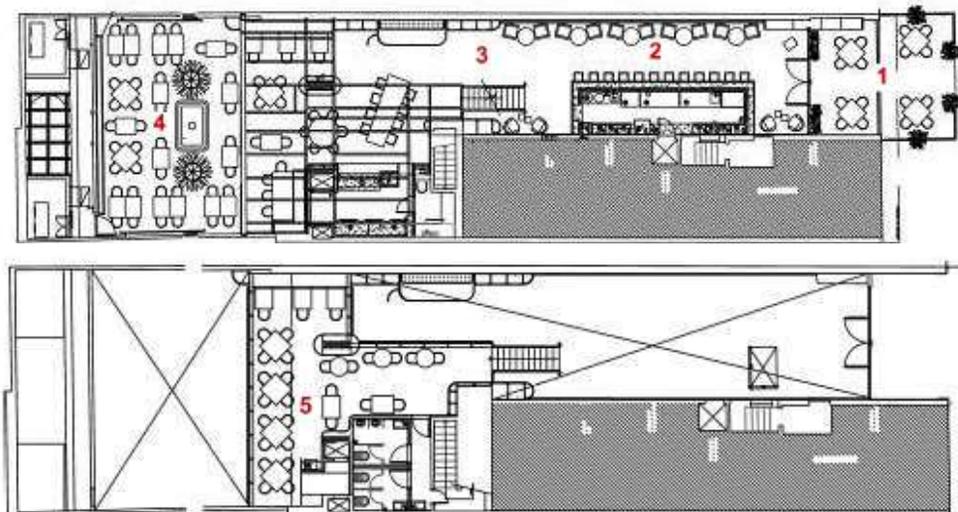


O pequeno jirau ganhou posição de destaque, sinalizada pela escada metálica

Projeto

Térreo/mezanino

1. Acesso
2. Bar
3. Acesso ao mezanino
4. Terraço envidraçado
5. Salão



Narrativa

O francês Jean-Pierre Tortil realiza uma aproximação literal à arquitetura. Seus interiores surgem da narrativa criada durante a fase de conceituação do projeto, a fim de que se estabeleça um conjunto de referências visuais determinantes dos setores do programa. No restaurante Giuseppe, implantado no Leblon, esse método de trabalho evocou a ambiência antiga italiana contraposta ao interior moderno, sofisticado.

A proporção da edificação favorecia a **relação dualista**. Comprido e com pé-direito elevado, o restaurante está em sintonia com a convivência entre elementos de naturezas visuais distintas, como detalhes rebuscados e materiais industriais, simples.

Piso e paredes apresentam texturas intrincadas. No primeiro, a área de entrada é marcada pela paginação delicada de pequenas pastilhas cerâmicas, que se repetem em toda a área de influência do bar. Já as paredes tiveram processo artesanal de construção, uma vez que resultam da sobreposição de pedras de formas irregulares e por vezes provenientes de demolição, escolhidas no local a partir de testes realizados em toda a extensão longitudinal do restaurante. **Uma a uma, as pedras eram colocadas** temporariamente, redimensionadas e finalmente assentadas, segundo diagramação concebida simultaneamente pelo arquiteto.

Essas superfícies receberam iluminação indireta e linear, criada pela lighting designer Mônica Lobo. Ela forma quadrados e retângulos inspirados no desenho do grande espelho do bar junto à entrada -**uma referência a Mondrian**, explica o arquiteto - e funciona como contraponto à textura e à irregularidade do revestimento de pedras.

Na parte posterior do lote, em que o restaurante tem a largura duplicada, entram em cena as grandes vitrines criadas por Tortil. Seu desenho teve origem no enfrentamento de um ponto negativo dos interiores, ou seja, no embate sobre o que fazer com o grande pilar central de sustentação do mezanino. **Chegou-se a pensar na eliminação do jirau** e de seu pilar, mas, em vista da perda de lotação dela resultante, a opção adotada foi oposta: utilizá-lo como elemento cênico, uma ampla vitrine vertical e oblonga que guarda as taças usadas no restaurante. Iluminada e revestida internamente com espelho, ela funciona também como grande luminária, que tem como referência a arquitetura da tradicional confeitaria Colombo, no Rio de Janeiro. "Essas **histórias e evocações criam referências coletivas**, as pessoas se sentem em casa no restaurante", explica Tortil.

Também o **mezanino se apresentava como desafio**, em virtude do pé-direito reduzido. O arquiteto, então, revestiu-o externamente com gradil feito de tela metálica, na cor grafite, de modo que a expectativa de se entrar em local menor do que ele efetivamente é criasse efeito contrário. Nesse sentido, vale destacar a cobertura envidraçada do terraço nos fundos, perceptível desde o mezanino.

Em todo o restaurante, as telas metálicas e o tratamento aparente da tubulação de ar-condicionado contrabalançam, com sua imagem industrial, os **detalhes sofisticados** dos interiores.

Texto resumido a partir de reportagem de **Evelise Grunow**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 342 Agosto de 2008

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

As áreas operacionais, como cozinha e afins, não foram representadas - as características das plantas levam a entender que se tratam das áreas obscurecidas nos desenhos.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"Seus interiores surgem da narrativa criada durante a fase de conceituação do projeto, a fim de que se estabeleça um conjunto de referências visuais determinantes dos setores do programa."

"Comprido e com pé-direito elevado, o restaurante está em sintonia com a convivência entre elementos de naturezas visuais distintas, como detalhes rebuscados e materiais industriais, simples."

"[...] **Uma a uma, as pedras eram colocadas** temporariamente, redimensionadas e finalmente assentadas, segundo diagramação concebida simultaneamente pelo arquiteto."

Essas superfícies receberam iluminação indireta e linear, [...]. Ela forma quadrados e retângulos inspirados no desenho do grande espelho do bar junto à entrada - **uma referência a Mondrian**, explica o arquiteto - e funciona como contraponto à textura e à irregularidade do revestimento de pedras."

"[...]enfrentamento de um ponto negativo dos interiores, ou seja, no embate sobre o que fazer com o grande pilar central de sustentação do mezanino. **Chegou-se a pensar na eliminação do jirau e de seu pilar**, mas, em vista da perda de lotação dela resultante, a opção adotada foi oposta: utilizá-lo como elemento cênico, uma ampla vitrine vertical [...]."

"Também o **mezanino se apresentava como desafio**, em virtude do pé-direito reduzido."

"Em todo o restaurante, as telas metálicas e o tratamento aparente da tubulação de ar-condicionado contrabalançam, com sua imagem industrial, os **detalhes sofisticados** dos interiores."

• Sobre a clonagem,

"O [arquiteto] francês [...] realiza uma aproximação literal à arquitetura. Seus interiores surgem da narrativa criada durante a fase de conceituação do projeto, a fim de que se estabeleça um conjunto de referências visuais determinantes dos setores do programa. No restaurante Giuseppe, implantado no Leblon, esse método de trabalho evocou a ambiência antiga italiana contraposta ao interior moderno, sofisticado."

"Comprido e com pé-direito elevado, o restaurante está em sintonia com a convivência entre elementos de naturezas visuais distintas, como detalhes rebuscados e materiais industriais, simples."

"Iluminada e revestida internamente com espelho, ela funciona também como grande luminária, que tem como referência a arquitetura da tradicional confeitaria Colombo, no Rio de Janeiro. "Essas histórias e evocações criam referências coletivas, as pessoas se sentem em casa no restaurante", explica [o arquiteto]."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam as áreas de uso da clientela.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Bar do Beco Cachaçaria , Ouro Preto-MG

Jô Vasconcelos



Transformação: antigo porão semi-abandonado abriga um bar-cachaçaria no centro de Ouro Preto



Nas paredes, as prateleiras onde ficam expostas as garrafas de cachaça.
Mesas: tampos-vitrines para obras de arte



Balcão de atendimento:
no centro do salão, integrado à cozinha



Nas paredes, as prateleiras onde ficam expostas as garrafas de cachaça.

Projeto

Narrativa

O Bar do Beco Cachaçaria segue a tendência de **detransformação de porões** do casario do centro de Ouro Preto em **bares e restaurantes** - de que é exemplo o Piaceri, projeto de Éolo Maia e Jô Vasconcellos (PROJETO DESIGN 224, setembro de 1998). O Cachaçaria, porém, foi desenvolvido apenas por Jô. Nas palavras da arquiteta, a intenção era criar um local para "desfrutar uma boa cachacinha, comer deliciosos tira-gostos, encontrar-se e conspirar".

Para adequá-lo ao novo uso, Jô **eliminou algumas das divisões** existentes e criou um espaço único, porém com pequenas sutilezas, a fim de estabelecer ambientes distintos. A instalação da cozinha na área de um antigo depósito, fora do alinhamento lateral do imóvel, amplia o bar. Quem chega tem **asensação de um local maior** do que ele realmente é - impressão alimentada por algumas paredes revestidas com espelhos. Um balcão central é utilizado no atendimento às mesas.

A **nova cozinha**, aberta, participa do ambiente geral do bar. Uma pequena área antes descoberta foi adaptada para abrigar o banheiro. No bar, as próprias paredes servem de suporte às prateleiras de exposição das garrafas de cachaça. "O **piso em quartzito** foi enriquecido com pequenas inserções de **pastilha de vidro azul**", informa Jô. Pastilhas de vidro também revestem os pilares que sustentam o balcão em granito preto e vedação com chapa galvanizada, utilizada ainda para vedar as frestas existentes entre os barrotes.

As **mesas** têm desenho especial: os **tampos funcionam** como **vitrines de vidro** para para exibir produção artística, uma vez que as paredes estão reservadas à exposição das garrafas. Periodicamente, os objetos expostos nas mesas são alterados. "É uma maneira de mudar o bar e mostrar obras de arte e poemas, por exemplo", explica a arquiteta.

Texto resumido a partir de reportagem de **Adilson Melendez**
(Edição 246 - agosto 2000)

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

"O Bar do Beco Cachaçaria segue a tendência de **transformação de porões** do casario do centro de Ouro Preto em **bares e restaurantes** [...]. Nas palavras da arquiteta, a intenção era criar um local para 'desfrutar uma boa cachacinha, comer deliciosos tira-gostos, encontrar-se e conspirar'."

"A instalação da cozinha na área de um antigo depósito, fora do alinhamento lateral do imóvel, amplia o bar. Quem chega tem a **sensação de um local maior** do que ele realmente é - impressão alimentada por algumas paredes revestidas com espelhos. Um balcão central é utilizado no atendimento às mesas."

"A **nova cozinha**, aberta, participa do ambiente geral do bar. Uma pequena área antes descoberta foi adaptada para abrigar o banheiro. No bar, as próprias paredes servem de suporte às prateleiras de exposição das garrafas de cachaça."

"As mesas têm desenho especial: os **tampos funcionam** como **vitrines de vidro** para exibir produção artística, uma vez que as paredes estão reservadas à exposição das garrafas. Periodicamente, os objetos expostos nas mesas são alterados. 'É uma maneira de mudar o bar e mostrar obras de arte e poemas, por exemplo', explica a arquiteta."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e o balcão de atendimento integrado à cozinha (do ponto de vista da clientela). Houve destaque para os elementos decorativos e de exposição de bebidas.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Noyoi, São Paulo-SP

José Ricardo Basiches e Ronaldo Shinohara

Ficha Técnica:

Restaurante Noyoi

Local São Paulo, SP

Início do projeto 2003

Conclusão da obra 2004

Área do terreno 400 m²

Área construída 515 m²

Arquitetura e interiores

José Ricardo Basiches Ronaldo Shinohara

Luminotécnica Simone Previtali

Cozinha ABC Cook

Caixilharia Bergara

Construção

Ilan Glezer e Márcio Frisher

Fotos Gal Oppido



O sushi bar do térreo repete a cor preta característica das divisas externas

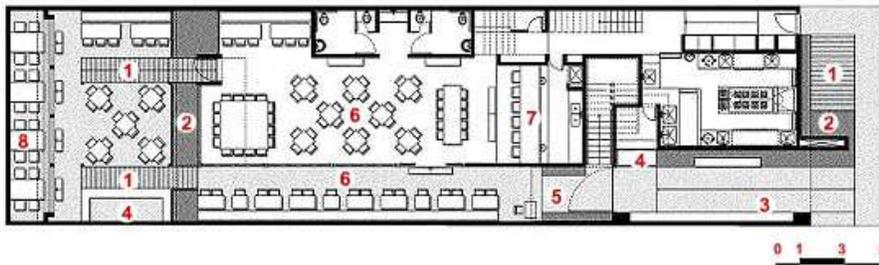


A iluminação natural harmoniza os revestimentos escuros, em preto e vermelho intenso, e cria ambiência de espaço aberto, externo.



Vista do bar dos fundos. A interação de revestimentos pretos e vermelhos remete à identidade da marca do restaurante

Projeto



Térreo

1. Deque

2. Espelho d'água

3. Espera

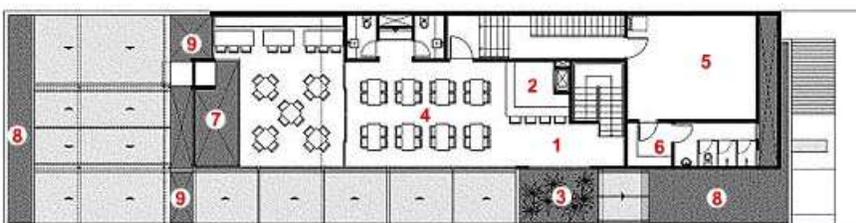
4. Bar

5. Recepção

6. Salão

7. Sushi bar

8. Tatame



Pavimento superior

1. Hall

2. Sushi bar

3. Jardim

4. Salão

5. Depósito

6. Vestiário

7. Vazio

8. Laje

9. Policarbonato

Narrativa

A nova unidade do restaurante japonês Noyoi, no bairro da Vila Olímpia, em São Paulo, foi projetada por José Ricardo Basiches e Ronaldo Shinohara. Aos arquitetos coube o desafio de compatibilizar um edifício voltado aos interiores, condição fundamental ao aproveitamento dos mais de 35 metros de extensão do lote, com a pretendida linguagem de espaço aberto e amplo. Iluminação natural e setorização desempenham papel de destaque na resolução dessa delicada equação.

As áreas de atendimento do Noyoi ocupam os dois terços posteriores do terreno retangular; espaços funcionais, como cozinha e depósitos, foram implantados na parte frontal da edificação. Assim, na face externa, o restaurante se caracteriza por volumes cegos, pintados na cor preta ou com acabamento de cimento queimado.

O transpasse de superfícies sinaliza e ao mesmo tempo qualifica a pequena entrada, feita por corredor lateral. Em modesto ambiente, de pouco mais de dois metros de largura, o recorte de extensas paredes dá lugar a bancos contínuos, de concreto e madeira, que anunciam o despojamento dos interiores.

O layout geral é articulado pelo bloco envidraçado, interno, posicionado na lateral direita. Ele possui dois pavimentos, que abrigam sushi bar e salões centrais, e é apoiado em grande patamar revestido com madeira. Sua caixilharia de vedação tem modulação originária da fachada do antigo restaurante, cujo reaproveitamento se impunha como condição prioritária ao projeto. Os arquitetos previram a reutilização do amplo painel de metal e vidro na parte posterior do novo volume, partido que ao mesmo tempo explicita o crescimento do Noyoi e elucida a relação entre os pés-direitos dos dois andares.

Isso porque a mudança de endereço ocorreu sem a interrupção do funcionamento do restaurante, ou seja, em apenas dois dias a fachada antiga foi desmontada e reinstalada na nova edificação. Frente à impossibilidade de modificar suas dimensões, o projeto teve que fazer coincidir a altura da laje de piso com o travamento superior da caixilharia preservada. As esquadrias complementares, posicionadas na lateral longitudinal e acima da laje de concreto, reproduzem a modulação daquela reaproveitada.

Em torno do bloco envidraçado, os espaços residuais deram origem ao **pátio** posterior e ao salão lateral, marcado por extenso banco. Destaca-se a **interação** das paredes pretas e vermelhas, cores que identificam a marca, com a **luz** natural proveniente da divisa direita e de áreas de iluminação zenital, assim como a criação de um tatame junto à divisa posterior.

O **detalhamento** dos interiores transferiu para dentro do lote a lógica de vizinhança, característica das relações arquitetônicas em lojas de rua. O projeto não só criou um **edifício interno**, definido pelo volume envidraçado, como a ele incorporou a idéia de uma entrada principal, no caso posicionada junto ao pátio posterior, e elementos próprios da delimitação e transição entre espaços externos e internos, como passarelas e espelhos d'água.

Texto resumido a partir de reportagem de **Evelise Grunow**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 317 Julho de 2006

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“Aos arquitetos coube o desafio de compatibilizar um edifício voltado aos interiores, [...], com a pretendida linguagem de espaço aberto e amplo. Iluminação natural e setorização desempenham papel de destaque na resolução dessa delicada equação.”

As áreas de atendimento do Noyoi ocupam os dois terços posteriores do terreno retangular; espaços funcionais, como cozinha e depósitos, foram implantados na parte frontal da edificação.”

“O layout geral é articulado pelo bloco envidraçado, [...]. Ele possui dois pavimentos, que abrigam sushi bar e salões centrais, [...]. Sua caixilharia de vedação tem modulação originária da fachada do antigo restaurante, cujo reaproveitamento se impunha como condição prioritária [...].”

“[...] a mudança de endereço ocorreu sem a interrupção do funcionamento do restaurante, ou seja, em apenas dois dias a fachada antiga foi desmontada e reinstalada na nova edificação. Frente à impossibilidade de modificar suas dimensões, o projeto teve que fazer coincidir a altura da laje de piso com o travamento superior da caixilharia preservada. As esquadrias complementares, [...], reproduzem a modulação daquela reaproveitada.”

“[...] os espaços residuais deram origem ao **pátio** posterior e ao salão lateral, [...]. Destaca-se a **interação** das paredes pretas e vermelhas, cores que identificam a marca, com a **luz** natural proveniente da divisa direita e de áreas de iluminação zenital, assim como a criação de um tatame junto à divisa posterior.”

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“O **detalhamento** dos interiores transferiu para dentro do lote a lógica de vizinhança, característica das relações arquitetônicas em lojas de rua.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela, o sushi-bar e o bar (ambos do ponto de vista do uso da clientela). Houve destaque para os revestimentos e elementos decorativos e para a iluminação.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Suplicy Cafés Especiais, São Paulo-SP

Kiko Salomão

Ficha Técnica:

Suplicy Cafés Especiais

Local São Paulo, SP

Projeto 2003

Conclusão da obra 2003

Área do terreno 167,16 m²

Área construída 321,76 m²

Interiores Kiko Salomão

Luminotécnica

Mingrone Iluminação

Acústica Kiko Salomão/Illbruck

Construção, estrutura,

elétrica e hidráulica Saeng

Acústica Berenice Lins

Ar condicionado Assistec

Fotos Alain Brugier



Na fachada, revestimento de inox contrasta com logotipo rosa



O porcelanato branco das paredes do Suplicy Cafés Especiais contrapõe-se à madeira



Poltronas de couro conferem calor ao espaço



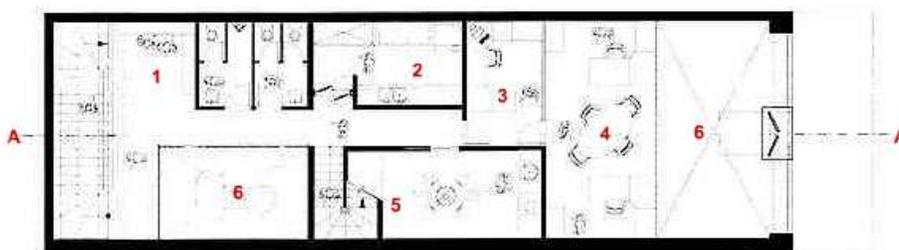
O balcão de atendimento é de inox e madeira

Projeto



Térreo

1. Acesso
2. Bistrô
3. Salão
4. Balcão de atendimento
5. Máquina de torrefação
6. Lounge
7. Balcão do mestre cafeeiro
8. Depósito



Mezanino

1. Loja
2. Cozinha
3. Secretaria
4. Administração
5. Degustação
6. Vazio

Narrativa

Em lugar do sommelier, entra em cena o especialista em café, o barista. Para sofisticar o consumo do produto - a exemplo do que aconteceu com o vinho na década passada -, o **café Suplicy**, com arquitetura de interiores de Kiko Salomão, mescla influências de estabelecimentos **londrinos** com referências utilizadas em outros projetos do arquiteto, cujo trabalho é caracterizado pelo exaustivo processo de detalhamento.

O programa do local - chamado Suplicy Cafés Especiais - foi distribuído em três níveis: no **térreo** fica a área de atendimento; no **mezanino** estão a loja de grãos, os sanitários, a cozinha, áreas de degustação e administração; e o **último piso** abriga o depósito.

O imóvel que abriga o café, na alameda Lorena, foi ocupado anteriormente pelo restaurante Mr. Fish, desenhado em 1992 por **Batagliesi, Carvalho & Hirata**. Dele, o Suplicy herdou a estrutura e a posição do balcão de atendimento, no térreo, e da cozinha, no mezanino, interligados por monta-cargas.

Além disso, foi mantido o pé-direito duplo no fundo do espaço, iluminado por uma **clarabóia**. Outra altura dupla, na parte da frente, foi idealizada por Salomão. Esse vazio frontal confere à fachada uma **“personalidade marcante”**, desejo partilhado por cliente e arquiteto.

Na calçada, bancos de madeira em balanço acentuam o caráter público do local e, auxiliados por mesas removíveis, são utilizados para atendimento rápido.

Grandes **painéis de vidro** transformam o espaço interno em vitrine. Paralelos à fachada, balcões inspirados, segundo Salomão, no **Deam de Lucca de Nova York**, complementam mesas e poltronas na tarefa de atender ao público.

Desde a face externa, o projeto trabalha com **contrastes de diferentes materiais e cores**, como o rosa do logotipo e o acabamento em aço inoxidável que reveste a fachada. A mesma lógica continua no interior (o inox no balcão e o vermelho nas máquinas de café) e é realçada pela diferença entre a madeira escura (mogno laqueado) do móvel atrás do balcão e o porcelanato branco que reveste as paredes.

Esse tipo de revestimento de alvenaria foi adotado anteriormente em outra obra de Salomão - o **Restaurante**, que, assim como o Suplicy, utilizou cadeiras Formiga, desenhadas por **Arne Jacobsen**.

Um dos pontos mais interessantes do projeto é o embate entre a **frieza** do azulejo e do inox e o **calor** da madeira e do couro das confortáveis poltronas, semelhantes às utilizadas por Salomão no **hotel Estampalza Berrini** (leia **PROJETODESIGN 247**, setembro de 2000).

O **toque de informalidade** é dado pelo cardápio manuscrito, que utiliza o porcelanato como suporte.

Texto resumido a partir de reportagem de **Fernando Serapião**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 291 Maio de 2004

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“[...] Para sofisticar o consumo do produto - a exemplo do que aconteceu com o vinho na década passada -, o **café Suplicy**, [...], mescla influências de estabelecimentos **londrinos** com referências utilizadas em outros projetos do arquiteto, cujo trabalho é caracterizado pelo exaustivo processo de detalhamento.

O programa do local - chamado Suplicy Cafés Especiais - foi distribuído em três níveis: no **térreo** fica a área de atendimento; no **mezanino** estão a loja de grãos, os sanitários, a cozinha, áreas de degustação e administração; e o **último piso** abriga o depósito.”

“Outra altura dupla, na parte da frente, foi idealizada [pelo arquiteto]. Esse vazio frontal confere à fachada uma **“personalidade marcante”**, desejo partilhado por cliente e arquiteto.”

“Paralelos à fachada, balcões inspirados, segundo [o arquiteto], no **Deam de Lucca de Nova York**, complementam mesas e poltronas na tarefa de atender ao público.”

“Um dos pontos mais interessantes do projeto é o embate entre a **frieza** do azulejo e do inox e o **calor** da madeira e do couro das confortáveis poltronas, semelhantes às utilizadas [pelo arquiteto] no **hotel Estampalza Berrini**.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“**Na calçada**, bancos de madeira em balanço acentuam o caráter público do local [...].”

“Grandes **painéis de vidro** transformam o espaço interno em vitrine.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam revestimentos externos e internos, como também o mobiliário interno.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante, São Paulo-SP

Kiko Salomão



Bar marca entrada do Restaurante



Pilhas de pratos ocupam nichos existentes



As cadeiras Formiga, de Arnold Jacobsen,
e as pilhas de pratos destacam-se no salão



Laterais do passa-prato são ocupadas
por painéis de bandejas de alumínio

Projeto

Narrativa

Pilhas de pratos e bandejas de aço inoxidável foram usados para personalizar o ambiente do **Restaurante**, cujo nome já sugere o uso.

Situado na avenida Brigadeiro Faria Lima, em São Paulo, o estabelecimento divide o espaço locável do térreo de um edifício comercial com uma casa noturna.

O Restaurante possui **planta assimétrica**, regularizada com a definição de uma área ortogonal que abriga o salão e o bar. Este está implantado em frente ao acesso principal e aquele, à direita, separados por um painel de vidro.

Dois sofás estão dispostos nas extremidades do salão. Para os demais assentos, as clássicas **cadeiras Formiga**, do arquiteto dinamarquês Arno Jacobsen, na cor laranja. À esquerda, a **cozinha ocupa uma área em L**, interligando-se à área de atendimento ao público por um passa-prato. Os sanitários, ao fundo, não sofreram modificações em planta.

O empreendimento foi desenhado para servir a um público variado: **de dia**, pessoas que trabalham nos escritórios da região; **à noite**, jovens que procuram um lugar movimentado ou freqüentam a casa noturna vizinha. Os oito sócios iniciais solicitaram a Salomão que criasse um **ambiente sem tema determinado**. Mas o que pode parecer uma bênção para o profissional do desenho - o cliente não interferir na definição do espaço - tornou-se uma responsabilidade a mais para o autor: dar personalidade ao estabelecimento.

Inspirado pelo nome, Salomão criou um espaço com elementos caros à **cozinha industrial**, como pilhas de pratos e bandejas de aço inoxidável. Segundo ele, a idéia da **louça empilhada** - são 12 mil, no Restaurante - surgiu do cenário para um anúncio, em revista italiana, com mobiliário do arquiteto e designer italiano Antonio Citterio.

“A irregularidade de algumas paredes, que possuem nichos deixados pelo projeto do edifício, em vez de atrapalhar, acabou ajudando a encaixar as pilhas de pratos”, confessa o arquiteto.

As paredes próximas às pilhas receberam azulejos brancos. Outras duas paredes foram **revestidas com bandejas de aço inoxidável**, que formam painéis geométricos. Com cores e texturas de aparência contemporânea, o espaço tem forro composto por caixas quadrangulares abertas, cujo interior é revestido com material acústico.

O fato de o restaurante ocupar o térreo de um edifício de escritórios de alto padrão, apesar de pouco comum, possui paralelos. Em Nova York, por exemplo, o famoso Four Seasons, projeto do norte-americano Philip Johnson, fica no edifício Seagram, obra de Mies van der Rohe.

Em São Paulo, o Spot, desenhado pelos arquitetos André Vainer e Guilherme Paoliello, está instalado em área do edifício Cetenco Plaza, na avenida Paulista.

Texto resumido a partir de reportagem de **Fernando Serapião**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 260 Outubro 2001

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“O Restaurante possui planta **assimétrica**, regularizada com a definição de uma área ortogonal que abriga o salão e o bar.”

“Dois sofás estão dispostos nas extremidades do salão. Para os demais assentos, as clássicas **cadeiras Formiga**, [...]. À esquerda, a **cozinha ocupa uma área em L**, interligando-se à área de atendimento ao público por um passa-prato. Os sanitários, ao fundo, não sofreram modificações em planta.”

“Os oito sócios iniciais solicitaram a Salomão que criasse um **ambiente sem tema determinado**.”

“**Inspirado pelo nome**, [o arquiteto] criou um espaço com elementos caros à **cozinha industrial**, como pilhas de pratos e bandejas de aço inoxidável. Segundo ele, a ideia da **louça empilhada** – [...] - surgiu do cenário para um anúncio, em revista italiana [...]”

“Outras duas paredes foram **revestidas com bandejas de aço inoxidável**, [...]”

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“O empreendimento foi desenhado para servir a um público variado: **de dia**, pessoas que trabalham nos escritórios da região; **à noite**, jovens que procuram um lugar movimentado ou frequentam a casa noturna vizinha.”

• Sobre a clonagem,

“O fato de o restaurante ocupar o térreo de um edifício de escritórios de alto padrão, apesar de pouco comum, possui paralelos. Em Nova York, por exemplo, o famoso Four Seasons, [...], fica no edifício Seagram, [...]”

Em São Paulo, o Spot, [...], está instalado em área do edifício Cetenco Plaza, [...]”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e o bar (ambos do ponto de vista do uso da clientela). Houve destaque para os revestimentos e elementos decorativos. A menção ao passa-pratos da cozinha é realizada com o intuito de localizar e destacar os revestimentos laterais a ela, no salão – ‘painéis de bandejas de alumínio’.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIALÓGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP

Início do projeto 2007

Conclusão da obra 2008

Área de intervenção 850 m² (piso Metrô)

e 1.400 m² (piso Terraço)

Arquitetura Lúcia Ravache

Luminotécnica Franco & Fortes

Hidráulica Incepa

Elétrica Laus

Ar condicionado, ventilação e exaustão

Riston - Carlos Alfredo Ribeiro e Fundament-Ar

Estrutura França & Associados

Impermeabilização Proassp

Áudio, vídeo e acústica Alexandre Sresnewsky

Construção Construcan (restaurantes) ;

Cao (cozinha)

Coordenação de projetos Superintendência de

Arquitetura do Banco Itaú - Renato Kaufmann

Fotos Hilton Ribeiro

Restaurantes do Centro Empresarial Itaú

Conceição, São Paulo-SP

Lúcia Ravache



Salão no piso térreo. Cores intensas contrapõem-se ao branco do piso e à tonalidade escura de parte dos móveis



No piso térreo, o espaço é mais amplo e acomoda até 800 pessoas



Superfície multicolorida na área das ilhas de comida, no pavimento superior, cria ambiente convidativo para frequentadores habituais



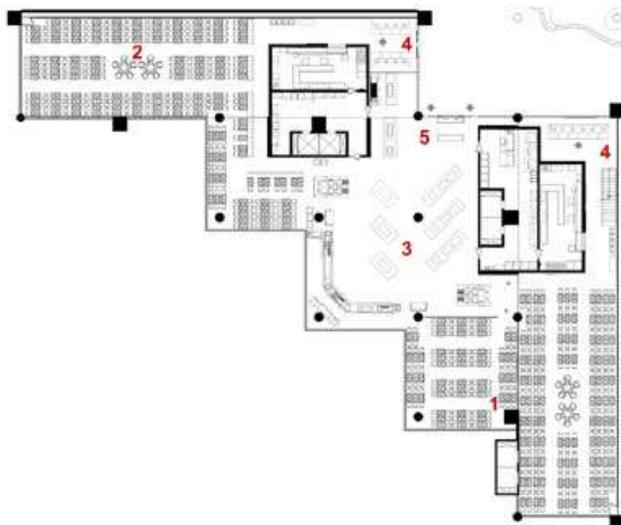
Iluminação artificial, revestimento de paredes e forros foram elementos aos quais a autora recorreu para tornar o espaço mais atraente

Projeto



Piso Metrô - superior

1. Salão Manacá / 2. Salão Ipê / 3. Distribuição / 4. Refeições
5. Caixas / 6. Higienização de louças / 7. Entrada / 8. Saída / 9. Copa de apoio



Piso Terraço - inferior

1. Salão Paineira / 2. Salão Jatobá / 3. Distribuição / 4. Caixas / 5. Entrada

Narrativa

Os restaurantes para funcionários do Ceic, complexo bancário localizado na zona sul de São Paulo, atravessaram quase duas décadas sem alterações importantes. Tinham, portanto, praticamente a mesma idade das primeiras torres do conjunto, que foram inauguradas na metade dos anos 1980. Havia dois espaços distintos, para funcionários mais graduados e para o restante do staff. Em 2007, Lucia Ravache foi contratada para criar um novo layout, abolindo as distinções hierárquicas. No primeiro semestre de 2008 o trabalho foi concluído.

Tão relevante quanto atender a públicos internos de níveis distintos era equacionar os **fluxos de pessoas e da comida**. O projeto deveria também empregar materiais de fácil manutenção. Ao mesmo tempo, pretendia-se que o espaço fosse atraente para os usuários, já que eles “vão almoçar quase todos os dias nesse mesmo lugar”, pondera a autora do trabalho. Além da comida, em restaurantes convencionais os clientes são induzidos a frequentar o local pela qualidade e conforto de seus ambientes. Aparentemente, o trabalho desenvolvido por Lucia foi eficiente nesses quesitos, obtendo a interação de funcionalidade e elegância.

Os salões ocupam parte do **embasamento de duas torres**. Os do pavimento superior, denominado piso Metrô (o conjunto empresarial está integrado à estação metroviária), podem atender até 400 pessoas; os do andar térreo (piso Terraço) comportam 800 usuários. Os dois níveis se comunicam por escada interna.

A amplitude permitiu à arquiteta e a sua equipe compor diferentes ambiências. Nos salões Manacá e Ipê, no piso superior, Lucia especificou, no piso, **pastilhas de vidro** em tom claro na área de refeição e visual multicolorido (“uma explosão de cores”, segundo ela) na parte que concentra as ilhas de comida. Nas mesas de refeições predominam tonalidades escuras, mas a inserção de peças de cores intensas **rompe com a monocromia** e compõe uma atmosfera mais descontraída. Um painel de desenho geométrico negro percorre a lateral do espaço.

Com maior dimensão (são 1,4 mil metros quadrados contra 800), o pavimento inferior, onde estão os salões Paineira e Jatobá, permitiu à projetista trabalhar a área de distribuição. Ali, **graças ao pé-direito mais generoso** (na conexão entre duas torres), o desenho de forro ganha maior elaboração, alternando planos densos com outros mais leves - um ripado com as lâminas de madeira penduradas pela parte mais delgada, à semelhança **de coberturas pergoladas**. Sobre as ilhas de comida, imensas luminárias dão um aspecto diferenciado ao local. O piso dos salões é de cerâmica de grande formato.

Nas laterais, um dos salões tem a superfície revestida com **tijolo aparente** (sem acabamento) e o outro recebeu revestimento de madeira, formando um painel. Em razão da localização, as áreas dos **restaurantes** não permitiram à autora aproveitar a luz natural, elemento que ela sempre procura explorar em suas intervenções. Por isso, Lucia **recorreu às soluções de iluminação artificial** para criar a atmosfera interna.

A autora destaca ainda, como aspecto positivo no trabalho, a sintonia e a cooperação entre os diversos profissionais e equipes.

Texto de **Adilson Melendez**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 349 Março de 2009

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas publicadas, os setores foram representados com a mesma linguagem gráfica. A planta baixa das áreas operacionais não foi publicada.

O projeto de interiores de reforma contempla somente as áreas de atendimento à clientela.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“**Os restaurantes para funcionários** do Ceic, complexo bancário localizado na zona sul de São Paulo, atravessaram quase duas décadas sem alterações importantes. [...] Havia dois espaços distintos, para funcionários mais graduados e para o restante do staff. Em 2007, [a arquiteta] foi contratada para criar um novo layout, abolindo as distinções hierárquicas.”

“Tão relevante quanto atender a públicos internos de níveis distintos era equacionar os **fluxos de pessoas e da comida**. O projeto deveria também empregar materiais de fácil manutenção. Ao mesmo tempo, pretendia-se que o espaço fosse atraente para os usuários, já que eles ‘vão almoçar quase todos os dias nesse mesmo lugar’, pondera a autora do trabalho. Além da comida, em restaurantes convencionais os clientes são induzidos a frequentar o local pela qualidade e conforto de seus ambientes.”

“Os salões ocupam parte do **embasamento de duas torres**. Os do pavimento superior, denominado piso Metrô (o conjunto empresarial está integrado à estação metroviária), podem atender até 400 pessoas; os do andar térreo (piso Terraço) comportam 800 usuários. Os dois níveis se comunicam por escada interna.”

“Em razão da localização, as áreas dos **restaurantes** não permitiram à autora aproveitar a luz natural, elemento que ela sempre procura explorar em suas intervenções. Por isso, [a arquiteta] **recorreu às soluções de iluminação artificial** para criar a atmosfera interna.

A autora destaca ainda, como aspecto positivo no trabalho, a sintonia e a cooperação entre os diversos profissionais e equipes.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e se relacionam à narrativa textual.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Café e Churrascaria, Belo Horizonte - MG

MAB Arquitetura e Urbanismo

Ficha Técnica:

Projeto 2003/2004

Área construída 360 m²

Arquitetura e luminotécnica

MAB Arquitetura e Urbanismo -

Flávio Mourão Agostini,

Frederico Mourão Bernis e

Juliana D'Auria Myrrha (autores);

André Gabrich e Cristiana Cláudio

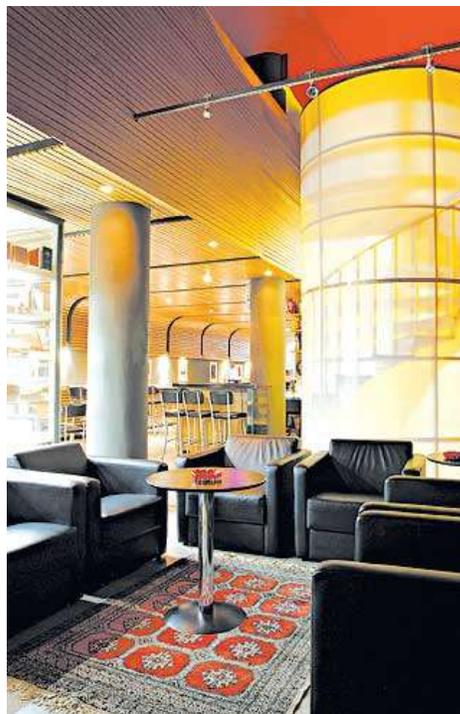
(colaboradores)

Instalações Lumens

Fotos Écio Paraíso

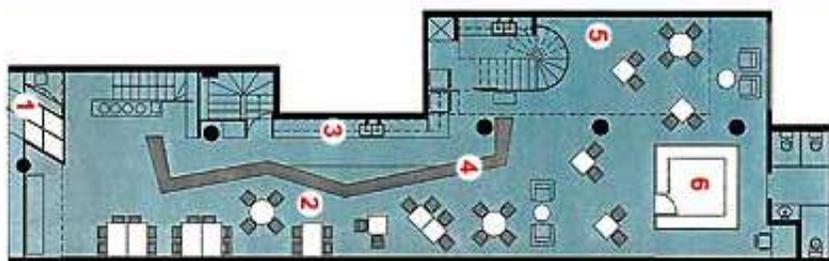


Múltiplos efeitos de luz valorizam os ambientes do café e charutaria



A linguagem sóbria predomina nos interiores

Projeto



Térreo

1. Acesso principal
2. Área para mesas
3. Bancada de apoio
4. Balcão
5. Área para fumantes
6. Umididor

Narrativa

Um dos poucos equipamentos fixos do edifício do café e charutaria, projetado pelos arquitetos Flávio Agostini, Frederico Bernis e Juliana Myrrha, é o **balcão longitudinal** do térreo.

Mesas, expositores e até o **umidor** - ambiente fechado destinado ao correto armazenamento de charutos - são dotados de rodízios e ferragens especiais, como **trilhos** embutidos no forro, que permitem arranjos espaciais diversos.

A luminotécnica setorizou os variados tipos de lâmpadas em 21 circuitos independentes, a fim de proporcionar **múltiplos efeitos de luz**.

Embora seja elemento fixo, enfatizam os autores, o balcão de atendimento também se adapta ao conceito arquitetônico, já que os **recortes irregulares** feitos no tampo de madeira favorecem ambientações diversificadas.

Em decorrência do programa, o que predomina é a **linguagem sóbria** dos interiores, sobretudo pela utilização de materiais e acabamentos em tons escuros.

Texto resumido a partir de reportagem de **Cibele Felix**

Publicada originalmente em **PROJETO DESIGN**

Edição 295 Setembro de 2004

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Somente a planta do pavimento térreo foi publicada.

As escadas desenhadas em planta denotam a existência de outro pavimento que abriga os setores operacionais.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“Mesas, expositores e até o **umidor** – [...] - são dotados de rodízios e ferragens especiais, [...], que permitem arranjos espaciais diversos.

A luminotécnica setorizou os variados tipos de lâmpadas em 21 circuitos independentes, a fim de proporcionar **múltiplos efeitos de luz**.

Embora seja elemento fixo, enfatizam os autores, o balcão de atendimento também se adapta ao conceito arquitetônico, [...].

Em decorrência do programa, o que predomina é a **linguagem sóbria** dos interiores, sobretudo pela utilização de materiais e acabamentos em tons escuros.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens internas destacam “a linguagem sóbria dos interiores” e iluminação da área destinada à clientela.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Mr. Lam, Rio de Janeiro-RJ MAC & Godinho Arquitetura

Ficha Técnica:

Local Rio de Janeiro, RJ

Início do projeto 2004

Conclusão da obra 2006

Área do terreno 281,45 m²

Área construída 565,11 m²

Arquitetura MAC & Godinho Arquitetura

Construção Lafem

Instalações Promont

Ar condicionado Ambientair

Estrutura D'Angeli

Fotos André Nazaré



Vista do salão principal e do mezanino com quatro salas, usadas para receber grupos



Vista do mezanino para o salão principal

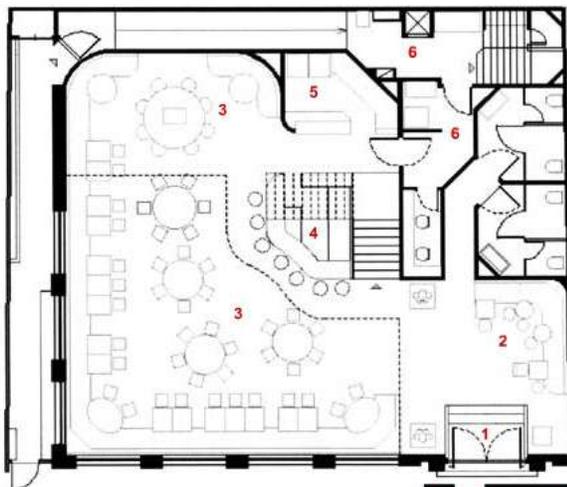


O terraço da cobertura, com fechamento lateral de vidro, oferece ambientes descobertos e vista panorâmica



Os guerreiros de Xi'An marcam a transição entre a área de espera e o salão principal. A ambientação, com mobiliário de madeira e estofados de couro preto, é pontuada por elementos coloridos que fazem referência à China

Projeto



Térreo

1. Acesso / 2. Espera / 3. Salão / 4. Bar / 5. Adega / 6. Serviços



Mezanino

1. Circulação / 2. Sala / 3. Serviços / 4. Cozinha

Narrativa

Marília Godinho assina o projeto deste restaurante chinês, especializado na culinária de Pequim e situado no bairro do Jardim Botânico, no Rio de Janeiro. O empreendimento pertence ao empresário Eike Batista e ao chef Sik Chung Lam, ex-comandante do Mr. Chow de Londres e de Nova York, que veio para o Brasil a fim de assumir a cozinha da casa à qual empresta o nome.

Os níveis de sofisticação pretendidos, em acordo com padrões internacionais, implicaram o planejamento minucioso de todas as etapas do projeto, elaborado ao longo de um ano. A pesquisa de materiais para o revestimento das fachadas levou à escolha do lajotão colonial brasileiro, de tom avermelhado, cortado em medida especial para dar a idéia de muralha. Esse elemento é recortado nas duas faces por grandes panos de vidro verticais, que expõem o interior da casa. Eles revelam o salão principal, no térreo, e o mezanino, por onde se distribuem quatro salas reservadas para reuniões de família, amigos ou negócios. Na cobertura, o terceiro ambiente, com jardim e área de estar, apresenta vedações laterais envidraçadas, que permitem vista panorâmica para a lagoa Rodrigo de Freitas e para o Cristo Redentor.

Nos interiores, Marília conciliou o design contemporâneo e referências chinesas, sem apelar para o caricato. Entre estas, destacam-se as réplicas de dois guerreiros de Xi'An, estátuas do século 3 a.C. que integram o exército de terracota encontrado em 1974, no túmulo do primeiro imperador da dinastia Qin. As esculturas fazem a transição da área de espera para o salão principal.

Outras referências fortes são os lustres inspirados em pipas chinesas, os painéis com paisagens da China fotografadas em 360 graus por Helmut Batista e o dragão com escamas de cobre e fibra ótica, obra de Heliana Trivellato que, com três metros de altura, marca a parede de fundo da escada de acesso ao pavimento superior. A ambientação é definida ainda pela predominância das cores nacionais da China (vermelho, laranja e amarelo), que aparecem nas paredes, nos elementos decorativos e até mesmo em alguns itens do mobiliário, desenvolvido sob encomenda. A tecnologia está presente na forma de efeitos luminotécnicos, que geram sensações diferentes em cada área, nos telões em todos os andares e nas persianas automatizadas, que protegem contra o excesso de luz solar.

O próprio chef Lam orientou a concepção da cozinha, definindo aspectos como layout e a especificação dos equipamentos necessários, importados em sua maioria.

Texto resumido a partir de reportagem de Nanci Corbioli
Publicada originalmente em PROJETODESIGN
Edição 325 Março de 2007

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"Os níveis de sofisticação pretendidos, em acordo com padrões internacionais, implicaram o planejamento minucioso de todas as etapas do projeto, elaborado ao longo de um ano. A pesquisa de materiais para o revestimento das fachadas levou à escolha do lajotão colonial brasileiro, [...]. Esse elemento é recortado nas duas faces por grandes panos de vidro verticais, que expõem o interior da casa. Eles revelam o salão principal, no térreo, e o mezanino, por onde se distribuem quatro salas reservadas para reuniões de família, amigos ou negócios."

"A tecnologia está presente na forma de efeitos luminotécnicos [...]."

"O próprio chef Lam orientou a concepção da cozinha, definindo aspectos como layout e a especificação dos equipamentos necessários, importados em sua maioria."

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

"Na cobertura, o terceiro ambiente, com jardim e área de estar, apresenta vedações laterais envidraçadas, que permitem vista panorâmica para a lagoa Rodrigo de Freitas e para o Cristo Redentor."

• Sobre a clonagem,

"Entre estas, destacam-se as réplicas de dois guerreiros de Xi'An, estátuas do século 3 a.C. que integram o exército de terracota encontrado em 1974, no túmulo do primeiro imperador da dinastia Qin. As esculturas fazem a transição da área de espera para o salão principal."

"Outras referências fortes são os lustres [...], os painéis com paisagens da China [...], e o dragão com escamas de cobre e fibra ótica [...]. A ambientação é definida ainda pela predominância das cores nacionais da China [...]."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam as áreas de uso da clientela.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP
Início do projeto 2008
Conclusão da obra 2009
Área do terreno 321 m²
Área construída 554 m²
Arquitetura e interiores
Mach Architektur e Vanessa Féres
Paisagismo Alex Hanazaki
Estrutura Emac
Instalações Ramoska&Castellani
Ar condicionado Ak Therm
Fundações e construção Lock
Fotos Edu Castello

Restaurante Ping Pong, São Paulo-SP

Mach Architektur e Vanessa Féres Arquitetos Associados



O painel de acrílico leitoso (no fundo) é uma marca das casas da rede Ping Pong.



Sobre o balcão, as coifas estão ocultas por caixas de madeira;
a madeira foi tingida para chegar ao tom padrão da rede



As mesas redondas são tradicionais nos restaurantes chineses.
O paisagismo interno é um dos diferenciais do Ping Pong brasileiro

Projeto

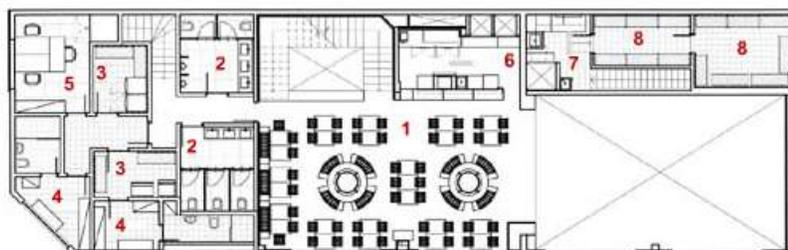


Térreo

1. Mesas do bar
2. Bar
3. Salão
4. Cozinha

Térreo

1. Mesa



Mezanino

1. Salão
2. Sanitários
3. Depósito
4. Vestiário
5. Escritório
6. Cozinha
7. Preparo de alimentos
8. Câmara fria

Mezanino

1. Salão
2. Sanitários
3. Depósito
4. Vestiário
5. Escritório
6. Cozinha
7. Preparo de alimentos
8. Câmara fria

Narrativa

Durante séculos, a combinação de **chás** perfumados e **dim sum** (iguarias em pequenas porções, quase sempre cozidas no vapor) deu novo ânimo aos mercadores que atravessavam a **China** e buscavam descanso nas casas de chá, onde partilhavam suas refeições com outros viajantes. Essa é a referência inicial do **Ping Pong**, restaurante chinês surgido em **Londres** em meados desta década.

O conceito arquitetônico foi desenvolvido pelos arquitetos **David Marquardt** e **Jan Fischer**, do escritório suíço **Mach Architektur**, com a colaboração do brand designer **Niclas Sellebråten**, da Suécia. Eles trabalharam para atualizar um modelo tradicional e torná-lo atrativo para o ocidente contemporâneo. A primeira unidade do Ping Pong foi implantada no bairro do **Soho** e serviu para estabelecer aquilo que se pretendia de uma casa de chá do século 21 e os parâmetros estratégicos para os projetos que a seguir formaram a rede.

São Paulo foi a primeira cidade depois de Londres a ter um restaurante Ping Pong. A arquitetura de interiores foi elaborada pelo escritório suíço em parceria com a arquiteta brasileira **Vanessa Féres**, responsável pela adaptação do projeto. “Quando Marquardt veio ao Brasil para discutirmos o conceito, ainda havia três comércios funcionando no local. Nas conversas que tivemos percebi que existe grande diferença de pensamento. Tudo é muito fechado em Londres e eles queriam repetir essa situação aqui, mas gostaram dos grandes panos de **vidro na fachada** e da ideia de levar o **paisagismo para dentro**”, comenta Vanessa.

Durante a **demolição** de parte das construções existentes no terreno, surgiram interferências **imprevistas**, tais como desníveis e vigas de diferentes alturas, o que implicou ajustes de projeto. Distribuídos por dois pavimentos, os ambientes são os mesmos em **todas as casas da rede**, mas o layout foi desenvolvido em conjunto com a arquiteta brasileira.

A maior parte da comida é preparada no **vapor** - o restaurante utiliza vários equipamentos específicos e tem **coifas** revestidas por madeira no **balcão** onde são preparados os dim sum, o que evita que a fumaça tome conta do espaço. O modo de preparo explica as **fotos** de vapor que decoram as paredes revestidas por madeira. “Trabalhamos com **imbuia** tingida até chegar ao tom que é o padrão da casa”, detalha Vanessa.

O **mobiliário** também é feito com madeira que passou pelo processo de tingimento, mas em tonalidade mais escura. No fundo do bar, o painel de **acrílico leitoso** faz parte do projeto original do Ping Pong; a **iluminação** que o destaca está embutida em recorte no forro. O **piso** tem acabamento com granilite e o **forro** apresenta placas acústicas perfuradas, algumas revestidas por pintura e outras por papel de parede importado de Londres e decorado com ideogramas chineses.

O projeto de iluminação combina luz **branca e amarelada** e leva em conta as diferentes alturas de forro. Para alcançar a ambientação mais escura e acolhedora, foi simulada a projeção de luz de cada luminária até se chegar ao resultado pretendido. As lâmpadas utilizadas são as AR 70 e AR 111.

Texto de **Nanci Corbioli**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 367 Setembro de 2010

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“A arquitetura de interiores foi elaborada pelo escritório suíço em parceria com a arquiteta brasileira [...], responsável pela adaptação do projeto.”

“Durante a **demolição** [...], surgiram interferências **imprevistas**, tais como desníveis e vigas de diferentes alturas, o que implicou ajustes de projeto. [...], os ambientes são os mesmos em **todas as casas da rede**, mas o layout foi desenvolvido em conjunto com a arquiteta brasileira.”

“A maior parte da comida é preparada no **vapor** - o restaurante utiliza vários equipamentos específicos e tem **coifas** revestidas por madeira no **balcão** onde são preparados os dim sum, o que evita que a fumaça tome conta do espaço.”

“No fundo do bar, o painel de **acrílico leitoso** faz parte do projeto original do [restaurante];”

“O projeto de iluminação combina luz **branca e amarelada** [...].”

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“A primeira unidade do [restaurante] foi implantada no bairro do **Soho** e serviu para estabelecer aquilo que se pretendia de uma casa de chá do século 21 e os parâmetros estratégicos para os projetos que a seguir formaram a rede.”

“**São Paulo** foi a primeira cidade depois de Londres a ter um restaurante [...].”

“Nas conversas que tivemos percebi que existe grande diferença de pensamento. Tudo é muito fechado em Londres e eles queriam repetir essa situação aqui, mas gostaram dos grandes panos de **vidro na fachada** e da ideia de levar o **paisagismo para dentro**.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e o bar (ambos do ponto de vista do uso da clientela). Houve destaque para os revestimentos e elementos decorativos.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP
Início do projeto 2004
Conclusão da obra 2005
Área do terreno 370 m²
Área construída 360 m²
Arquitetura Marcelo Suzuki
Estrutura metálica e fundação Gilberto Melo Bertoni
Fotos Mário Leite

Restaurante Fillipa, São Paulo-SP Marcelo Suzuki



O bar em desnível atravessa o arco revestido de pedra e personaliza o espaço



O Fillipa apresenta espaço confortável e aconchegante, com a proposta de permanecer em atividade por muitos anos



Os ambientes de apoio e a cozinha superam a área construída dos salões onde são servidas as refeições

Na cozinha do restaurante, área ampla possibilita espaço funcional

Térreo

e confortável para os funcionários

1. Acesso
2. Acesso de serviço
3. Bar 1
4. Bar 2
5. Salão 1
6. Salão 2
7. Padaria
8. Lixo resfriado
9. Louça
10. Preparo
11. Pré-preparo
12. Área fria
13. Câmara fria
14. Vestiário masculino

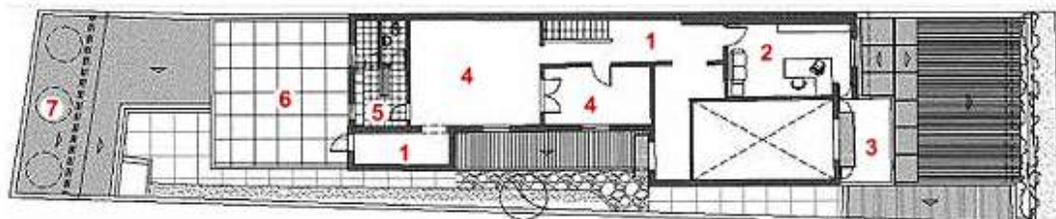


Térreo

1. Acesso
2. Acesso de serviço
3. Bar 1
4. Bar 2
5. Salão 1
6. Salão 2
7. Padaria
8. Lixo resfriado
9. Louça
10. Preparo
11. Pré-preparo
12. Área fria
13. Câmara fria
14. Vestiário masculino

Pavimento superior

1. Hall
2. Escritório
3. Terraço/lâmina
5. Vestiário feminino
6. Terraço descoberto



Pavimento superior

1. Hall
2. Escritório
3. Terraço/lâmina d'água
4. Depósito
5. Vestiário feminino
6. Terraço descoberto
7. Reservatórios

Narrativa

Aberto em meados de 2005, o Fillipa está localizado no Jardim Paulista, zona oeste de São Paulo, e foi projetado pelo arquiteto Marcelo Suzuki. Um sobrado - que se acredita tenha sido construído na década de 1940 - abriga o restaurante. A preocupação de Suzuki foi propiciar bem-estar tanto nos ambientes destinados aos frequentadores como nos operacionais, como cozinha e áreas de apoio. O bar em desnível é destaque no projeto.

Projetar restaurantes não é trabalho constante do arquiteto Marcelo Suzuki. Antes do Fillipa, sua mais recente incursão nessa área havia ocorrido em 1997, com o Mestiço (leia PROJETO DESIGN 230, abril de 1999). Nesse período, Suzuki desenhou alguns restaurantes industriais. Mas, apesar de funções parecidas, o programa industrial nem sempre contém preocupações plásticas mais acentuadas. O retorno dele ao tema ocorreu a convite de uma das sócias do Mestiço, casa que existe há quase uma década e mantém praticamente intacta a concepção inicial.

A qualidade da comida e dos serviços tem muito a ver com a permanência, rara na capital paulista. Mas a arquitetura, que não se limita a produzir um cenário no qual são servidas refeições, teve participação importante na consolidação do estabelecimento. Esse fato tem a ver com a forma empregada por Suzuki para resolver o programa: um projeto não descartável, no qual salão, ambientes de apoio e mobiliário integram um raciocínio único ("nunca pensei em produzir um móvel que não pertencesse ao espaço", afirma Suzuki), e a cozinha é ampla, confortável e, sobretudo, funcional, pensada para quem nela trabalha. Por continuar frequentando o Mestiço e notar que ele vem envelhecendo com dignidade, o arquiteto considera que o principal desafio de projetar o Fillipa era **não** desenhar algo parecido, mas também não ceder à tentação do descartável, do efêmero. O sobrado onde se instalou o novo restaurante antes fora ocupado por uma loja de antiguidades e já se encontrava **alterado**. Algumas soluções construtivas descobertas na reforma - como o revestimento em pedra, o arco e o desnível no acesso - permitem a Suzuki supor que a edificação é da década de 1940. De acordo com ele, o tipo de acesso era um costume dos **ingleses**, encontrável em construções paulistanas daquela época.

Com a remoção de alguns acréscimos, descobriu-se um **arco** que marcava o desenho da casa. O desnível e o arco foram incorporados pelo arquiteto e se tornaram duas originais soluções do projeto: o segundo, por sua presença inusitada; o primeiro, pela ousadia de Suzuki em projetar ali um bar que, em cotas diferentes, cruza a citada curvatura. Assim, enquanto a questão da **acessibilidade** universal foi resolvida em **rampa**, os atendentes é que se alternam nas partes baixa e alta do bar. Tanto o mobiliário do salão como o do bar (mesa, cadeira e banquetas altas, entre outras) foram desenhados por Suzuki e dão caráter pessoal ao Fillipa. "A cadeira foi projetada em apenas três meses", informa o arquiteto.

Suzuki idealizou uma **cozinha** funcional e confortável. "As áreas de produção somadas são **maiores** que o salão, tanto no Fillipa como no Mestiço", assegura. Pilares e vigas metálicas foram empregados para gerar o pé-direito duplo na área em que são servidas as refeições. Como complemento da decoração nessa parte do ambiente, o arquiteto empregou tapeçaria artesanal do tipo nozinho, desenvolvida em São Paulo pela organização não-governamental Aldeia do Futuro. "É uma tradição brasileira tão forte quanto o fuxico", diz Suzuki.

Texto resumido a partir de reportagem de **Adilson Melendez**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 313 Março de 2006

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"A preocupação de [arquiteto] foi propiciar bem-estar tanto nos ambientes destinados aos frequentadores como nos operacionais, como cozinha e áreas de apoio. O bar em desnível é destaque no projeto."

"Projetar restaurantes não é trabalho constante do arquiteto [...]. Antes do [restaurante 1], sua mais recente incursão nessa área havia ocorrido em 1997, com o [restaurante 2]. Nesse período, [...] desenhou alguns restaurantes industriais. Mas, apesar de funções parecidas, o programa industrial nem sempre contém preocupações plásticas mais acentuadas. O retorno dele ao tema ocorreu a convite de uma das sócias do [restaurante 2], casa que existe há quase uma década e mantém praticamente intacta a concepção inicial."

"A qualidade da comida e dos serviços tem muito a ver com a permanência, rara na capital paulista. Mas a arquitetura, que não se limita a produzir um cenário no qual são servidas refeições, teve participação importante na consolidação do estabelecimento. Esse fato tem a ver com a forma empregada por [arquiteto] para resolver o programa: um projeto não descartável, no qual salão, ambientes de apoio e mobiliário integram um raciocínio único ('nunca pensei em produzir um móvel que não pertencesse ao espaço', afirma [arquiteto]), e a cozinha é ampla, confortável e, sobretudo, funcional, pensada para quem nela trabalha."

"Com a remoção de alguns acréscimos, descobriu-se um **arco** que marcava o desenho da casa. O desnível e o arco foram incorporados pelo arquiteto e se tornaram duas originais soluções do projeto [...]. Assim, enquanto a questão da **acessibilidade** universal foi resolvida em **rampa**, os atendentes é que se alternam nas partes baixa e alta do bar. Tanto o mobiliário do salão como o do bar [...] foram desenhados por [arquiteto] e dão caráter pessoal ao [restaurante 1]."

"[...] idealizou uma **cozinha** funcional e confortável. 'As áreas de produção somadas são **maiores** que o salão, tanto no [restaurante 1] como no [restaurante 2]', assegura."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As fotografias apresentam as áreas de atendimento ao cliente e as áreas operacionais. O número de fotografias do salão é igual ao número de fotografias da cozinha. As fotografias da cozinha capturam a ação dessas áreas.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Delícia, Belo Horizonte-BH

Marcos José Carneiro de Araújo



O projeto adicionou apelo estético pouco comum em estabelecimentos análogos



Cadeiras italianas em cores que permitem composição com as mesas



Na entrada de pé-direito duplo destaca-se, na lateral, o painel de chapa oxidada



Projeto

Narrativa

O projeto do arquiteto Marcos José Carneiro de Araújo para o **restaurante Delícia**, localizado no centro de Belo Horizonte, incluiu a arquitetura como elemento de **qualificação** do espaço.

Com elementos estéticos e de conforto pouco comuns nesse tipo de estabelecimento, inseridos pelo projeto, o Delícia ocupa o térreo e a sobreloja de **edifício construído na década de 1960**. Para a nova finalidade foi necessária ampla reforma no espaço original.

A área da **sobreloja**, por exemplo, não era suficiente para abrigar a cozinha, onde, num restaurante self-service, um número razoável de pessoas trabalha simultaneamente. O pavimento foi ampliado em dois sentidos, com as lajes concretadas sobre estrutura metálica. Ali ficam também o armazenamento, a despensa, o vestiário de funcionários e o escritório da gerência.

“No térreo, o maior desafio foi acomodar confortavelmente 80 pessoas sem prejudicar a circulação”, conta o arquiteto Marcos José Carneiro de Araújo. Ele fez da **escada** que liga o salão de refeições à cozinha um elemento de forte presença. Com régua de alumínio, arrematada com painel de chapa oxidada e laterais dos degraus paginadas com desenho geométrico, ela recebeu forma que vai além da função.

Revestimentos e materiais de acabamento apresentam, além do conforto, facilidade de manutenção. Destacam-se na composição **aspastilhas de vidro** brancas e a textura em **massa acrílica** nas cores areia e laranja. O piso do salão de refeições recebeu cerâmica do tipo **porcelanato**, com paginação que delimita as áreas das mesas (escuras) e da circulação (claras).

As **mesas**, com tampo em fórmica preta e acabamento lateral em madeira clara, fazem composição com as **cadeiras italianas** pretas e bege, com estrutura cromada e assento e encosto em polipropileno. Os outros componentes do mobiliário são em laminado de madeira preta e clara com tampo em granito preto.

Com **pé-direito duplo**, a entrada do restaurante apresenta na lateral um grande painel em chapa metálica oxidada, que faz fundo ao móvel do caixa, em madeira laminada preta e vidro jateado.

Ali, foram empregadas duas grandes **luminárias** pendentes do teto. No salão, embutidas no forro, as luminárias fornecem a iluminação geral; a do bufê utiliza pendentes e plafons.

Texto resumido a partir de reportagem de **Adilson Melendez**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 281 Julho de 2003

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa não foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“O projeto do arquiteto [...] para o **restaurante** [...], localizado no centro de Belo Horizonte, incluiu a arquitetura como elemento de **qualificação** do espaço.”

“Com elementos estéticos e de conforto pouco comuns nesse tipo de estabelecimento, inseridos pelo projeto, [...]”

“A área da **sobreloja**, por exemplo, não era suficiente para abrigar a cozinha, onde, num restaurante self-service, um número razoável de pessoas trabalha simultaneamente. [...] Ali ficam também o armazenamento, a despensa, o vestiário de funcionários e o escritório da gerência.”

“No térreo, o maior desafio foi acomodar confortavelmente 80 pessoas sem prejudicar a circulação [...]. Ele fez da **escada** que liga o salão de refeições à cozinha um elemento de forte presença.”

“Destacam-se na composição as **pastilhas de vidro** brancas e a textura em **massa acrílica** nas cores areia e laranja. O piso do salão de refeições recebeu cerâmica do tipo **porcelanato**, [...]”

“As **mesas**, com tampo em fórmica preta e acabamento lateral em madeira clara, fazem composição com as **cadeiras italianas** pretas e bege, [...]”

“[...] a entrada do restaurante apresenta na lateral um grande painel em chapa metálica oxidada, que faz fundo ao móvel do caixa, em madeira laminada preta e vidro jateado. Ali, foram empregadas duas grandes **luminárias** pendentes do teto. No salão, embutidas no forro, as luminárias fornecem a iluminação geral; a do bufê utiliza pendentes e plafons.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e os balcões de autosserviço.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Comedor do Sesc Santana, São Paulo-SP

Mattar Design

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP

Início do projeto 2003

Conclusão da obra 2005

Área de intervenção 380 m²

Interiores e design

Mattar Design - Simone Mattar

Fotos

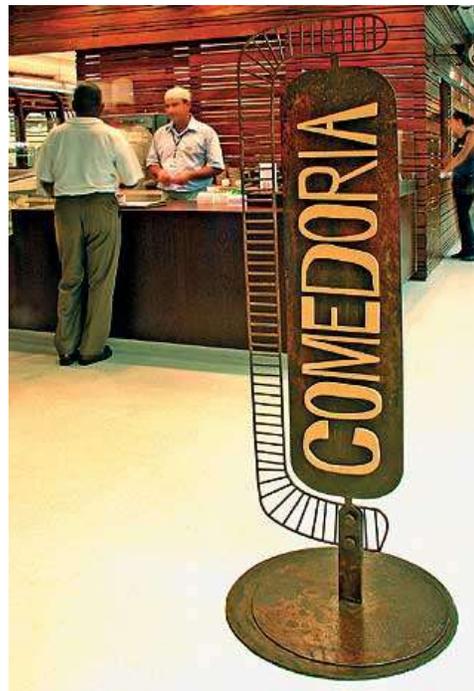
Carlos Villalba



A estrutura de madeira em forma de túnel faz parte da nova identidade visual das áreas de alimentação do Sesc SP



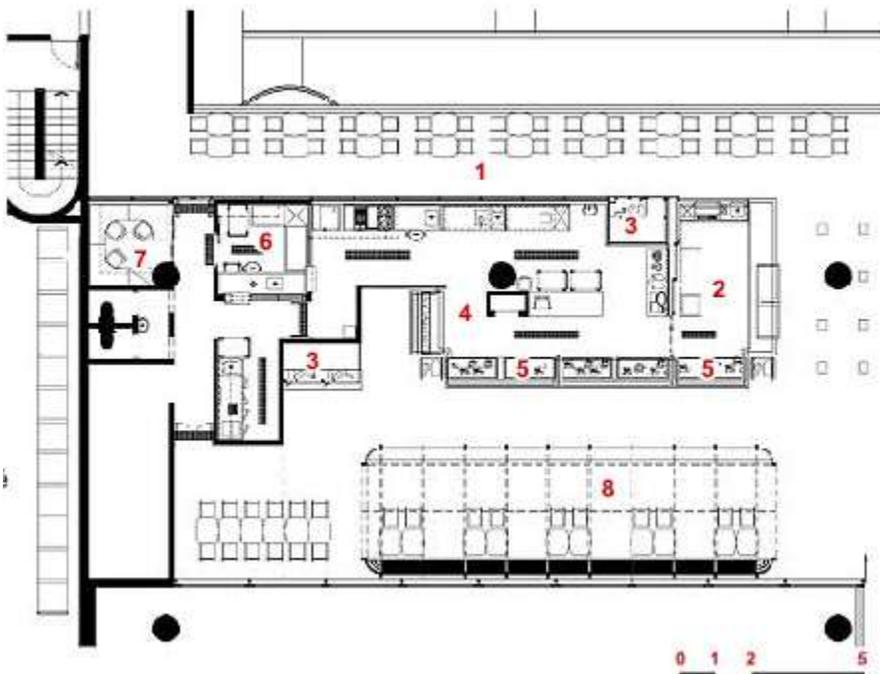
As cadeiras desenhadas por Simone Mattar empregam madeira certificada e tubos de fenolite no assento



O termo comedoria está representado na forma de cornucópia.

Ao fundo, o balcão do café

Projeto



Planta baixa

1. Refeições/café
2. Café
3. Caixa
4. Cozinha
5. Auto-serviço
6. Tratamento de utensílios
7. Nutricionista
8. Túnel de refeições

Narrativa

Nos dicionários, alimentação e comida são sinônimos de comedoria. Não se estranhe, portanto, o uso desse termo nas novas áreas de alimentação do Sesc São Paulo. Mais que ambientes físicos, o conceito desenvolvido pela designer Simone Mattar tem o objetivo de estabelecer uma identidade comum para esses locais nas várias unidades da rede. O Sesc Santana é o primeiro em que ele foi posto em prática.

Inaugurado no segundo semestre do ano passado, o Sesc Santana (projeto de Miguel Juliano), na zona norte de São Paulo, foi escolhido para ter a primeira área de alimentação da rede implantada sob um novo conceito. Idealizado, desenvolvido e aplicado pela designer Simone Mattar, ele parte das palavras-chaves saudável, contemporânea e brasileira, expressas na comida, na ambientação, no mobiliário e nos produtos.

O espaço da comedoria, no segundo pavimento, contíguo ao da Internet Livre, é fracionado em três setores. Uma das laterais é ocupada pelas mesas do café; no centro ficam a ilha de preparo de alimentos/cozinha (delimitada por um ripado de madeira e vidro) e o balcão de auto-serviço, com o café à frente; na outra lateral está o salão de refeições. Simone diz que o ambiente foi idealizado para proporcionar situações agradáveis, por isso ela trabalhou tanto com mesas comunitárias como com espaços mais íntimos.

A disposição permite que se tenha vista do saguão de entrada a partir do café e do conjunto aquático na outra extremidade. No setor que abriga o salão de refeições, uma inusitada e acolhedora **estruturada madeira**, semelhante a um túnel, recebe os clientes em mesas de dois lugares ou em um balcão - todas as peças concebidas pela designer. A madeira de tom escuro aquece o ambiente, em contraponto com o aspecto geral do edifício. Também foi desenhada por Simone, para uso exclusivo nas comedorias, uma **cadeira** fabricada com madeira certificada e tubos de **fenolite** (papelão).

De acordo com Simone, a noção de comedoria - que se estenderá para as outras unidades do Sesc em São Paulo, preservadas suas individualidades - toma como base diretrizes da própria entidade. "Além de dar uniformidade aos diferentes pontos de alimentação, o objetivo é tratar a educação alimentar e a gastronomia como elementos culturais, levando ao público conhecimento de diferentes povos por meio de seus hábitos culinários", ela explica. O **conceito** foi aplicado em objetos, peças, utensílios, mobiliário e até na elaboração dos cardápios.

A designer idealizou desde o **projeto gráfico** do cardápio até a forma como as comidas são apresentadas para consumo (o chamado **food design**). Como elemento síntese na comunicação visual, Simone escolheu a cornucópia, "que se refere, na mitologia, ao chifre, símbolo da abundância e da prosperidade".

O termo comedoria está representado, na forma de cornucópia, em mais de 90 ilustrações. Estas foram retiradas da literatura de **cordel**, do desenho de utensílios de cozinha e de outras referências brasileiras. Os esboços feitos em nanquim passaram por acabamento no computador, para posteriormente serem aplicados.

Texto resumido a partir de reportagem de **Adilson Melendez**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 317 Julho de 2006

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

Sobre os atores considerados no projeto,

"Nos dicionários, alimentação e comida são sinônimos de comedoria. Não se estranhe, portanto, o uso desse termo nas novas áreas de alimentação do [restaurant]. Mais que ambientes físicos, o conceito desenvolvido pela designer [...] tem o objetivo de estabelecer uma identidade comum para esses locais nas várias unidades da rede."

"[...] ele parte das palavras-chaves saudável, contemporânea e brasileira, expressas na comida, na ambientação, no mobiliário e nos produtos."

"Uma das laterais é ocupada pelas mesas do café; no centro ficam a ilha de preparo de alimentos/cozinha (delimitada por um ripado de madeira e vidro) e o balcão de auto-serviço, com o café à frente; na outra lateral está o salão de refeições. [Designer] diz que o ambiente foi idealizado para proporcionar situações agradáveis, por isso ela trabalhou tanto com mesas comunitárias como com espaços mais íntimos."

"No setor que abriga o salão de refeições, uma inusitada e acolhedora estrutura de madeira, semelhante a um túnel, recebe os clientes em mesas de dois lugares ou em um balcão [...]. Também foi desenhada por [designer], para uso exclusivo nas comedorias, uma cadeira fabricada com madeira certificada e tubos de fenolite (papelão)."

"A designer idealizou desde o projeto gráfico do cardápio até a forma como as comidas são apresentadas para consumo (o chamado food design). Como elemento síntese na comunicação visual, [designer] escolheu a cornucópia, 'que se refere, na mitologia, ao chifre, símbolo da abundância e da prosperidade'."

"O termo comedoria está representado, na forma de cornucópia, em mais de 90 ilustrações."

Sobre a clonagem,

"De acordo com [designer], a noção de comedoria - que se estenderá para as outras unidades do [...], preservadas suas individualidades - toma como base diretrizes da própria entidade. Além de dar uniformidade aos diferentes pontos de alimentação, o objetivo é tratar a educação alimentar e a gastronomia como elementos culturais, levando ao público conhecimento de diferentes povos por meio de seus hábitos culinários', [...]. O conceito foi aplicado em objetos, peças, utensílios, mobiliário e até na elaboração dos cardápios."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e se relacionam à narrativa textual.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP
Início do projeto 2004
Conclusão da obra 2005
Área do terreno 604 m²
Área construída 480 m²
Arquitetura e interiores
Mauro Munhoz (autor);
Luminotécnica Esther Stiller
Estrutura Trianon
Ar condicionado Termodata
Paisagismo Luciano Fiaschi
Gerenciamento
Meta Gerencial
Construção Pacto
Fotos Nelson Kon

Hamburgueria Nacional, São Paulo-SP

Mauro Munhoz



A estrutura metálica fica em evidência nos salões de pé-direito elevado. O piso e o forro inclinado são revestidos com madeira cumaru



A entrada leva diretamente à linha do balcão. Em alguns pontos, os panos de vidro formam ângulos de 90 graus sem o uso de caixilhos

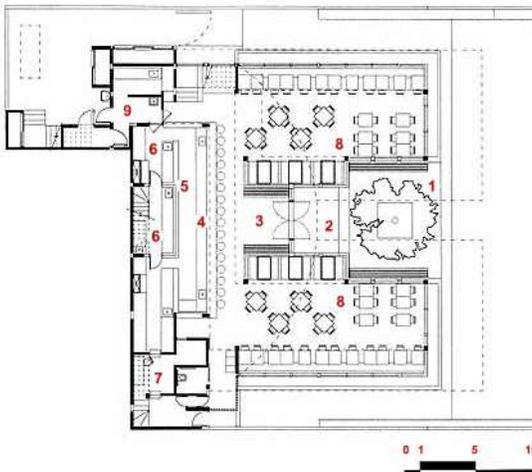


A cozinha, planejada em conjunto com os operadores, tem áreas definidas para cada tarefa. Anteparos de vidro protegem os salões contra o excesso de ruídos



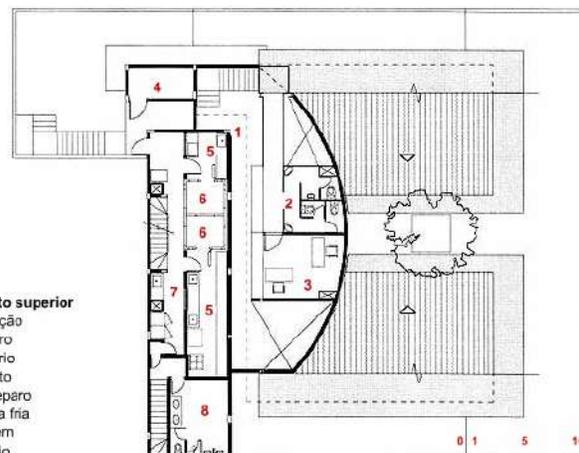
A faixa frontal funde-se à calçada e ao pátio para criar uma ampla zona de transição. A árvore pau-ferro foi comprada e transplantada no local

Projeto



Pavimento superior

1. Circulação
2. Banheiro
3. Escritório
4. Depósito
5. Pré-preparo
6. Câmara fria
7. Lavagem
8. Vestiário



Narrativa

Elementos da **arquitetura brasileira** pontuam o projeto de Mauro Munhoz para a Hamburgueria Nacional, situada no bairro do Itaim Bibi, zona sul de São Paulo. A relação com o **exterior** se dá por grandes caixilhos com **vidro**, voltados para o pátio frontal. As coberturas combinam **lajes planas**, que se estendem para funcionar como amplos **beirais**, e superfícies inclinadas, vedadas com telhas cerâmicas.

O projeto de arquitetura e interiores tinha por objetivo estabelecer uma **ambientação** bem brasileira para a Hamburgueria Nacional, casa especializada em hambúrgueres com molhos e acompanhamentos exóticos e sanduíches típicos do repertório culinário do Brasil. Essa intenção manifesta-se pela **integração** entre áreas externas e internas, bem como pelos cuidados nas relações entre o **ambiente** construído e o **clima**.

A **ocupação** do terreno, onde antes havia pequenas casas, criou o recuo frontal, para **abrir** um generoso **espaço** de transição entre a via pública e o interior do restaurante. Essa porção intermediária subdivide-se em duas partes.

A primeira é a faixa que se **funde** com a **calçada** e para onde se voltam os extremos dos **salões**; a segunda, mais estreita, configura o **pátio** com canteiro para a solitária árvore pau-ferro. Piso em pedra portuguesa e bancos de madeira transformam a área externa em setor de recepção e espera.

Embasamento de pedra-madeira com medidas irregulares e caixilhos de cumaru vedados por vidro delimitam o **perímetro** dos dois volumes laterais que formam o corpo principal da construção. Lajes com a parte superior revestida por manta impermeabilizante ganham continuidade como amplos beirais, responsáveis pela proteção da área externa. O desenho é complementado pelos **planos inclinados** cobertos por telhas cerâmicas, que marcam as laterais.

A **entrada** principal fica sob o volume superior curvo que abriga os sanitários. A abertura leva diretamente ao balcão, posicionado no limite entre o corpo principal e a edícula de três pavimentos que concentra piso técnico, escritório, armazenagem e pré-preparo de alimentos. Uma cobertura de **vidro** une os dois **blocos** e permite a incidência de luz natural sobre o balcão, de onde se pode ver a cozinha racionalizada, com áreas específicas para cada atividade. **Anteparos** de vidro reduzem os **ruídos** da cozinha que chegam até as mesas.

A linha estrutural em eixo interno liberou as laterais para os grandes painos de vidro que contornam os salões de **pé-direito duplo**. A opção pela estrutura metálica foi determinada pelo cronograma da obra, que estipulou apenas cinco meses entre a demolição das casas preexistentes e a inauguração do restaurante. "Alcançamos esse objetivo com a contratação de um profissional de gerenciamento, que fez a ponte entre o projeto e a obra", finaliza Mauro Munhoz.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 313 Março de 2006

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"As coberturas combinam **lajes planas**, que se estendem para funcionar como amplos **beirais**, e superfícies inclinadas, vedadas com telhas cerâmicas."

"O projeto de arquitetura e interiores tinha por objetivo estabelecer uma **ambientação** bem brasileira para a [...], casa especializada em hambúrgueres com molhos e acompanhamentos exóticos e sanduíches típicos do repertório culinário do Brasil. Essa intenção manifesta-se pela **integração** entre áreas externas e internas, bem como pelos cuidados nas relações entre o **ambiente** construído e o **clima**."

"A **entrada** principal fica sob o volume superior curvo que abriga os sanitários. A abertura leva diretamente ao balcão, posicionado no limite entre o corpo principal e a edícula de três pavimentos que concentra piso técnico, escritório, armazenagem e pré-preparo de alimentos. Uma cobertura de **vidro** une os dois **blocos** e permite a incidência de luz natural sobre o balcão, de onde se pode ver a cozinha racionalizada, com áreas específicas para cada atividade. **Anteparos** de vidro reduzem os **ruídos** da cozinha que chegam até as mesas."

"Alcançamos esse objetivo com a contratação de um profissional de gerenciamento, que fez a ponte entre o projeto e a obra", finaliza [arquiteto]."

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

"A relação com o **exterior** se dá por grandes caixilhos com **vidro**, voltados para o pátio frontal."

"A **ocupação** do terreno, onde antes havia pequenas casas, [...], para **abrir** um generoso **espaço** de transição entre a via pública e o interior do restaurante. Essa porção intermediária subdivide-se em duas partes. A primeira é a faixa que se **funde** com a **calçada** e para onde se voltam os extremos dos **salões**; a segunda, mais estreita, configura o **pátio** com canteiro para a solitária árvore pau-ferro. Piso em pedra portuguesa e bancos de madeira transformam a área externa em setor de recepção e espera."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela, o balcão da cozinha e a fachada do edifício.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Ráschal Itaim Bibi , São Paulo-SP Mauro Munhoz

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP

Início do projeto 2007

Conclusão da obra 2008

Área do terreno 1.200 m²

Área construída 1.200 m²

Arquitetura e mobiliário Mauro Munhoz

Acústica Sresnewsky

Estrutura e fundações Trianon

Instalações KGP

Climatização Engrac

Comunicação visual Luísa Bielawski

Gestão de projetos Luiz Henrique Ferreira

Construção Souza Lima Construtora

Fotos Nelson Kon



Área do bar/recepção. A edificação conta também com um acesso na lateral



O arquiteto afirma que procurou transformar em arquitetura o programa do Ráschal, autodefinido como uma praça coberta

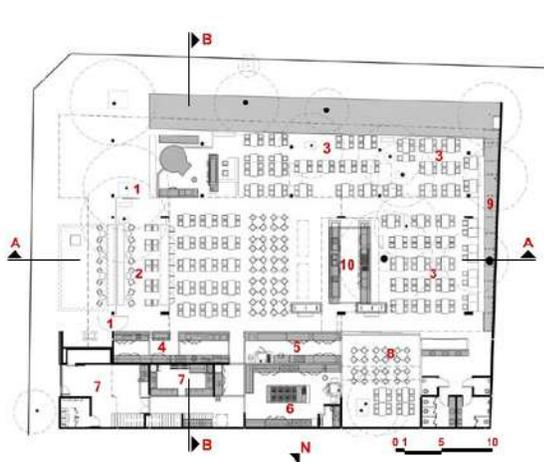


O volume denso do forno, localizado junto ao acesso principal, faz contraponto à permeabilidade do conjunto



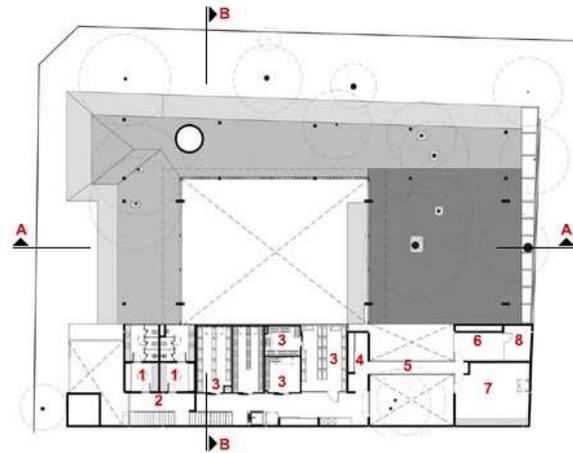
Ambiente do salão voltado para o jardim lateral

Projeto



Térreo

1. Acesso / 2. Bar/recepção / 3. Salão / 4. Copa / 5. Preparo de massas / 6. Cozinha / 7. Serviços / 8. Salão Jabuticaba / 9. Jardim / 10. Ilha central



Pavimento superior

1. Vestiário / 2. Circulação / 3. Estoque / 4. Materiais de limpeza / 5. Passarela / 6. Escritório / 7. Refeitório / 8. Tesouraria

Narrativa

O Ráscal, que oferece opções à la carte, mas tem como ponto forte o buffet premiado por publicações especializadas, define seus ambientes como uma grande praça abrigada. Ao fazer o projeto no Itaim Bibi, Mauro Munhoz ampliou esse conceito e trabalhou a relação interior/exterior, “num contraponto ao tratamento que, em geral, é dado à cidade”. O restaurante fica na rua Leopoldo Couto de Magalhães, uma travessa da avenida Brigadeiro Faria Lima, região em que o espaço público não é exatamente maltratado, se comparado com outras áreas. Mesmo assim, são bem-vindas as iniciativas que se preocupam em aperfeiçoar o intercâmbio entre a rua e o ambiente privado.

Munhoz conta que já procurara o relacionamento entre o público e o particular no projeto da Hamburgueria Nacional, restaurante que fica em frente da nova unidade do Ráscal. De acordo com o arquiteto, ambos apresentam partidos semelhantes - existem referências a **elementos da arquitetura moderna brasileira, como o uso de extensos beirais e**, no caso do Ráscal, o fechamento da parte superior na face mais longa com uma parede do tipo cobogó.

Contribui para a integração interior/exterior o desenho extrovertido, permeável ao olhar externo e não contido em torno de si, o que levou à utilização de amplas superfícies envidraçadas. **“Todas as áreas que poderiam ser deixadas transparentes, nós deixamos”**, reforça Munhoz. A essa linguagem caracterizada pela permeabilidade se contrapõe o denso volume do forno, que fica junto da entrada principal, posicionada na junção de ruas.

Externamente, a edificação é marcada, sobretudo, pela curva que delinea parte da cobertura e cujo fechamento vertical foi feito por uma parede de elementos vazados de concreto. Estes filtram a incidência da luz natural, enquanto a marquise, que avança do fechamento na parte mais baixa da cobertura, sombreia os caixilhos. Outro recurso para entremear interior e área externa foi o revestimento do piso, que tanto na calçada quanto no restaurante foi feito com pedra-goiás.

Avançando **no conceito de praça abrigada**, Munhoz relata que uma de suas preocupações era evitar que o tamanho (são 350 lugares) deixasse o restaurante parecido com um grande refeitório. De fato, não existem barreiras físicas. A setorização se faz com pés-direitos diferenciados, com a sinuosa cobertura (que se repete no interior com um ripado como forro) e com a ilha central de comida, criando ambientes distintos e igualmente interessantes. Conseguimos definir zonas específicas e tornar o espaço mais orgânico”, avalia o arquiteto.

O autor destaca também o fato de trabalhar para um cliente que tem conhecimento pleno das necessidades do seu programa. “O que fizemos foi tomar conhecimento desse programa, que nos foi exposto com clareza, e transformá-lo em arquitetura”, conclui.

Texto de **Adilson Melendez**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 359 Janeiro de 2010

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

Sobre os atores considerados no projeto,

“A essa linguagem caracterizada pela permeabilidade se contrapõe o denso volume do forno, que fica junto da entrada principal, posicionada na junção de ruas.

“Avançando **no conceito de praça abrigada**, [arquiteto]relata que uma de suas preocupações era evitar que o tamanho (são 350 lugares) deixasse o restaurante parecido com um grande refeitório. [...] A setorização se faz com pés-direitos diferenciados, com a sinuosa cobertura [...] e com a ilha central de comida, [...].

“O autor destaca também o fato de trabalhar para um cliente que tem conhecimento pleno das necessidades do seu programa. 'O que fizemos foi tomar conhecimento desse programa, que nos foi exposto com clareza, e transformá-lo em arquitetura', conclui.”

Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

“O [restaurante 1], [...], define seus ambientes como uma grande praça abrigada. Ao fazer o projeto no Itaim Bibi, [arquiteto] ampliou esse conceito e trabalhou a relação interior/exterior, 'num contraponto ao tratamento que, em geral, é dado à cidade'. O restaurante fica na rua Leopoldo Couto de Magalhães, uma travessa da avenida Brigadeiro Faria Lima, região em que o espaço público não é exatamente maltratado, se comparado com outras áreas. Mesmo assim, são bem-vindas as iniciativas que se preocupam em aperfeiçoar o intercâmbio entre a rua e o ambiente privado.

“[Arquiteto] conta que já procurara o relacionamento entre o público e o particular no projeto da [restaurante 2], [...]. De acordo com o arquiteto, ambos apresentam partidos semelhantes - existem referências a **elementos da arquitetura moderna brasileira, como o uso de extensos beirais e**, no caso do [restaurante 1], o fechamento da parte superior na face mais longa com uma parede do tipo cobogó.”

“Contribui para a integração interior/exterior o desenho extrovertido, permeável ao olhar externo e não contido em torno de si, [...] **“Todas as áreas que poderiam ser deixadas transparentes, nós deixamos”**, [...].

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela. Houve destaque para o volume do forno.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Local Rio de Janeiro, RJ
Projeto 2003
Conclusão da obra 2004
Área construída 554 m²
Interiores Miguel Pinto Guimarães
Desenvolvimento de projetos
L.Ar Arquitetura
Gerenciamento Ediane Freitas
Luminotécnica
Ld Studio - Inês Benevolo
Acústica Thompson
Estrutura Fernando Fonttenelli
Instalações Sequencial -
Paulo Márcio
Ar condicionado
Renato Khon e Feitosa
Construção Baggio e Carvalho
Fotos Kitty Paranaguá

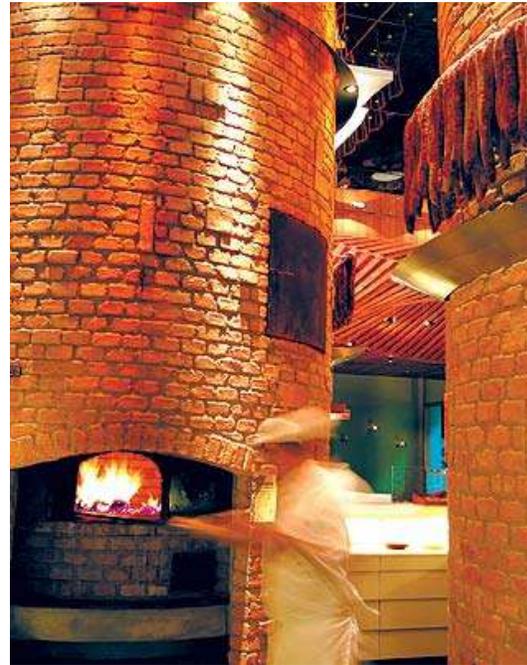
Pizzaria Fiammetta, Rio de Janeiro-RJ Miguel Pinto Guimarães



A chaminé, no centro do espaço, domina a cena na pizzaria Fiammetta



O balcão de mármore do bar é iluminado por peças de cobre

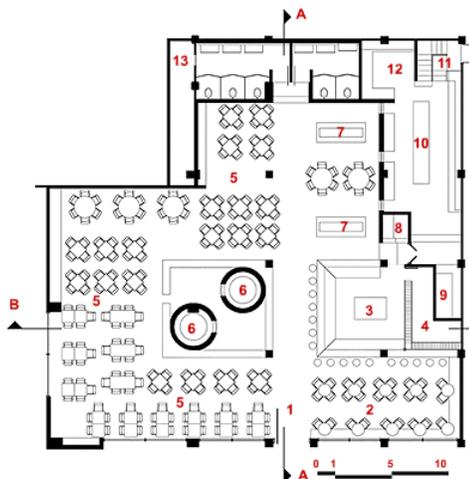


A chaminé parece ter o dobro de sua altura real

Projeto

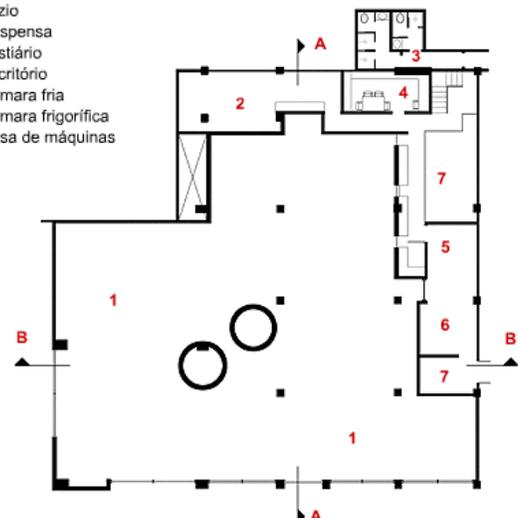
Térreo

1. Acesso
2. Espera
3. Bar
4. Adega
5. Salão
6. Fornos
7. Bufê
8. Caixa
9. Lavagem
10. Cozinha
11. Acesso de serviço
12. Pré-preparo
13. Depósito



Mezanino

1. Vazio
2. Despensa
3. Vestiário
4. Escritório
5. Câmara fria
6. Câmara frigorífica
7. Casa de máquinas



Narrativa

Instalada dentro do **Rio Plaza Shopping**, centro de compras localizado no bairro do Botafogo, no Rio de Janeiro, a pizzaria Fiammetta foi criada pelo escritório de Miguel Pinto Guimarães.

Os dois elementos principais do espaço são o **forro de madeira**, com desenho irregular que o transforma numa pequena onda, e as **grandes chaminés** dos fornos de tijolo que fragmentam o salão. Eles dão **personalidade** ao ambiente.

O arquiteto desenhou em 2000, junto com **Thiago Bernardes**, a primeira casa da rede - situada no Rio Design Center, na Barra da Tijuca -, cujo partido, de forma geral, é seguido na filial de Botafogo.

No entanto, além da área maior, na nova casa foi possível adotar soluções que tornaram a proposta original mais clara. Um exemplo é o **movimento do forro**, mais acentuado, e as chaminés com mais destaque, pois estão ilhadas no meio do salão.

Esses itens tornaram-se **protagonistas** do espaço.

Os dois únicos elementos verticais são justamente as **chaminés**, que ocupam o centro do ambiente. Com quase **três metros de diâmetro**, elas foram construídas com tijolos e, com o auxílio de espelhos fixados no teto, parecem ir além dos limites do forro, como se tivessem o dobro da altura. Essa impressão é possível porque os clientes não ultrapassam os limites da área de trabalho dos pizzaiolos, definida pelo **balcão**, cujo desenho serviu como projeção para o espelho.

Esse elemento central também possui a função de fragmentar o salão de mais de **400 metros quadrados**, o que, segundo Guimarães, transmite aos clientes a sensação de aconchego.

O segundo protagonista na encenação do espaço é o forro, constituído por **dez toneladas de ripas de madeira de reflorestamento** (eucalipto).

O desenho irregular, que o transforma numa espécie de **marola**, foi obtido com a fixação de arcos metálicos curvados que se alternam em ondas regulares nos dois eixos cartesianos. Fixado nessas guias, o ripado dá personalidade ao espaço **esconde a infra-estrutura instalada** entre o forro e a laje: dutos de ar-condicionado, sprinkler, exaustão, instalações elétricas etc.

O forro é também suporte de parte da luminotécnica criada por **Inês Benevolo**: pequenas luminárias pendentes de cobre iluminam, de baixo para cima, o ripado ondulante. Outras luminárias auxiliares, igualmente de **cobre** - grandes pendentes sobre o balcão de mármore do bar e arandelas fixadas nos pilares e nas paredes -, compõem o projeto.

Além da madeira de reflorestamento e do cobre, os demais materiais utilizados dão densidade ao ambiente. Entre eles, destacam-se a **madeira de demolição**, presente no piso e na alvenaria do bar e dos fornos, e os **tijolos** artesanais que revestem paredes e fornos, vindos de **Tiradentes, MG**.

Em uma das paredes, **três aberturas verticais** permitem aos clientes visualizar o movimento da cozinha e parte da área técnica - como exaustão, ar-condicionado e câmaras frigoríficas - no mezanino.

Texto resumido a partir de reportagem de **Fernando Serapião**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 301 Março de 2005

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa não foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

Sobre os atores considerados no projeto,

“Os dois elementos principais do espaço são o **forro de madeira**, com desenho irregular que o transforma numa pequena onda, e as **grandes chaminés** dos fornos de tijolo que fragmentam o salão. Eles dão **personalidade** ao ambiente.”

“Esses itens tornaram-se **protagonistas** do espaço.”

“Os dois únicos elementos verticais são justamente as **chaminés**, [...]. Com quase **três metros de diâmetro**, elas foram construídas com tijolos e, com o auxílio de espelhos fixados no teto, parecem ir além dos limites do forro, [...]. Essa impressão é possível porque os clientes não ultrapassam os limites da área de trabalho dos pizzaiolos, definida pelo **balcão**, [...].”

“Esse elemento central também possui a função de fragmentar o salão de mais de **400 metros quadrados**, [...].”

“O forro é também suporte de parte da luminotécnica criada por [...].”

“Além da madeira de reflorestamento e do cobre, os demais materiais utilizados dão densidade ao ambiente. [...], destacam-se a **madeira de demolição**, [...], e os **tijolos** artesanais que revestem paredes e fornos, vindos de **Tiradentes, MG**.”

“Em uma das paredes, **três aberturas verticais** permitem aos clientes visualizar o movimento da cozinha e parte da área técnica - como exaustão, ar-condicionado e câmaras frigoríficas - no mezanino.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam a área da pizzaria e a chaminé do forno.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO:

Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante SAO, São Paulo-SP

Nitsche Arquitetos Associados

Ficha Técnica:

Início do projeto 2004

Conclusão da obra 2004

Área do terreno 200 m²

Área construída 340 m²

Interiores

Nitsche Arquitetos Associados - Pedro

Luminotécnica

Franco & Fortes

Painel fotográfico João Nitsche

Programação visual Cláudio Novaes

Construção Roger Almino

Fotos João Nitsche



A remoção dos forros expôs as instalações.
O volume da cozinha recebeu pintura na cor prata



O piso de madeira delimita o setor de espera e
marca a área de intervenção na entrada principal

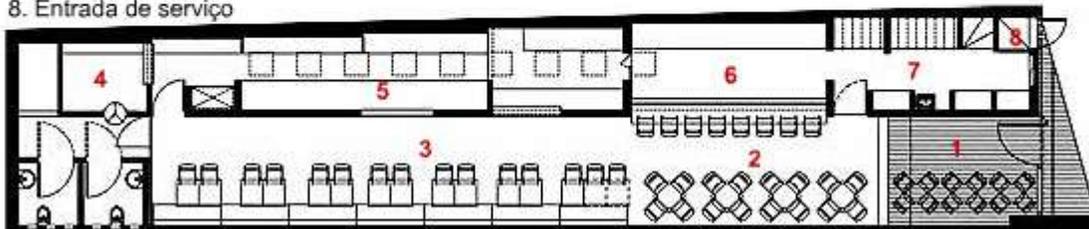


A redução da altura do balcão integrou visualmente o espaço
e permitiu a instalação da bancada metálica

Projeto

Planta baixa

1. Acesso/espera
2. Balcão
3. Salão
4. Lavagem
5. Cozinha
6. Bar
7. Área de serviço
8. Entrada de serviço



Narrativa

Os arquitetos **Pedro e Lua Nitsche** combinaram criatividade e soluções de **custo** acessível no projeto que transformou o espaço que abrigou um restaurante paulistano no SAO, uma nova casa especializada em gastronomia italiana.

A **reformulação** envolveu a abertura de área com pé-direito duplo, a retirada de forros e a criação de um painel fotográfico que brinca com a percepção espacial.

O SAO ocupa o espaço do Tambor (leia PROJETO DESIGN 209, junho de 1997), que por quase dez anos figurou entre os disputados pontos gastronômicos de São Paulo. Um dos donos da antiga casa resolveu, juntamente com novo sócio, **aproveitar** a infra-estrutura para abrir no local um restaurante especializado em pratos regionais da culinária italiana. Os jovens arquitetos Pedro e Lua Nitsche foram contratados para **reformular** o ambiente.

Parte da **proposta original**, assinada por Felipe Crescenti, foi **preservada**. O principal elemento mantido foi o salão estreito e comprido, disposto paralelamente ao bar e à cozinha. Devido à impossibilidade de mudar essa formatação, os Nitsches optaram por criar um **visor de vidro** na empena que separa a cozinha do salão, solução que **integra** os espaços e transforma a atividade do chef em um atrativo a mais da casa. Para dar amplitude visual à área, o balcão do bar teve sua altura reduzida e a parede de fundo ganhou revestimento em espelho. Com o balcão mais baixo, ainda foi possível instalar uma bancada metálica, aumentando a oferta de lugares no SAO, nome que faz referência à sigla identificadora da cidade de São Paulo como destino aéreo.

Os forros foram removidos, dando lugar as **instalações aparentes**. O conforto **acústico** é determinado pela aplicação de espuma nos vãos das nervuras da laje. A parede do bar e da cozinha, antes chapiscada e colorida, teve o revestimento retirado e a superfície áspera resultante recebeu pintura prateada, cor que contrasta com a tonalidade avermelhada predominante. A empena oposta serviu de base para a criação de um extenso **painel** adesivado, que deve ser substituído periodicamente. A imagem atual, com elementos horizontais, brinca com a **percepção** espacial e cria no cliente que se dirige aos fundos da casa a sensação de estar subindo um patamar. Grandes luminárias metálicas pendentes sobre as mesas completam a ambientação. O **piso** original em granilite foi **preservado**.

A **intervenção** mais profunda aconteceu na área frontal. A **fachada**, antes caracterizada pela presença de um pequeno jardim delimitado por elementos vazados, foi elevada, para abrir espaço para um hall de acesso com piso de madeira e pé-direito duplo. Para essa mudança, foram utilizadas **estrutura metálica** e chapas de **polycarbonato** translúcido, material que permite a incidência de luz natural no interior. A calçada ganhou revestimento em ladrilho hidráulico estampado com o mapa do estado de São Paulo.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 313 Março de 2006

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa não foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

Sobre os atores considerados no projeto,

“A **reformulação** envolveu a abertura de área com pé-direito duplo, a retirada de forros e a criação de um painel fotográfico que brinca com a percepção espacial.”

“O [restaurante 1] ocupa o espaço do [restaurante 2], [...]. Um dos donos da antiga casa resolveu, juntamente com novo sócio, **aproveitar** a infra-estrutura para abrir no local um restaurante especializado em pratos regionais da culinária italiana. Os jovens arquitetos [...] foram contratados para **reformular** o ambiente.”

“Parte da **proposta original**, assinada por [...], foi **preservada**. O principal elemento mantido foi o salão estreito e comprido, disposto paralelamente ao bar e à cozinha. [...], os [arquitetos] optaram por criar um **visor de vidro** na empena que separa a cozinha do salão, solução que **integra** os espaços e transforma a atividade do chef em um atrativo a mais da casa. [...]. Com o balcão mais baixo, ainda foi possível instalar uma bancada metálica, aumentando a oferta de lugares [...].”

“A parede do bar e da cozinha, antes chapiscada e colorida, teve o revestimento retirado e a superfície áspera resultante recebeu pintura prateada, [...].”

“Grandes luminárias metálicas pendentes sobre as mesas completam a ambientação.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e o balcão do bar (do ponto de vista da clientela).

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO:
Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante da indústria Marilan, Marília-SP

NPC Grupo Arquitetura

Ficha Técnica:

Local Marília, SP

Início do projeto 2006

Conclusão da obra 2007

Área construída 956 m²

Arquitetura NPC Grupo Arquitetura

Paisagismo e luminotécnica

NPC Grupo Arquitetura

Estrutura Ávila Engenharia de Estrutura

Instalações Barros & Benecato

Cozinha Rogério Scurciatto Arquitetura

Construção Ravenna

Fotos Nelson Kon



Vista interna da face oeste. O espaço entre os pilares e a vedação corresponde ao balanço da marquise



Grandes panos de vidro dão transparência à cozinha e ao salão

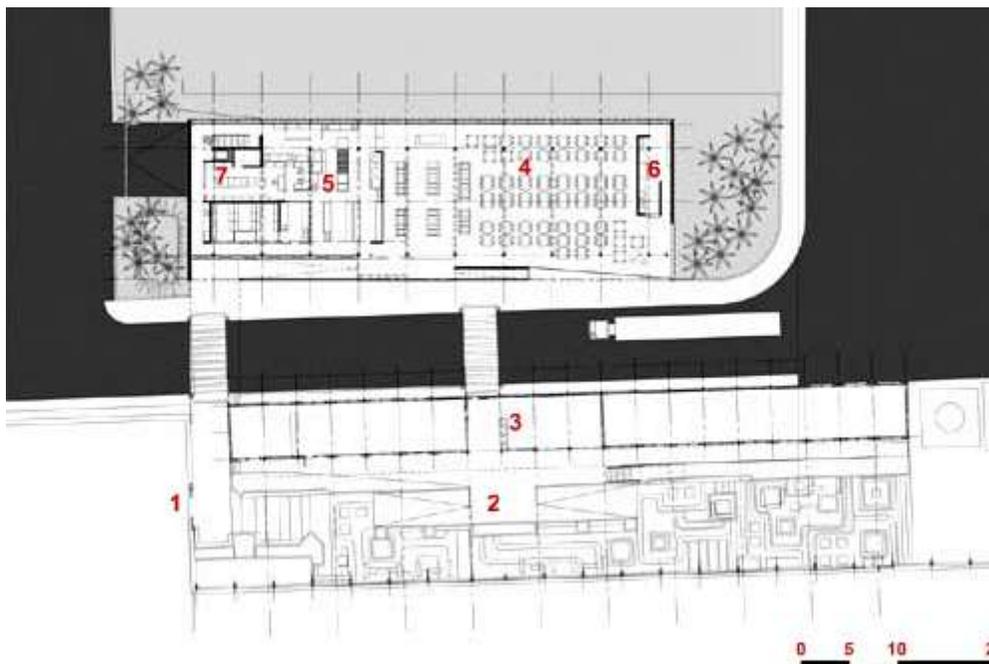


A declividade do lote permitiu a criação de um setor de serviços no nível inferior



Os panos de vidro estão fixados em caixilhos elevados, o que resultou em tomadas de ar junto do piso. As aberturas são protegidas por telas

Projeto



Térreo

1. Acesso da fábrica
2. Convivência
3. Vestiários
4. Salão do restaurante
5. Cozinha
6. Lavagem
7. Estoque

Narrativa

Há 30 anos localizada nas proximidades da rodovia Comandante João Ribeiro de Barros (SP-294), na cidade paulista de Marília, a indústria de biscoitos Marilan iniciou, no final da década passada, uma fase de ampliação e modernização de suas instalações, com base em plano diretor desenvolvido por Cláudia Nucci, Sérgio Camargo e Valério Pietraróia, titulares do escritório paulistano NPC Grupo Arquitetura. A primeira etapa foi a duplicação da planta (leia PROJETO DESIGN 230, abril de 1999), proposta que garantiu aos arquitetos o primeiro lugar da Premiação IAB/SP em 1998. Em 2006, tiveram início as obras do restaurante, cuja inauguração marcou o cinquentenário da empresa, em 2007.

O lote reservado para o novo equipamento estava situado entre a fábrica duplicada e um campo de futebol para funcionários. O restaurante deveria se conectar à planta, prevendo a travessia de uma rua interna com intenso tráfego de caminhões, e, ao mesmo tempo, estar visualmente isolado da quadra de esportes, de modo que um espaço não fosse interpretado como extensão do outro.

Os arquitetos **repetiram a linguagem fabril** do conjunto e criaram um volume linear de 16 por 50 metros, com vãos de 12 metros e estrutura de concreto aparente. Recuado ao máximo em relação à via interna, esse bloco possui **dois pontos de acesso**, evidenciados pelas faixas de segurança - uma, mais centralizada, sai da área de convivência implantada durante a duplicação da planta; a outra, na lateral sul, parte do acesso principal da fábrica e é protegida por cobertura metálica fixada a seis metros de altura, a fim de permitir a livre passagem de veículos altos.

O volume do restaurante é **valorizado pelas marquises** com 2,5 metros em balanço, posicionadas ora interna, ora externamente aos vedos. O clima predominantemente quente, a orientação solar e a proximidade com a quadra determinaram a escolha do tipo de vedação para a face posterior (oeste): **elementos cerâmicos vazados** dispostos no perímetro externo da marquise e protegidos por panos de vidro pelo lado interno. "Os blocos filtram **aincidência solar** e os vidros podem ser abertos, garantindo **máxima ventilação**", detalha Pietraróia. O arenito paraná-vermelho, em tonalidade bastante semelhante à dos blocos, reveste as laterais.

Para a face frontal foram especificados grandes **panos de vidro transparente**, inclusive nas áreas da cozinha. "A transparência permite acompanhar o preparo dos alimentos e esse é um fator sempre positivo, ainda mais no caso de uma indústria alimentícia", ressalta o arquiteto. O detalhe fica por conta da fixação dos **vidros, apoiados em perfis metálicos suspensos**, que abrem junto ao piso tomadas de ar protegidas por telas, evitando a entrada de insetos. Rampas com lavatórios ao longo do peitoril e a parede revestida por pastilhas de vidro vermelhas assinalam o acesso e evidenciam a caída acentuada do terreno, fator aproveitado para a criação do nível inferior de serviço na lateral sul.

A laje de concreto da cobertura é interrompida **na cozinha**, ambiente que recebeu **fechamento superior metálico** e mais elevado. No entanto, as vigas de concreto foram mantidas, de modo que no futuro o bloco possa ganhar o segundo pavimento, uma vez que a área livre para ampliações é bastante restrita. A iluminação emprega **luminárias lineares** com desenho adaptado para este projeto. Elas combinam **fluorescentes brancas** na área central e **lâmpadas halógenas** posicionadas nas extremidades. Com foco dirigido para cima, a luz quente repete o ritmo dos pilares e realça a periferia do prédio.

O restaurante funciona 24 horas por dia para atender aos cerca de 2 mil funcionários da Marilan, divididos em turnos de até 700 pessoas.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 337 Março de 2008

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

Sobre os atores considerados no projeto,

"[...] a indústria de biscoitos [...] iniciou, no final da década passada, uma fase de ampliação e modernização de suas instalações, com base em plano diretor desenvolvido por [...]. A primeira etapa foi a duplicação da planta [...]. Em 2006, tiveram início as obras do restaurante, cuja inauguração marcou o cinquentenário da empresa, em 2007."

"Os arquitetos **repetiram a linguagem fabril** do conjunto e criaram um volume linear [...], com vãos de 12 metros e estrutura de concreto aparente. Recuado ao máximo em relação à via interna, esse bloco possui dois pontos de acesso [...]."

"O volume do restaurante é **valorizado pelas marquises** [...]. O clima predominantemente quente, a orientação solar e a proximidade com a quadra determinaram a escolha do tipo de vedação para a face posterior (oeste): **elementos cerâmicos vazados** [...] e protegidos por panos de vidro pelo lado interno. Os blocos filtram a **incidência solar** e os vidros podem ser abertos, garantindo **máxima ventilação**", [...]."

"'A transparência permite acompanhar o preparo dos alimentos e esse é um fator sempre positivo, ainda mais no caso de uma indústria alimentícia', ressalta o arquiteto. [...]. Rampas com lavatórios ao longo do peitoril e a parede revestida por pastilhas de vidro vermelhas assinalam o acesso e evidenciam a caída acentuada do terreno, [...]."

"A laje de concreto da cobertura é interrompida **na cozinha**, ambiente que recebeu **fechamento superior metálico** e mais elevado. No entanto, as vigas de concreto foram mantidas, [...]. A iluminação emprega luminárias lineares com desenho adaptado para este projeto."

"O restaurante funciona [...] para atender aos cerca de 2 mil funcionários [...]."

Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

"O restaurante deveria se conectar à planta, prevendo a travessia de uma rua interna com intenso tráfego de caminhões, e, ao mesmo tempo, estar visualmente isolado da quadra de esportes, de modo que um espaço não fosse interpretado como extensão do outro."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela, mas há destaque para as imagens externas – incluindo uma que mostra a cozinha envidraçada.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante General Prime Burguer, São Paulo-SP Otávio de Sanctis



Tijolo empilhado nas paredes, madeira e luzes de tonalidade amarela aquecem os espaços



O mezanino tem vista direta para a cozinha



Diferentes texturas realçadas pela iluminação criam cenário atual



Vista da entrada do restaurante

Projeto

Narrativa

Otávio de Sanctis partiu de elementos rústicos para criar a ambientação intimista e atual do General Prime Burger, restaurante paulistano especializado em hambúrguer. Para alcançar esse resultado, o arquiteto utilizou a textura dos **tijolos** aparentes e da **madeira** ripada, explorou a **luz** natural que incide pelo shed e complementou-os com mobiliário moderno. Apenas uma lâmina de **vidro** separa o salão da cozinha de última geração.

O galpão de **7,50 metros de pé-direito** nos pontos mais altos e 500 metros quadrados de área, ocupado por uma revenda de carros até 2003, foi o ponto de partida para o arquiteto criar o restaurante.

Os quatro proprietários, experts em gastronomia e tradicionais empresários de restaurantes em São Paulo, apresentaram um programa que priorizava aspectos essenciais para o bom funcionamento da casa, em especial quanto à capacidade de público e à cozinha, que recebeu equipamentos modernos e eficientes.

Da construção original restaram apenas as paredes perimetrais e o telhado com sheds e estrutura aparente. A distribuição reservou parte da lateral esquerda para o mezanino de 200 metros quadrados e posicionou a cozinha no lado oposto. A partir daí foram definidos os demais espaços, como bar, salão, vestiário de funcionários e escritório.

Segundo Sanctis, a idéia foi trabalhar com **elementos rústicos**, de custo mais acessível, e dar a eles tratamento que resultasse numa composição atual. Daí a opção por tijolos aparentes, ripas de madeira e massa branca nas paredes, criando superfícies com diferentes texturas, realçadas pela iluminação com refletores e lâmpadas PAR 20, de tom amarelo.

Na **circulação** entre o salão e a cozinha, uma linha de pendentes suaviza o pé-direito e tem papel decisivo na definição do **clima quente e intimista** da casa. Refletores direcionados para o alto valorizam os sheds, a estrutura aparente do telhado e o forro de madeira, envelhecido com a aplicação de betume e de uma demão de tinta branca.

"Cada conjunto da iluminação tem acionamento independente, o que resulta em cenários diferenciados", explica o arquiteto.

Detalhes em vermelho-escuro que repetem a cor da logotipia do restaurante e a escada de madeira com degraus balizados também contribuem para aquecer o espaço.

O **balcão curvo do bar**, logo após a área de espera, foi construído em alvenaria e tem tampo de granito apicoado. Ele é complementado por prateleiras de madeira laqueada branca e banquetas de madeira com assento em couro de vaca.

As áreas de circulação têm piso revestido por **cerâmica** de aspecto irregular, enquanto o assoalho de madeira com manchas caracteriza o piso do salão e do mezanino, por onde se distribuem 280 lugares. Para o térreo, foi selecionada a **cadeira Formiga**, que permite um leve reclinação; para o mezanino, a opção recaiu sobre poltronas com braços.

A cozinha é visível através do grande pano de vidro que se estende por quase toda a circulação. Apesar dos vãos para a passagem dos pratos, o restaurante fica livre de fumaça e de odores graças ao eficiente sistema de **exaustão** instalado sobre grelhas e fogões.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 291 Maio de 2004

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

Sobre os atores considerados no projeto,

"[...] partiu de elementos rústicos para criar a ambientação intimista e atual do [...]. Para alcançar esse resultado, o arquiteto utilizou a textura dos **tijolos** aparentes e da **madeira** ripada, explorou a **luz** natural que incide pelo shed e complementou-os com mobiliário moderno. Apenas uma lâmina de **vidro** separa o salão da cozinha de última geração."

"Os quatro proprietários, experts em gastronomia e tradicionais empresários de restaurantes em São Paulo, apresentaram um programa que priorizava aspectos essenciais para o bom funcionamento da casa, em especial quanto à capacidade de público e à cozinha, que recebeu equipamentos modernos e eficientes."

"A distribuição reservou parte da lateral esquerda para o mezanino de 200 metros quadrados e posicionou a cozinha no lado oposto. A partir daí foram definidos os demais espaços, como bar, salão, vestiário de funcionários e escritório."

"Na **circulação** entre o salão e a cozinha, uma linha de pendentes suaviza o pé-direito e tem papel decisivo na definição do **clima quente e intimista** da casa. Refletores direcionados para o alto valorizam os sheds, [...]."

"As áreas de circulação têm piso revestido por **cerâmica** de aspecto irregular, enquanto o assoalho de madeira com manchas caracteriza o piso do salão e do mezanino, por onde se distribuem 280 lugares. Para o térreo, foi selecionada a **cadeira Formiga**, [...]; para o mezanino, a opção recaiu sobre poltronas com braços."

"**A cozinha é visível** através do grande pano de vidro que se estende por quase toda a circulação. Apesar dos vãos para a passagem dos pratos, o restaurante fica livre de fumaça e de odores graças ao eficiente sistema de **exaustão** instalado sobre grelhas e fogões."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e a cozinha vista do mezanino.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Hiro Jardins Pátio Paulista, São Paulo-SP

Ricardo Miura e Carla Yasuda Arquitetura

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP

Início do projeto 2009

Conclusão da obra 2009

Área construída 110 m²

Arquitetura e interiores Ricardo Miura e Carla Yasuda Arquitetura

Estrutura metálica Edatec

Instalações Articular

Sistemas de ar condicionado, exaustão e ventilação Roberto Ueda

Elétrica e hidráulica NKTEC

Ar condicionado Mondarc

Fotos Ângelo Miyake



Aço inox e o material à base de quartzo que reveste o tampo do balcão garantem mais facilidade de limpeza e manutenção



Adesivos formam o nome do restaurante e suavizam a transparência da fachada

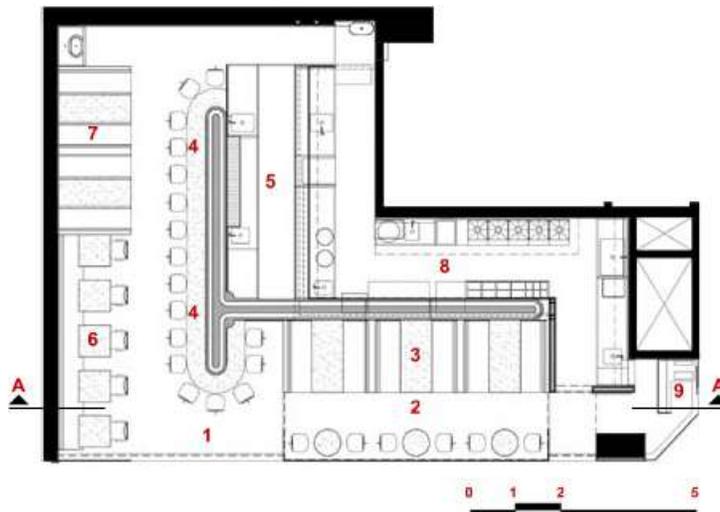


A iluminação na parte de cima e o vidro embaixo dão leveza à caixa suspensa



A caixa suspensa é trabalhada com régulas de cumaru maciço de diferentes tonalidades

Projeto



Planta baixa

1. Entrada principal / 2. Mesas altas / 3. Baías da esteira / 4. Balcão / 5. Sushi bar / 6. Mesas agrupáveis / 7. Baías / 8. Cozinha / 9. Caixa

Narrativa

Como nos mais típicos exemplos de construções japonesas, o principal desafio do projeto do **Hiro** era adaptar o programa à pequena área disponível, conciliando **tradição e contemporaneidade** no mesmo espaço.

Havia também a demanda de estabelecer uma linguagem diferenciada para a nova unidade do restaurante, que tem dois outros endereços em São Paulo. "A intenção era definir uma ambientação acolhedora, mais fácil de operar e de manter", resume **Ricardo Miura**, um dos autores do projeto.

Panos de vidro com mais de 12 metros de extensão formam a fachada. Ao mesmo tempo que permitem a visualização dos interiores da casa, eles resguardam certa privacidade, graças à aplicação de adesivos translúcidos. A partir do corredor do shopping já é possível observar a presença forte da **madeira**, que reveste quase todas as superfícies e faz referência à arquitetura japonesa. "Buscamos essa identidade, mas de um jeito contemporâneo e **paulistano**", detalha Miura.

O elemento mais marcante, que à primeira vista parece um painel decorativo, é o **fundo do armário** suspenso que contorna a cozinha em L, delimitando a área de atendimento por um lado e servindo de prateleira aos utensílios por outro. As faces voltadas para o salão são trabalhadas com régua maciças de **cumaru** de diferentes tamanhos e tonalidades, **desenhadas uma a uma** e montadas em acordo com o croqui dos arquitetos.

Separado do forro pelo recorte onde estão embutidas lâmpadas fluorescentes, esse volume parece flutuar sobre o rasgo de **vidro acidado** que deixa entrever o movimento na cozinha. A caixa marca ainda parte do percurso da **kaiten zushi**, esteira rolante cada vez mais frequente nos restaurantes japoneses por agilizar o atendimento e permitir aos clientes escolher pratos sem recorrer ao garçom.

O cumaru reaparece como revestimento no piso, nas baias e na parede com recorte espelhado que reflete os movimentos dos sushimen. "Trabalhamos apenas com madeiras de manejo **sustentável** ou **certificadas**", esclarece Miura. Com estrutura de madeira e acabamento de **MDF** com resina **melamínica** no padrão **teca**, o forro incorpora sistemas de iluminação, ar condicionado e sprinklers.

A **iluminação** é amarrada com o layout e emprega basicamente lâmpadas fluorescentes de tonalidade **amarelada** e alto índice de reprodução de cores, leds e halógenas AR 70 e AR 111 para criar pontos de destaque. Outros materiais fazem parte da composição, como o **limestone** levigado em que foi esculpido o nome da casa, na parede de fundo.

Boa parte da área é tomada pela cozinha e pelo **sushi bar**, ambiente que é classicamente posicionado em ponto central, para deixar os sushimen de frente para os clientes. Na lateral esquerda, as mesas com **cadeiras acrílicas Poly**, desenhadas pelo designer **Karim Rashid**, podem ser unidas ou separadas conforme a quantidade de pessoas a acomodar. Ao fundo, duas mesas mais reservadas oferecem seis lugares cada uma. À direita, no alinhamento da fachada, o **piso elevado** destaca as baias servidas pela esteira rolante. No mesmo espaço, mesas altas com as **banquetas Spoon**, do designer italiano **Antonio Citterio**, completam o total de 58 assentos.

Texto de **Nanci Corbioli**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 366 Agosto de 2010

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Todos os setores do projeto foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"[...] o principal desafio do projeto do [restaurante] era adaptar o programa à pequena área disponível, conciliando **tradição e contemporaneidade** no mesmo espaço."

"A intenção era definir uma ambientação acolhedora, mais fácil de operar e de manter", resume [...], um dos autores do projeto."

"O elemento mais marcante, [...] é o **fundo do armário** suspenso que contorna a cozinha em L, [...]."

"Separado do forro pelo recorte onde estão embutidas lâmpadas fluorescentes, esse volume parece flutuar sobre o rasgo de **vidro acidado** que deixa entrever o movimento na cozinha. A caixa marca ainda parte do percurso da **kaiten zushi**, esteira rolante cada vez mais frequente nos restaurantes japoneses por agilizar o atendimento e permitir aos clientes escolher pratos sem recorrer ao garçom."

"Trabalhamos apenas com madeiras de manejo **sustentável** ou **certificadas**", esclarece [arquiteto]."

"[...] o forro incorpora sistemas de iluminação, ar condicionado e sprinklers."

"Boa parte da área é tomada pela cozinha e pelo **sushi bar**, ambiente que é classicamente posicionado em ponto central, para deixar os sushimen de frente para os clientes. Na lateral esquerda, as mesas com **cadeiras acrílicas Poly**, [...]. Ao fundo, duas mesas mais reservadas oferecem seis lugares cada uma. À direita, no alinhamento da fachada, o **piso elevado** destaca as baias servidas pela esteira rolante. No mesmo espaço, mesas altas com as **banquetas Spoon**, [...]."

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

"**Panos de vidro** com mais de 12 metros de extensão formam a fachada. Ao mesmo tempo que permitem a visualização dos interiores da casa, eles resguardam certa privacidade, graças à aplicação de adesivos translúcidos"

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

O sushi-bar foi evidenciado nas fotografias - a partir do ponto de vista da clientela. As legendas destacam detalhes de acabamento e revestimento.

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Aoyama, São Paulo-SP

Roberto Kubota



Pórtico vermelho: conduz o olhar até o sushi-bar, o ponto alto do projeto



Pórtico vermelho: marca do Aoyama. Começa no bar frontal, atravessa o "pano" de vidro e se prolonga até os fundos



Vista do salão principal a partir do sushi-bar: posição permite ao sushiman cumprir seu papel de anfitrião

Projeto

Narrativa

Hitaisho em japonês significa assimetria, uma característica tradicional da arquitetura japonesa.

A composição do restaurante By Aoyama, em São Paulo, busca exatamente essa assimetria espacial, usando cores e texturas.

O **primeiro Aoyama**, no bairro do Itaim Bibi, em São Paulo, conquistou o público jovem com sua arquitetura contemporânea, sistema de rodízio e serviço que avança pela madrugada. A parcela tradicional dos frequentadores reivindicou, então, um **espaço mais reservado**, com atendimento personalizado e ambientação intimista.

O resultado é o By Aoyama, vizinho à casa original, projetado por Roberto Kubota. O novo espaço tem apenas 50 lugares, onde são servidos pratos da mais moderna cozinha japonesa, influenciada pela culinária ocidental.

O projeto buscou estabelecer **uma linguagem contemporânea**, preservando as **referências orientais**, mas sem torná-las explícitas como nas casas antigas e tradicionais. Sutil, a composição baseia-se na assimetria espacial, própria da arquitetura japonesa, no uso da cor vermelha, no jogo entre planos horizontais e verticais e na predominância da madeira no piso e no mobiliário.

O grande pórtico vermelho, feito de madeira pintada com esmalte sintético de alto brilho, é o elemento forte do projeto, responsável pela identidade da casa. Ele começa no bar externo e se prolonga até o sushi-bar, posicionado nos fundos do salão, à direita, para permitir que o sushiman acompanhe o movimento e faça as honras da casa, como manda a tradição.

Como contrapeso a esse elemento de presença marcante, Kubota propôs, para o lado esquerdo, forro rebaixado de gesso e janelas de madeira. “Quando usada com equilíbrio, a assimetria enriquece a leitura do espaço, o que é fundamental em ambientes pequenos”, diz ele.

Três tipologias de mobiliário, desenhadas pelo arquiteto e separadas pelas áreas de circulação, dinamizam o conjunto. À esquerda prevalecem mesas e bancos fixos à parede.

Na área central, as mesas e poltronas podem ser redistribuídas conforme o tamanho dos grupos; à direita, mesas móveis, dispostas ao longo de bancos fixos com almofadas facilmente removíveis, também oferecem flexibilidade no atendimento. “Nesta lateral, basta unir as mesas e usar mais almofadas para atender a grupos maiores.

O próprio arquiteto desenvolveu também o **projeto luminotécnico**, visando uma ambientação geral discreta e suave.

O bar frontal, que funciona como área de espera, mantém a mesma linguagem do interior. Coberto por toldo, integra-se ao salão pelo grande pano de vidro que evita a sensação de confinamento.

Nos dois ambientes foi utilizado um **piso flutuante de madeira** estampando folhas de bambu estilizadas. Cozinha planejada para corresponder às necessidades do sushiman, banheiros, vestiário e escritório complementam o projeto.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 260 Outubro 2001

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Os desenhos não foram publicados.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• **Sobre os atores considerados no projeto,**

“O resultado é o [restaurante], vizinho à casa original, [...]. O novo espaço tem apenas 50 lugares, onde são servidos pratos da mais moderna cozinha japonesa, influenciada pela culinária ocidental.

“**O grande pórtico vermelho**, feito [...], é o elemento forte do projeto, responsável pela identidade da casa. Ele começa no bar externo e se prolonga até o sushi-bar, posicionado nos fundos do salão, à direita, para permitir que o sushiman acompanhe o movimento e faça as honras da casa, como manda a tradição.”

“**Como contrapeso** a esse elemento de presença marcante, [arquiteto] propôs, para o lado esquerdo, forro rebaixado de gesso e janelas de madeira.”

“**Três tipologias de mobiliário**, desenhadas pelo arquiteto e separadas pelas áreas de circulação, dinamizam o conjunto. À esquerda prevalecem mesas e bancos fixos à parede.”

“O próprio arquiteto desenvolveu também o **projeto luminotécnico**,[...].”

“**O bar frontal**, que funciona como área de espera, mantém a mesma linguagem do interior. Coberto por toldo, integra-se ao salão pelo grande pano de vidro que evita a sensação de confinamento.”

“Cozinha planejada para corresponder às necessidades do sushiman, banheiros, vestiário e escritório complementam o projeto.”

• **Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,**

“O primeiro [restaurante], no bairro do Itaim Bibi, em São Paulo, conquistou o público jovem com sua arquitetura contemporânea, sistema de rodízio e serviço que avança pela madrugada. A parcela tradicional dos frequentadores reivindicou, então, um **espaço mais reservado**, com atendimento personalizado e ambientação intimista.”

• **Sobre a clonagem,**

“O projeto buscou estabelecer **uma linguagem contemporânea**, preservando as **referências orientais**, mas sem torná-las explícitas como nas casas antigas e tradicionais. Sutil, a composição baseia-se na assimetria espacial, própria da arquitetura japonesa, no uso da cor vermelha, no jogo entre planos horizontais e verticais e na predominância da madeira no piso e no mobiliário.”

“**O grande pórtico vermelho**, feito [...], é o elemento forte do projeto, responsável pela identidade da casa.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens apresentam as áreas de atendimento à clientela e o sushi-bar (do ponto de vista da clientela). Houve destaque para um 'pórtico' vermelho, tido como uma 'marca' do restaurante.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Café de la Musique, São Paulo-SP

Rocco Associados

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP

Projeto 2005

Conclusão da obra 2005

Área de intervenção 464 m²

Arquitetura e interiores Rocco Associados

Luminotécnica Mingrone Iluminação

Acústica Akkerman Projetos Acústicos

Estrutura Ideal

Elétrica Alorelétrica

Hidráulica Install

Ar condicionado Engrac

Construção Souza Lima Construtora

Fotos Nelson Kon



Balcão, parede e detalhe decorativo do bar, com a sobreposição e interação de materiais: a arquitetura funciona como pano de fundo para os elementos efêmeros do projeto



Detalhe do fechamento frontal da bancada do lavabo, que tem o mesmo tratamento de iluminação e material do bar



A vista aérea do salão central revela o layout intercalado por sofás e mesas, bem como o belo bar longitudinal

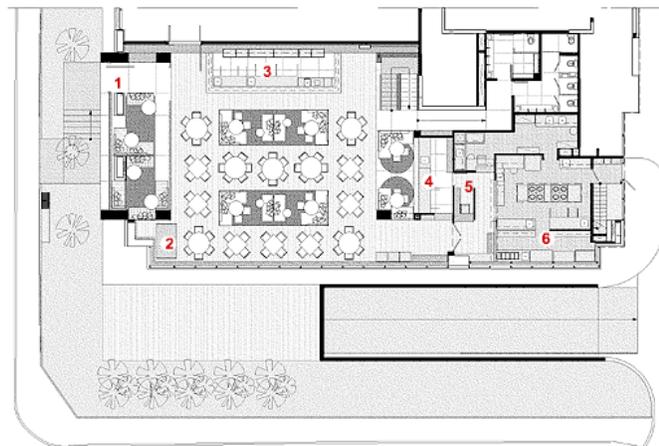


O lounge de entrada tem planta retangular, determinada pela interferência dos pilares do edifício, revestidos com painéis de espelho para evitar a segmentação visual

Projeto

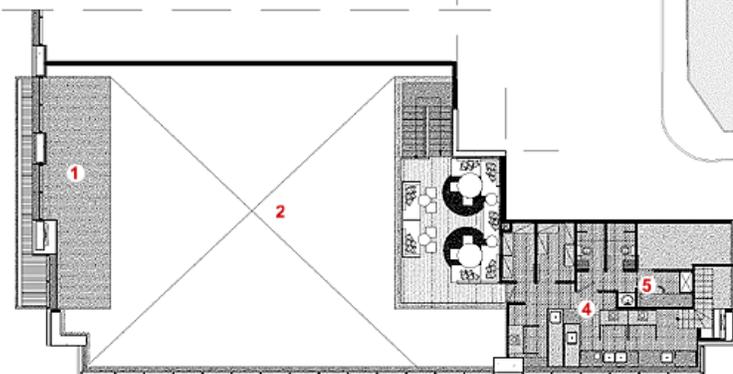
Térreo

1. Entrada
2. DJ
3. Bar
4. Sushi
5. Caixa
6. Cozinha
7. Salão principal



Mezanino

1. Área não visitável
2. Vazio
3. Estar
4. Cozinha
5. Escritório



Narrativa

“O Café de la Musique é um restaurante para se passar a noite”, define o arquiteto Fernando Vidal, do escritório **Rocco Associados**. O conceito de **longa permanência** originou a setorização, em que lounges modulares se integram às áreas de refeições. A **linguagem cenográfica** decorre, em boa parte, de materiais, iluminação e variantes ligadas à moda: a cada estação, estilistas nacionais reformularão a ambiência dos interiores.

Foi a idéia da inserção de **caixas de contêineres**, que inspirou o partido arquitetônico. Faixas transversais, individualizadas por proporções espaciais, tipo de iluminação e layout, definem três regiões sucessivas. Isso faz com que o grande **salão central**, onde bar, mesas, sofás e pufes desenhados pela equipe de Rocco Associados, seja delimitado pelos ambientes laterais de estar.

Esse pórtico se **estende aos interiores**, configurando o **lounge** atualmente ambientado por **Ricardo Almeida**. Embora seccionado por pilares retangulares, que assinalam o alinhamento original do edifício, esse setor se **caracteriza** pela **continuidade espacial**, tanto em função dos espelhos que revestem a estrutura quanto do desenho versátil do mobiliário e do pé-direito rebaixado. Destacam-se as almofadas concebidas pelo estilista, revestidas por capas feitas com tiras de gravatas.

Na **extremidade oposta**, outro pórtico demarca as áreas de preparação de sushi, no térreo, e do estar no mezanino, este com ambientação assinada por **Fause Hatén**. O revestimento preto dos sofás e os detalhes decorativos da iluminação diferenciam esse espaço, caracterizado por **linguagem sóbria**. Ele pode ser isolado visualmente por longas cortinas de voile, localizadas junto aos guarda-corpos periféricos.

Já o **salão central** constitui o ponto focal dos interiores. Trata-se de espaço retangular, com cerca de **dez metros de pé-direito**, delimitado transversalmente pelas áreas de estar e, na outra direção, pelo bar e pela fachada posterior da edificação. O ambiente alterna lounges, mesas circulares e retangulares de madeira teca, desenhadas pelo escritório.

Materiais simples e soluções criativas qualificam o espaço, sobretudo em virtude da linguagem despojada, acabamentos texturizados e semelhança cromática. Assim, a **arquitetura** constitui, nesse ambiente, **pano de fundo** para a visualização e integração das peças de mobiliário e das padronagens criadas pelo estilista **Amir Slama**. “O projeto coordena de forma harmônica as inserções da **moda, design e arquitetura**”, aponta Vidal.

O bar ocupa uma das laterais do ambiente e, visível desde a entrada, destaca-se pelo revestimento frontal com **tubos plásticos** sinuosos. Retroiluminado por lâmpadas fluorescentes, o material foi utilizado também nos fechamentos do balcão de sushi e das pias dos banheiros, constituindo um dos elementos de identidade dos interiores.

Além dos padrões visuais e dos detalhes decorativos do mobiliário, a iluminação tem caráter versátil. Tanto os **trilhos cênicos** do salão central quanto as **luminárias** dos balcões podem ter **alterada a cor** da luz, modificando a linguagem dos interiores.

Texto resumido a partir de reportagem de **Evelise Grunow**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 307 Setembro de 2005

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Todos os setores do projeto foram representados com a mesma linguagem gráfica.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“O conceito de **longa permanência** originou a setorização, em que lounges modulares se integram às áreas de refeições. A **linguagem cenográfica** decorre, em boa parte, de materiais, iluminação e variantes ligadas à moda: a cada estação, estilistas nacionais reformularão a ambiência dos interiores.”

“Foi a idéia da inserção de **caixas de contêineres**, que inspirou o partido arquitetônico.”

“Esse pórtico se **estende aos interiores**, configurando o **lounge** atualmente ambientado por **Ricardo Almeida**.”

“Na **extremidade oposta**, outro pórtico demarca as áreas de preparação de sushi, no térreo, e do estar no mezanino, este com ambientação assinada por **Fause Hatén**.”

“Já o **salão central** constitui o ponto focal dos interiores. [...], delimitado transversalmente pelas áreas de estar e, na outra direção, pelo bar e pela fachada posterior da edificação.”

“**Materiais simples e soluções criativas** qualificam o espaço, [...]. Assim, a **arquitetura** constitui, nesse ambiente, **pano de fundo** para a visualização e integração das peças de mobiliário e das padronagens criadas pelo estilista **Amir Slama**. O projeto coordena de forma harmônica as inserções da **moda, design e arquitetura**”, aponta [arquiteto].”

“O bar ocupa uma das laterais do ambiente e, visível desde a entrada, destaca-se pelo revestimento frontal com **tubos plásticos** sinuosos. [...], o material foi utilizado também nos fechamentos do balcão de sushi e das pias dos banheiros, constituindo um dos elementos de identidade dos interiores.”

“Além dos padrões visuais e dos detalhes decorativos do mobiliário, a iluminação tem caráter versátil.”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens destacam elementos decorativos e o *layout* do mobiliário. Uma das imagens mostra a bancada do lavabo.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Dalva e Dito, São Paulo-SP

Rosenbaum Design

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP

Início do projeto 2007

Conclusão da obra 2009

Área do terreno 490 m²

Área construída 665 m²

Arquitetura e interiores

Rosenbaum Design

Paisagismo Gilberto Elkis

Luminotécnica Cia. da Iluminação

Construção Honda Engenharia



Ladrilhos hidráulicos estampados formam um tapete no pavimento inferior



Na entrada, bar e área de espera. O ambiente é composto por elementos que fazem referência ao Brasil colonial e objetos de época

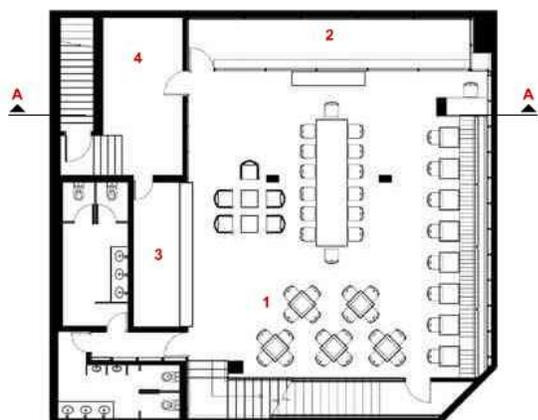


O terraço integra-se ao salão principal por meio de grandes aberturas



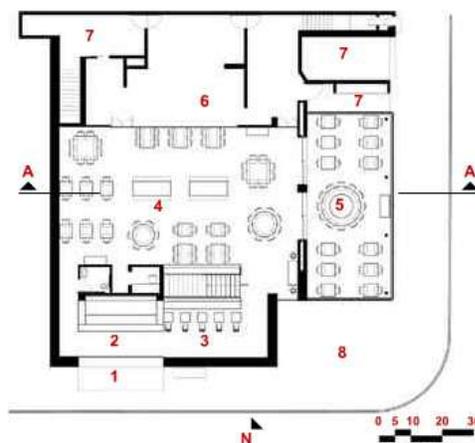
A iluminação suave em tom amarelado cria ambientação intimista no salão principal

Projeto



Pavimento inferior

1. Lounge / 2. Adega / 3. Bar / 4. Serviços



1. Acesso / 2. Bar / 3. Espera / 4. Salão principal / 5. Terraço / 6. Cozinha / 7. Serviços / 8. Jardim externo

Narrativa

A concepção do ambiente ficou a cargo de Marcelo Rosenbaum, que passou uma semana na cidade mineira de Ouro Preto pesquisando as construções, a relação entre suas medidas, e observando as características dos espaços públicos da era colonial. A viagem inspirou uma ambientação inicialmente mais complexa, quase barroca, mas que aos poucos foi perdendo os excessos para se transformar em um projeto mais enxuto, uma releitura contemporânea do colonial brasileiro.

As dimensões permitiram a divisão fluida e funcional da área em térreo com bar, salão principal e terraço integrado, além de subsolo com lounge e mais um bar - somados, eles oferecem cerca de 250 lugares. A linguagem artesanal caracteriza a construção e os interiores, começando pelas paredes de aspecto rústico, em composição harmoniosa com o piso de ladrilhos hidráulicos. Elas foram executadas por jovens de grupos de risco social, capacitados pelo Instituto Arapoty para trabalhar com o superadobe, técnica de baixo custo surgida na Índia nos anos 1970. "Todo projeto precisa ter uma proposta de inclusão social. Esses jovens representam uma mão-de-obra qualificada para atuar no restauro de obras com adobe", ressalta Rosenbaum.

A técnica emprega sacos de polipropileno como forma para o barro. O material é socado até atingir a compactação adequada e, a seguir, os sacos são empilhados, com linhas de arame farpado entre as fiadas para dar amarração. As etapas finais consistiram na remoção do plástico, com a ajuda de fogo, e no acabamento das superfícies, tonalizadas com corantes herbais.

Influências da arquitetura moura, trazidas ao Brasil pelos portugueses na era colonial, também se fazem presentes no cenário. Entre elas estão o painel de Athos Bulcão, executado com cerâmica branca e azul - cores que predominam na azulejaria portuguesa a partir do século 17 -, e os muxarabis, que respondem pelos vedos laterais e de cobertura do terraço. Eles deixam vaziar uma luz filtrada, que cria desenhos sobre as superfícies internas, contribuindo para a atmosfera leve e agradável do espaço.

Ao buscar elementos artesanais para a decoração, Rosenbaum coloca à disposição dos frequentadores da casa um rico conjunto de informações que valoriza a cultura popular brasileira. Logo no salão principal, o vistoso rosário de cerâmica numa das paredes é de autoria de Joelson Gomes, artista plástico pernambucano que já apresentou seus trabalhos em diversas exposições no Brasil e no exterior. No subsolo, onde forro e paredes foram revestidos por painéis melamínicos no padrão freijó, o destaque fica para os grafites de Derlon Almeida, que remetem à técnica da xilogravura e mostram um realismo fantástico inspirado no cotidiano da população do Recife. Na parede oposta, o painel laminado serve de fundo à miscelânea de itens que pertenciam ao acervo pessoal de Rosenbaum e incluem ex-votos, fragmentos, artefatos indígenas, peças cerâmicas, objetos vindos da cidade pernambucana de Caruaru. Nesse mesmo piso, foram dispostos o lounge e a grande mesa comunitária sob uma linha de luminárias antigas.

Seguindo esse mesmo conceito, as mesas foram confeccionadas com sobras de pisos de demolição, assim como o balcão do bar, que ostenta tempo de peroba maciça. As cadeiras palhinha fazem uma referência direta à casa grande das fazendas. A ambientação é complementada por objetos adquiridos em antiquário, tal como o lustre colonial de prata, pendurado em posição de destaque sobre o bar da entrada.

O contraponto ao cenário artesanal fica a cargo da cozinha high tech, planejada pelo chefe Alain Poletto e separada do salão principal por grandes painéis de vidro. Transparentes, eles permitem ver toda a movimentação dos funcionários e os equipamentos de avançada tecnologia.

Texto de **Nanci Corbioli**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 349 Março de 2009

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

As áreas operacionais, como cozinha e afins, não foram representadas com a mesma linguagem gráfica das áreas destinadas à clientela.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"[...] e os muxarabis, que respondem pelos vedos laterais e de cobertura do terraço. Eles deixam vaziar uma luz filtrada, que cria desenhos sobre as superfícies internas, contribuindo para a atmosfera leve e agradável do espaço."

"Ao buscar elementos artesanais para a decoração, [arquiteto] coloca à disposição dos frequentadores da casa um rico conjunto de informações que valoriza a cultura popular brasileira. Logo no salão principal, o vistoso rosário de cerâmica numa das paredes é de autoria de Joelson Gomes, [...]. No subsolo, onde forro e paredes foram revestidos por painéis melamínicos no padrão freijó, o destaque fica para os grafites de Derlon Almeida, [...]. Na parede oposta, o painel laminado serve de fundo à miscelânea de itens que pertenciam ao acervo pessoal de [arquiteto] e incluem ex-votos, fragmentos, artefatos indígenas, peças cerâmicas, objetos vindos da cidade pernambucana de Caruaru. Nesse mesmo piso, foram dispostos o lounge e a grande mesa comunitária sob uma linha de luminárias antigas."

"A ambientação é complementada por objetos adquiridos em antiquário, [...]"

"O contraponto ao cenário artesanal fica a cargo da cozinha high tech, planejada pelo chefe Alain Poletto e separada do salão principal por grandes painéis de vidro. Transparentes, eles permitem ver toda a movimentação dos funcionários e os equipamentos de avançada tecnologia."

• Sobre a clonagem,

"Influências da arquitetura moura, trazidas ao Brasil pelos portugueses na era colonial, também se fazem presentes no cenário. Entre elas estão o painel de Athos Bulcão, [...] e os muxarabis, [...]"

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

Há destaque para os elementos decorativos, para as referências temáticas e para a iluminação.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Shimo, São Paulo-SP

Rosenbaum Arquitetura e Design

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP

Projeto 2003

Conclusão da obra 2004

Área do terreno 290 m²

Área construída 477 m²

Arquitetura

Rosenbaum Arquitetura e Design

Design gráfico EPWWW

Construtora Souza Lima

Fotos Pregolato e

Kusuki Fotografias



Salão do restaurante no pavimento superior.

Bandeirolas vermelhas no teto têm função acústica

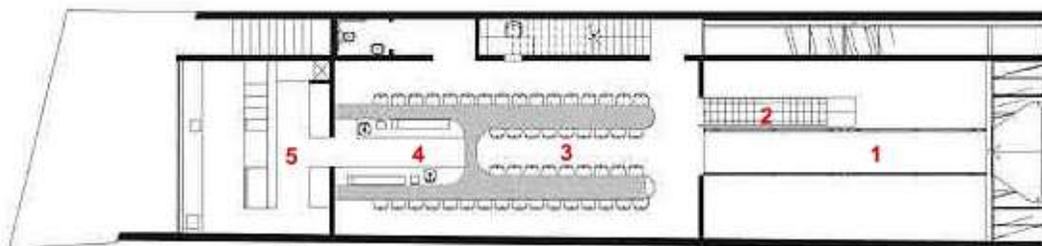


Área do sushi-bar; ao fundo, a cozinha de serviço



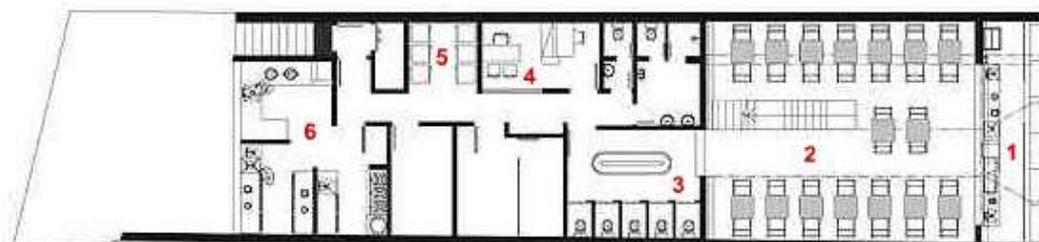
No subsolo, o lounge com cadeiras e mesas baixas

Projeto



Térreo

1. Passarela 2. Escada 3. Mesa/balcão comunitário 4. Sushi-bar 5. Cozinha de serviço



Pavimento inferior

1. Saquê-bar 2. Lounge 3. Sanitários 4. Escritórios 5. Refrigeradores 6. Cozinha de preparo

Narrativa

O escritório Rosenbaum Arquitetura e Design é o autor do projeto do Shimo, restaurante japonês localizado no bairro paulistano do Itaim-Bibi. O ambiente transborda **jovialidade** e traz para a cena paulistana uma imagem que se contrapõe à da tradicional cultura oriental. O projeto procura reproduzir a atmosfera de **Shimokitazawa**, bairro da capital japonesa que é reduto de estudantes e jovens artistas.

Uma **caixa retangular alongada**, voltada numa das faces para a rua Jerônimo da Veiga e na outra para a avenida 9 de Julho, onde são servidos pratos da culinária japonesa - e alguns da cozinha peruana. O restaurante busca proporcionar aos frequentadores um ambiente diferente daquele geralmente associado à cultura nipônica. Seus interiores, de **cores fortes**, denotam dinamismo, inquietude.

Ao buscar profissionais que tivessem familiaridade com a cultura japonesa e experiência em projetar restaurantes, o proprietário do Shimo encontrou **Marcelo Rosenbaum**, recém-chegado de uma viagem a Tóquio.

A idéia do empresário era montar uma casa de ambientação mais contemporânea; na capital japonesa, Rosenbaum conheceu Shimokitazawa, bairro no subúrbio onde floresce a **moderna cultura do Japão**

Consolidou-se então, além da denominação Shimo, a idéia de desenhar espaços que lembrassem a atmosfera daquela região de intensa **vida boêmia**.

"Procurei fugir ao convencional nos restaurantes japoneses, criando um lugar urbano e moderno, com soluções de arquitetura que não fossem óbvias", explica Rosenbaum.

O terreno - cujo formato, segundo ele, se assemelha a lotes em Tóquio - induziu a volumetria, uma **"caixa de concreto que remete aos prédios pré-fabricados da capital japonesa"**, observa o arquiteto.

O projeto trabalha basicamente com **estrutura metálica e paredes em dry wall** com acabamento que simula o concreto aparente. O acesso principal é voltado para a rua Jerônimo da Veiga - opção mais adequada à atual ocupação -, deixando para a outra face a entrada de serviço.

No acesso público, a grande placa frontal é rasgada na fração inferior por uma superfície envidraçada que aproxima interior do exterior e satisfaz a necessidade/ansiedade de observar e, ao mesmo tempo, se expor.

Sobreposto à fachada principal, o logotipo - um **grande luminoso em néon** - traz à memória as lojas pachinko de Tóquio, casas onde são disputados em redes de computadores jogos eletrônicos (no Ocidente chamadas de lan houses).

A construção se divide em **três pavimentos**. No inferior está o lounge; no térreo fica o shushi-bar e sua mesa-balcão comunitária; o piso superior abriga o salão do restaurante, que pode se transformar em local de eventos. A lateral direita da construção foi reservada à escada que conecta o térreo e o pavimento acima - **"um túnel alucinante em pink fluorescente"**, diz Rosenbaum.

Parte do lounge no subsolo possui pé-direito de 11 metros fechado por **teto retrátil**. Móveis baixos, distribuídos pelo ambiente, convidam as pessoas a ficar à vontade no saquê-bar. No térreo, o grande vazio é transposto por uma passarela que conduz ao sushi-bar.

Numa das laterais, um grande painel, com símbolos decompostos da **cultura nipônica** - como o monte Fuji, domina o ambiente. No teto, bandeirolas vermelhas, além de completar a decoração, atenuam a reverberação acústica.

Entre o projeto e a conclusão da obra do Shimo passaram-se **apenas quatro meses**.

Texto resumido a partir de reportagem de **Adilson Melendez**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**

Edição 291 Maio de 2004

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

As áreas operacionais, como cozinha e afins, não foram representadas com a mesma linguagem gráfica das áreas destinadas à clientela.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"O restaurante busca proporcionar aos frequentadores um ambiente diferente daquele geralmente associado à cultura nipônica. Seus interiores, de **cores fortes**, denotam dinamismo, inquietude."

"Ao buscar profissionais que tivessem familiaridade com a cultura japonesa e experiência em projetar restaurantes, o proprietário do [restaurante] encontrou [arquiteto], recém-chegado de uma viagem a Tóquio."

"O projeto trabalha basicamente com **estrutura metálica e paredes em dry wall** [...]."

"A construção se divide em **três pavimentos**. No inferior está o lounge; no térreo fica o shushi-bar e sua mesa-balcão comunitária; o piso superior abriga o salão do restaurante, que pode se transformar em local de eventos. A lateral direita da construção foi reservada à escada que conecta o térreo e o pavimento acima - **"um túnel alucinante em pink fluorescente"**, diz [arquiteto]."

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

"O acesso principal é voltado para a rua Jerônimo da Veiga - opção mais adequada à atual ocupação -, deixando para a outra face a entrada de serviço."

"No acesso público, a grande placa frontal é rasgada na fração inferior por uma superfície envidraçada que aproxima interior do exterior e satisfaz a necessidade/ansiedade de observar e, ao mesmo tempo, se expor."

• Sobre a clonagem,

"O escritório [...] é o autor do projeto do [...], restaurante japonês localizado no bairro paulistano do Itaim-Bibi. O ambiente transborda **jovialidade** e traz para a cena paulistana uma imagem que se contrapõe à da tradicional cultura oriental. O projeto procura reproduzir a atmosfera de **Shimokitazawa**, bairro da capital japonesa que é reduto de estudantes e jovens artistas."

"A idéia do empresário era montar uma casa de ambientação mais contemporânea; na capital japonesa, [arquiteto] conheceu Shimokitazawa, bairro no subúrbio onde floresce a **moderna cultura do Japão**. Consolidou-se então, além da denominação [restaurante], a idéia de desenhar espaços que lembrassem a atmosfera daquela região de intensa **vida boêmia**."

"Procurei fugir ao convencional nos restaurantes japoneses, criando um lugar urbano e moderno, com soluções de arquitetura que não fossem óbvias", explica [arquiteto]."

"O terreno - cujo formato, segundo ele, se assemelha a lotes em Tóquio - induziu a volumetria, uma **'caixa de concreto que remete aos prédios pré-fabricados da capital japonesa'**, observa o arquiteto."

"[...] o logotipo - um **grande luminoso em néon** - traz à memória as lojas pachinko de Tóquio, casas onde são disputados em redes de computadores jogos eletrônicos (no Ocidente chamadas de lan houses)."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

Em uma das imagens, a cozinha serve como pano de fundo para a área a clientela.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Mangai, Brasília-DF Sandra Moura Arquitetura

Ficha Técnica:

Local Brasília, DF

Início do projeto 2007

Conclusão da obra 2008

Área do terreno 17.200 m²

Área construída 3.700 m²

Arquitetura e interiores

Sandra Moura Arquitetura

Paisagismo Ney Ururahy

Luminotécnica Peter Gasper

Fundações Embre

Instalações José Carlos Gonçalves Goretti

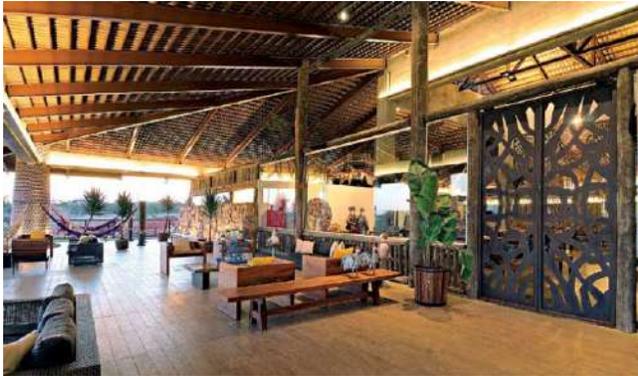
Ar condicionado Engenharia de Sistemas

Térmicos

Construção Grupo Maia e Tavares - Rosa Ximenes

Terraplenagem Compacta

Fotos Cácio Murilo



Os fechamentos combinam vidro e eucalipto.

As portas de aço repetem o desenho da caixa do elevador



A área do buffet repete o piso cerâmico do alpendre



A ampla varanda com piso cerâmico é decorada com móveis mineiros, redes e artesanato paraibano



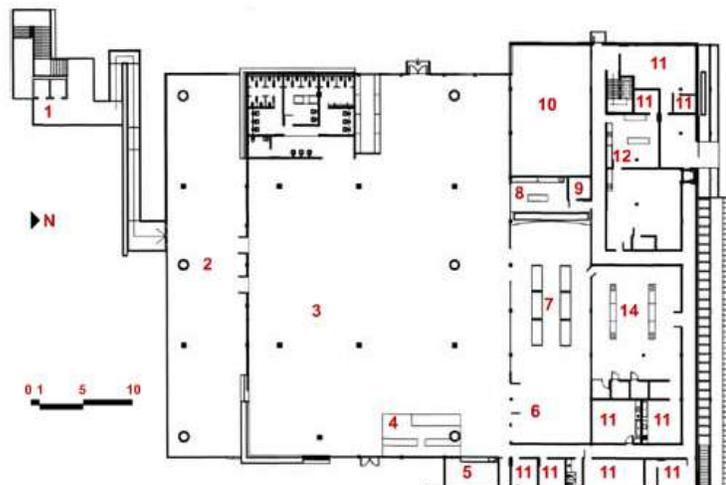
Casas de engenho e olarias são a fonte de inspiração da arquitetura do Mangai

Projeto



Subsolo

1. Hall
2. Apoio
3. Antecâmara
4. Câmara fria
5. Açougue
6. Treinamento
7. Telefonia
8. Elétrica
9. Descanso
10. Convivência
11. Vestiário



Térreo

1. Acesso
2. Varanda
3. Salão
4. Tapioca
5. Sucos
6. Balanças
7. Buffet
8. Preparo de saladas
9. Câmara frigorífica
10. Área VIP
11. Serviços
12. Confeitaria
13. Padaria
14. Cozinha

Narrativa

Para consolidar a marca do **restaurante** Mangai não só pela gastronomia, mas também como referência para os nordestinos que vivem longe de sua terra, o primeiro passo dado pelos proprietários das bem-sucedidas casas em João Pessoa e Natal foi a abertura da filial em Brasília. Como as **raízes culturais** deveriam permear o projeto, este foi desenvolvido pela arquiteta paraibana Sandra Moura, responsável pelas unidades anteriores.

As dimensões generosas do lote, marcado por aclave com 4,5 metros de diferença entre as cotas, permitiram a construção de um **amplo restaurante** em dois níveis (térreo e subsolo para serviços), cercado por mais de 4 mil metros quadrados de área verde. No nível inferior, o estacionamento de 6 mil metros quadrados tem vagas para 298 veículos e liga-se ao restaurante por um elevador, que ganhou como invólucro uma escultural caixa de aço corten SAC 50 com recortes elaborados pela arquiteta e inspirados no desenho da palma, um tipo de cacto comum na caatinga.

Com referências diretas a **casas de engenho e olarias**, o restaurante é pontuado pelo artesanato paraibano. O sistema construtivo é misto de aço e concreto, protegido pela cobertura de quatro águas com telhas cerâmicas. Uma viga de concreto contorna o volume e embute caixas de luz que, quando acesas, fazem com que o telhado pareça flutuar. Os grandes alpendres com móveis mineiros e redes pelos cantos oferecem um espaço para o cliente se deitar após a refeição. "As redes dão um clima de casa da família", diz Sandra.

Seis chaminés - três alinhadas com a face principal e três na área central - embutem alguns dos pilares da construção. Com nove metros de altura e revestimento de tijolos, elas são acesas durante a noite, recurso que cria um marco visível a distância. Os fechamentos combinam grandes **panos de vidro e arremate de eucalipto** e são pontualmente recortados pelas portas vazadas, que repetem o desenho da caixa do elevador. O único volume opaco da construção é o dos sanitários, revestido externamente por pedras.

O amplo salão interno, com piso de cimento queimado, é ocupado por grandes mesas comunitárias e algumas poucas menores, com capacidade total para mil pessoas. **Texturas marcantes**, desenhadas pela arquiteta, aparecem em destaque no espaço. "Não temos no Nordeste os mesmos recursos encontrados em outras cidades do país e isso exige muito do arquiteto que quer fazer arte, que quer fazer diferente", afirma Sandra. Entre os itens criados por ela estão o enorme lustre feito com guardanapos de tecido branco, o que dá efeito inusitado à área vip, e os pendentês circulares elaborados com palha-da-costa. Este mesmo material reaparece na cortina de gomos moldados na forma de sabugo de milho, usada para dividir visualmente o salão. Três luminárias pendentes, em forma de pião, foram confeccionadas artesanalmente a partir de mil desses pequenos brinquedos de madeira.

Texto de **Nanci Corbioli**

Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 355 Setembro de 2009

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica. Não há qualquer layout indicativo da distribuição interna de bancadas, mobiliário e equipamentos.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"As dimensões generosas do lote, [...], permitiram a construção de um **amplo restaurante** em dois níveis (térreo e subsolo para serviços), [...]. No nível inferior, o estacionamento de 6 mil metros quadrados tem vagas para 298 veículos e liga-se ao restaurante por um elevador, [...]."

"Os grandes alpendres com móveis mineiros e redes pelos cantos oferecem um espaço para o cliente se deitar após a refeição. 'As redes dão um clima de casa da família', diz [arquiteto]."

"Seis chaminés - três alinhadas com a face principal e três na área central - embutem alguns dos pilares da construção."

"O único volume opaco da construção é o dos sanitários, revestido externamente por pedras."

"O amplo salão interno, [...], é ocupado por grandes mesas comunitárias e algumas poucas menores, com capacidade total para mil pessoas. **Texturas marcantes**, [...], aparecem em destaque no espaço. 'Não temos no Nordeste os mesmos recursos encontrados em outras cidades do país e isso exige muito do arquiteto que quer fazer arte, que quer fazer diferente', afirma [arquiteto]. Entre os itens criados por ela estão o enorme lustre feito com guardanapos de tecido branco, o que dá efeito inusitado à área vip, e os pendentês circulares elaborados com palha-da-costa. Este mesmo material reaparece na cortina de gomos moldados na forma de sabugo de milho, usada para dividir visualmente o salão. Três luminárias pendentes, em forma de pião, foram confeccionadas artesanalmente a partir de mil desses pequenos brinquedos de madeira."

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

"Seis chaminés - três alinhadas com a face principal e três na área central - embutem alguns dos pilares da construção. Com nove metros de altura e revestimento de tijolos, elas são acesas durante a noite, recurso que cria um marco visível a distância."

• Sobre a clonagem,

"Para consolidar a marca do **restaurante** [...] não só pela gastronomia, mas também como referência para os nordestinos que vivem longe de sua terra, o primeiro passo dado pelos proprietários das bem-sucedidas casas em João Pessoa e Natal foi a abertura da filial em Brasília. Como as **raízes culturais** deveriam permear o projeto, este foi desenvolvido pela arquiteta paraibana [...], responsável pelas unidades anteriores."

"Com referências diretas a **casas de engenho e olarias**, o restaurante é pontuado pelo artesanato paraibano."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

Há destaque para as referências temáticas, incluindo a fachada.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Restaurante Nau, Brasília-DF

Sandra Moura Arquitetura

Ficha Técnica:

Local Brasília, DF

Início do projeto 2012

Conclusão da obra 2013

Área do terreno 17.200 m²

Área construída 7.300 m²

Arquitetura e Interiores

Sandra Moura; Monalisa Felinto; Bárbara Veiga

Paisagismo Alex Hanazaki

Luminotécnica Peter Gasper

Elétrica e hidráulica Vanderlei Freiras

Ar condicionado George Raulino

Construção F5

Fotos Joana França



Na fachada, projetores de iluminação vapor metálico nas cores verde, azul e branca criam manchas de luz aleatórias na superfície de aço contem



A luz que cria efeito psicodélico no teto interno do salão vem de fora e ultrapassa fechamento metálico

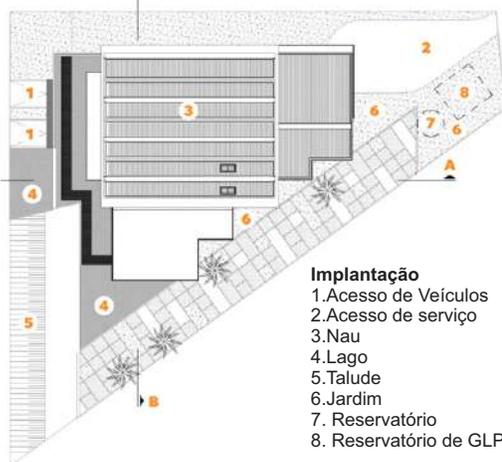


A varanda, delimitada por parte envidraçada, também recebeu mesas. A iluminação foi fixada em malha metálica presa na laje



As áreas internas do Nau tem superfícies limpas e os objetos que compõem o arranjo fazem referência ao mar

Projeto



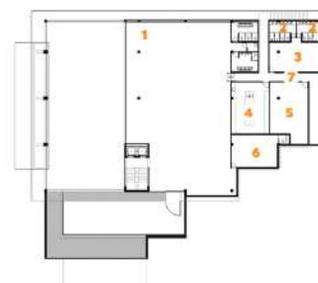
Implantação

1. Acesso de Veículos
2. Acesso de serviço
3. Nau
4. Lago
5. Talude
6. Jardim
7. Reservatório
8. Reservatório de GLP



Térreo

1. Acesso Principal
2. Lounge/ Espera
3. Lounge/ Adega
4. Varanda
5. Salão
6. Bar
7. Suco
8. Câmara Fria
9. Lavagem de Louça
10. Cocção
11. Lavagem de Utensílios
12. Almoarifado
13. Recebimento
14. Açougue
15. Confeitaria
16. Compras
17. Nutrição
18. Acesso de serviço



Mezanino

1. Salão para eventos
2. Vestiários
3. Refeitório de Funcionários
4. Cozinha de apoio
5. Área Técnica
6. Escritório
7. Circulação de serviço

Narrativa

Nau de concreto e aço junto ao lago

Ao aportar na capital brasileira no final do ano passado, o Nau lançou suas âncoras na margem do lago Paranoá. A filial brasileira do restaurante fundado em João Pessoa foi projetada pela arquiteta Sandra Moura, que cobriu as faces externas da embarcação com chapas recortadas de aço corten, combinando-as com o concreto aparente, especificado por ser referência na arquitetura institucional da cidade.

Fundado em 2010 em João Pessoa, o Nau lançou-se em uma expedição rumo à capital brasileira. O desfecho da história se deu no segundo semestre do ano passado, quando a unidade brasileira abriu as portas, juntando-se ao Mangai, uma espécie de irmão mais velho. E juntar-se aqui não tem sentido metafórico, pois os restaurantes ocupam lotes contíguos. Ambos são de propriedade da mesma família cuja experiência com gastronomia teve início no final dos anos 1980 na capital paraibana. Em Brasília, o Mangai funciona desde 2008 e suas instalações foram desenhadas pela arquiteta Sandra Moura (leia PROJETOdesign 355, setembro de 2009), que também assina o projeto do Nau. A estrutura marcante do primeiro foi a razão pela qual ela decidiu ligar conceitualmente os dois prédios, intenção reforçada pelo fato de eles estarem separados por menos de dez metros.

Para externar esse vínculo, a autora expandiu na nova edificação o uso das chapas de aço corten, às quais já recorrera para revestir elementos do Mangai. Mas desta vez envelopou quase a totalidade das fachadas com o material, recortando os painéis com desenho que remete à forma da folha da palma, planta comum na paisagem do sertão brasileiro. Ao elemento recolhido na flora do estado de origem dos restaurantes, ela acrescentou os planos verticais e horizontais de concreto aparente, que formam a segunda pele. "Criamos um diálogo entre a estrutura de aço corten e o concreto, balanceando com diferentes materiais", explica a arquiteta.

Claudia Rioja de Aragão Vargas

Orientadores: Giselle Azevedo
Paulo Anfonso Rheingantz

Bolsistas: Natália Castro
Marina Souza
Domitila Vanzillotta
Felipe Rohen
Lorrana Guimarães

Fonte : ArcoWeb

58

Ainda que implantado junto ao Paranoá (ambos os restaurantes ficam no Setor de Clubes Esportivos Sul, próximos da ponte JK), o Nau não está imune ao clima seco de Brasília. Por isso Sandra decidiu colocar parte da edificação solta e envolvida por um lago, sobre o qual se estende uma passarela feita com piso de madeira e perfis laterais de ferro galvanizado, ligando os dois restaurantes. “Ela convida o cliente do Nau a visitar o Mangai e vice-versa”, observa a autora.

Os mais de 7 mil metros quadrados de área construída do edifício estão distribuídos por três pavimentos, numa planta de conformação retangular. No subsolo estão o estacionamento de veículos e instalações técnicas de infraestrutura; no térreo, além do salão principal, ficam a cozinha e os ambientes de apoio; o mezanino abriga a espaçosa área para eventos. Por se tratar de um restaurante de frutos do mar, o arranjo espacial tem base nessas referências. Na adega, por exemplo, ocupam o espaço duas grandes mesas na forma de jangadas com tampos envidraçados; acima delas, dois barcos pendem do teto, como se o vidro refletisse abaixo o que há acima e vice-versa.

Sandra informa ainda que foi realizado um estudo da acústica do lugar, utilizando lâminas de madeira junto das janelas, que têm a forma de escotilhas de um barco. “Transformamos a ida ao restaurante numa verdadeira viagem náutica”, ela completa. Outra referência ao mar são as ranhuras nas paredes presentes também na unidade paraibana e que procuram emular as escamas de peixes. “Com esse conceito, o Nau aporta em Brasília com a intenção de levar à capital brasileira um pouco da culinária, da cultura e das referências da vida no litoral nordestino”, conclui Sandra.

Encampando a proposta gastronômica do Nau, o oceano e suas embarcações foram o mote do projeto luminotécnico desenvolvido por Peter Gasper em conjunto com a empresa Alémdaluz, que colaborou com o lighting designer em intervenções na capital federal. “Foi o último projeto comercial de nossa parceria antes de ele partir para encontrar com [Oscar] Niemeyer”, desconfia Luiz Alberto Leite, da Alémdaluz. Na fachada do Nau, foram empregados projetores de iluminação vapor metálico nas cores verde, azul e branca, que criam manchas de luz aleatórias na superfície de aço corten. “Com isso, conseguimos o efeito da luz que atravessa a renda da fachada e ilumina o forro de gesso do salão”, explica Leite. O conceito foi replicado no desenho dos sistemas de iluminação do interior do restaurante. Ali foram utilizadas cordoalhas de cobre atirantadas em base rústica de aço, “como nos navios”, observa Leite. Na cordoalha foram penduradas lâmpadas AR111 de led de 3 mil kelvins para valorizar as mesas, em conjunto com sancas de fita de led também em 3 mil kelvins como luz ambiente. Onde não foi possível atirantar as cordoalhas, uma espécie de espêto sustenta as AR111 no gesso.

Luminárias T5 com difusor de acrílico leitoso, em forro modular e com temperatura de cor de 4 mil kelvins e IRC de 85% (que dão iluminância média de 500 lux no plano de trabalho), foram instaladas na cozinha. Nos banheiros, fitas de led azul em sancas invertidas, bancadas e rodapés criam a sensação de oceano, complementadas “com spots embutidos com luz de 3 mil kelvins direcionados para painéis fotográficos, cubas e sanitários fechados”, acrescenta Leite. Na adega, uma fita de led especial com alto fluxo luminoso dos dois lados destaca as prateleiras dos vinhos. “Nas áreas externas trabalhamos com a valorização das plantas através de projetores embutidos de solo com lâmpadas de led PAR38 e PAR16, conforme o porte da vegetação”, ele detalha. Algumas propostas ainda aguardam implementação, como a iluminação do espelho d’água e da passarela de acesso ao restaurante e da garagem.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 416 Dezembro 2014

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica. Não há qualquer layout indicativo da distribuição interna de bancadas, mobiliário e equipamentos.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

“O desfecho da história se deu no segundo semestre do ano passado, quando a unidade brasiliense abriu as portas, juntando-se ao [...]. E juntar-se aqui não tem sentido metafórico, pois os restaurantes ocupam lotes contíguos. Ambos são de propriedade da mesma família cuja experiência com gastronomia teve início no final dos anos 1980 na capital paraibana. [...] A estrutura marcante do primeiro foi a razão pela qual ela decidiu ligar conceitualmente os dois prédios, intenção reforçada pelo fato de eles estarem separados por menos de dez metros.”

“Para externar esse vínculo, a autora expandiu na nova edificação o uso das chapas de aço corten, [...], recortando os painéis com desenho que remete à forma da folha da palma, planta comum na paisagem do sertão brasileiro. [...] ‘Criamos um diálogo entre a estrutura de aço corten e o concreto, balanceando com diferentes materiais’, explica a arquiteta.”

“Os mais de 7 mil metros quadrados de área construída do edifício estão distribuídos por três pavimentos, numa planta de conformação retangular. No subsolo estão o estacionamento de veículos e instalações técnicas de infraestrutura; no térreo, além do salão principal, ficam a cozinha e os ambientes de apoio; o mezanino abriga a espaçosa área para eventos. Por se tratar de um restaurante de frutos do mar, o arranjo espacial tem base nessas referências. Na adega, por exemplo, ocupam o espaço duas grandes mesas na forma de jangadas com tampos envidraçados; acima delas, dois barcos pendem do teto, [...]”

“Luminárias T5 com difusor de acrílico leitoso, em forro modular e com temperatura de cor de 4 mil kelvins e IRC de 85% (que dão iluminância média de 500 lux no plano de trabalho), foram instaladas na cozinha. Nos banheiros, fitas de led azul em sancas invertidas, bancadas e rodapés criam a sensação de oceano, complementadas ‘com spots embutidos com luz de 3 mil kelvins direcionados para painéis fotográficos, cubas e sanitários fechados’, acrescenta [...]. ‘Nas áreas externas trabalhamos com a valorização das plantas através de projetores embutidos de solo [...]’. Algumas propostas ainda aguardam implementação, como a iluminação do espelho d’água e da passarela de acesso ao restaurante e da garagem.”

• Sobre a clonagem,

“[...] arquiteta [...] cobriu as faces externas da embarcação com chapas recortadas de aço corten, combinando-as com o concreto aparente, especificado por ser referência na arquitetura institucional da cidade.”

“Fundado em 2010 em João Pessoa, o [restaurante] lançou-se em uma expedição rumo à capital brasileira.”

“‘Transformamos a ida ao restaurante numa verdadeira viagem náutica’, ela completa. Outra referência ao mar são as ranhuras nas paredes presentes também na unidade paraibana e que procuram emular as escamas de peixes. ‘Com esse conceito, o [restaurante] aporta em Brasília com a intenção de levar à capital brasileira um pouco da culinária, da cultura e das referências da vida no litoral nordestino’, conclui [arquiteta].”

“[...] o oceano e suas embarcações foram o mote do projeto luminotécnico desenvolvido por [...] em conjunto com a empresa [...]”

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens procuram mostrar a ambientação do restaurante, com destaque para a iluminação (incluindo a fachada) e para os elementos decorativos.

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Octavio Café, São Paulo-SP Seragini Farné Guardado Design

Ficha Técnica:

Local São Paulo, SP

Início do projeto 2006

Conclusão da obra 2007

Área do terreno 1.560 m²

Área construída 3.100 m²

Arquitetura Seragini Farné Guardado Design

Paisagismo Marcelo Novaes

Luminotécnica Mingrone Iluminação

Elétrica e hidráulica Guimaro

Ar condicionado JMT

Construção RFM

Automação Bosco & Associados

Fotos Tomas Kolish Júnior



A arquitetura do Octavio Café é uma exceção em meio às construções mais elevadas na avenida Faria Lima



Salão principal do café/restaurante.
O balcão do bar é o coração do ambiente

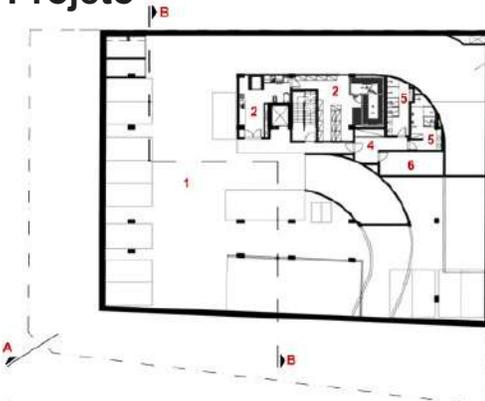


A criação da marca antecedeu a arquitetura. Ambas têm como ponto de partida a semente da planta da qual se extrai o café



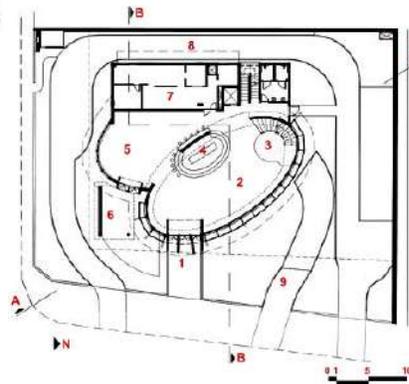
A ambientação foi trabalhada com tons que remetem ao grão da planta em diferentes fases do seu ciclo de vida

Projeto



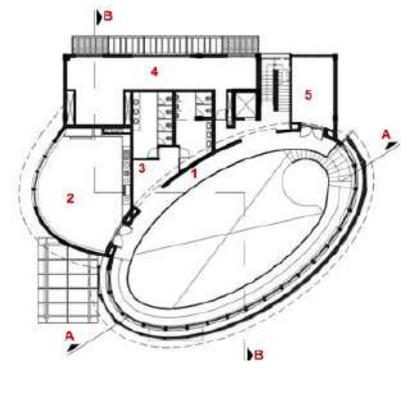
1º subsolo

1. Estacionamento / 2. Depósito / 3. Monta-cargas
4. Circulação / 5. Vestiário / 6. Refeitório



Térreo

1. Acesso / 2. Salão / 3. Jardim / 4. Balcão do bar
5. Lounge / 6. Deque / 7. Cozinha / 8. Drive-thru
9. Acesso ao estacionamento



Pavimento superior

1. Circulação / 2. Treinamento / 3. Hall / 4. Escritório
5. Reuniões

Narrativa

No período em que morou e trabalhou na França, Alfredo Farné freqüentava, em Paris, um café projetado pelo também designer Philippe Starck. Apesar da aparente simplicidade, conta Farné, havia no ambiente um encanto para o qual ele não encontrava explicação racional. Mezanino nas laterais mais longas, uma série de espelhos nas paredes e, ao fundo do salão, uma mesa em plano ligeiramente mais alto. A cortina junto à entrada preservava o ambiente e, simultaneamente, incitava a curiosidade dos transeuntes.

Ao mesmo tempo que relata a história, Farné esboça o desenho da planta do café francês e explica que Starck recorreu a **formas análogas** às de uma igreja tradicional, trabalhando a imagem do sagrado **impregnada no inconsciente** da maior parte das pessoas. E especula que talvez viesse daí a explicação para o fascínio. Nem de longe a configuração do paulistano Octavio Café lembra um templo religioso, mas a **tentativa de cativar os sentidos** a partir da ambientação está presente.

O **desenho da principal face externa**, com lâminas de madeira entrelaçadas a perfis metálicos, assemelha-se ao de um jacá - cesto feito de taquara e cipó, para transportar carga. Essa imagem inusitada - **uma referência rural** na mais cosmopolita das cidades brasileiras - faz com que a construção se sobressaia, mesmo cercada por prédios de maior porte. O Octavio Café é a primeira experiência do escritório Seragini Farné Guardado com a arquitetura em área exterior.

A edificação paulistana é formada por **dois blocos**. No primeiro, com pé-direito duplo, localiza-se o salão com formato semelhante a um grão de café, e nele o balcão do bar, espaço considerado o coração do ambiente. No salão, a estrutura metálica **mescla-se com vidro e madeira**. No segundo bloco - que Farné chama de apêndice -, os materiais utilizados foram concreto e alvenaria, e é ali que se situam as áreas técnicas, cozinha e escritórios. A entrada principal é marcada por um pórtico, encimado pelo nome Octavio. À noite, a iluminação destaca o invólucro de madeira e vidro.

Internamente, a ambientação foi trabalhada com **tons que remetem aos dos grãos de café** em diferentes fases do seu ciclo de vida. O piso de peroba-rosa de demolição faz referência às sedes das fazendas cafeicultoras. Na lateral do primeiro bloco, uma rampa de inclinação suave envolve praticamente todo o lado do edifício e leva ao pavimento superior. A medida que a rampa é percorrida, **sensores fazem acender-se frases** que mostram a ascensão da cultura do café.

De início, explica Farné, pretendia-se que essa história fosse retratada com a ajuda de painéis fotográficos. O designer Marcelo Dantas preferiu, no entanto, **um suporte mais tecnológico** e criou a rampa do conhecimento, com **frases sobre o universo cafeeiro**. De uma forma ou de outra, para compreendê-lo é obrigatório interromper a caminhada a cada momento. Uma via-sacra? Talvez esteja aí a intenção subliminar do projeto.

O envolvimento do estúdio com a proposta iniciou-se a partir de um tipo de trabalho pelo qual é mais conhecido: **o desenho da nova marca** do café Octavio, que é produzido na fazenda Nossa Senhora Aparecida, em Pedregulho, interior de São Paulo. A cafeicultura é um dos negócios do empresário Orestes Quércia. O logotipo assemelhou a inicial do prenome do pai do ex-governador à forma da semente do café.

A nova marca é parte da **estratégia da empresa**, que tem a intenção de **internacionalizar-se** e abrir uma rede de cafés. A loja-conceito da Faria Lima é o pontapé inicial dessa trajetória. "Ao contrário do que se possa supor, o nome Octavio foi proposto pela Seragini, e não pelo ex-governador", esclarece Farné.

Texto resumido a partir de reportagem de **Adilson Melendez**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 337 Março de 2008

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

Nas plantas baixas, os setores do programa foram representados com a mesma linguagem gráfica. Não há qualquer layout indicativo da distribuição interna de bancadas, mobiliário e equipamentos.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"A edificação paulistana é formada por **dois blocos**. No primeiro, [...], localiza-se o salão [...], e nele o balcão do bar, [...]. No segundo bloco - [...] se situam as áreas técnicas, cozinha e escritórios. A entrada principal é marcada por um pórtico, [...]. À noite, a iluminação destaca o invólucro de madeira e vidro."

"Internamente, a ambientação foi trabalhada com tons que remetem aos dos grãos de café em diferentes fases do seu ciclo de vida."

"O envolvimento do estúdio com a proposta iniciou-se a partir de um tipo de trabalho pelo qual é mais conhecido: **o desenho da nova marca** do [restaurante], [...]. A cafeicultura é um dos negócios do empresário [...]."

"'Ao contrário do que se possa supor, o nome [restaurante] foi proposto pela [arquiteto], e não pelo ex-governador', esclarece Farné."

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

"Essa imagem inusitada - **uma referência rural** na mais cosmopolita das cidades brasileiras - faz com que a construção se sobressaia, mesmo cercada por prédios de maior porte."

• Sobre a clonagem,

"No período em que morou e trabalhou **na França**, [arquiteto] freqüentava, em Paris, um **café projetado** pelo também designer Philippe Starck. Apesar da aparente simplicidade, [...], havia no ambiente um encanto para o qual ele não **encontrava explicação racional**."

"Ao mesmo tempo que relata a história, [arquiteto] esboça o desenho da planta do café francês e explica que Starck recorreu a **formas análogas** às de uma igreja tradicional, trabalhando a imagem do sagrado **impregnada no inconsciente** da maior parte das pessoas. E especula que talvez viesse daí a explicação para o fascínio. Nem de longe a configuração do paulistano [restaurante] lembra um templo religioso, mas a **tentativa de cativar os sentidos** a partir da ambientação está presente."

"O **desenho da principal face externa**, [...], assemelha-se ao de um jacá - cesto feito de taquara e cipó, para transportar carga."

"De início, explica [arquiteto], pretendia-se que essa história fosse retratada com a ajuda de painéis fotográficos. O designer [...] preferiu, no entanto, **um suporte mais tecnológico** e criou a rampa do conhecimento, com **frases sobre o universo cafeeiro**. De uma forma ou de outra, para compreendê-lo é obrigatório interromper a caminhada a cada momento. Uma via-sacra? Talvez esteja aí a intenção subliminar do projeto."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens procuram mostrar a ambientação interna. Na imagem externa, a legenda procura destacar a volumetria em relação ao entorno.

PROARQ

PÓS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Ficha Técnica:

Local Salvador, BA

Projeto 2003

Conclusão da obra 2004

Área do terreno 360 m²

Área construída 214 m²

Arquiteta Sidney Quintela Arquiteto

Estrutura e fundações

Francisco Peixoto

Ar condicionado Projectus

Instalações e construção

Dórea Matos

Fotografias Xico Diniz

Bar e Restaurante Divina Providência e Santo Ofício, Salvador-BA

Sidney Quintela



Bar e restaurante compartilham a praça protegida por marquises.

Ali o mobiliário mescla mesas e cadeiras de madeira com acabamento em ébano e poltronas de polipropileno



A vista da escada para a área externa evidencia a marquise metálica que protege o restaurante



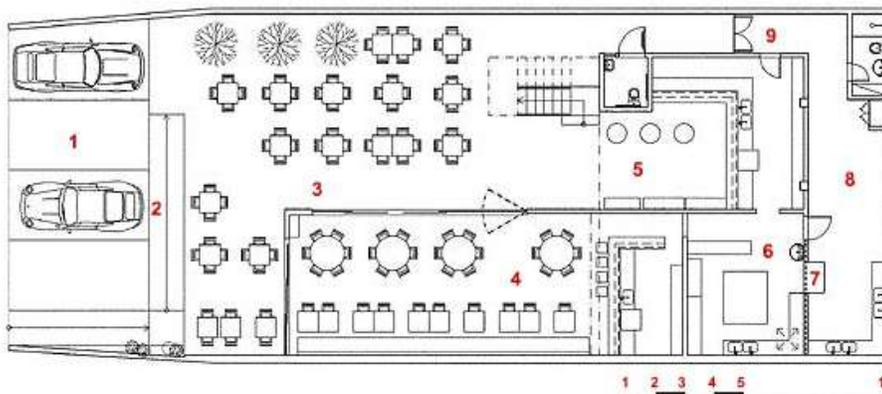
O salão de pé-direito duplo apresenta mobiliário de madeira com estofamento vermelho.

As paredes com acabamento de cimento queimado simulam concreto aparente



O volume do restaurante é delimitado por grandes panos de vidro, que o integram à praça. O bar é fechado apenas por toldo

Projeto



Térreo

1. Estacionamento/espera
2. Rampa
3. Praça
4. Restaurante
5. Bar
6. Cozinha
7. Churrasqueira
8. Área de serviço
9. Acesso de serviço

Narrativa

O restaurante **Divina Providência** e o bar **Santo Ofício** compartilham o mesmo endereço no bairro de Pituba, região nobre de Salvador. Eles são unidos pela praça de entrada descoberta, onde o destaque recai sobre o paisagismo e o mobiliário em diferentes materiais. Projetadas pelo arquiteto **Sidney Quintela**, as duas casas têm em comum a linguagem contemporânea, determinada pelo uso de **concreto aparente, aço e grandes panos de vidro**.

O **ponto de partida** do projeto foi o nome Divina Providência, previamente definido pelos empreendedores. O arquiteto participou da decisão sobre o tipo de estabelecimento que seria assim nomeado e da busca pelo local de implantação. O ponto ideal foi encontrado em Pituba, bairro residencial de alto padrão, onde a construção de bares e restaurantes é restrita. Para cumprir os limites determinados pela legislação, os proprietários ocuparam o terreno de 360 metros quadrados com um pequeno centro gastronômico, composto por duas casas independentes, de 70 metros quadrados cada uma. A denominação **Divina Providência** coube ao **restaurante** de culinária mediterrânea contemporânea, que apresenta cardápio desenvolvido pelo próprio Quintela. O **bar**, onde funcionam os clubes do uísque e do chope, recebeu o nome de **Santo Ofício**.

As **duas casas** compartilham a **praça de acesso** descoberta e a infra-estrutura de pré-preparo de alimentos, depósitos e banheiros, situados no pavimento superior das construções. O volume do restaurante apresenta fachadas com grandes panos de vidro; o bar, na lateral esquerda, é integrado à praça e delimitado somente por um toldo, dispensando o fechamento construtivo frontal. **Ambos têm linguagem contemporânea**, o que não existia antes na cidade", afirma Quintela.

O nome do restaurante também inspirou o **pé-direito duplo** do salão. "A exemplo das igrejas, o objetivo era o de dirigir para cima a atenção do observador", explica o arquiteto. As **transparências** propiciam luz natural durante o dia e integração visual com a área externa, que recebeu cuidadoso tratamento paisagístico e luminotécnico.

Esse conjunto é visualmente duplicado pelo **grande espelho** instalado na **parede cega lateral**, acima do sofá fixo que complementa os assentos para os usuários das mesas quadradas. Desenhado pelo arquiteto e revestido por chenile estampado vermelho-escuro, esse elemento constitui o principal item de mobiliário do salão. **Prateleiras com iluminação de destaque** acomodam as garrafas e marcam a passagem para a área de pé-direito mais baixo, ocupada pelo balcão com tampo em granito preto e face frontal em cimento queimado.

Esse acabamento está presente também nas paredes de alvenaria do bar e do restaurante, simulando o aspecto do concreto aparente. O piso é revestido por régua de madeira de tonalidade escura, e no forro foi empregada celulose mineralizada, para melhorar o conforto acústico. As mesas e cadeiras, de diferentes desenhos, são produzidas em madeira com acabamento de ébano.

A **praça de 124 metros quadrados** e piso em deque de madeira abriga diversas mesas, que atendem às duas casas. Como essa área recebe insolação direta no período da manhã, o arquiteto optou pela **cobertura retrátil** de um toldo automático, acionado apenas em dias de chuva. Ali se destaca ainda a **escada metálica** que leva ao piso superior e o pequeno volume cúbico, posicionado a 3,10 metros de altura. Neste funciona a cabine do disc-jóquei, que entra por uma discreta abertura no piso. O **acesso à praça** é feito por rampa junto do pequeno pátio frontal que, no nível da rua, funciona como estacionamento ou espera ao ar livre.

Texto resumido a partir de reportagem de **Nanci Corbioli**
Publicada originalmente em **PROJETODESIGN**
Edição 307 Setembro de 2005

Observações:

a. QUANTO À APRESENTAÇÃO DO PROJETO (DESENHOS):

As áreas operacionais, como cozinha e afins, não foram representadas com a mesma linguagem gráfica das áreas destinadas à clientela.

b. QUANTO ÀS NARRATIVAS TEXTUAIS:

• Sobre os atores considerados no projeto,

"Eles são unidos pela praça de entrada descoberta, onde o destaque recai sobre o paisagismo e o mobiliário em diferentes materiais."

"O **ponto de partida** do projeto foi o nome [...], previamente definido pelos empreendedores. O arquiteto participou da decisão sobre o tipo de estabelecimento que seria assim nomeado e da busca pelo local de implantação. [...] Para cumprir os limites determinados pela legislação, os proprietários ocuparam o terreno de 360 metros quadrados com um pequeno centro gastronômico, composto por duas casas independentes, de 70 metros quadrados cada uma. A denominação [...] coube ao **restaurante** de culinária mediterrânea contemporânea, que apresenta cardápio desenvolvido pelo próprio [arquiteto]. O **bar**, onde funcionam os clubes do uísque e do chope, recebeu o nome de [...]."

"As **duas casas** compartilham a **praça de acesso** descoberta e a infra-estrutura de pré-preparo de alimentos, depósitos e banheiros, situados no pavimento superior das construções. [...] o bar, na lateral esquerda, é integrado à praça e delimitado somente por um toldo, [...]."

"O nome do restaurante também inspirou o **pé-direito duplo** do salão. 'A exemplo das igrejas, o objetivo era o de dirigir para cima a atenção do observador', explica o arquiteto. As **transparências** propiciam luz natural durante o dia e integração visual com a área externa, [...]."

"Esse conjunto é visualmente duplicado pelo **grande espelho** [...], acima do sofá fixo que complementa os assentos para os usuários das mesas quadradas. Desenhado pelo [...], esse elemento constitui o principal item de mobiliário do salão. **Prateleiras com iluminação de destaque** acomodam as garrafas e marcam a passagem para a área de pé-direito mais baixo, ocupada pelo balcão [...]."

"A **praça de 124 metros quadrados** [...] abriga diversas mesas, que atendem às duas casas. [...] Ali se destaca ainda a **escada metálica** que leva ao piso superior [...]. Neste funciona a cabine do disc-jóquei, que entra por uma discreta abertura no piso."

• Sobre as interfaces público/privado e suas bordas,

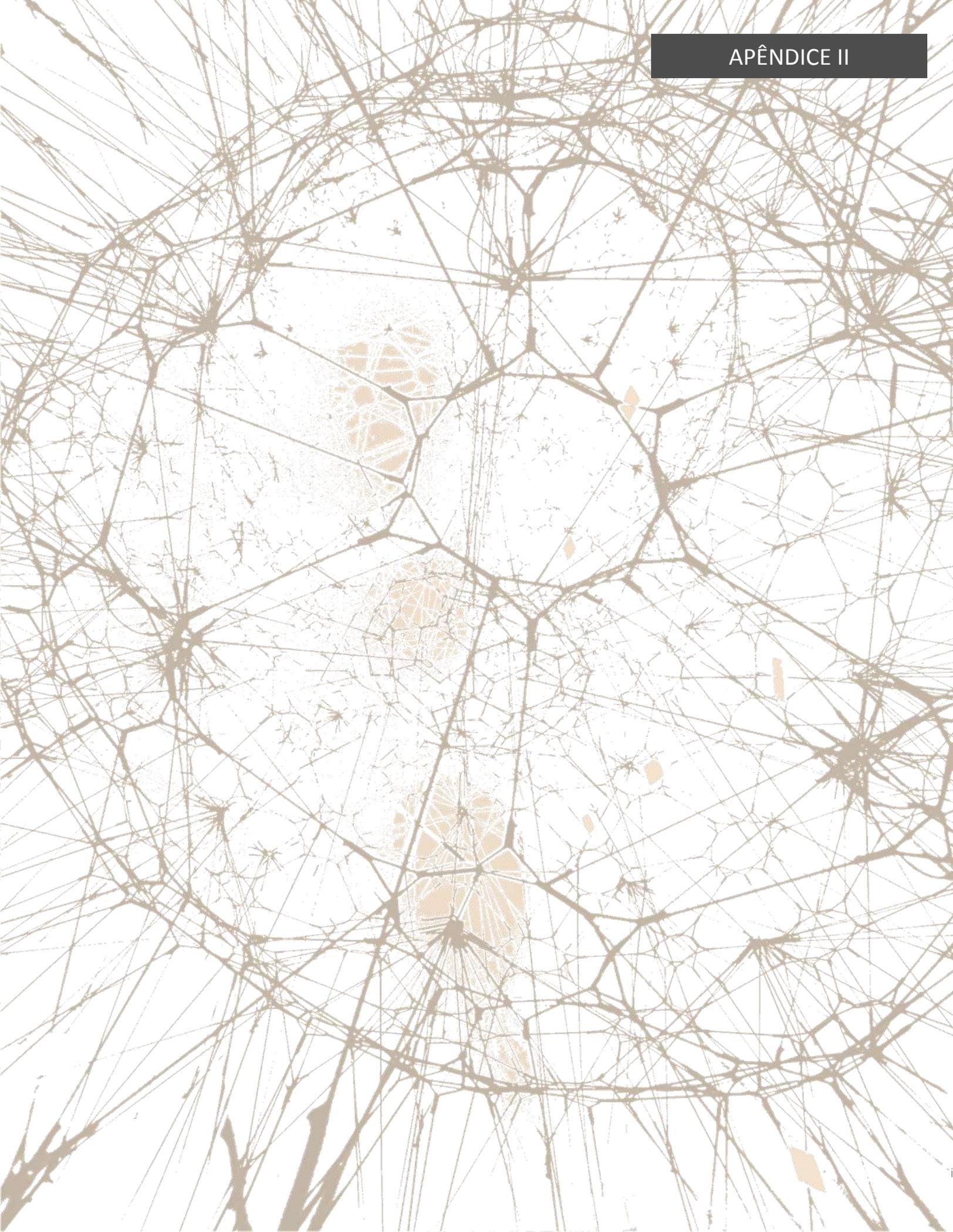
"O restaurante [...] e o bar [...] compartilham o mesmo endereço no bairro de Pituba, região nobre de Salvador. Eles são unidos pela praça de entrada descoberta, [...]."

"As **transparências** propiciam luz natural durante o dia e integração visual com a área externa, [...]."

"O **acesso à praça** é feito por rampa junto do pequeno pátio frontal que, no nível da rua, funciona como estacionamento ou espera ao ar livre."

c. QUANTO ÀS FOTOGRAFIAS E SUAS ASSOCIAÇÕES COM TEXTO:

As imagens procuram destacar a relação exterior/interior.



PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Rang Mahal, Singapura, India

Wong Chiu Man e Warren Chen



Clad entirely on orange organza, this entrance lounge, used primarily as a cigar and cognac bar, is evocative of north Indian pavilions. The Jhunjnuwala family's private Ganesh is displayed within a locally made silk and semi-precious stone mesh "frame" designed by Wong Chiu Man.



A granite kitchen counter with large copper serving vessels lines one side of Rang Mahal. The restaurant serves modern southern, northern and coastal Indian food.



Level crossing: A water feature and bridge, composed of wooden slats set in a certain direction according to feng shui principles, is flanked by an old Indian millstone on one side and a Ganesh statue on the other. It acts as the de facto entrance to the restaurant where a Satish Gujral sculpture is displayed.



Designer Wong Chiu Man, known for F & B and hospitality projects as well as residential ones, combines Indian tradition with a clean-lined modernity in the interior. The outer perimeter, here, is built from stacked granite blocks, in front of which are a series of scored brass water fountains.



Sheathed in a highly tactile, metallic fabric, the private dining room showcases two Northern Indian tribal paintings in cow dung with natural inks. Displayed in simple teak and glass frames, they allow diners to appreciate the sparkling fabric behind.

Projeto

Narrativa

Princely dining in India brings to mind courtyards beneath the stars, the sounds of trickling water, hand-carved statuary, Rajasthani tents, silks and sirens. All these were the inspiration for the decorative scheme behind Rang Mahal, a modern Indian restaurant in Singapore. Originally operating in the now defunct Imperial Hotel, it is owned and operated by the Jhunjnuwala family whose company Hing Group has property, development and F & B interest. When the Imperial was demolished, the family decided to resurrect Rang Mahal, the family decided to resurrect Rang Mahal, its signature restaurant, in a contemporary setting in the Pan Pacific Hotel.

Designed by Wong Chiu Man now of WarnerWong and Warren Chen, Rang Mahal is Singaporean-designed but Indian-made. Indian materials predominate - and each and every fixture and fitting was custom crafted in India: woven brass screens, different textures of granite for walls and kitchen counter, scored brass fountains, pillars in a metallic mosaic, ebony tables, a ceiling trellis of simple mahogany and rough teak pillars.

The restaurant has the ability to look both old and new at the same time, a rare quality in any interior. Wong Chiu Man, who was the guiding force behind the conservation project Xin Tian Di in Shanghai, says that the intention was to pay homage to tradition but also to look to the future.

As the Jhunjnuwala family has a strong in Hong Kong, they are fervent disciples of feng shui - so the brief was to combine feng shui principles with a modern Indian aesthetic. Built to resemble a courtyard at night, the space is accessed by a wooden bridge that straddles a small pool. Spots and a central dome with sparkling "star-lights" echo a night sky, while mock doors, made from woven brass screens, resemble exits to the exterior. These are set at intervals along stacked granite walls, in front of which are brass water features whose bubbling water sounds mingle with Indian music in a suitably exotic manner.

A frieze depicting Indian musicians in sandstone - a sitar, tabla and flute player - runs along one side, while a set of sliding doors leads into a private dining room. This is sensuous space is swathed entirely in an amazingly tactile cloth, that is 50 percent silk and 50 an impressive modular teak table, ideal for occasion dining. Along one side of the room hang two tribal paintings in muted colors.

Throughout, the spirit of India (albeit with a distinctly modern twist) is evoked with an eye for detail, careful maintenance and high-quality materials. Recent additions in the restaurant include ebony tables with a beautiful grain and woven copper central panels, a floral carpet from Thailand and a pavilion-style, organza-clad lounge at the entrance. The fact that Rang Mahal opened in 2000, but looks vibrant and modern today, is testimony to its timeless design.

Publicada originalmente em Asian Bar and Restaurant Design.
Inglis, K. (2012). USA: Periplus Editions.

Observações:

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Thompson Bar & Restaurant, Tailândia Ou Baholyodhin



The James H W Thompson Foundation is dedicated to “the conservation and dissemination of Thailand’s rich cultural heritage,” and this restaurant is a marvelous example of how ancient Thai traditions, motifs and materials can be reworked in contemporary forms. At the entrance, such touches are exemplified by the modernist lotus arrangement and the use of dark, polished furniture and semi-trad chairs with Thai silk cushions.



The white tiled wall and ceiling, although traditional in form, was miniaturized by Baholyodhin to create a more refined, intricate pattern making it more suitable for interior usage. “The material is a high tech polymer resin,” he explains “chosen for its light weight and strength, as well as its smooth, clean contemporary surface.” In the background is a clean, spare lounging area with Balinese lanterns hanging above.



Cool oasis: On left of the minimalist bar, the window affords views of the somewhat wild and untamed garden planted with a lush variety of tropical ornamentals in the manner that Jim Thompson preferred. Thompson referred to his garden as “the jungle,” and even today, it cools the site, while also affording diners restful green views from the large windows and doors.



This concrete cast wall was built so as to resemble a mosaic of the glazed breeze block tiles from the Jim Thompson house. Using pierce work, such blocks facilitated a flow of breeze and were found in traditional Chinese houses throughout the region. The polished concrete floor tiles are the exact same ones as found beneath Mr Thompson’s former home; they are still in production today.

Projeto

Narrativa

Despite objections from traditionalists that this restaurant is “too modern” in comparison to the traditional Thai style of Jim Thompson’s house directly opposite, this is a restful dining space with a delightful color palette. Housed in a replica of the modular Thai-style home, albeit much larger and grander than its eponymous counterpart over the lily pond, it takes space that formerly housed the museum shop.

Up to 500 people routinely tramp through the famous silk weaver’s former home each day, so extended facilities in retail, food and beverage make sense. Open-air café style dining is available on the deck adjacent the lily pond, while upstairs a large reception hall and clubby bar in colonial style gives a more traditional look. Below is the contemporary-styled, airconditioned space designed by the James H W Thompson Foundation’s Creative Director, Ou Baholyodhin, that is featured on these pages. It opened at the beginning of January 2005.

Thai-style aficionados would do well to look a little more carefully, as close inspection reveals that the airy space contains many modern interpretations of Jim Thompson’s house and the traditional Thai house in general. One wall is given over to a mosaic of square concrete cast blocks, a reinterpretation but with the exact same mould of the original green ceramic glazed tiles on Mr Thompson’s parapet. Another white tiled wall and a portion of the ceiling are slatted as if to represent his wood paneling. Windows along the canal side are in the shape traditionally found in Thai temples and old Ayutthyan houses, wider at the bottom and tapering towards the top. Again, they are copies from the original house. Concrete pillars are left roughly rendered to imitate the roughhewn wooden pillars found in old Thai homes, while one wall of banquette seating features the ubiquitous Thai *maun kwan* (triangular cushion). Polished concrete tiles, the exact same ones as seen underneath the Jim Thompson house, ensure a seamless continuous flooring from the exterior into the interior.

A delightful exposed concrete seating nook and bar is clean and spare, yet harmonious with the overall pale cool palette of grays and whites. Baholyodhin notes that this area is deliberately muted in order to “form a backdrop or canvas on to which the rich opulent silks from the Jim Thompson home furnishings’ collection are displayed.” Scatter silk cushions in a palette of burnt orange, sage green, pale grey and ochre are carefully chosen. The overall feeling is light, airy and spacious, as if to contrast with the dark wook and shadowy atmosphere of the adjacent museum home.

Baholyodhin sums up his design: “The purpose of this restaurant is to provide comfortable space for resting throughout the day, breakfast, morning coffes, lunch time dining or afternoon tea. The Museum House is the main attraction and I didn’t want the bar and restaurant to be a distraction.” Voila.

Publicada originalmente em Asian Bar and Restaurant Design.
Inglis, K. (2012). USA: Periplus Editions.

Observações:

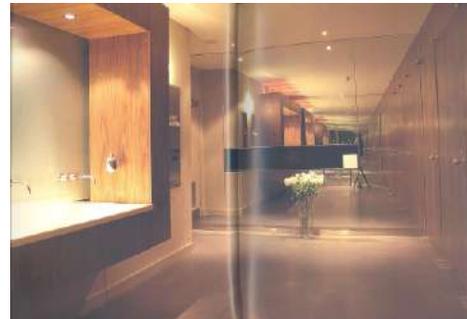
PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ

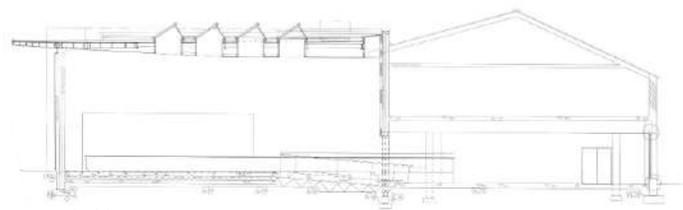
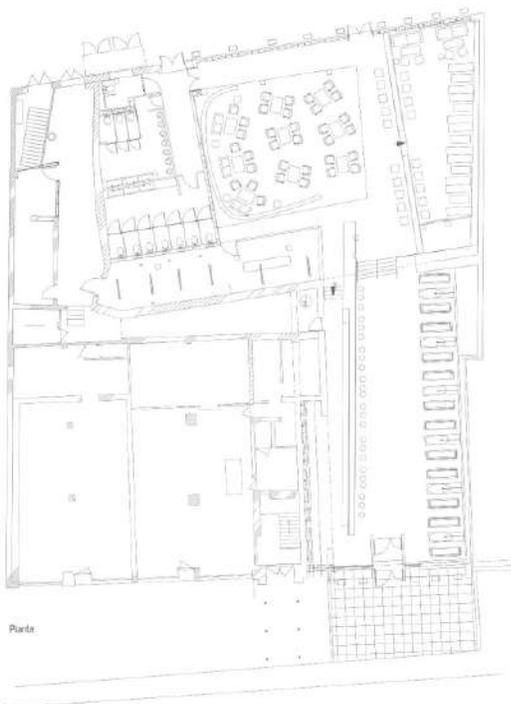


DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

TATU Bar + Grill, Belfast, Irlanda del Norte BOX Architectes



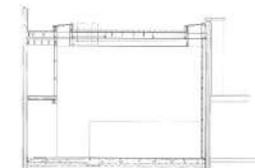
Projeto



sección A-A



alzado frontal



sección B-B

En la página siguiente, el muro revestido de madera de nogal está perforado por unas ranuras de ventilación. Las lámparas son de acero inoxidable y cristal esmerilado. Una claraboya permite que los bancos de madera de nogal y alcántara dispongan de iluminación natural durante el día.

Claudia Rioja de Aragão Vargas

Orientadores: Giselle Azevedo
Paulo Anfonso Rheingantz

Bolsistas: Natália Castro
Marina Souza
Domitila Vanzillotta
Felipe Rohen
Lorrana Guimarães

Fonte : Livro Bares y Restaurantes
Nuovos Conceptos

63

Narrativa

El alzado frontal de este bar y grill se caracteriza por tener un gran panel de cinc en voladizo sobre el que se sitúa una terraza con entarimado de madera. La fachada de cristal, atravesada por una caja de cinc, está parcialmente cubierta por una gran pantalla de iroko en la que aparece el rótulo del local.

El impacto que produce la impresionante altura del espacio principal, 9m, queda acentuado por la estrechez de la entrada. Un techo macizo de nogal, con un perímetro de 1m abierto, flota en el aire como una nube. A un lado, la uniformidad de un muro forrado de madera de nogal queda interrumpida por unos apliques de acero inoxidable diseñados especialmente para este proyecto. En el otro extremo, el espacio está dominado por una barra de 21m de longitud de hormigón realizada in situ, la cual empieza en la puerta de entrada y acaba en la parte trasera del bar, ligando así los dos espacios.

El muro del fondo está cubierto por 75 colgadores de acero inoxidable de 50mm situados siguiendo una patrón cuadrulado de 750mm. La textura de este muro cambia constantemente como la luz procedente del borde de la "nube", y cambia de dirección a lo largo del día, moldeando las sombras cambiantes de los colgadores de acero inoxidable. Los clientes pasan por debajo de la textura de este muro para descender a un espacio más íntimo situado en la zona trasera. Aquí, el muro trasero se ha eliminado y reemplazado por un muro translúcido de Reglit, el cual permite que la luz natural penetre en el interior durante el día.

El área del restaurante está definida por un muro alcántara curvo. Éste tiene un aire muy "de salón" y está equipado con una alfombra de color crema, sofás de piel y mesas de nogal.

Observações:

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



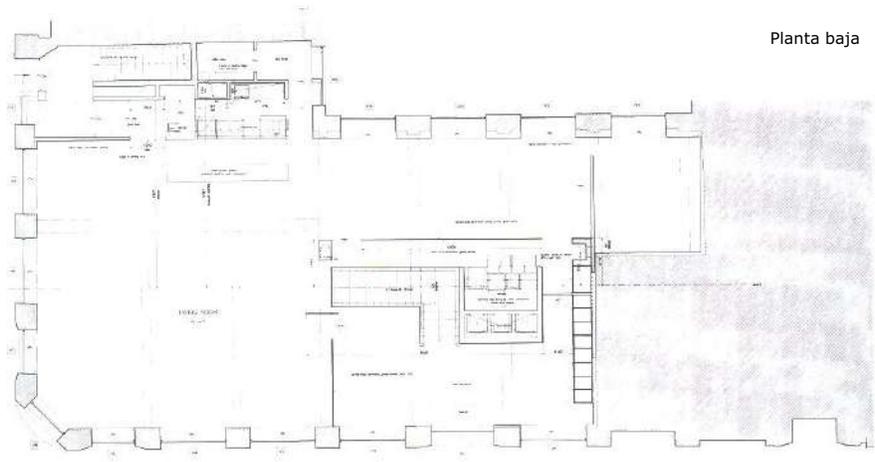
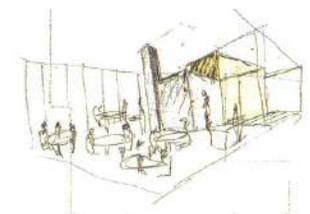
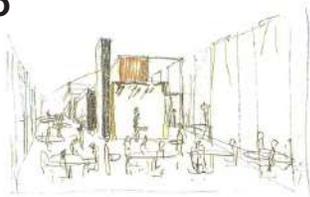
DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Wagamama & Circus Restaurants, Londres, Reino Unido

David Chipperfield Architects



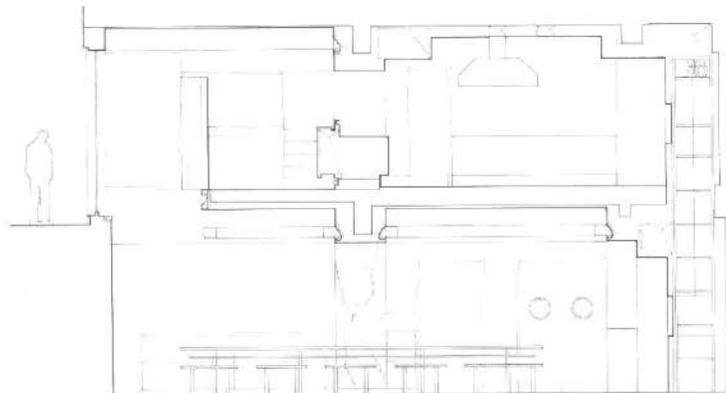
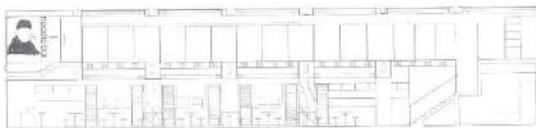
Projeto



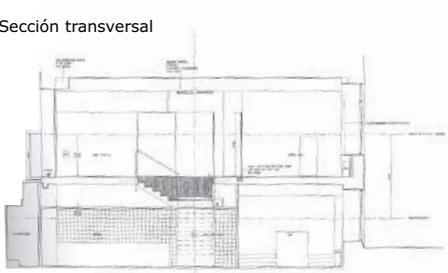
Planta baja

Sección longitudinal

Sección transversal



Sección transversal



Narrativa

El restaurante, dividido en dos niveles, se ubica en el area del Soho londinense. La fachada hacia la calle es un paño de cristal corrido de arriba a abajo dividido en siete paños de vidrio, que proporciona un generoso baño de luz natural al local, al tiempo que posibilita que las mesas del sótano sean vistas desde la calle.

Una entrada cubierta con un gran panel gráfico a nivel del suelo permite tener una imagen general de la sección en doble altura. Tres escalones conducen al acceso principal en planta baja. Desde aquí se pasa directamente a un espacio estrecho y largo, donde la clientela espera a ser llamada para ocupar su mesa. Este área de entrada está flanqueada en uno de sus lados por una pantalla de vidrio al ácido, de dos metros de altura en voladizo, y por el otro, por una larga barra de madera y acero inoxidable, que funciona como balcón desde el que se puede contemplar el trasiego de trabajo en la cocina y la zona de preparación de los alimentos. La bajada al sótano, que es la zona de restaurante propiamente dicha, se lleva a cabo desde una escalera abierta que atraviesa un espacio de doble altura ubicado en el extremo opuesto de esa zona de espera.

El comedor es un espacio diáfano muy sencillo y escueto. Lo más llamativo es la ocupación del mismo por largas mesas y bancos de dos plazas, de madera y patas de acero, que han sido colocados en sentido perpendicular a esta vía de circulación de doble altura. Los comensales se colocan todos juntos, van incorporándose a las mesas por orden de llegada, y, siguiendo la filosofía del local, piden rápidamente, comen y se van. Wagamama es un local de comida rápida, en el que se degustan algunos platos orientales.

Un montaplatos giratorio de aluminio natural anodizado, colocado en la parte posterior del comedor, es el encargado de transportar la comida desde las cocinas en la planta baja hasta este nivel, para que puedan ser repartidas por los camareros a las mesas, en un ritmo vertiginoso de trabajo.

Los mostradores con los postres, los zumos y las bebidas se desarrollan a lo largo del perímetro de la zona del comedor. Existe también un mostrador de venta de productos Wagamama, ubicado en la base de la escalera principal de salida y entrada. Esta escalera, los escalones de acceso desde el exterior, así como los pavimentos de la planta baja y el sótano, están realizados con terrazo monolítico de un cálido color gris.

Las paredes principales están revestidas con mosaico de vidrio blanco y lechada color gris. Las dos grandes columnas que se erigen en el centro del comedor están revestidas de mármol rojo.

Los techos del local están definidos por un entramado de enormes vigas de yeso blanco donde se encajan los puntos de iluminación indirecta, ubicados en las secciones de mayor tamaño.

Observações:

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



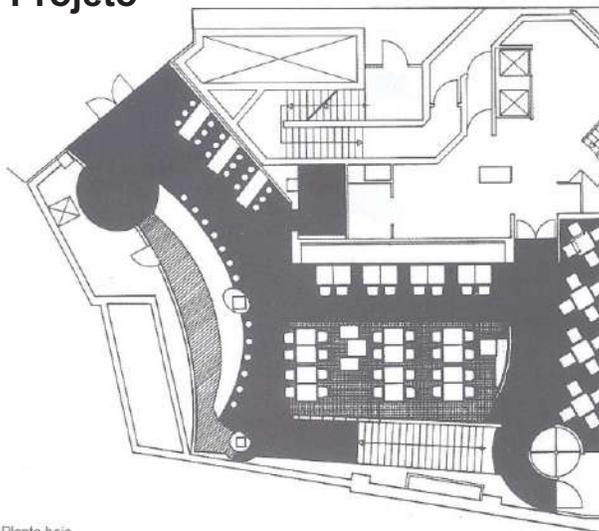
DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Cafe Cult, Frankfurt, Alemanha

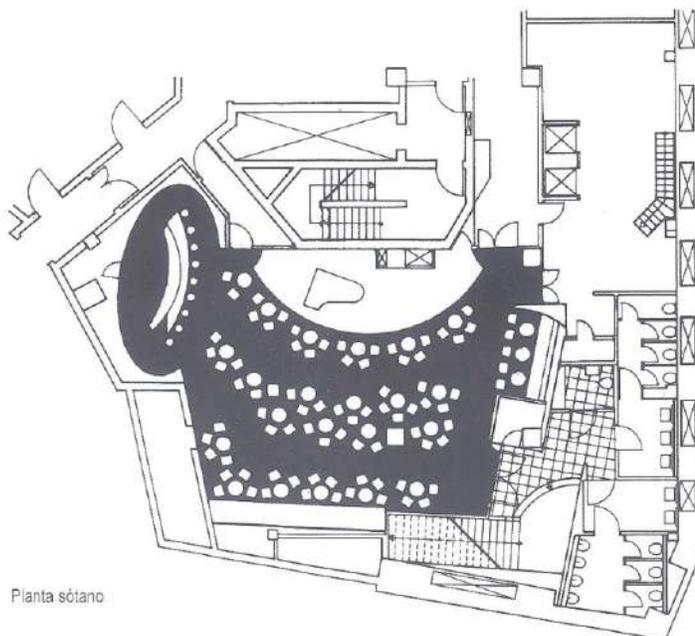
Klaus Bürger



Projeto



Planta baja



Planta sótano

Claudia Rioja de Aragão Vargas

Orientadores: Giselle Azevedo
Paulo Anfonso Rheingantz

Bolsistas: Natália Castro
Marina Souza
Domitila Vanzillotta
Felipe Rohen
Lorrana Guimarães

Fonte : Livro Bares y Restaurantes
Nuovos Conceptos

65

Narrativa

Este café mantiene la función de las galerías como un patio urbano interior. Es una combinación de café y bistro, en la que arte y ocio, restaurante y teatro, se incorporan en un espacio de dos niveles proporcionando un lugar perfecto de encuentro para los corredores de bolsa y sus colegas.

Directamente detrás del atrio de acero y vidrio que forma la sección de entrada, una zona retranqueada con asientos secciona la pared curvada de color verde-azulada. A su lado, una barra de roble dibuja una elegante curva en el espacio principal. Detrás de esta zona, un largo banco forma el marco del comedor. Para un ambiente más íntimo se pueden elegir los sillones verdes colocados alrededor de una serie de mesas de juego y contemplar la actividad de la calle. Se accede al teatro-cabaret y al Broadway Bar por el nivel inferior mediante una escalera de piedra negra con paredes de color dorado que dan la impresión de un elegante ambiente de teatro. El nivel inferior comprende un pequeño escenario y un espacio multifuncional que puede usarse para espectáculos, obras de teatro, conciertos y lecturas.

Observações:

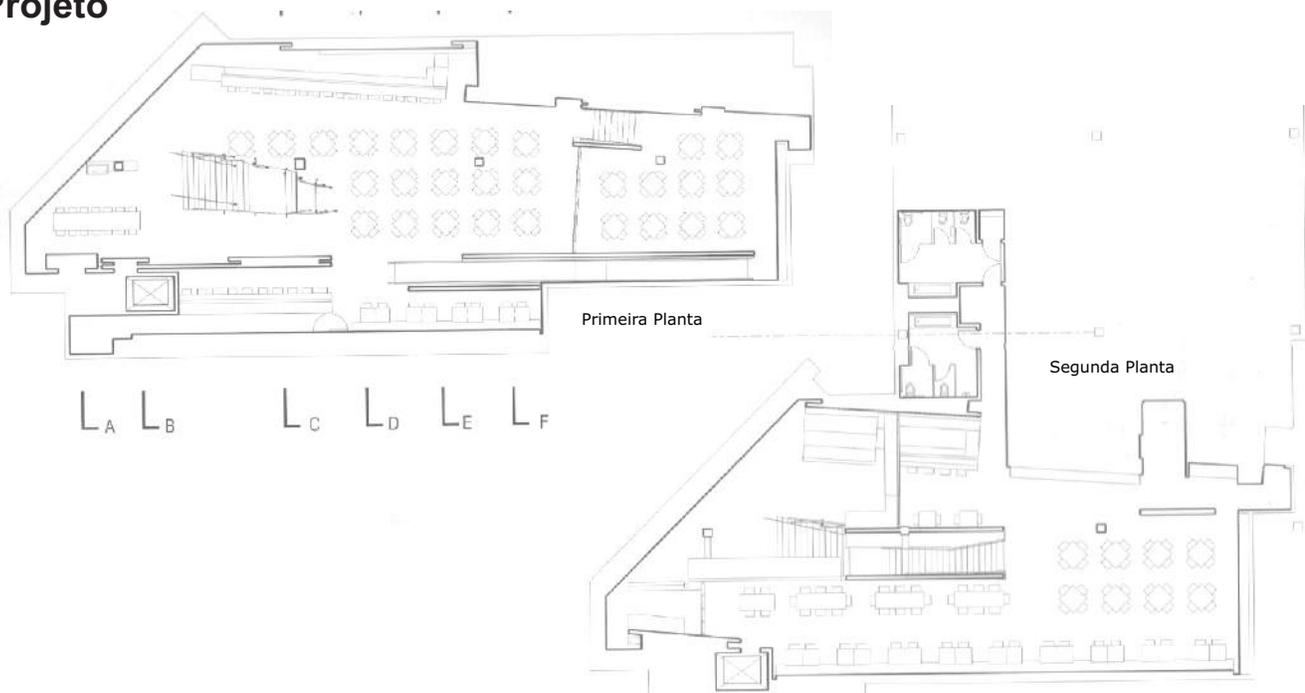
DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Tsunami Asian Grill, Las Vegas, EE UU

Thom Mayne - Morphosis



Projeto



Narrativa

Ampliante conocido por muchos como el “Casino de América”, Las Vegas, con sus enormes casinos diseñados como parques temáticos, es excesivamente kitsch para otros. Esta empresa con sede en Santa Mónica fue cautelosa al diseñar un restaurante en un casino y eventualmente atraída por la disposición que tenían los clientes para permitir una actuación que se desviara de la norma.

El emplazamiento del restaurante Tsunami fue en los bajos del Venetian Resort, una reconstrucción escénica de la romántica ciudad de Venecia, en la que no faltan las góndolas. Al llegar al restaurante, queda inmediatamente claro desde la fachada de cristal y acero que aquí la arquitectura hace un quiebro en relación a su entorno. En el interior, los comensales pueden observar a los gondoleros paseando a sus pasajeros a lo largo del canal que se encuentra al otro lado de unas ventanas de dos alturas, o escoger una mesa más íntima al fondo de este espacio de 930m².

Los elementos más sorprendentes del esquema del diseño son su predominio de paneles doblados, techos inclinados de manera espectacular y los cambios de nivel; no hay dos espacios iguales. Tres cuartas partes del nivel principal están ocupadas por mesas y una cocina abierta, mientras que una parte del comedor principal está elevado a medio nivel en la parte posterior y es accesible por medio de una rampa. Unas vallas de acero perforado separan las diferentes áreas, permitiendo vislumbrar la luz, el color y la actividad.

La sobriedad del gris oscuro de las barandillas, pavimentos, techos y bordes de las superficies planas está considerablemente iluminada por una serie de collages estampados, los cuales se han aplicado directamente sobre las paredes irregulares y los techos inclinados. Así, imágenes bidimensionales son utilizadas para cambiar la percepción del espacio tridimensional. Un conglomerado de iconografía asiática e imágenes, grandes fotos-murales, algunas de ellas de más de 4m de longitud, son las únicas concesiones de los arquitectos al “tema” del diseño.

Observações:

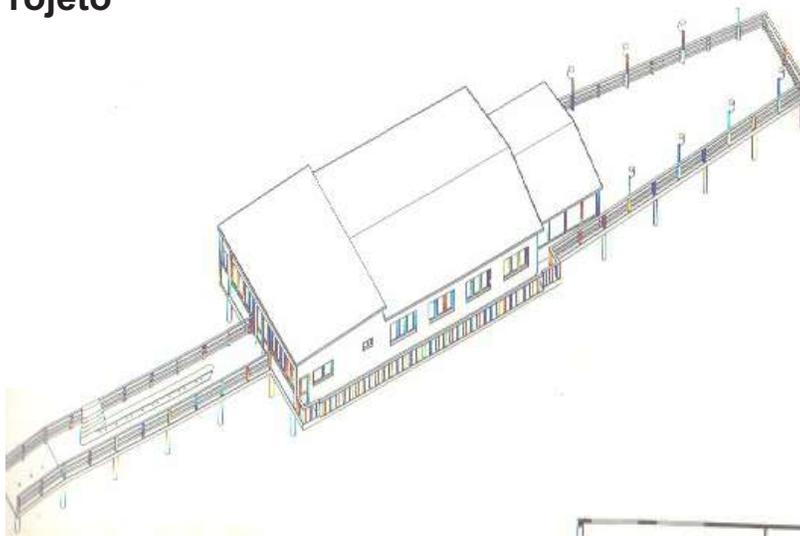
DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Bar-Restaurant "L'Arca", Follonica, Itália

Antonello Boschi

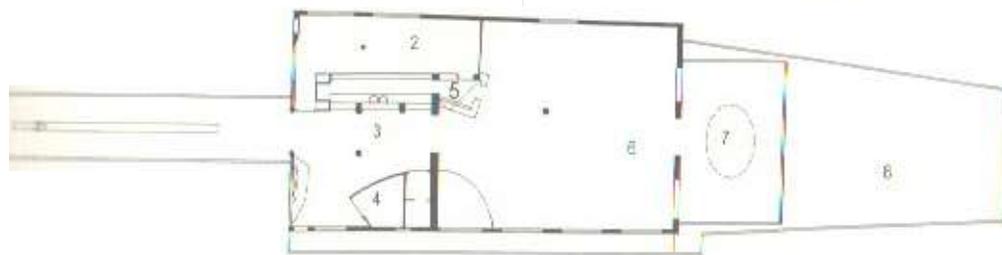


Projeto



Planta

1. Le "Aleta"
2. Cucina
3. Bar
4. Lavabo señoras
5. Caja
6. Sala de conciertos
7. Zona del restaurante
8. Muelle



Narrativa

La primeira impresión de este bar-restaurante, asentado en una pasarela de madera que sobresale del agua, puede ser engañosa. La estructura es lo bastante simple: un rectángulo de una sola planta revestido de madera oscura que recuerda en cierto modo a um bar de pescadores de algún muelle desolado. Una inspección más profunda, sin embargo, revela una sutil combinación de elementos diseñados con líneas puras, tales como el acero inoxidable y el vidrio gradado al ácido, y la calidez de la madera.

El diseño interior pretende conscientemente tener una imagen aerodinámica, al tiempo que emula a los primeros transatlánticos de lo años 30.

Tan sólo cruzar la puerta, con sus dos ventanas redondas, como ojos de buey, se encuentra la zona del bar. Aquí dos pilastras puntiagudas cubiertas de acero inoxidable contrastan con los paneles de madera de cerezo que revisten los muros. La barra del bar está conformada por una malla hecha con acero inoxidable y las estanterías que hay detrás son de madera y vidrio grabado al ácido.

Una hilera de lámparas redondas empotradas en el suelo conducen hacia el comedor, el cual está estendido para incluir una terraza exterior durante los meses más calurosos. La elección de los materiales corresponde a su uso y rol. Desde aquí los muros están revestidos con madera para absorber el sonido en el espacio destinado a la música en directo. El acero inoxidable se utiliza en el comedor por su resistencia al uso diario.

Un cuidado especial se ha tenido con la iluminación.

Los únicos puntos de luz en el bar son las dos finas hileras de pequeñas lámparas redondas uniformemente colocadas en los paneles de madera y un número de focos empotrados en el techo y el suelo. En el área de conciertos, las mesas se iluminan por medio de una gran lámpara hecha a medida con un imaginativo motivo que recuerda tanto a un grupo de nubes cumulonimbos como encastradas a un arrecife de coral. En el baño, um grupo de minúsculas lámparas encastradas en un techo azul se reflejan en los muros circundantes, creando el efecto de um cielo estrellado.

Observações:

PROARQ

PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU-UFRJ



DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Østers Bar & Restaurant, Oslo, Noruega

Niels Marius Askim & Lars Lantto



Projeto

Narrativa

El proyecto aborda el diseño interior de un restaurante de tapas en el centro de Oslo, ubicado en un local del siglo pasado, bastante estrecho y alargado, con una planta irregular.

Las condiciones de este pie forzado marcaron la ordenación de los ámbitos del local.

Un primer espacio de acogida, con planta en L, recibe al visitante. Este área de recepción, que alberga la zona de bar, enfatiza su linearidad mediante el desarrollo de una gran barra construida con hormigón que, en el plano de la encimera, va revestido con una plancha de madera maciza de haya que vuela ligeramente sobre la base, y una hilera de taburetes, también diseñados por Askim y Lantto y contruidos en ese mismo material.

En el pequeño rincón que dibuja el remate de la L, a la izquierda de la barra, se crea un espacio de dos mesas con un banco corrido sobre el muro y pequeños escabeles, donde se pueden degustar algunas de las tapas que se sirven en el bar.

En todo este ámbito, los muros se cubren con una piel de pequenãs piezas de mosaico de color verde claro, mientras que el techo y el paramento tras la barra han sido pintados de color blanco.

Los suelos son de linóleum color arena, excepto un pequeño tramo en la mitad de este espacio, en el que el pavimento original dibujaba una ligera pendierte, resuelta en la nueva actuación con parquet de haya natural.

Un cuiebro justo er el centro del local favoreció la clara divisón de ambientes del mismo. Tras este se desarrolla el área del restaurante, dentro de un espacio de planta triangular. Aquí, el visitante se encuentra con una atmósfera sosegada y acogedora, de suaves tonos marfil y blanco, y una serie de mesas de haya maciza tratada con aceites vegetales, también diseñadas por los arquitectos, que combinan el sobre de madera con un plano de vidrio al ácido.

Las sillas, de altos respaldos y con la superficie de madera rasgada por suaves acanaladuras verticales, como en el resto de piezas del local, son también um diseño de los autores del proyecto.

Todo el mobiliario fue puesto en producción hace unos meses por el fabricante noruego de mobiliario Puuart. La luz natural penetra en este ámbito desde una secuencia de cinco pequeños vanos cuadrados que perforan el muro de la fachada trasera del edificio.

Destaca en toda la intervención una serena elegancia, de lenguaje escueto y esencial.

El estudio de los arquitectos Askim & Lantto es conocido en Noruega por su estética depurada y mínima, y el interior del Østers es, desde ahora, una excelente referencia de esta tendencia de su trabajo más reciente.

Los propietarios del restaurante querian un local inspirado en la energia de los bares de tapeo madrileños, en la seductora atmósfera de los cafés florentinos y en el adecuado diseño de los nuevos espacios londinenses capitaneados por el venerado Sir Terence Conran. El Østers supone una mesurada combinación de todo ello.

Observações:

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

Commerzbank Plaza, Frankfurt, Alemanha

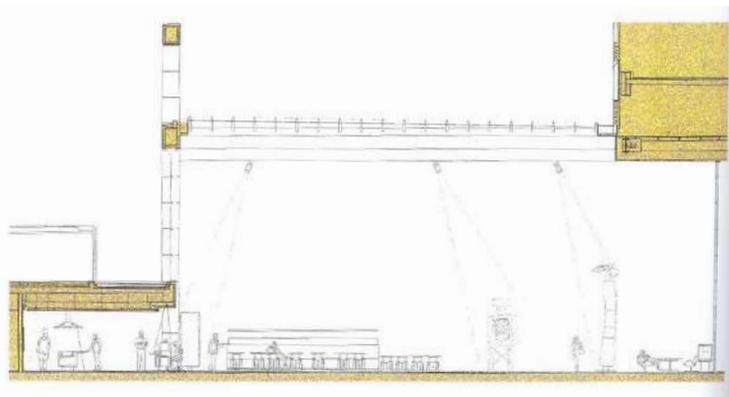
Alfredo Arribas



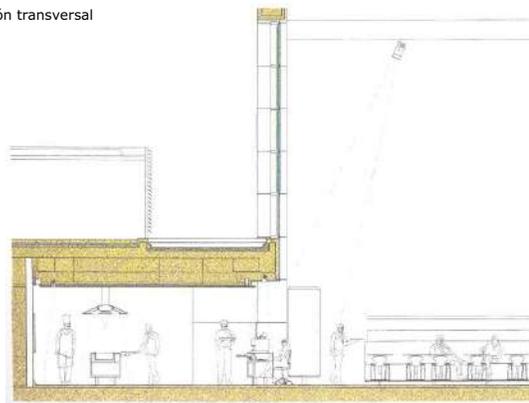
Para evitar la proliferación excesiva de sillas y mesas, se ha construido una plataforma de madera ("Der Wurm"), que se repliega sobre sí misma para dar forma a los bancos y aparece como una gran escultura de madera sobre la que se sitúan las distintas piezas de mobiliario.

Projeto

Sección transversal



Sección transversal



Narrativa

El proyecto del Commerzbank Plaza se desarrolla en un espacio anexo al Commerzbank Zentrale Building, el rascacielos más alto de Frankfurt, diseñado por el estudio londinense de Norman Foster Associates.

Inicialmente se trataba de un espacio abierto, pero las necesidades de funcionamiento del banco obligaron a cubrirlo, de modo que acabó transformándose en vestíbulo del edificio principal, al tiempo que, bajo la sugerencia del arquitecto barcelonés Alfredo Arribas, ha incorporado también una función cultural, funcionando como sala de exposiciones temporales.

Además, la Plaza fue escogida también como el lugar ideal para ubicar el restaurante del personal que trabaja en el edificio: nada menos que 1200 posibles clientes por día. Para evitar la lógica proliferación de sillas y mesas que esta última función podría acarrear en este lugar tan especial, el estudio de Arribas planteó cuatro opciones posibles para las horas puntas de la comida: gente sentada en un taburete, en una silla, en un sillón o de pie. La oferta de servicio también tenía que ser diversa, por lo que se propuso una instalación combinada de bar rápido y un restaurante más 'formal'. Al mismo tiempo, la propuesta tenía que ser respetuosa con la concepción del espacio, sin alterar en exceso el proyecto arquitectónico de Foster. La decisión se basó en añadir elementos de mobiliario, especialmente diseñados para la Plaza, que fueron tratados por el diseñador como si fueran piezas autónomas, casi objetos artísticos.

La serie de columnas que siguen el trazo perimetral curvo, permitió al equipo de Arribas dividir el espacio en dos áreas claramente diferenciadas. Las cocinas, aseos, etc están situados en la parte más baja e irregular, tras las columnas. Con objeto de enfatizar el papel de ese área fronteriza, se instaló una serie de paneles verticales de metal giratorios, que permiten cerrar visualmente este área de servicios. La principal intervención del diseño es una larga plataforma de madera que, al replegarse sobre sí misma, de forma a los bancos juntos a las mesas, y que ha sido bautizado como "Der Wurm". Este elemento permite sentar en un mismo momento a 200 clientes, al tiempo que oculta en sus pliegues diez mesas extensibles que hacen posible sentar a 100 clientes más en las horas punta. Cuando no se utiliza, la pieza "Der Wurm" aparece como una gigantesca escultura de madera.

Observações:

DIÁLOGO ATOR-REDE EM ARQUITETURA-URBANISMO: Qualidade do Lugar em *Food Services*

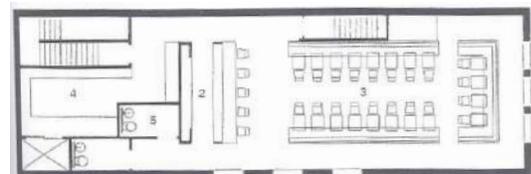
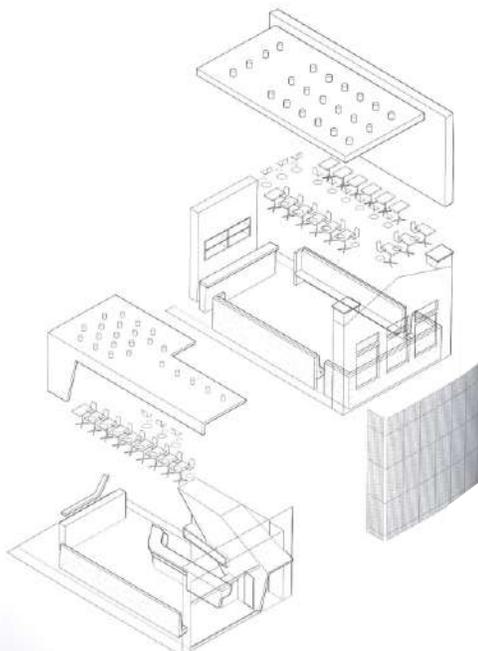
Blackbird Restaurant, Chicago, EE UU

Thomas Schlessler

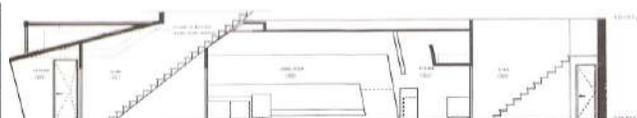
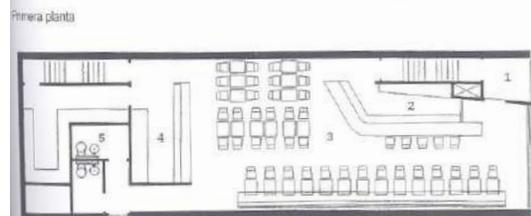


Projeto

En la página siguiente, el muro revestido de madera perforado por unas ventilación. Las lámparas de acero inoxidable esmerilado. Una iluminación natural de los bancos de nogal y alcántara.



- 1. Entrada
- 2. Bar
- 3. Comedor
- 4. Cozinha
- 5. Lavabos
- 6. Ascensor



Narrativa

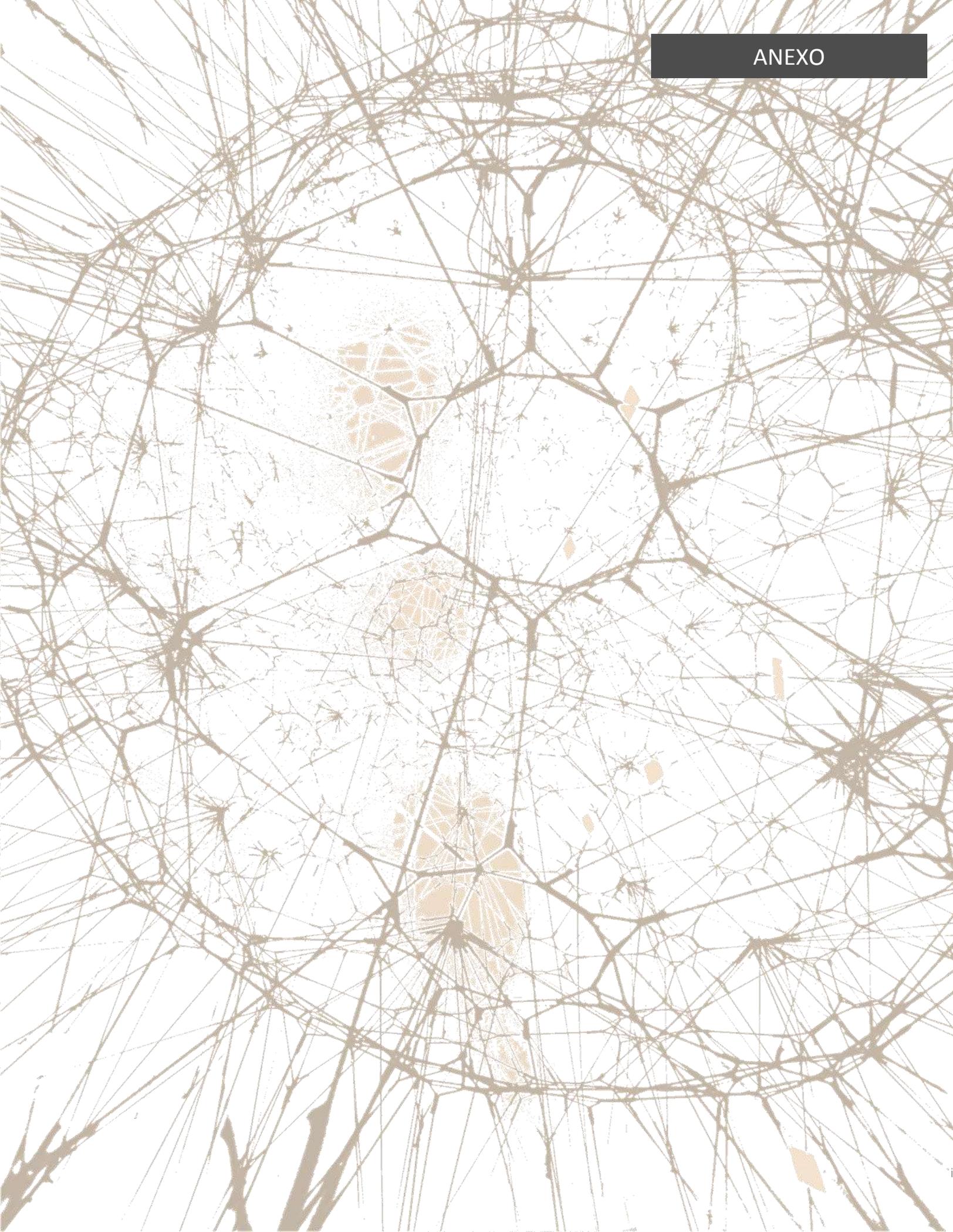
Situado en una calle de destacados bares y restaurantes de moda, el diseño del Blackbird nació sabiendo que debía asumir el reto de competir para hacer notar su presencia. Partiendo del lema “Menos es más”, los clientes quisieron que el edificio tuviera una imagen austera y de líneas sencillas.

El edificio escogido para el proyecto era una construcción de ladrillo que había caído en un avanzado estado de abandono. El primer paso fue abrir la “caja” de ladrillos y acristalar por completo la fachada de la primera planta, mientras que un plástico translúcido blanco oscurece parcialmente las ventanas de la segunda planta, en la que se encuentra el comedor privado.

El interior se diseñó como “una caja dentro de una caja”: la configuración de las mesas y las sillas de la segunda planta, en forma de U, y la barra de madera de roble de la primeira planta se han concebido como elementos arquitectónicos situados dentro del recinto. Un sentimiento de apertura y de simplicidad confidente prevalece. La iluminación perimetral que recorre la longitud de la barra hace que el techo falso parezca flotar.

Una estrecha y cerrada escalera conduce a los visitantes hasta el centro de la segunda planta, donde son recibidos por una barra, diseñada expresamente, de acero inoxidable con una superficie acrílica iluminada por abajo. Esta planta se ha situado aparte para ser utilizada en comidas privadas y recepciones, con una sala para más de 100 invitados. Este ambiente, al tiempo que imitando el mismo estilo minimalista que se encuentra en el comedor principal, es más íntimo. Aquí, la moqueta gris absorbe el sonido y envuelve a los clientes, contrariamente al suelo de madera de roble del piso inferior.

Observações:



Subjetividades nas relações pessoa-ambiente no Mirante do Pão de Açúcar: reflexões sobre lugares de turismo

*Subjectivities in person-environment relationships in the Sugarloaf Mountain:
reflections about tourism places*

*La subjetividad en las relaciones persona-ambiente en el Cerro Pan de Azúcar:
reflexiones acerca de los lugares de turismo*

1 Cláudia R. de A. VARGAS

Arquiteta, Mestre em Arquitetura; doutoranda do PROARQ/FAU da Universidade Federal do Rio de Janeiro; professora do Curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Gama Filho; bolsista do CNPq; claudia.rioja@terra.com.br.

2 Giselle AZEVEDO

Arquiteta, Doutora em Engenharia de Produção; professora do PROARQ/FAU da Universidade Federal do Rio de Janeiro; gisellearteiro@globocom.com.

RESUMO

Este artigo tem como objetivo refletir sobre as **diversas faces de subjetivação dos processos identificativos** que dão o **sentido de Qualidade do Lugar na Arquitetura**. Para esta discussão, trazemos um conjunto de **narrativas** obtidas após as transformações realizadas na área destinada aos serviços de alimentação no **ponto turístico do Morro do Pão de Açúcar**, como exemplo das possibilidades de **controvérsias** geradas entre os atores envolvidos, relativas às **noções de pertencimento/identificação** com o lugar. Procuramos entender as alterações ocorridas nas relações deste **coletivo**, depois da reforma realizada no local, “segundo”, principalmente, os **atores-funcionários** e buscando identificar mudanças e/ou se ainda persistiam barreiras de relacionamento. Nesse contexto, a **subjetividade** das **narrativas** aponta para a possibilidade de **requalificação do lugar** através de **processos de identificação** e inserção daqueles que eram “**não sujeitos**”, influenciados pela **complexidade e expansão das redes** que envolvem a **atualidade**, nas relações travadas em ambientes de passagem ou transitórios, como os pontos turísticos.

PALAVRAS-CHAVE: Subjetividade, relações pessoa-ambiente, qualidade do lugar, lugares de turismo.

ABSTRACT

This paper intends to reflect on the many facets of subjectivity identifying processes that give the Quality of Place sense in Architecture. For the present discussion, we have a set of narratives collected after the transformations performed in the area intended for food service in Sugar Loaf tourist point, as an example of the possibilities generated controversies among actors involved on the notions of

Teorias e práticas na Arquitetura e na Cidade Contemporâneas
Complexidade, Mobilidade, Memória e Sustentabilidade
Natal, 18 a 21 de setembro de 2012

belonging/identification with the place. We try to understand the changes in the relationships of this collective, after the reform carried out on site, "following", mainly the actors- employees and attempting to identify changes and/or relationship barriers persisted. In this context, the subjectivity of narrative points to the possibility of rehabilitation the place through processes of identification and insertion of those who were "no subject", influenced by the expansion and complexity of networks involving the actuality, fought in passing or transitional environments, such as tourist points.

KEYWORDS: Subjectivity, person-environment relationships, quality of place, tourist places.

RESUMEN:

Este artículo tiene como objetivo reflejar sobre las diversas facetas de la subjetividad de los procesos de identificación que dan el sentido de Calidad del Lugar en la Arquitectura. Para esta discusión, traemos un conjunto de narrativas obtenidas después de las transformaciones realizadas en el área destinada a los servicios de alimentación al punto turístico del Pan de Azúcar, como ejemplo de las posibilidades de controversias generadas entre los actores envueltos relativas a las nociones de pertenencia/identificación con el lugar. Buscamos entender las alteraciones ocurridas en las relaciones de este colectivo, tras la reforma realizada en el local, "siguiendo", principalmente, los actores-operarios y buscando identificar cambios y/o si aún persistían barreras de relacionamiento. En ese contexto, la subjetividad de las narrativas apunta para la posibilidad de rehabilitación del lugar a través de procesos de identificación e inserción de aquellos que eran "no sujetos", influenciados por la complejidad y expansión de las redes que envuelven la actualidad, en las relaciones trabadas en ambientes de pasada o transitorios, como los puntos turísticos.

PALABRAS CLAVE: Subjetividad, relaciones persona-ambiente, calidad del lugar, lugares de turismo.

1 INTRODUÇÃO

O ponto-chave desencadeador da questão objeto desta investigação foi o conjunto de narrativas livres, obtidas durante a aplicação de entrevistas e mapas mentais, integrantes da Avaliação Pós-Ocupação (APO) realizada após a requalificação da área destinada aos serviços de alimentação (VARGAS, 2008), situada no mirante do Morro do Pão de Açúcar – RJ (figura 1).

Figura 1: Localização do objeto de estudo

Fonte: Cia Caminho Aéreo Pão de Açúcar (publicação autorizada – acervo do relatório de pesquisa).



Teorias e práticas na Arquitetura e na Cidade Contemporâneas
Complexidade, Mobilidade, Memória e Sustentabilidade
Natal, 18 a 21 de setembro de 2012

Procuramos entender a complexidade das relações entre os atores presentes nas ações do cotidiano dos lugares de turismo e seus entrelaçamentos na atualidade. O foco de nosso interesse é refletir sobre essa ação na Arquitetura; isto é, refletir sobre o modo como os atores humanos e não-humanos "mobilizam, justapõem e mantêm unidos os elementos que o constituem" (LAW, 1992, s/p), gerando processos subjetivos de valorização dos sujeitos envolvidos na ação.

Nesse sentido, tomamos como base alguns conceitos da Teoria Ator-Rede (TAR). Consideramos o coletivo como um conjunto indivisível entre humanos e não-humanos; natureza e sociedade; e as associações advindas destas relações que tornam o "todo habitável" (LATOURETTE, 2001, p:346).

Na ação, tecnologiaⁱ e arquitetura – como atores não-humanos envolvidos nestas relações – assumem papel de mediadores das relações desenvolvidas com/no lugar. No coletivo sociotécnicoⁱⁱ, portanto, desenvolvem-se relações objetivas e subjetivas que, entrelaçadas, dão aos sujeitos o sentido de "pertencer", de indivíduo – uno - participante daquela ação e identificado como tal.

Assim, ao contrário da maioria dos estudos que tratam das relações pessoa-ambiente em pontos turísticos, o enfoque desta abordagem não está nas relações do ponto de vista do turista. Tratamos das inter-relações experienciadas pelos atores/funcionários dos operadores de serviços, na maioria das vezes caracterizados como **não sujeitos** e encobertos pelo **cenário** do lugar, conforme a configuração espacial do seu ambiente de trabalho; consideramos suas narrativas – ou traduçõesⁱⁱⁱ – para o entendimento das relações desenvolvidas, das noções de pertencimento e da identificação com o lugar.

2 OS LUGARES DE TURISMO NA PERSPECTIVA DA ATUALIDADE

Para o entendimento dessa proposição é preciso fundamentar a reflexão nas **relações de consumo e gostos**, desenvolvidos pela sociedade ocidental atual, que implicam na forma e no desenvolvimento dos ambientes turísticos nas grandes cidades. Estas relações irão justificar a necessidade de agregar novos atrativos e experiências visando à melhoria da imagem do Bondinho Pão de Açúcar, ponto turístico conhecido como um dos "cartões postais" mais famosos do mundo, devido à sua localização e características geográficas na cidade do Rio de Janeiro.

Featherstone (1995) atenta para o panorama dessa sociedade - baseado na cultura de consumo, onde o valor cultural está no acúmulo de bens e na cultura massificada, dando uma ênfase cada vez maior ao lazer e ao consumo. As cidades, como grandes centros do consumo, estão saturadas de signos e imagens e qualquer coisa pode ser representada ou transformada em objeto de interesse e atração. Os pontos turísticos de uma cidade competem pelo interesse do visitante ao lado de *shopping centers* e parques temáticos criados para atender a grande massa da sociedade de consumo. Hoje existem, portanto, no que se refere às possibilidades de experiências de consumo e lazer, características comuns entre *shopping centers*, museus, parques temáticos e atividades turísticas, que refletem a desordem cultural e o ecletismo estilístico na cidade contemporânea.

Teorias e práticas na Arquitetura e na Cidade Contemporâneas
Complexidade, Mobilidade, Memória e Sustentabilidade
Natal, 18 a 21 de setembro de 2012

Diante destas aspirações e relações complexas, os operadores dos pontos turísticos espalhados pelas cidades do “mundo globalizado” veem-se na necessidade de criar pontos que proporcionem o consumo, com apelos visuais e estéticos que não evoquem somente aqueles outrora em destaque - aspectos geográficos, regionalidades e memória. Fatores outros, que proporcionam atrações e quereres distintos, impregnados de signos e informações, e alimentados pela justaposição sociocultural - principalmente no ocidente, gerando uma tendência à homogeneização dos grupos. Este excesso se reproduz em gostos e anseios distintivos individuais visando não somente atender as necessidades básicas humanas, mas, e principalmente, alimentar a rede de inter-relações que induz ao consumo.

Este coletivo sociotécnico se amplia com o alargamento das fronteiras dos territórios devido à aceleração das transformações e acontecimentos. Estas mudanças, expressas inicialmente na modernidade pelos benefícios e interferências introduzidos pela tecnologia e aliados aos aspectos socioeconômico-culturais, designados por Banham (1960) como a “estética da máquina”, vêm alterar profundamente as relações pessoa-ambiente desenvolvidas na área de alimentação do Mirante do Pão de Açúcar.

Como reflexo desse cenário, os pontos turísticos, de uma forma geral - e todo o seu *entourage*, representam **todo o lugar e lugar nenhum**, portanto não são designativos de processos identificativos de quem por eles transitam. Mas será que esses lugares estão realmente desprovidos de significantes que possam qualificá-los? Ou melhor, dentro desse contexto e com a ampliação dos horizontes e rompimento das barreiras na atualidade, como será possível entender e delinear estas redes tão complexas? E ainda, como se dão os processos identificativos e representativos dos sujeitos envolvidos na busca pelo seu próprio lugar?

3 A REQUALIFICAÇÃO DO LUGAR EM QUESTÃO

Para ratificar a tendência apresentada anteriormente, no caso do ponto turístico do Pão de Açúcar, visando elevar o padrão de atendimento aos turistas e melhorar sua imagem internacionalmente, a administradora do local elaborou um plano diretor que, entre outras iniciativas, visava à criação de áreas de lazer e consumo. Com essa orientação, foi destinada uma área no Morro da Urca - próxima ao espaço de eventos já existente, para uma praça de alimentação aberta, aos moldes dos *shopping centers* e dos parques temáticos espalhados pelo mundo. E, especificamente no que se refere ao ponto de venda de alimentos e bebidas do Morro do Pão de Açúcar, objeto deste estudo, a área existente destinada a este uso (figura 2) passou por um processo de reforma para requalificação do lugar.

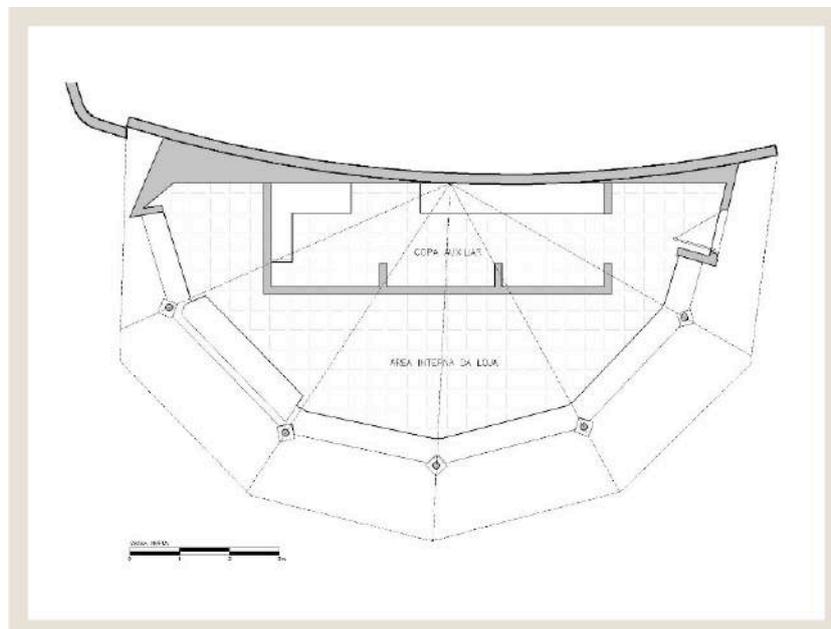
Teorias e práticas na Arquitetura e na Cidade Contemporâneas
Complexidade, Mobilidade, Memória e Sustentabilidade
Natal, 18 a 21 de setembro de 2012

Figura 2: A lanchonete antes da reforma
Fonte: Vargas, 2008 (acervo do relatório de pesquisa).



O espaço semicircular da lanchonete, voltado para o mirante do Pão de Açúcar, estava em estado precário antes da reforma (figura 3). Não havia condições para um bom atendimento aos turistas e para a exposição de produtos; o pé-direito da edificação era bastante reduzido e havia uma notória apatia dos funcionários. Fato evidenciado pela "confusão visual" dada pelos objetos e equipamentos espalhados desordenadamente, pelo confinamento e pela iluminação interna insuficiente, que tornava estes funcionários **figuras quase imperceptíveis** entre o "emaranhado" de equipamentos existentes.

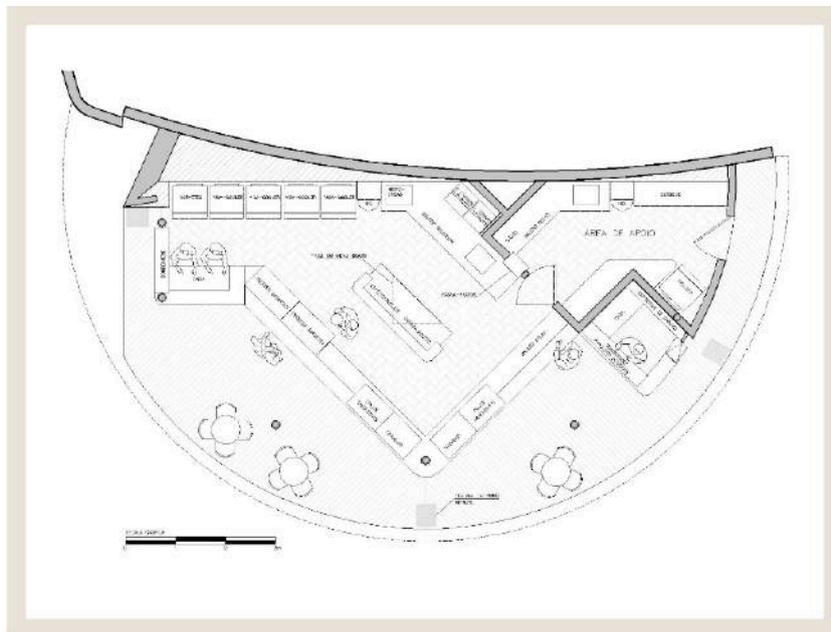
Figura 3: Planta baixa da lanchonete antes da reforma.
Fonte: Vargas, 2008 (acervo do relatório de pesquisa).



Teorias e práticas na Arquitetura e na Cidade Contemporâneas
Complexidade, Mobilidade, Memória e Sustentabilidade
 Natal, 18 a 21 de setembro de 2012

Para o projeto de arquitetura (figura 4), diante das expectativas apresentadas e das condições do local, foram tomadas como premissas fundamentais: (a) integração dos ambientes e equilíbrio entre níveis de iluminação e luminâncias externos e internos; (b) modificação do conceito de atendimento - oferta visível ao turista e setorização de produtos; (c) concepção de uma iluminação para a valorização da loja e do mirante no período noturno - previsão de uma iluminação que, além de favorecer e atrair o público para as atividades no mirante, não interferisse na contemplação da vista noturna da cidade; (d) maior abertura do espaço para circulação de ar; (e) utilização de parte da área coberta para circulação de público; (f) criação de painéis retráteis em vidro no perímetro do quiosque, para possibilitar, além do fechamento noturno, a utilização dos clientes em dias frios e chuvosos; (g) utilização de cobertura vegetal sobre a laje de teto para permitir melhor condicionamento térmico e integração da construção com os platôs de acesso.

Figura 4: Planta baixa da lanchonete após a reforma.
 Fonte: Vargas, 2008 (acervo do relatório de pesquisa).



Assim, o projeto de reforma foi concebido com o objetivo de atender as premissas anteriores e, principalmente, buscando a valorização das alterações propostas do novo *layout* com o aumento do campo visual da área interna (figura 5).

Teorias e práticas na Arquitetura e na Cidade Contemporâneas
Complexidade, Mobilidade, Memória e Sustentabilidade
Natal, 18 a 21 de setembro de 2012

Figura 5: Vista externa após a reforma
Fonte: Panrotas apud Vargas, 2008 (acervo do relatório de pesquisa).



Após a requalificação do Lugar, procuramos entender as alterações ocorridas depois da reforma, “seguindo” principalmente os atores-funcionários, para identificar mudanças e/ou se ainda persistiam barreiras de relacionamento. Esta escolha foi baseada na heterogeneidade e interesses distintos dos atores, buscando trilhar o “caminho dos fundos”, à procura de confrontações. Os instrumentos utilizados usualmente nas APOs serviram como porta-vozes das narrativas produzidas no Lugar, apresentando os aspectos subjetivos e objetivos que envolvem esta rede de relações e seus entrelaçamentos.

Cabe esclarecer que aqui não foram mencionados os aspectos relativos à qualidade da execução e acabamentos da obra, exceto os que implicaram diretamente nas condições de bem-estar dos usuários. Também não foram citados outros aspectos integrantes do relatório de pesquisa referente a essa APO (VARGAS, 2008), por não serem considerados pertinentes à reflexão proposta neste artigo.

No percurso à deriva foi possível perceber a significativa transformação ocorrida nas relações pessoa-ambiente; a grande diferença no contato entre funcionários e turistas, facilitado pela nova configuração espacial e pela boa exposição e visualização dos produtos. Em paralelo, o ambiente parecia ter ganho “vida”, tanto na área interna, como pela movimentação dos turistas, que na chegada encaminhavam-se diretamente à lanchonete, que recebeu uma nova denominação - cafeteria.

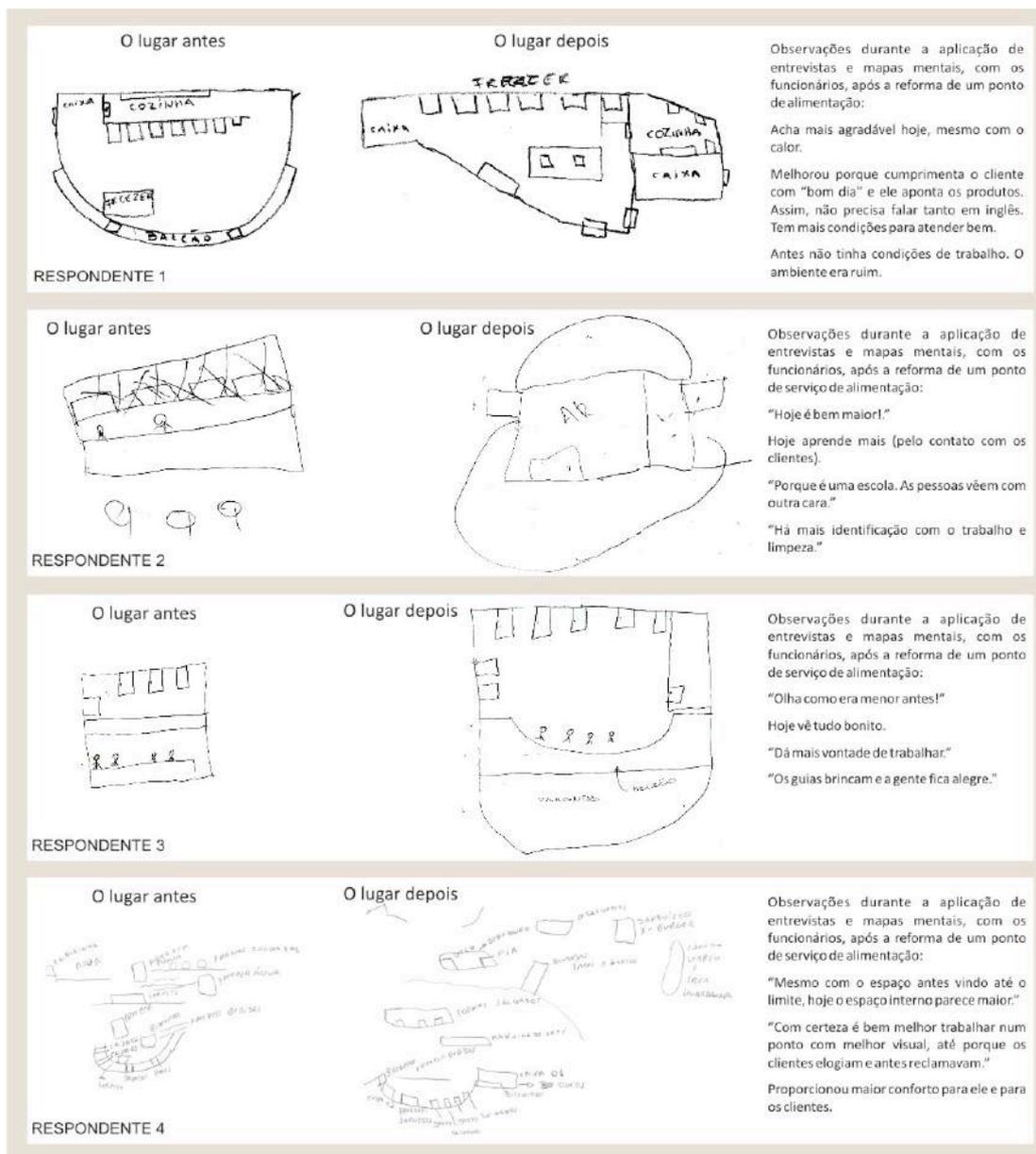
Houve uma disposição muito grande por parte dos funcionários, principalmente daqueles que trabalhavam no local antes da reforma, em relatar as impressões sobre o seu ambiente de trabalho. Apesar das reclamações quanto ao desconforto térmico do ambiente, as narrativas evidenciaram a satisfação com as novas condições de trabalho. As entrevistas foram realizadas no mês de janeiro, sob o calor intenso do verão, e o problema da incidência da radiação solar, direta e refletida pela formação rochosa acima do mirante, persistiu mesmo após a obra. Ainda em relação ao conforto térmico, algumas das soluções contempladas no projeto de arquitetura não foram previstas e executadas pela equipe de engenharia (a exemplo da cobertura verde). Mesmo assim, era um problema importante a ser sanado.

Os mapas mentais associados às entrevistas, aplicados com os funcionários nesta incursão, serviram como instrumentos destas narrativas (figura 6). Além da transcrição dos relatos

Teorias e práticas na Arquitetura e na Cidade Contemporâneas
Complexidade, Mobilidade, Memória e Sustentabilidade
 Natal, 18 a 21 de setembro de 2012

verbais, através das entrevistas e durante a aplicação dos mapas mentais, as informações expressas em desenho complementaram as traduções. De um modo geral, todos que participaram da atividade retrataram o ambiente atual **maior** que o anterior – apesar do espaço físico, semicircular, continuar o mesmo. Os funcionários que experienciaram o ambiente antes e depois da reforma, mesmo que conscientemente informassem que a área ocupada era a mesma, quando faziam o registro a retratavam maior e com menor rigidez em suas delimitações. Ou seja, o confinamento da versão anterior da lanchonete e o baixíssimo nível de iluminação influenciaram na representação do ambiente - a versão anterior, em alguns relatos, apresentava uma configuração retangular.

Figura 6: Os mapas mentais aplicados com os funcionários
 Fonte: Vargas, 2008 (acervo do relatório de pesquisa).



Da mesma forma, quando indagados quanto ao nível de satisfação com o novo contexto, estes funcionários fizeram algumas exclamações espontâneas que traduzem o seu relacionamento atual com o ambiente, indicando **a construção de um processo de identificação que os valoriza enquanto sujeitos atuantes no mundo:**

"[...]porque é uma escola. As pessoas veem com outra cara. "

"[...] agora eu aprendo!"

"[...] os guias brincam e a gente fica alegre. "

"[...] dá orgulho do emprego!"

4 DA SUBJETIVIDADE DO CONJUNTO DE NARRATIVAS

Nesta incursão, o que se apresentou como inesperado foi a quantidade de referências comuns, subjetivas, alusivas à associação das alterações espaciais, relacionadas com a inserção e a identificação desses indivíduos em um meio multissocial.

Ao dar "voz" a estes atores, tratando a questão das relações desenvolvidas em pontos turísticos pelo viés dos funcionários destes locais - figuras tão obscurecidas nesse contexto, que geralmente são desconsideradas nas pesquisas, o que importa é o valor intrínseco característico das expressões subjetivas que denotam a inserção do sujeito no meio distinguindo-o como indivíduo.

O comportamento observado, apático e quase clandestino destes *não sujeitos* antes das intervenções realizadas no ambiente da lanchonete, era significativo das relações travadas em lugares onde os atores, sejam eles turistas ou funcionários, são apenas figurantes da cena em curso (figura 7a). Lugares em que, pela sua transitoriedade e características, não se criam identificações ou relações positivas, mas solidão e individualidade (AUGÉ, 1994).

Após a reforma executada no local, ocorreu uma mudança comportamental expressiva com os funcionários. Pelas narrativas livres, percebemos uma mudança de status especificamente nestes atores, como se para cada um destes personagens tivesse sido dado um papel singular, distinguindo-os como indivíduos naquele contexto (figura 7b).

Teorias e práticas na Arquitetura e na Cidade Contemporâneas
Complexidade, Mobilidade, Memória e Sustentabilidade
 Natal, 18 a 21 de setembro de 2012

Figura 7: Os atores-funcionários da lanchonete - antes e depois da reforma
 Fonte: Vargas, 2008 (acervo do relatório de pesquisa).



As alterações ocorridas, mais do que permitir a estes indivíduos ver e serem vistos, fizeram com que eles experimentassem a sensação de serem vistos, de serem reconhecidos. Nesse aspecto é preciso distinguir o fato como subjetivo, na medida em que ser reconhecido não implica no reconhecimento do outro - do turista. O turista - também ator participante da ação - mantém vínculos distintos com o lugar, devido à transitoriedade das relações travadas ali (CARLOS, 2007; RAMALHO FILHO & SARMENTO, 2004). Para eles, turistas, a atuação dos funcionários não agrega significados expressivos à ação.

Consideramos, assim, que a sensação de pertencimento na atualidade não se dá mais somente na esfera do mundo vivido, regionalizado, onde o indivíduo cultiva a sua história e a dos seus, mas também se relativiza através de uma rede que extrapola a fronteira dos territórios. Para o grupo ao qual demos "voz", o processo de identificação não ocorre com o próximo, mas com o que lhe faz ser parte daquele mundo que chega a sua casa através de um "monitor". E, a partir dessa identificação abstrata, há um sentimento de inserção no mundo e de valorização do sujeito, equiparando-o àquele turista desconhecido.

O sentido da troca, pela identificação e pela diferença (SILVA, 2000), constatado nas expressões citadas - "*agora eu aprendo*"; "*porque é uma escola*" - assinala uma relação de pertencimento, de também *ser do mundo*, expressiva de uma nova concepção de relações na atualidade.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Não há como negar o saldo positivo decorrente das obras realizadas a partir da requalificação e ressignificação do lugar. Nesse aspecto é preciso ressaltar o aumento da autoestima dos funcionários através, principalmente, de uma proximidade maior no contato com o turista e da percepção que ele passou a ter da melhoria do seu local de trabalho e das condições para execução das tarefas.

Cabe, então, refletir sobre a complexidade e a subjetividade que envolvem o coletivo na atualidade; sobre outros vínculos - subjetivos - que podem ser travados diante de tantas

Teorias e práticas na Arquitetura e na Cidade Contemporâneas
Complexidade, Mobilidade, Memória e Sustentabilidade
Natal, 18 a 21 de setembro de 2012

possibilidades que se manifestam com a ampliação dos horizontes e fronteiras, e que vão impactar diretamente nas relações pessoa-ambiente.

A concomitância de relações distintas entre atores e seus significados, demonstram a complexidade e as peculiaridades vivenciadas em um mesmo espaço/tempo características destas redes. Neste aspecto, consideramos as mídias eletrônicas como atores virtuais não-humanos mediadores destas relações. Ao contrário dos turistas, os funcionários participantes da mesma ação, no mesmo tempo, desenvolvem processos de identificação particulares, a partir do desenvolvimento de supostas semelhanças não com o seu par, mas com o *estrangeiro* - o turista – acrescentando novos significados a estes lugares.

Para finalizar, é importante destacar a Arquitetura nesta ação; a organização, distribuição e setorização de equipamentos (não-humanos) nas relações de uso e suas intermediações; ou seja, a responsabilidade e as implicações do projeto como participante-ator na configuração destas redes, em benefício das relações e entrelaçamentos desenvolvidos no Lugar.

6 AGRADECIMENTOS

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo apoio com as bolsas que contribuem para o desenvolvimento de nossas pesquisas.

À Companhia Caminho Aéreo Pão de Açúcar, pela autorização e apoio para o desenvolvimento da APO realizada em suas instalações.

À Sodexo, pela autorização para a realização da APO e disponibilização de seus funcionários para aplicação das entrevistas e mapas mentais.

7 REFERÊNCIAS

- AUGÉ, Marc. Não lugares: introdução a uma antropologia da modernidade. Tradução de Maria Lúcia Pereira. Campinas (SP): Papyrus, 1994.
- BANHAM, Reyner. Teoria e Projeto na Primeira Era da Máquina. São Paulo: Editora Perspectiva, 2003, 3ª edição.
- CARLOS, Ana Fani Alessandri. O lugar no/do mundo. São Paulo: FFLCH, 2007.
- FEATHERSTONE, Mike. Cultura de Consumo e Pós-Modernismo. São Paulo: Studio Nobel, 1995.
- LATOUR, B. A Esperança de Pandora. Bauru/SP: EDUSC, 2001.
- LAW, J. Notes on the Actor-Network Theory: Ordering, Strategy and Heterogeneity. Paper published by the Center for Science Studies, Lancaster University, Lancaster La1 4yn. 1992. Disponível em <http://www.lancs.ac.uk/fass/sociology/papers/Law-Notes-On-Ant.Pdf>.
- RAMALHO FILHO, R.; SARMENTO, M. E. C. Turismo, Lugar e Identidade. II Encontro Associação Nacional de Pós Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade. Indaiatuba -São Paulo - Brasil, 2004.
- SILVA, T. T. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, T. T.(Org.), Identidade e diferença. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 73-102.
- VARGAS, Cláudia R. de A. Avaliação Pós-Ocupação de espaço destinado a serviços de alimentação: Estudo de Caso da Cafeteria Aroma - Morro do Pão de Açúcar - RJ, 2008. (Relatório de pesquisa)

NOTAS

ⁱ Neste caso, principalmente as mídias eletrônicas, responsáveis pelas relações virtuais desenvolvidas entre as grandes massas no coletivo e as aproximações advindas destes entrelaçamentos.

ⁱⁱ “Conceber humanidade e tecnologia como polos opostos é, com efeito, descartar a humanidade: somos animais sociotécnicos e toda interação humana é sociotécnica.” (LATOUR, 2001, p:245)

ⁱⁱⁱ Segundo Latour (2001), a tradução se constrói a partir de translações, articulações, delegações e deslocamentos praticados pelo encontro dos elementos da rede – seus atores humanos e não-humanos - e dos desvios/deslocamentos provocados por estas ações no coletivo.



Qualidade do Lugar
e Paisagem

PROARQ

POS - GRADUAÇÃO
EM ARQUITETURA FAU - UFRJ



UFRJ



fau-ufrj



Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico