

Medio: Periódico

Sección: Ocio - Comer

Espacio: 680 cm<sup>2</sup>

## Restauración News

Del 1 al 15 de abril de 2009

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 1.875 €

# RESTAURACION

95 / Noviembre 2008 / www.restauracionnews.com

## Vistas interiores



Terraza del Casino

Para atraer clientes, y más en estos tiempos, todos los elementos que intervienen en la experiencia gastronómica deben estar muy presentes: calidad, precio, servicio y limpieza, por supuesto, pero también, y cada vez con un mayor peso, el ambiente del local. Las compañías hosteleras confían en empresas de construcción, arquitectura o decoración generalistas; en otras ocasiones en estudios que han adquirido cierto grado de especialización en hostelería como GdeV o Tomás Alía o artistas multidisciplinares de prestigio como Martí Guixé o Teresa Sapey, especialmente en el segmento de alta gama.

Espacio Isolee (Madrid) Teresa Sapey



**E**n los establecimientos de media y alta gama es donde la ambientación es mejor valorada por los clientes. De acuerdo con un estudio del MARM publicado en julio de 2008, el ambiente en los restaurantes tradicionales de más de 20 euros obtiene una valoración de 8,9 sobre 10. Obtienen también buena nota el resto los restaurantes tradicionales de menor precio y las cadenas de casual dining.

La estética del local, según la encuesta, se valora mucho más cuando el consumo se realiza en fines de semana. En días laborables no se tiene tanto en cuenta, aunque se agradece, específica.

### Compromiso valenciano con el interiorismo

Muchos hosteleros y administraciones han comprendido ya que hay que avanzar en este sentido. Como muestra un botón. Entendiendo las sinergias que debe haber entre gastronomía y decoración, la Federación empresarial de hostelería de Valencia (FEHV), en colaboración con la Confederación empresarial de hostelería y turismo de la Comunidad Valenciana (Conhostur), llevan a cabo el proyecto Atlas del diseño de la hostelería valenciana. "La FEHV impulsa este proyecto con el objetivo de promover el diseño como elemento diferenciador y atraer la atención de las empresas del sector de la hostelería sobre la importancia del diseño como factor de innovación estratégico dirigido a la mejora de la competitividad de las empresas y de la modernización y renovación del equipamiento y servicio de las pymes turísticas valencianas", explican desde este organismo. En el marco de este proyecto se celebraron varias jornadas sobre el tema en cada una de las provincias de la Comunidad con presencia de cocineros, arquitectos, empresarios hosteleros, proveedores de cerámi-

#### Valoración de los establecimientos (de 0 a 10)

	Bares/ cafeterías	Restaurantes tradicionales (hasta 20 euros)	Restaurantes tradicionales (más de 20 euros)	Restauración organizada fast food	Otras cadenas (Wips, Lizarán, Cañas y Tapas...)
Ambientación del local	8,0	8,3	8,9	7,6	8,2

Fuente: MARM (Estudio de mercado, Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria) Julio 2008



1ª Jornada de diseño para hostelería (Castellón)

## Hayón y la Terraza del Casino

La reforma en 2007 de La Terraza del Casino, el restaurante que capitanea Paco Roncero, ha sido uno de los proyectos de decoración más sonados en el mundillo hostelero de los últimos años. No deja indiferente a nadie. Ese es el sello de su creador, el diseñador multidisciplinar Jaime Hayón.

Para él La Terraza supuso un interesante reto y proceso creativo: "Lo principal del proyecto era mantener las características principales del espacio e incorporar elementos en consonancia con ese estilo. Está dentro de un palacio del siglo XIX y la intención era ser capaz de continuar reflejando ese esplendor en un estilo moderno. Un ejemplo claro es el gran ventanal que estaba en el lugar original. Lo restauramos acentuando en ciertas áreas su relevancia con el uso de cristales de colores, dando un aire moderno a una estructura antigua.

(...) El uso de las columnas y los elementos interiores como las sillas son otro claro ejemplo de asociación con un sentido antiguo de lo chic". Trabajando codo con codo con Paco Roncero, Hayón redefinió y diseñó cada pieza del puzzle de acuerdo a las necesidades específicas del restaurante, reafirmando la idea de 'oferta global' que busca siempre el chef.

Hayón nació en Madrid en 1974, comenzó su carrera en ciudades como Los Ángeles y París antes de recalcar en Treviso (Italia), en el centro de investigación para la comunicación apadrinado por Luciano Benetton. Su repertorio creativo va desde la gráfica al diseño de muebles exclusivos, objetos para interiores y exposiciones en galerías de arte. Desde 2006 además, Hayón ejerce la función de director artístico para la prestigiosa empresa de porcelana decorativa valenciana, Lladró. "Me considero creador y en esta concepción hay sitio para cualquier disciplina. No creo ne etiquetas y menos en el mundo creativo", concluye. ([www.hayonstudio.com](http://www.hayonstudio.com))



ca, equipamiento, etc... En la primera, celebrada en Castellón, Quique Dacosta, el afamado chef de El Poblet (Denia), incidió en la importancia de la decoración: "Los locales valencianos han marcado y son referentes en muchos sentidos. Los clientes no se conforman con el estándar habitual. Saben y entienden de diseño, por lo que lo exigen cuando van a cualquier sitio. Cuando acuden a un estableci-