

ESPECIAL HOST

Existe una versión que indica que el término *restaurant* provino del *slogan* de una antigua casa de comida francesa, en ella se podía leer: “Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos” —‘Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré’—, si bien puede tratarse de una historia romántica en torno al origen de la palabra *restaurant*, engloba mucho de lo que intentamos ejemplificar con la selección contenida en las siguientes páginas.

Para este especial de restaurantes deseamos contribuir con una muestra de lugares bien amalgamados en el arte de restaurar al espíritu a través de la comida y también a través de la pupila, puesto que las experiencias sensoriales cada día se han vuelto más complejas y satisfactorias para el ser humano.

La selección incluye restaurantes de diferentes latitudes, aunque la mayoría insertados en el contexto mexicano puesto que en materia gastronómica como México no hay dos, para ello basta considerar la cantidad de tradiciones que incluyen como parte primordial la comida y la bebida, cualquier pretexto es perfecto para degustar un buen platillo en un buen lugar, en resumen se trata del arte del buen vivir mexicano. ☞



EL JAPONÉS

TALLER DAVID DANA ARQUITECTURA
CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO

Texto Carmina Romero Miranda
Fotografía Alessandro Bo, cortesía TDDA

Ubicado en la colonia Condesa de la Ciudad de México, El Japonés fue totalmente renovado por el Taller David Dana Arquitectura. El equipo abordó la intervención con la firme intención de lograr una nueva imagen que se adaptara y restableciera un diálogo con el contexto.

Lograr la sencillez es quizá una de las cosas más difíciles de obtener y, sin embargo, TDDA consiguió su objetivo al resolver la disposición del espacio que presenta el local de El Japonés. Las mesas fueron colocadas hacia los costados y un largo gabinete en negro que recorre toda la pared poniente del restaurante hace eficientes los 120 m² del lugar.

Los colores utilizados fueron neutros: blanco, negro y el tono de la madera elegida para crear un elemento estructural

que recorre la mitad del restaurante como un envolvente reticulado que proporciona unidad desde la cornisa hasta los servicios, donde sirve para dividir el área de los comensales de los baños y la cocina.

La mitad del local presenta un blanco profundo que contrarresta la calidez del mobiliario y maderas. El piso con sus marcadas líneas generan una perspectiva que engaña al ojo alargando el espacio. La iluminación cobija al visitante pues crea una atmósfera más bien íntima, perfecta para una plática amena acompañada de un excelente platillo. ☺

www.eljapones.com
www.tallerdaviddana.com

