



RESTAURANTE LASAI: Uma Obra de Arte na Reconstrução de Casarão

Informações do Artigo

Histórico:

Recebimento: Janeiro 2016

Revisão: Janeiro 2016

Aprovação: Janeiro 2016

Resumo:

Empresários requalificam um imóvel tombado, integrando o local para um ambiente de relaxamento, paz e alimentação diferenciada.

Palavras-chave:

Reconstrução

Arquitetura

Restauração

1. Introdução

Figura 1 – Fachada restaurada do Lasai e alvenaria interna em tijolos aparentes



Fonte: www.lasai.com.br

O Rio de Janeiro pode ser considerado uma ilha de oportunidades na conjuntura nacional, onde muitos empresários conseguem ver além da crise, com foco no futuro, o que certamente ajudará a atrair mais investidores e turistas à cidade. Nisto, o restaurante Lasai é um bom exemplo, pois, inaugurado em março de 2014, após a transferência de um antigo casarão em Botafogo, na Zona Sul do Rio de Janeiro, incorporou na reconstrução do novo endereço o ato de convidar os frequentadores a uma

experiência relaxante e, como sugere o nome na língua basca – Lasai, com tranquilidade, como quem busca desprendimento e paz na hora de se alimentar. E, realmente, por esta experiência o carioca também vem agradecendo.

O projeto do restaurante teve como foco uma reforma, com requalificação, de uma antiga edificação, incluindo a restauração de sua fachada, tombada pelo patrimônio histórico, e foi orçada em R\$ 3 milhões, com prazo de um ano para a conclusão. A Osborne Construtora foi a responsável pela restauração. Trata-se de uma empresa especializada em reformas residenciais e, portanto, esse projeto se tornou um desafio por se tratar de sua primeira requalificação em uma obra tombada, no caso um restaurante, onde as normas técnicas e especificações são bem diferentes das normas residenciais, em especial nos itens de segurança, ventilação e nas instalações de gás e água.

O arquiteto Eduardo Novaes assinou o projeto arquitetônico do Lasai, que foi desenvolvido com o propósito de destacar a

modernidade e o requinte, sem deixar de lado as características rústicas da edificação.

2. Uma experiência diferenciada

A proposta do restaurante Lasai é de conciliar um local arquitetonicamente equilibrado com a oportunidade de aproveitar, com calma, as sugestões de um menu diferenciado, com temas “não me conte histórias”, até a opção “festival”, para 14 pratos sequenciados. Os pratos mudam diariamente, de acordo com os ingredientes da época e as propostas participativas dos clientes durante seu preparo. Para isto, a estrutura orgânica do restaurante propicia que o cliente se integre aos seus espaços acompanhando a cocção dos alimentos em um balcão, onde é possível observar o movimento da equipe e até mesmo bater um papo com o Chef, ou então estar no lounge do segundo piso, onde poderá conhecer a história do local e os detalhes da construção.

3. Obra radical e cuidados com a vizinhança

A Osborne lançou mão de uma programação, onde muito pouco foi aproveitado da antiga farmácia de manipulação, que funcionava no local, e antes mesmo do início da obra, para evitar conflitos com a vizinhança, a Osborne realizou um laudo fotográfico da periferia e retratou a situação existente, possibilitando que problemas decorrentes da obra fossem resolvidos sem maiores dificuldades.

A construtora se encarregou da execução da reforma com a responsabilidade de realizar as intervenções, buscando não afetar as paredes de tijolo maciço, material original do entorno da construção, assim como a fachada. Exemplo disso foi o reparo estrutural no pilar geminado com o vizinho, com armadura longitudinal aparente e em processo de corrosão, que foi tratado com sikadur – chumbador químico – e recomposto com grout, em concreto.

Os donos do Lasai, o chef Rafa Costa e Silva e sua esposa Malena, pretendiam aproveitar a estrutura existente da antiga farmácia, mas as condições da edificação eram precárias. O piso de

madeira, por exemplo, estava todo mofado. O estabelecimento possuía apenas uma área aberta com mezanino nos fundos da propriedade, e o plano era o de construir um pavimento com pé-direito mais alto que o existente, criando um segundo pavimento, assim como um subsolo, o que determinou que a área de fundação fosse toda refeita.

Figura 2 – Telhado do salão de entrada, em estrutura de madeira, foi deixado aparente



Fonte: Giulia Braga

4. Paredes de tijolos aproveitadas e imóvel tombado preservado

Na proposta, as paredes de perímetro, que eram todas de tijolos, puderam ser aproveitadas. Entretanto, logo que chegaram ao estabelecimento, os proprietários Rafa e Malena pediram que fosse aberto um buraco na parede para que fosse verificado se atrás da pintura havia tijolos, pois a ideia inicial era deixar os tijolos aparentes. Não só havia tijolos, como estavam bem conservados e puderam ser mantidos sem muito trabalho na reforma.

Em função do conjunto de revestimentos da antiga casa estar em péssimo estado de conservação, foi necessária uma reforma total, mas nem tudo poderia ser demolido, pois a Prefeitura do Rio de Janeiro exige que alguns itens do imóvel sejam mantidos e preservados, por se tratar de um patrimônio histórico. Para tanto, a fachada teria que ser mantida, assim como as paredes de tijolos maciços, todas originais da construção.

5. Cobertura retrátil é solução

Duas das paredes estruturais eram internas e o restante delimitava o perímetro da edificação. Havia uma volumetria de ocupação preservada, o que significava que no espaço em que estavam essas duas paredes originais não poderia haver cobertura fixa. Para vencer essa exigência, a estratégia utilizada para que essa área fosse aproveitada foi a de colocar uma cobertura retrátil.

6. Fachada de projeto original recuperada

A empresa Jequitibá Restauro foi contratada exclusivamente para o trabalho da fachada. Na restauração houve o cuidado da recuperação da fachada original da casa, segundo os projetos antigos, porque a fachada já tinha sido descaracterizada em momento anterior à reforma. Nesse processo alguns elementos foram recuperados, como a pintura texturizada, e outros foram acrescentados, como a estrutura acima da porta da entrada, com a necessidade de modificações nas esquadrias, que continuaram sendo de madeira e de tonalidade igual à original.

Pelo fato da retirada de todas as instalações existentes, as novas instalações luminotécnicas conduziram o ambiente a ser aconchegante, embora rústico. Também foram realizadas novas fundações na periferia da casa, aproveitando o baldrame de pedra existente e no interior executando sapatas que sustentariam os novos pilares.

7. Detalhe da qualidade das tintas para cada um dos ambientes

As alvenarias foram pintadas com tinta látex acrílica acetinada, o que facilita a sua higienização, ao invés de ser aplicada textura. Já as alvenarias das cozinhas de pré-preparo e apoio cocção, assim como a circulação entre elas, foram pintadas com tinta epóxi acetinada, pois assim essas paredes podem ser lavadas com água corrente.

8. Pisos devem estar de acordo com o uso do ambiente em restaurantes

O desejo do cliente era por um piso de madeira rústica, porém a Anvisa determina que o piso de restaurantes deva ser lavável. Para tanto, foi usado o porcelanato. Assim como, na construção de um deck de madeira externo, onde foi seguido o manual de práticas de restaurantes, para os cuidados na manutenção de limpeza diária, com o uso de pano levemente úmido apenas com água, evitando-se produtos químicos. Já a cozinha foi toda revestida em mármore Silestone importado.

Figura 3 – Plataforma elevatória, no salão de entrada do restaurante



Fonte: Ana Cristina Amaral

9. As esquadrias metálicas

As esquadrias internas de vestiários e cozinha foram executadas em alumínio anodizado, com folhas de abrir e venezianas em toda sua altura para permitir ventilação, com acabamento em pintura eletrostática branca.

10. O uso de madeira para acabamento e harmonia ao ambiente

A porta de correr (carpintaria) em madeira tauari, pintada com tinta esmalte à base d'água, na cor branca, deu o tom à marcenaria, que foi elaborada exclusivamente para o restaurante.

Todas as peças, tais como mesas e cadeiras, levam a logo do Lasai.

Os peitoris foram feitos em mármore branco comum e os rodapés, de madeira de 15 cm, com a mesma madeira utilizada nos batentes e alisares dos vãos de acesso, dando uma continuidade e harmonia ao ambiente.

Figura 4 – Salão principal e área externa com deck em madeira aparente



Fonte: www.lasai.com.br e Giulia Braga

11. Dados técnicos da obra para a refrigeração

Para o salão, varanda, escritório, cozinha (apoio copa e bebidas) e vestiários, foram disponibilizados condicionadores de ar tipo split, com capacidade total de 23TR.

12. Dados técnicos da obra para o sistema de aquecimento conjugado

Há um sistema de aquecimento, onde são utilizados aquecedores com vazão de 35,5 litros/minuto, instalados em paralelo e acionados sequencialmente em função da demanda. Toda vez que a taxa de fluxo de uma unidade (aquecedor) exceder 90% da vazão, o controle irá ativar o outro aparelho, e também efetuar um rodízio entre as unidades instaladas, permitindo

que nunca falte água quente. O painel de controle dos aquecedores informa através de códigos de erros o problema ocorrido individualmente por aquecedor. Desta forma, fica fácil a identificação do problema e o mesmo painel informa a vazão por minuto de cada aquecedor, temperatura de entrada e temperatura de saída da água e dados técnicos operacionais do equipamento.

13. Luminárias da cocção: uma opção para manter pratos aquecidos

Foram utilizadas luminárias importadas, que além de servirem para a iluminação da cozinha também são usadas para manter a temperatura de pratos prontos. Elas são fixadas no teto e possuem um cabo extensível, que permite a aproximação para perto da bancada, onde os pratos prontos ficam dispostos, como se pode observar na foto da bancada na página anterior, e pela irradiação de calor, elas serão capazes de mantê-los na temperatura ideal de servir.

Figura 5 – Instalações internas do restaurante. Na cozinha (à direita), destaque para as luminárias de cocção



Fonte: Giulia Braga e www.lasai.com.br

14. Acessibilidade com estilo

Houve uma preocupação no quesito acessibilidade para pessoas com limitações físicas e foi construída uma plataforma elevatória para deficientes no salão de entrada do restaurante.

15. Um tom de jardim de inverno

Na área coberta pelo toldo removível foi construída uma parede verde, estruturada com encaixes de vasos de plantas, sobre uma estrutura metálica.

Figura 6 – Design exclusivo do restaurante com parede verde estruturada com encaixes de vasos de plantas



Fonte: Ana Cristina Amaral

16. Telhado aparente e sensação de espaço ampliado

O telhado no salão de entrada foi deixado aparente e com a estrutura de madeira exposta. O pé-direito do casarão é bem alto e foi aproveitado, deixando o ambiente mais fresco.

Uma das dificuldades encontradas foi o fato de toda a execução da obra ter sido limitada pelo perímetro da casa, além das paredes internas que tiveram que ser mantidas. Dessa forma, o canteiro de obra ficou reduzido, assim como o estoque estava restrito a essa demarcação. Inicialmente, Rafa e Malena queriam que o restaurante se dispusesse em um único ambiente amplo, no entanto isso não foi possível de acordo com as normas de tombamento da Prefeitura. Além disso, por se tratar da primeira obra de reforma de um restaurante pela empresa Osborne, inúmeras exigências específicas de restaurantes foram uma novidade para a construtora. Foram realizadas várias adaptações para que o restaurante estivesse de acordo com as exigências.

17. Exigências da CEG para melhor segurança

Segundo a Companhia Estadual de Gás (CEG), é exigido o controle de escapamento de gás por um dispositivo de segurança, que,

conectado ao sistema de exaustão do restaurante, só permite a entrada de gás através da válvula solenoide.

Assim, caso haja algum problema de fogo no restaurante, a válvula solenoide fecha automaticamente, existindo uma botoeira de segurança, localizada ao lado da coifa da cozinha cocção e o acionamento deste comando fechará as coifas, impedindo que o fogo se espalhe.

18. Um restaurante onde toda água é filtrada

Outra exigência da Anvisa: toda água das áreas de cocção deve ser filtrada. Para tanto, durante a obra foram colocados dois filtros na saída das bombas de pressurização. O que significa que não só nas áreas de cocção, mas todo o restaurante tem água filtrada.

O Lasai tem especificação de materiais por ambiente e modo de fazer manutenção adequada dos mesmos, assim como de manusear os equipamentos de ponta que foram utilizados.

19. Referências

[1]<http://doqueeupreciso.com.br/gastronomia/novidade-chef-rafa-costa-e-silva-abre-portas-lasai/>.

[2]<http://vejario.abril.com.br/materia/restaurentes/lasai/>.

[3]<http://www.identitagolose.com/sito/en/95/8198/dal-mondo/lais-calm-rise.html?p=0>.

[4] <http://www.lasai.com.br/sobre.html>.

[5]<http://doqueeupreciso.com.br/gastronomia/novidade-chef-rafa-costa-e-silva-abre-portas-lasai/>.

[6] Material cedido pela Osborne Construtora .

*O texto original de Ana Cristina Amaral, Giulia Cavicchini e Inês Lemos, graduandas de Engenharia Civil - UFRJ, foi adaptado para esta Revista.