



Barcelona, 2018

Lagranja diseña el nuevo local PUR - IMPUR

Un nuevo restaurante donde se escenifica el más puro arte de cocinar de la mano del chef Nandu Jubany, con una experiencia gastronómica sobre la apreciación y autenticidad del producto, su entorno y sus productores.

El local de dos plantas lleva a los comensales a dos mundos PUR: uno donde está presente la pureza de la cocina; y otro en el que se extrapola a una temática más festiva tomando la coctelería todo el protagonismo: IMPUR.

Lagranja Design ha diseñado el más reciente proyecto del chef Nandu Jubany en Barcelona después de colaborar juntos en varias aventuras en Singapur (Foc, FocSentosa y PimPamFoc).

“El concepto proviene de largas conversaciones con Nandu” -dice Gabriele Schiavon, socio fundador de Lagranja junto con Gerard Sanmartí- “buscaba crear un espacio donde la cocina estuviera en el centro, y nosotros llevamos la idea un paso más allá.”

El diseño de un restaurante convencional se descartó de inicio.

La intención de Lagranja, para el PUR, era proyectar una gran cocina funcional que ocupara todo el espacio, a la vez acogedor e íntimo como un pequeño teatro. Los 48 comensales a la vez forman parte de la

puesta en escena y disfrutan del espectáculo.

Situado en un pequeño pasaje de Rambla Cataluña junto a su otro restaurante PetitComitè (también diseñado por Lagranja), los comensales forman parte del proceso gastronómico desde el momento en que cruzan sus puertas.

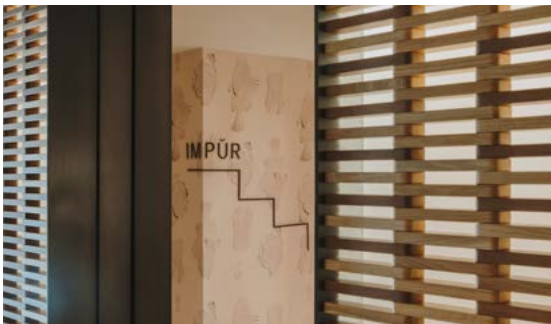
Una cocina de última generación, una barra de mármol y la mesa de emplatado (diseñada como una gran tabla de cortar) ocupan el espacio central donde se hacen todos los preparativos para cocinar.

Los comensales ven los procedimientos desde banquetas de madera curvada -diseñadas para cuatro- colocadas alrededor y desde donde pueden seguir de cerca todos los momentos de la preparación de su comida; desde que el chef selecciona los ingredientes de la cámara refrigeradora de acero inoxidable, a los procesos de cocina y presentación de los platos (los chefs mismos sirven a las mesas) haciendo de la experiencia algo más parecido a comer en una casa propia.

Para transmitir este grado de integridad y transparencia en que se basa la cocina del Pur, Lagranja eligió materiales y procesos artesanales que homenajean la riqueza culinaria de Cataluña.



Desde el atelier del estudio, se crearon más de 200 moldes de yeso con alimentos frescos (mariscos, pescados y varias frutas y verduras) que se han convertido en piezas únicas que decoran del restaurante. De acuerdo con el espíritu “puro” del restaurante, los moldes se han dejado sin pintar y se han colocado en el patio interior acristalado. Su composición recuerda las primeras colecciones de botánica que se podrían ver en los museos de historia natural. Las figuras y formas realistas que se aprecian, como los tentáculos de pulpo enroscado, las lechugas regordetas, las cabezas de brócoli bulboso y similares, también se han reproducido en los papeles pintados hechos a medida para el proyecto.



Fotografías: Salva López

Impur- an intimate boíte for cocktails and chatter.

Unos elegantes biombos de listones de madera de roble, intrincadamente interconectados para permitir la privacidad y ligereza, demarcan el recorrido de las escaleras que llevan hacia la planta baja, donde el visitante encuentra otro local para continuar la velada: Impur, una íntima boíte concebida para tomar cócteles y seguir con las charlas o celebraciones.

La intensidad de los tonos burdeos en diversos materiales crea la escena de decadencia desenfadada en el área del bar. Siguiendo con los ejercicios de diseño típicos de Lagranja ‘del atelier al proyecto’, el estudio ha creado ex-profeso unos grandes apliques en forma de luna con piedra de alabastro que adornan las paredes junto a los espejos “de sastrre”, colocados para añadir profundidad al espacio con luz de baja intensidad.

Una pequeña pista de baile es el lugar elegido para perderse tras la ‘puritana’ experiencia gastronómica que ofrece Pur en la planta de arriba. El sillón “Round” diseñado adrede y producido por LagranjaCollection, proporciona los asientos en esta área. Los

baños son todo un estallido de color, con lavabos de mármol tallado que reflejan el lujoso ambiente de Impur.

En Pur, al igual que en otros proyectos recientes de Lagranja, que incluyen el nuevo Me Sitges Terramar Hotel y la cervecería ThePopulistBebek en Estambul, el estudio fusiona el diseño elegante y funcional utilizando procesos tradicionales de artesanía y materiales nobles. Reflexionando sobre las peticiones del mundo de la hostelería, Lagranja sigue creando conceptos frescos y experienciales en establecimientos de restauración y hostelería.

Tal vez, la filosofía de diseño de Lagranja tenga la clave: “Es vital evitar ‘sobre cocinar’ un proyecto. Si tienes una buena idea, como un buen ingrediente en la cocina, hay que saber cuándo es el momento de detenerse y salvar la integridad del concepto”.



GABINETE DE PRENSA LAGRANJA DESIGN:

FELICES · Communicology & PR

T. +34 934 122 268

info@communicology.es
