

DESIGN. OS ESPECIALISTAS QUE CRIAM OS ESPAÇOS ÚNICOS DOS CHEFS

# ANTES DO PRATO, SIRVA-SE O ESPANTO

Da paleta de cores ao tipo de luz e à instalação-surpresa: tudo é pensado ao pormenor. São os *designers* de interiores dos restaurantes que transformam as refeições numa experiência completa para os clientes ficarem – e voltarem, muitas vezes. Por **Maria Espírito Santo**

Jarros, brinquedos de criança, utensílios de cozinha, livros centenários. Estão organizados – e desorganizados – ao pormenor. Sobressaem as formas e os feltos nesta mancha terracota. Foi nos alfarrabistas e antiquários do costume que **Joana Astolfi** encontrou as peças-chave para compor a parede mais vistosa do novo Cantinho do Avillez, que abriu este mês no Parque das Nações, em Lisboa.

Os *cabinets* (pequenos recantos de peças curiosas que a artista cria) fazem já parte da sua imagem de marca. “Já estou quase a dizer-lhes adeus”, confessa. “Começa a ser visto muitas vezes... se calhar vou dar uma pausa. Gosto de inovar.” Foi o Studio **Astolfi** o responsável pela reformulação arquitectónica e pelo *design* de interiores – e é, aliás, a primeira vez que se estreia nestes ofícios com o *chef* José Avillez, para quem tinha feito, até agora, instalações de arte. Mas não tinha decorado nada: “Usa-se muito a palavra decoração – que odeio. A decoração não é tão integrada, é o ‘pomos aqui uma cortina ou um tapete’.”

É mais do que isso. É, antes de tudo, pensar a história que se quer contar. “Este é um espaço que tem uma certa desconstrução sofisticada. Tem um lado antigo mas limpo, sem mofo”, explica. E para que esse retrato se reflita no espaço é preciso

## Objectos

**Joana Astolfi** lembra que ainda falta uma peça no exterior do novo Cantinho: estará suspensa no ar



## Cantinho

Para o restaurante do Chiado, **Joana Astolfi** criou um curioso aglomerado de objectos de cozinha antigos

**É PRECISO PREVER COMO VAI SER FEITO O SERVIÇO – QUE PERCURSO FAZEM OS FUNCIONÁRIOS**

avaliar bem as cores que serão usadas sem esquecer as texturas. “Uma das primeiras coisas em que penso é nos materiais. Vou brincar com pedra, betão, madeira, com palhinha?” As colaborações com artesãos são fundamentais, lembra a artista que, aqui, aproveita a tradicional palhinha para emprestar textura às paredes. No meio de tudo isto, a logística também tem de se ter em conta: prever a forma como o serviço vai ser feito (que percurso os funcionários têm de fazer para servir às mesas).

Num mercado cada vez mais competitivo, a diferenciação é fundamental: “As pessoas estão muito mais exigentes e querem ver espaços que nunca mais vão esquecer.” E todos os detalhes contam. Da toalha de mesa ao lavatório da casa de banho – uma zona que tem ganho cada vez maior importância, conta, dado que é o momento em que se pode surpreender individualmente. Quer-se muito mais do que uma refeição, continua o *chef* José Avillez: “Numa refeição, além da visão, da audição, do olfacto e do tacto, ainda usamos o gosto. Se num espaço for dada atenção a vários detalhes, ainda que subliminares, ter uma refeição pode-se tornar uma experiência.”

O nome de **Joana Astolfi** começou a ser recorrente no mundo das artes (e não só) quando foi trabalhar para a Fábrica da Benetton, em Veneza,

um prestigiado centro criativo. De regresso a Portugal, logo criou um percurso sólido: com as instalações para os restaurantes de José Avillez, mas também com a nova vida que deu às montras da Hermès. Ainda foi responsável pelo *design* de interiores do bar Park e criou várias peças para o JNCQUOI, só para nomear alguns trabalhos em Lisboa. Dar uma segunda vida aos objectos mantendo sempre o humor é um traço marcante do seu trabalho.

É aos livros de viagem – cadernos com notas, fotos e desenhos – que recorre para se inspirar. “Estou numa pesquisa constante.” Além dessa “enciclopédia interior” conta ainda com os encontros com a sua equipa “jovem, cheia de ideias frescas” – uma boa sessão pode ditar o caminho para um projecto.

Mas também há alturas em que a criatividade parece emperrar. Foi o que aconteceu em 2015, quando o *chef* José Avillez lhe propôs um trabalho no mínimo ambicioso: criar várias peças para o seu novo restaurante que teria mais de mil metros quadrados. A ideia para o Bairro do Avillez, era recriar as formas e a dinâmica de um típico bairro lisboeta, onde cada quarteirão representa um tipo de comida diferente. Era um trabalho gigante que se repartia (pelos diferentes bairros) num desafio de criatividade e coerência. **Foram**



Esta parede que criou para o novo Cantinho é monocromática: Joana Astolfi quer que sobressaiam as formas dos objectos

CANTINHO  
DO  
AVILÉZ

CANTINHO  
DO  
AVILÉZ

■ vários os dias que passou no edifício, ainda em obras: “Ia para lá só olhar. Ficava a beber uma Imperial, a olhar para o meu livro, a desenhar, com a fita métrica na mão... foi muito difícil.” A equipa andou numa correria – aos fornecedores habituais, como feirantes e armazenistas – mas também pelas ruas de Lisboa: “Fomos procurar portas, janelas, fachadas, azulejos originais.”

Loucura. É a palavra que usa para descrever o trabalho. Nada novo no dia-a-dia preenchido e variado. Formada em Arquitectura, Joana Astolfi divide-se por diferentes ofícios que passam pelas Artes Plásticas e pela Cenografia: não gosta de rótulos, por isso, não assume nenhum. Criou o Studio Astolfi em 2009 que actua nas áreas de arquitectura, como de *design* de interiores, montas e instalações de arte. Tem um lema: “lets make better mistakes tomorrow” (vamos cometer erros melhores amanhã).

#### Ostras e camisas havaianas

Errar faz parte do processo – e ajuda a melhorar os espaços, a elevá-los ao seu maior potencial. É o que defende o chef Kiko Martins que, conta, foi obrigado a mudar as cadeiras de um dos seus restaurantes – O Talho – porque, apesar de bonitas “eram superdesconfortáveis.” O chef explica: “É muito importante ouvir o cliente. Não faço restaurantes para o meu ego mas para as pessoas.”

A frente d’A Cevicheria e d’O Asiático, entre outros, acredita que abrir um restaurante é um todo que se pensa em uníssono, com menu e espaço em constante diálogo. “Da luz, à música e à decoração: tudo tem de

1 Paulo Lobo tem já 33 anos de percurso na área. No Vogue Café seguiu as orientações internacionais: chão hidráulico e capas de revista emolduradas

2 Felipa Almeida e Ana Anahory criam projectos de arquitectura, *design* de interiores e mobiliário. Reinterpretaram a Tasca do Joel, que tem 36 anos

#### Cave

Espelhos e brilhos, assim como uma iluminação cénica, ajudam a dar fôlego a um restaurante no subsolo, diz Paulo Lobo, que foi o *designer* do Fire Food, no Porto

**“TER UMA REFEIÇÃO PODE-SE TORNAR UMA EXPERIÊNCIA”, GARANTE O CHEF JOSÉ AVILLEZ**



O polvo da Cevicheria de Kiko Martins tornou-se uma estrela do Príncipe Real

FRANCISCO RIVOTTI



estar alinhado no conceito.” E isso pode querer dizer andar atrás de moinhos de carne antigos – de Trás-os-Montes ao Algarve – para decorar O Talho, ou emprestar mais de 80 fotografias pessoais de viagem pela Ásia para preencher as paredes d’O Asiático. “Se for um jantar a dois queremos um ambiente mais tranquilo, mas se for um jantar com amigos já queremos outra coisa. Não vamos jantar fora para nos alimentarmos – é mais do que isso. Queremos que nos contem uma história.”

O tecto d’A Cevicheria (a casa que parte do ceviche peruano para mostrar novas formas de comer peixe) é, provavelmente, a zona mais fotografada e partilhada no Instagram do restaurante – e da zona do Príncipe Real. O enorme polvo que paira sobre o balcão, com os tentáculos que se estendem indefinidamente no ar, capta a atenção até de quem passa na rua. “A ideia do polvo foi minha. Queria ter uma coisa desconstruída, meio maluca.” Aliás, a vontade inicial era pendurar uma ostra gigante, só depois é que o escultor João Parrinha sugeriu um polvo.

As ideias são de Kiko e a concretização do irmão. O *designer* António Martins vive em São Francisco e trabalhou em restaurantes e hotéis de luxo do outro lado do Atlântico. É ele que cria os conceitos ou que até rejeita dicas do chef. “Para o Poke [restaurante de inspiração havaiana do espaço *gourmet* do El Corte Inglés] disse que era giro que os emprega-

dos usassem camisas havaianas”, diz entre risos. “Ele disse que não, que não ia acontecer, era horrível.”

#### Da pedra ao latão

Para trabalhar, tem de ter sempre música. Precisa de lápis, papel (é assim que começa os esboços, à moda antiga) e do rádio ligado. “Oigo estações internacionais que passam gente nova do jazz e blues. Agora ando a ouvir a Café del Mundo, uma estação colombiana.” A música é uma forma de inspiração, garante Paulo Lobo, *designer* de interiores há 33 anos.

Foi em 1989 que chamou pela primeira vez a atenção, ao pensar os interiores do Buondi Café, na Foz do Porto. Naquela altura, o *design* italiano era o mais querido – e foi esse mobiliário de topo que usou para construir o conceito que fez sucesso. Lembra que era um miúdo – aquele era o seu primeiro grande trabalho – mas tinha já um processo criativo muito semelhante ao de hoje. Foram umas pedras perdidas no chão, ali perto da Rua do Rosário, que o inspiraram para as mesas: “Fizemos umas bolas em latão que eram a base dos apoia-pés. Fizemos uma reinterpretação.”

Defende que sempre foi *designer* – apesar de ter seguido informática. O primeiro espaço que criou foi informalmente, ao ajudar a mulher numa loja que ia abrir. Desde então não parou. E muito mudou. Como o tipo de produção e de fornecedores. “Não fazíamos nada em Portugal porque o acesso às coisas era muito difícil”.



RICARDO CASTILHO

lembra. E se antes era Itália que ditava as modas, actualmente esse monopólio italiano acabou, defende Paulo Lobo – e temos uma indústria disponível para manter a produção dentro de fronteiras.

*Designer* de eleição de dezenas de cafés e restaurantes icónicos do Porto – como o Cafeína, a Cafeteria Aviz ou o extinto Shis – continua na linha da frente: desta vez com o Vogue Café, inaugurado em Maio. É o primeiro da Europa Ocidental e abriu no recuperado hotel Infante Sagres. Tem poltronas que vieram de Xangai – foram lá produzidas – mas a maior parte das peças são portuguesas. Há tons de dourado nos balcões e nas paredes e outros de negro e branco no chão hidráulico: a paleta de cores foi apontada pela *Vogue* internacional, assim como outros apontamentos, como as icónicas capas da revista. O ambiente moderno mas *clean* casa com o tipo de cozinha: elegante e saudável.

Lembra que a primeira impressão é importante mas não suficiente: é fundamental que as pessoas se sintam bem e queiram ficar. “Criamos atmosferas para vender um produto, que pode ser um café ou um restaurante. E queremos que elas ultrapassem aquilo que dizem do ‘está giríssimo’. Isso é fácil.”

A luz. “É o que faz um espaço ou o que o destrói”, diz Joana Astolfi. Também dita uma atmosfera, um clima, explica Paulo Lobo: “Bem utilizada cria espaços de sombra e luz que nos parecem estar escondidos



RICARDO PEREIRA

### UMA BOA ILUMINAÇÃO DEVE CASAR COM BONS MATERIAIS COMO VELUDOS E PELES, DIZEM A DUPLA FELIPA E ANA

#### Regresso

Precisam de tempo quando o trabalho termina. Depois, gostam de voltar: Joana Astolfi costuma jantar com amigos no Bairro do Avillez e Paulo Lobo é fã da esplanada do Wish, no Porto

“QUERIA UMA COISA MEIO MALUCA”, DIZ O CHEF KIKO MARTINS SOBRE O POLVO GIGANTE DA CEVICHERIA

ou reservados. “A iluminação deve ser caseira – e esse efeito é tudo menos simples. E há ainda a capacidade de transição: deve ser agradável tanto de dia como quando o sol se põe, acrescenta a *designer* Felipa Almeida. “É importante que os espaços sejam quentes o suficiente para aguentar à noite. Tentamos que as paredes nunca sejam muito claras para se sentir mais aconchego.” A dupla Felipa Almeida e Ana Anahory acrescenta que a par da iluminação, a escolha de materiais é fundamental: usam veludos e peles “em vez de tecidos que picam ou escorregam”.

As fundadoras do ateliê AnahoryAlmeida começaram este trabalho a

#### Como se faz?

Os *designers* têm de ter do seu lado uma série de elementos

**História** É o ponto de partida. Quer seja um palácio antigo ou uma tasca.

**Lay-out** É preciso perceber onde é a entrada dos clientes, como vão circular os pratos – para garantir que o serviço flui e as mesas são confortáveis.

**Menu** É preciso casar o tipo de prato com o ambiente do espaço: uma marisqueira pode pedir tons azuis, por exemplo.

quatro mãos em 2011. Felipa, formada em História de Arte, está mais focada no *design* de interiores, já Ana, de Arquitectura, está mais presente em obra: juntas dão uma nova vida aos espaços, com especial atenção aos materiais e ao passado.

#### Encomendas do eBay

Quando se juntaram, em 2011, foi precisamente com um desafio de José Avillez – queria que pensassem os interiores do primeiro Cantinho do Avillez, no Chlado. “Foi muito intenso e caótico”, diz Felipa. Nesse primeiro arranque tudo era diferente: não tinham ainda uma rede de fornecedores e encomendaram muita coisa do eBay. Lâmpadas que não serviam, cadeiras que chegavam partidas, peças que ao vivo eram feias – a aventura foi morosa. Desde então fizeram muitas parcerias com o *chef*, como o Mini Bar ou a Pitaria.

Têm projectos em Lisboa e não só: como o restaurante da Quinta do Quetzal (Vidigueira) ou o projecto de uma antiga herdade, com o São Lourenço do Barrocal (Monsaraz). Um dos trabalhos mais recentes é a Tasca do Joel, em Peniche. O restaurante de comida típica já com 36 anos precisava de um novo ar, mas o dono, à frente do negócio de família, tinha ideias concretas. “Disse-nos que não queria nada da moda. Só queria que os clientes se sentissem bem.” Foram várias as visitas que fizeram a Peniche para conhecer a paisagem, as tradições e as pessoas. A dupla agarrou na história passada e acabou por recriar o espaço com a ajuda do tijolo – o dono lembrava que o forno antigo era o coração da cozinha – e também rechearam as paredes de fotos, retratos dos fornecedores de sempre da casa.

Fora do trabalho, Ana e Felipa mantêm o olhar atento – e tantas vezes implacável. “A iluminação muito branca e a música aos berros, a má acústica, são os maiores erros”, diz Ana Anahory. Depois de uma pausa, lembra, com um sorriso, que ainda não falámos sobre o que vem no prato: “Vamos lá ver, estamos a falar de restaurantes – é importante é que a comida seja boa.”