

Di

REVISTA DEL COLEGIO
OFICIAL DE DECORADORES Y
DISEÑADORES DE INTERIOR
DE LA COMUNIDAD
VALENCIANA





PROYECTO: Restaurante D'Emma [Elche]
DESEÑADOR DE INTERIOR: Manuel García Sánchez
ESCUELA: Escuela de Arte y Superior de Diseño de Orihuela
www.manuel-garcia.com

El trabajo que le ha valido al diseñador de interior Manuel García un diez en la calificación del Proyecto Fin de Carrera es real. Se trata del diseño y adecuación del Restaurante D'Emma, en Elche, así como el diseño gráfico de su identidad corporativa. Las obras se realizaron del 11 de mayo al 12 de septiembre de 2005.

La intención del cliente era crear un nuevo restaurante con "un estilo gastronómico moderno y europeo, próximo al concepto de la alta cocina".

El proyecto se desarrolla partiendo de tres premisas básicas y fundamentales: **innovación en el concepto**, a nivel culinario y estético. La responsabilidad de crear un interior innovador hoy en día, se ve aquí multiplicada por el nivel de exigencia del promotor, que a su vez debe responder ante el cliente final. Este busca un servicio de calidad, que valorará en función del servicio recibido y el entorno en el que se encuentra; **diferenciación con respecto de la competencia**; y **democratización del diseño**. Se pretende crear un espacio de referencia abierto al público en general, acercar el término diseño a la sociedad, haciéndole

particpe de él y demostrándole que el diseño no es aquello que configura objetos y espacios elitistas, frívolos o de difícil utilización, si no que el diseño surge como respuesta a una necesidad planteada por el ser humano, creando un elemento o espacio cuyo fin principal es la utilidad.

El local tiene una forma básicamente rectangular. Su interior es diáfano y ocupa una superficie útil de 147,91 metros cuadrados. La distribución final de los espacios interiores se basa en una primera zonificación realizada en función de las distintas alturas interiores, con las que se pretende diferenciar las áreas de servicio de las públicas.

A partir de esta primera división del espacio, comienzan a generarse las distintas zonas, tomando como condicionantes el establecimiento de una circulación óptima y la interrelación física y visual de los distintos espacios.

La distribución es funcional, coherente y versátil. Diferenciando zonas y funciones pero buscando un equilibrio entre todas ellas. Los espacios interiores responden a una concepción racio-

nalista, en la que prima la espacialidad, la geometría y la simplificación formal de los elementos que intervienen del interior. Obteniendo volúmenes cúbicos formados por encuentros limpios de planos ortogonales. Además se ha apostado por crear un juego de contraposición de materiales que marcan, enfatizan y dinamizan las distintas zonas.

La zona de entrada se configura como elemento distribuidor del resto de los espacios y que aglutina además distintos usos: barra de catas, barra principal y zona de espera.

El comedor es un espacio rectangular de grandes dimensiones, donde prima la funcionalidad, la flexibilidad en la distribución de mesas y un aprovechamiento óptimo en relación a la capacidad de comensales. Como solución a estos puntos se ha realizado una distribución del espacio a partir de bancos corridos, que permiten distintas configuraciones según el número de comensales por mesa. Las distintas zonas se encuentran unificadas mediante las fosas longitudinales para la iluminación y el muro de piedra, que recorren de lado a lado el comedor, potenciando la horizontalidad del

espacio. Dicho muro se ha creado a partir de piezas de 3x3 cm con distintas longitudes y diferentes tipos de piedra. Junto a él destaca el office, configurado como un neutro contenedor negro, que dota de carácter al interior.

Los aseos disponen de un pequeño distribuidor que los separa de la zona de espera y se cierra mediante una puerta de vidrio Reflectasol, material también utilizado para delimitar la zona del comedor. Con ello se crea un juego entre la transparencia y la opacidad, permitiendo una comunicación visual y un cruce de perspectivas entre los ambientes.

Encima de la zona de servicios y de la cocina hay un altillo de poco más de 34 metros cuadrados que alberga el despacho, el vestuario de personal, un pequeño almacén y un cuarto de instalaciones.

El proyecto ha merecido también el reconocimiento de los medios de comunicación especializados, como lo demuestra su publicación en la revista Casa Basic Nº 27, marzo de 2006; en la revista Hostelería, Decoración Comercial; o su aparición en el programa S'Estila de Punt 2.

ESTUDIOS SUPERIORES DE DISEÑO DE INTERIORES, CURSO 2005-2006

CENTRO: ESCUELA DE ARTE Y SUPERIOR DE DISEÑO DE ORIHUELA

Arroyo López, María del Mar
 Díaz Morales, Irene
 Fernández Cruces, Carmen
 García García, Alberto
 García Sánchez, Manuel
 Hernández Cerezo, Sara
 Lázaro Sánchez, Lidia
 Martínez Sánchez, Asunción
 Murcia Rodríguez, María José
 Vera López, María

CENTRO: ESCUELA DE ARTE Y SUPERIOR DE DISEÑO DE VALENCIA

Belenguier Roca, Julián
 Buxquert Arño, Patricia
 Blanco Vazquez, Ana Belén
 Borque Diaz, Mª Teresa
 Carrero Aparicio, Tamara
 Croughs, Sylvia
 Diaz Monleon, Mª Carmen
 Doncel Ferran, Cristina
 Fernández Tornero, Vanessa
 García Catalán, Juan Antonio
 Gil Ortuño, Mª del Mar
 Guerola Huedo, Ana María
 Izquierdo Ves, Jesús
 Márquez Vidal, Esther
 Martínez Álvarez, Emilio José
 Mas Gregori, Cristina
 Moreno Cuesta, Iris
 Novella Aede, Lucia
 Piñero Meira, Juan
 Puente Garrido, Mónica
 Quesada Belén, Anna Maria
 Renau Monforte, Mª Angeles
 Rua Blasco, Josep
 Ruiz Maldonado, Sebastián
 Sales Bellmunt, Rubén
 Soler Garcia, Marta
 Trejo Puchol, Mercedes Diana
 Vicens Molina, Mª Carmen
 Tortosa Martínez, María