



Singapur, 2014

Utilizar “Capgrossos” (grandes máscaras burlescas típicas en las fiestas mayores) o “Porrones” (jarras de vino) como lámparas es un ejemplo de cómo cambiar el uso de elementos típicos de la cultura catalana para hacer un guiño a quienes entren en el nuevo restaurante del chef Nandu Jubany en Singapur.

En FOC la granja design rinde homenaje al folclore catalán y a las tradiciones de Barcelona sin caer en el exceso de convertir el restaurante en un parque temático.

El espacio es simple: un cuarto delantero más oscuro con una gran barra de bar y cocina abierta y además un patio con techo acristalado para que la presencia de los objetos que habitan en ella tomen todo el protagonismo. Una búsqueda de equilibrio en la reinterpretación de la cultura popular de Barcelona.

La icónica aceitera de Rafael Marquina y los molinos emblemáticos de pimienta. Graffitis con el Burro, la Sagrada Familia, Messi y los azulejos hidráulicos. La barra de bar revestida con fichas de dominó, tan popular en los bares españoles... (y que últimamente hemos descubierto que es muy popular en todo el mundo), la emblemática motocicleta Impala de finales de los sesenta... Un juego donde convertir lo popular en un nuevo planteamiento para experimentar un ¡wow, wow, wow!

En definitiva, simplemente contextualizar el sabor de los platos de Nandu Jubany lejos de casa, tratando de acortar distancias entre Singapur y Barcelona.



Fotografía: Caleb Ming, Nicholas Goh, Shade Photography
Grafista: Marnich Associates

