

GUSTAVO LUÍS SCARAMELLA GONÇALVES

RESTAURANTE-CONFRARIA EM CURITIBA-PR

Trabalho apresentado como requisito parcial à obtenção do grau de Arquiteto e Urbanista no curso de graduação em Arquitetura e Urbanismo, Setor de Tecnologia da Universidade Federal do Paraná.

Orientador: Prof. Artur Renato Ortega

CURITIBA

2013

Dedico este trabalho a todos que acreditaram em mim, me deram forças e tornaram os dias mais interessantes e agradáveis.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais que mesmo estando longe sempre deram suporte, incentivaram e se entusiasmaram com cada uma das minhas vitórias.

Aos amigos que fiz durante a faculdade, aos velhos e aos que surgiram no meio do caminho por aguentar tantas lamentações e dividir os melhores e mais divertidos momentos.

Ao Professor Artur Renato Ortega por ter acreditado na ideia e se disposto a orientar este trabalho. Aos demais professores pelas conversas, consultorias e pelo conhecimento compartilhado.

Às chefes, ex-chefes, colegas e parceiros de trabalho que acreditaram no meu potencial e ajudaram no meu crescimento. Aos que colocaram seus ambientes à disposição das experimentações de jovem estudante.

“Um espaço arquitetônico precisa revelar em si mesmo o testemunho de sua criação. Precisa começar na imaginação e no sonho do cliente interpretado pelo arquiteto (campo incomensurável), ser projetado, racionalizado ou desenhado (campo mensurável), para que, após construído, retorne ao incomensurável: o campo da sensação e da percepção.”
(KAHN, 1964, *apud* LAKI; LIPAI, 2007, p.18)

RESUMO

O cenário da arquitetura voltada para a tipologia de restaurante que preza o convívio em grupo, de maneira intimista ainda é novo, apresentando poucos exemplos e sendo comumente utilizadas adaptações de estruturas residenciais para tal. Este trabalho é uma pesquisa de embasamento teórico sobre o tema Restaurante-Confraria, visando compilar as informações necessárias para o desenvolvimento de uma proposta de projeto arquitetônico. Desenvolveu-se através da consulta de livros, teses, legislação específica, pesquisa webgráfica, estudos de caso e leitura da realidade. Como resultados foram obtidos além de todo o conhecimento necessário para o desenvolvimento do tema o programa e pré-dimensionamento.

Palavras chave: Restaurante-Confraria; Arquitetura; Grupos;

ABSTRACT

The architectural scenario made for the restaurant typology that values socializing in groups, on an intimate kind is still new, with a few examples and is usually using adaptations of residential structures to do so. This work is a theoretical research on the theme Restaurant-Brotherhood in order to compile the information needed for the development of a proposed architectural design. Developed through consultation of books, theses, specific legislation, web research, case studies and interpretation of reality. As results were beyond all the knowledge necessary for the development of the program theme and pre-sizing.

Key words: Fraternity Restaurant; Architecture; Groups.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1 - A INTERAÇÃO MAIS LIVRE ENTRE OS COMENSAIS EM UMA CABINETPARTICULIER. FONTE: SPANG (2003)	17
FIGURA 2 - EXEMPLO 01 DE LEIAUTE DE COZINHA INDUSTRIAL – SETORIZAÇÃO. . FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE SILVA FILHO (1996).....	23
FIGURA 3- EXEMPLO 02 DE LEIAUTE DE COZINHA INDUSTRIAL – SETORIZAÇÃO. . FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE SILVA FILHO (1996).....	24
FIGURA 5 - DIMENSÕES DA CENTRAL DE GÁS. FONTE: SILVA FILHO (1996) ..	26
FIGURA 6 - FLUXOGRAMA DE UMA COZINHA INDÚSTRIA. FONTE: SILVA FILHO (1996).....	29
FIGURA 7 - ESPAÇAMENTO ENTRE PLANOS DE TRABALHO. FONTE: SILVA FILHO (1996)	30
FIGURA 7 - EXEMPLO DE NICHOS EM RESTAURANTE. FONTE: ARCHITETURAL RECORD (2003)	31
FIGURA 8 - PLANTA COM LEGENDA CONTENDO AS DIMENSÕES. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)	33
FIGURA 10 – ZONAS INDIVIDUAIS ÓTIMA E MÍNIMA. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002).....	34
FIGURA 11 - ÁREAS DE CIRCULAÇÃO AO REDOR DA MESA. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)	34
FIGURA 12 - DIMENSIONAMENTO ASSENTOS DE ESTAR. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)	35
FIGURA 13 - DIMENSIONAMENTO ASSENTOS DE ESTAR 02. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)	35
FIGURA 14 - CIRCULAÇÕES EM ESPAÇOS DE ESTAR E DISTÂNCIAS ASSENTO/MESA DE CENTRO CONFORME USO. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002).....	36
FIGURA 15– IMPLANTAÇÃO FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHDAILY (2013).....	38
FIGURA 16 - VISTA DO ACESSO PRINCIPAL, LOCALIZADO NA FACHADA SUL. FONTE: ARCHDAILY (2013)	39
FIGURA 17 - VISTA DO ELEVADOR DE SERVIÇO, DA ESCADA DE EMERGÊNCIA E DO ACESSO DE SERVIÇO, LOCALIZADOS NA FACHADA LESTE. FONTE: ARCHDAILY (2013).....	39
FIGURA 18 - PLANTA PRIMEIRO PAVIMENTO. FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHDAILY	40
FIGURA 19 - PLANTA SEGUNDO PAVIMENTO. FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHDAILY	41
FIGURA 20 - VISTA INTERNA DO HALL PRINCIPAL, A PARTIR DO SEGUNDO PAVIMENTO.FONTE: ARCHDAILY (2013)	42

FIGURA 21- VISTA INTERNA DO VAZIO DE ENTRADA E DA COMPARTIMENTAÇÃO DOS ESPAÇOS DE REFEIÇÃO.FONTE: ARCHDAILY (2013).....	42
FIGURA 22 - VISTA DE UM DOS ESPAÇOS DE REFEIÇÕES, DO JARDIM LATERAL E DA PAISAGEM.FONTE: ARCHDAILY (2013)	43
FIGURA 23 - VISTA ENTRE OS ESPAÇOS DE REFEIÇÕES COM AS PLANTAS AINDA EM CRESCIMENTO.FONTE: ARCHDAILY (2013).....	43
FIGURA 24 - VISTA DO SALÃO SUPERIOR E DOS TERRAÇOS SOBRE OS ESPAÇOS SEMI-PRIVADOS DO PRIMEIRO PAVIMENTO.FONTE: ARCHDAILY (2013).....	43
FIGURA 25 - VISTA DO TERRAÇO SUPERIOR, DOS JARDINS E DAS SALAS DE REFEIÇÕES LOCALIZADOS NA FACHADA OESTE.FONTE: ARCHDAILY (2013)	45
FIGURA 26 - VISTA DA FACHADA NORTE.FONTE: ARCHDAILY (2013).....	45
FIGURA 27– IMPLANTAÇÃO. FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHITETURALREVIEW (2013)	47
FIGURA 28 - VISTA DO ACESSO PRINCIPAL. FONTE: LESCOLS (2013)	48
FIGURA 29 – PLANTA SETORIZADA. FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHITETURALREVIEW.....	49
FIGURA 30 - VISTA DOS CORREDORES DE ACESSO COZINHA/SALÃO. FONTE: LESCOLS (2013)	50
FIGURA 31 - VISTA DO CORREDOR DE ACESSO SALÃO/APOIO PÚBLICO. FONTE: LESCOLS (2013)	50
FIGURA 32 - VISTA DO SALÃO E SUAS DIVISÕES, À ESQUERDA FACHADA OESTE. FONTE: LESCOLS (2013)	51
FIGURA 33 - VISTA DOS FECHAMENTOS EM PLÁSTICOS DE TENDAS AGRÍCOLAS. FONTE: LESCOLS (2013)	51
FIGURA 34 - VISTA ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO COZINHA. FONTE: LESCOLS (2013).....	52
FIGURA 35 - VISTA ILUMINAÇÃO ZENITAL CORREDOR INSTALAÇÕES SANITÁRIAS. FONTE: LESCOLS (2013)	52
FIGURA 36 - VISTA INTERNA INSTALAÇÕES SANITÁRIAS/ TALUDE FACHADA LESTE. FONTE: LESCOLS (2013).....	53
FIGURA 37 - VISTA TALUDE VIA FACHADA LESTE. FONTE: LESCOLS (2013) ..	53
FIGURA 38 - CORTE ESQUEMÁTICO - PAREDES ESTRUTURAIS E COBERTURA. FONTE: ARCHITETURALREVIEW	54
Figura 39 - VISTA DA FACHADA E DOS ACESSOS. FONTE: O AUTOR (2013)....	55
Figura 40 - PLANTA ESQUEMÁTICA. FONTE: O AUTOR (2013)	56
FIGURA 41 - HORTA VERTICAL COM ERVAS E TEMPEROS. FONTE: AUTOR (2013).....	57
FIGURA 42 - MESA DE REFEIÇÕES 01 FONTE: AUTOR (2013).....	57
FIGURA 43 - MESA DE REFEIÇÕES 02 FONTE: AUTOR (2013)	57
FIGURA 44 - COZINHA. FONTE: AUTOR (2013).....	58
FIGURA 45 - BANCADA COZINHA. FONTE: AUTOR (2013)	58
FIGURA 46 - ADEGA. FONTE: AUTOR (2013)	59

FIGURA 47 - VISTA DA COZINHA E DA MESA. FONTE: CHEZ NOUSCHEXVOUS (2013).....	60
FIGURA 48 - VISTA A PARTIR DO BALCÃO DA COZINHA PODENDO SE ENXERGAR O ESCRITÓRIO E A SALA DE ESTAR DO CASAL. FONTE: ANNA RAMALHO (2013)	61
FIGURA 49 – VISTA EM DETALHE DA COZINHA FONTE: FROM THE GALLERY (2013).....	61
FIGURA 50 - VISTA DA MESA E DA COZINHA. FONTE: FROMTHEGALLERY (2013).....	62
FIGURA 51 - VISTA DA MESA A PARTIR DA ÁREA DE ESTAR E ADEGA. FONTE: FROM THE GALLERY (2013).....	62
FIGURA 52 - VISTA DA ÁREA DE ESTAR E DA ADEGA. FONTE: FROM THE GALLERY (2013)	62
FIGURA 54 - LA MIA CUCINA. FONTE: LA MIA CUCINA (2013)	65
FIGURA 55 - CLAUDIA KRAUSPENHAR. FONTE: CLAUDIA KRAUSPENHAR (2013).....	66
FIGURA 56 – FACHADA FANNY GOURMET. FONTE: FANNY GOURMET (2013)	66
FIGURA57 - FANNY GOURMET. FONTE: FANNY GOURMET (2013)	66
FIGURA 58 - IMAGEM DE SATÉLITE + LOTEAMENTO. FONTE: AUTOR SOBRE BASE GOOGLE MAPS (2013).....	67
FIGURA 60 - VISTA DA TESTADA DA RUA FRANCISCO ROCHA. FONTE: AUTOR (2013).....	68
FIGURA 61 - VISTA DA RUA FRANCISCO ROCHA E DE UMA DAS TESTADAS. FONTE: AUTOR (2013)	69
FIGURA 62 - VISTA DAS TESTADAS DA RUA SALDANHA MARINHO. FONTE: AUTOR (2013)	69
FIGURA 63 - VISTA DAS TRÊS TESTADAS A PARTIR DO CRUZAMENTO DAS RUAS SALDANHA MARINHO E FRANCISCO ROCHA. FONTE: AUTOR (2013)...	69
FIGURA 64 - VISTA DA RUA SALDANHA MARINHO E DE DUAS DAS TESTADAS. FONTE: AUTOR (2013)	70
FIGURA 65 - SIMULAÇÃO DE IMPLANTAÇÃO. FONTE: AUTOR (2013).....	75

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 - ÁREA DA COZINHA EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE REFEIÇÕES. FONTE: SILVA FILHO (1996)	27
TABELA 2 - DIMENSIONAMENTO PRAÇA DE PREPARO DE VEGETAIS. FONTE: SILVA FILHO (1996)	28
TABELA 3 - DIMENSIONAMENTO PRAÇA DE PREPARO DE MASSAS/CONFEITARIA. FONTE: SILVA FILHO (1996)	28
TABELA 4 - DIMENSIONAMENTO PRAÇA DE PREPARO DE CARNES E PEIXES. FONTE: SILVA FILHO (1996)	28
TABELA 5 - PROGRAMA SICHANG PARK RESTAURANT. FONTE: AUTOR (2013)	40
TABELA 6 - PROGRAMA LES COLS. FONTE: AUTOR (2013)	49
TABELA 7 - PROGRAMA. FONTE: AUTOR (2013).....	74

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	13
1.1. DELIMITAÇÃO DO TEMA.....	13
1.2. OBJETIVOS.....	13
1.2.1. OBJETIVO GERAL.....	13
1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	13
1.3. JUSTIFICATIVAS.....	14
1.4. METODOLOGIA DE PESQUISA.....	14
2. CONCEITUAÇÃO.....	15
2.1. RESTAURANTES.....	15
2.2. HÁBITOS.....	19
2.2.1. O HÁBITO DE COMER FORA.....	19
2.2.2. SLOW FOOD.....	20
2.3. ESPAÇOS.....	21
2.3.1. A COZINHA.....	22
2.3.2. O AMBIENTE DE REFEIÇÕES.....	30
3. ESTUDOS DE CASO.....	37
3.1 SICHANG PARK RESTAURANT – KUNSHAN.....	37
3.1.2. CONTEXTUALIZAÇÃO.....	38
3.1.3. IMPLANTAÇÃO.....	38
3.1.4. ACESSOS.....	39
3.1.5. PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO.....	40
3.1.6. FLUXOS E CIRCULAÇÕES.....	44
3.1.7. ABERTURAS E FECHAMENTOS.....	44
3.2. LES COLS – OLOT.....	45
3.2.1. FICHA TÉCNICA.....	45
3.2.2. CONTEXTUALIZAÇÃO.....	46
3.2.3. IMPLANTAÇÃO.....	47
3.2.4. ACESSOS.....	48
3.2.5. PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO.....	49
3.2.6. FLUXOS E CIRCULAÇÕES.....	50
3.2.7. ABERTURAS E FECHAMENTOS.....	51

3.2.8. ESTRUTURA E MATERIAIS	53
3.3. LA MIA CUCINA.....	54
3.3.1. FICHA TÉCNICA.....	54
3.3.2. CONTEXTUALIZAÇÃO	54
3.3.3. ACESSOS	55
3.3.4. PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO.....	56
3.3.5. FLUXOS E CIRCULAÇÕES	59
3.3.6. ABERTURAS E FECHAMENTOS.....	59
3.3.7. ESTRUTURA E MATERIAIS	60
3.4. Outros Casos	60
3.5. CONCLUSÕES.....	63
4. LEITURA DA REALIDADE	64
4.1. O CENÁRIO CURITIBANO	64
4.2. O TERRENO.....	67
5.DIRETRIZES GERAIS DE PROJETO.....	71
5.1. CONCEITO.....	71
5.2. PROGRAMA.....	73
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	76

1. INTRODUÇÃO

1.1. DELIMITAÇÃO DO TEMA

O objeto deste trabalho é a pesquisa científica visando servir de fundamentação teórica para a elaboração de diretrizes para a proposta arquitetônica de um Restaurante-Confraria, a ser implantado na cidade de Curitiba. Para tal a pesquisa deve definir e delimitar o conceito e a abrangência do tema, através do estudo de sua evolução abrangendo também o cenário atual. Além disso, a análise de casos correlatos existentes permite conhecer diferentes realidades, soluções projetuais e metodologias empregadas. A realidade e demanda local também são abordadas, bem como a definição do terreno em que o projeto será implantado, o conhecimento de seus potenciais e deficiências e o estudo de seu entorno.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. OBJETIVO GERAL

Pesquisar e fundamentar a implantação de um Restaurante-Confraria em que, além da refeição, o foco seja a qualificação dos espaços arquitetônicos para que o usuário desfrute dos mesmos durante todo tempo de permanência, não se restringindo apenas aos momentos da degustação dos alimentos.

1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conceituar e entender a tipologia dos edifícios de restaurantes, enfatizando os chamados Restaurantes-Confraria;
- Estudar a evolução histórica dos espaços de restaurantes;

- Analisar de forma crítica exemplos correlatos internacionais, nacionais ou locais que possam auxiliar na produção científica;
- Interpretar as realidades e características culturais curitibanas, do sítio escolhido e seu entorno;
- Estabelecer diretrizes e programa básico para desenvolvimento de projeto arquitetônico de um restaurante.

1.3. JUSTIFICATIVAS

A população de Curitiba, assim como a de outras grandes cidades do mundo, tem mostrado mudanças em seu comportamento, uma delas é o hábito de realizar refeições fora de casa, tanto no dia-a-dia, por motivos de rotina, ou nos momentos de lazer e prazer incrementando a cena gastronômica local. Contudo, muitos desses locais têm apenas como foco a refeição, gerando espaços muito impessoais em que seus usuários não se sentem à vontade para se reunir com seus amigos e familiares em momentos mais íntimos nem para permanecer e desfrutar do local além do momento específico da alimentação.

1.4. METODOLOGIA DE PESQUISA

- Pesquisa Bibliográfica – análise de bibliografias relacionadas ao tema que deem base para a elaboração da pesquisa.
- Pesquisa Webgráfica – busca de sites e artigos na internet que deem subsídio e para a elaboração da pesquisa.
- Estudos de correlatos – análise de projetos nacionais e internacionais com semelhanças programáticas ao que será desenvolvido.

2. CONCEITUAÇÃO

2.1. RESTAURANTES

Segundo Spang (2003) a origem do restaurante como espaço social urbano está associada ao *restaurant*, um caldo restaurativo de natureza muito concentrada tradicional da culinária parisiense do século XVIII. Até então o comércio de comida e bebida em Paris era organizado por decretos monarquistas em 25 diferentes guildas¹. Desse modo, o que um determinado mestre tinha direito de fazer, os demais eram legalmente proibidos, não sendo permitido combinar nenhuma dessas funções. Estalagens, tabernas ou casas de pasto já serviam refeições, contudo, a qualidade era questionada, seus espaços eram dotados de grandes mesas onde desconhecidos eram obrigados a sentar-se lado a lado e os alimentos não eram servidos individualmente, correndo-se o risco de algum dos pratos acabar antes mesmo que todos os comensais pudessem se servir, era o serviço a *table d'hôte*.

Quando do seu surgimento no início da década de 1760, o lugar restaurante não era destinado a satisfazer desejos e apetites, mas sim um local para quem acreditava estar debilitado ir tomar um caldo restaurativo, buscar saúde, motivo pelo qual eram conhecidos como *maisons de santé* (casas de saúde) ou também para os forasteiros que poderiam não se adaptar ao comer à *table d'hôte*. Nomes como Mathurin Roze de Chantoiseau, Jacques Minet e Jean François Vacossine estão ligados com a abertura das primeiras *Salles Du restaurateur*.

Jean François Vacossin, um dos primeiros *restaurateurs*, salientava os aspectos saudáveis de sua comida falando para os clientes em potencial que ele servia “apenas pratos que contribuem para a preservação ou reestabelecimento da boa saúde”; ele também aludia aos benefícios espirituais e físicos decorrentes de seu cardápio criteriosamente escolhido, decorando a frente de seu restaurante na rue de Grenelle com o dito espirituoso e um tanto blasfemo, *Accurite ad me omnes quis stomacholaboratiset ego vos restaurabo* (“Corram a mim vós todos cujos estômagos padecem, e eu vos restabelecerei”) (SPANG, 2003, p. 42).

¹Segundo o dicionário virtual Aulete:”sf.1. Associação que em certos países europeus agrupou, a partir da Idade Média, indivíduos com interesses comuns (mercadores, artesãos, artistas) com o objetivo de proporcionar assistência e proteção a seus membros;”

Logo laticínios, doces e frutas frescas foram incorporados aos pratos servidos nos restaurantes, cerca de 20 anos após seu surgimento não mais serviam apenas aos caldos restaurativos, cada indivíduo tinha a possibilidade de escolher o que mais se adequasse às suas necessidades e satisfizesse o paladar individual e ao contrário dos demais estabelecimentos isso acontecia em horários livres, é aí que surge o serviço *à la carte*. Diferentes dos demais estabelecimentos que vendiam alimentos os restaurantes não deixavam as opções oferecidas à mostra, separando o local de preparo e estocagem do de consumo, é através do cardápio, como conhecemos hoje, surgido nesse contexto, que os clientes poderiam escolher seus pratos.

Ainda de acordo com Spang (2003) os espaços eram dotados de mesas pequenas, que poderiam ser ocupadas individualmente. Suas paredes forradas de espelhos e quadros de paisagem traziam o frescor da natureza para dentro, buscando transmitir felicidade e saúde.

No final do século XVIII casas de pasto e cabarés vinham sendo transformados em restaurantes que já não mais se restringiam à sua definição anterior. Para isso modificações no layout físico dos edifícios foram necessárias. Antes grandes salões, nessa nova fase tornavam-se salas privadas de dimensões menores, atendendo a pequenos grupos. Esses novos espaços tinham o foco no privado, no íntimo, no secreto, era o que os diferenciava, por exemplo, dos cafés, onde o público tinha mais força e o espaço em si, por ser mais aberto, proporcionava maior convívio entre seus usuários, naqueles as mulheres eram também frequentadoras, nestes, dificilmente.

O restaurante, nas palavras do advogado de Berger, prometia o conforto do lar, com cada mesa ou sala privada servindo por um breve período com *chez soi* ("em sua casa"). Como o restaurateur Duclos anunciou em 1769, as salas de seu restaurante eram "bem arrumadas para aqueles que certamente não desejavam comer em público"; seu colega Dujardin, em 1796, também garantiu "pequenos apartamentos isolados, onde a pessoa é servida como se estivesse em casa (*comme chez soi*)" (SPANG, 2003, p.100).

O “Cirque de Palais Royal”, local que reunia diversas atrações de conhecimento e diversão no centro de Paris, possuía as duas tipologias de espaço e serviços, o restaurante e o café, sendo diferenciados tanto pelo seu atendimento e frequentadores quanto pelos seus espaços físicos.

Ao passar do tempo os restaurantes foram cada vez mais se tornando instituições características da cena parisiense. Eram relatados nos mais diversos guias para turistas, como o *Almanach des gourmands*, de Grimod de laReynière. Pelas imagens e relatos existentes sobre o século XIX, mesmo que com dimensões maiores do que as primeiras *maisons de santè*, cardápios que ofereciam cada vez mais opções, seus salões continuavam sendo forrados de espelhos, eram cada vez mais ornamentados e os preços pagos por seus serviços eram altos. *Ascabinets particuliers*, ou salas privadas, mantinham-se como um dos diferenciais dos restaurantes em relação aos demais estabelecimentos, contudo, a ambientação desses espaços era mais simples que a dos salões principais, restringindo-se ao básico. Outra característica era a clara separação entre os locais de preparo, estocagem do local das refeições, a cozinha jamais era vista pelos clientes.



FIGURA 1 - A INTERAÇÃO MAIS LIVRE ENTRE OS COMENSAIS EM UMA CABINETPARTICULIER. FONTE: SPANG (2003)

A partir de então os restaurantes tornaram-se cada vez mais diversificados, chegando ao atual cenário. Atendem aos mais variados públicos, com cardápios e propostas diversos. Seus espaços não mais seguem um padrão luxuoso, cobertos de espelhos e com salas privadas. As dimensões também são inúmeras e vão à extremos, existem restaurantes como o Damascus Gate, em Damasco na Síria, com capacidade para seis mil lugares, como Madalosso em Curitiba que serve cerca de quatro mil clientes simultaneamente, ou como o Solo Per Due, que atende apenas à duas pessoas por noite, em Vacone, na Itália. Contudo, por melhores que sejam seus pratos, por mais elaborados que sejam seus ambientes, a grande maioria dos estabelecimentos, mesmo os destinados ao lazer, enfocam geralmente apenas a refeição e a rotatividade, visando atender o maior número de clientes num mesmo período. Isso se reflete em seus espaços e no comportamento dos comensais.

Publicações como o Guia Michelin, há mais de 100 anos dedicada a indicar e classificar hotéis e restaurantes, já destacam uma nova tipologia de restaurantes, que vem se tornando cada vez mais conhecida, os chamados Restaurantes Secretos/Clandestinos/Confraria. Em sua maioria acontecem na casa dos próprios *Chefs*. As instalações utilizadas para receber podem ou não ser as mesmas do dia-a-dia da casa. Cozinhas integradas com a sala de jantar são os ambientes que mais reforçam a sensação de se estar em casa. Enquanto os chefs preparam a comida os clientes podem já estar à mesa conversando e degustando algum aperitivo e/ou bebida ou desfrutando do conforto de uma sala de estar adjacente.

A apropriação do termo confraria escolhido para compor o título do trabalho “Restaurante-Confraria em Curitiba-PR” faz referência ao seu significado², à associação de indivíduos que têm os mesmos interesses e objetivos e seu caráter agregador.

² Segundo o dicionário virtual Aulete:”sf. 1. Sociedade ou associação de pessoas leigas, para fins religiosos ou ligados à religião (caridade, prestação de assistência etc.); CONGREGAÇÃO; IRMANDADE2. Associação ou conjunto de pessoas que têm os mesmos interesses e objetivos: “...era um vinho forte (...) fornecido por uma confraria de mulheres devotas.” (Álvares de Azevedo, *Noites na taverna*)3. Grupo mais ou menos organizado de indivíduos que têm a mesma condição ou categoria social, ou a mesma profissão, atividade etc.4. P.ext. Grupo de colegas, de camaradas, de colaboradores, ou conjunto de pessoas que têm afinidades, similaridades, mesmo sem constituir um grupo organizado5. Teat. Sociedade teatral que, na França medieval, dedicava-se à montagem de espetáculos religiosos e pantomimas.[F.: do fr. *confrérie*.]

2.2. HÁBITOS

2.2.1. O HÁBITO DE COMER FORA

É cada vez mais frequente no nosso dia-a-dia reunir amigos e familiares em volta da mesa e/ou na cozinha. Essa prática pode se realizar tanto em restaurantes quanto no ambiente doméstico, onde o anfitrião, ou aspirante a chef, e seus convidados podem, juntos, conversar e cozinhar, descobrindo novos sabores, sensações e reforçando relações sociais. Burnett (1989) ressalta isso quando, através de seus estudos, afirma que sair para comer fora, ou receber amigos para uma refeição em casa está entre as atividades de lazer mais populares, depois de assistir à televisão.

Pode-se citar ainda outro autor que trata sobre o assunto, Beardsworth (1997), para ele enquanto comemos, não estamos simplesmente ingerindo nutrientes, mas também consumindo experiências gustativas e, portanto, consumindo símbolos e significados. Ele afirma ainda que um dos modos de indivíduo mostrar que atingiu a maturidade social é se seu paladar for apurado, não só por distinguir o que é comestível ou não, mas pelo que tem requinte, o que são iguarias, como combinar comidas e bebidas e assim por diante. Isso acaba motivando o indivíduo a se inserir em meio à cultura gastronômica, a ter o hábito de comer fora.

Diversos estudos e pesquisas, como a realizada em meados de 2012 pela GS&MD Gouvêa de Souza em quatro capitais brasileiras, permitem constatar que cada vez mais o hábito de comer fora por prazer está presente, principalmente durante os finais de semana ou em ocasiões especiais e que em tais casos os gastos financeiros dos clientes costumam ser maiores. Além disso, os resultados apontam para um menor deslocamento e tempo de permanência nos restaurantes durante a semana, quando o motivo principal para frequentá-los é pela rotina e por comodidade. Daí surge as diferentes necessidades de qualificação espacial entre as diversas tipologias de restaurantes, especialmente entre os que se destinam ao lazer e os que se limitam a cumprir a função mais utilitária de nutrição.

O economista da Fundação Getúlio Vargas André Braz, em entrevista ao Jornal do Comércio – RS, diz que o atual mercado de trabalho aquecido fez a renda subir e criou uma nova classe de consumidores, que passaram a frequentar mais restaurantes e tornaram-se mais exigentes. Em se tratando dos espaços, Eric Zompero arquiteto, designer e proprietário da QZA Soluções em Serviços de Alimentação, afirmou em entrevista ao jornal Diário Comércio Indústria e Serviços – DIC : "As necessidades vão depender de cada cliente. Mas, acredito que hoje, o mais importante em qualquer estabelecimento, é garantir ao usuário um ambiente confortável e agradável, e ao funcionário condições ideais para que possa desenvolver suas atividades". A entrevista tinha como foco o ramo de padarias, mas essa afirmação pode ser trazida também para a realidade dos restaurantes.

Entre as conclusões dos estudos feitos pelos sociólogos Warde e Martens (2000) na Grã-Bretanha estão as que salientam o aspecto ligado à sensação de prazer e gratificação que os entrevistados declaram sentir ao fazer uma refeição fora de casa.

Contudo, segundo Joanne Finkelstein (1989), as interações sociais que ocorrem dentro de um restaurante produzem uma sociabilidade não civilizada (*uncivilized sociality*). Ela acredita que o restaurante é um artifício que transforma as refeições feitas fora de casa num exercício de disciplina regido por normas de comportamento e etiqueta que nos fazem agir de maneiras predeterminadas. Isso por seu caráter de exposição, em que a privacidade dos grupos que frequentam restaurantes é quase inexistente.

2.2.2. SLOW FOOD

O Movimento *Slow Food* foi fundado por Carlo Petrini em 1986 na Itália, tornando-se uma associação internacional em 1989, inicialmente com representantes de 15 países e que hoje, segundo o site do próprio movimento, já conta mais de 150. Em seu manifesto oficial deixa claro que vai contra as tendências *fast-food* e *fast-life*, e propõe o retorno à refeição tranquila: "Que nos sejam garantidas doses apropriadas de prazer sensual e que o prazer lento e duradouro

nos proteja do ritmo da multidão que confunde frenesi com eficiência.” (PORTINARI,1989)

Como o tema proposto é a criação de um restaurante com espaços bem qualificados a fim de que os usuários desfrutem dos períodos pré, durante e pós refeição, permanecendo no local por mais tempo, o conceito do movimento corrobora e agrega novas ideias, influenciando a estrutura física necessária. Projetar um *fast-food*, por exemplo, onde os produtos utilizados chegam pré-prontos, requerem equipamentos específicos e tem-se alta rotatividade de clientes é diferente de um restaurante que segue o movimento *Slow Food*.

A filosofia do movimento prega que o alimento deve ser bom, limpo e justo. Sendo cultivado de maneira limpa, sem prejudicar a saúde, o meio ambiente e os animais. Suas preocupações envolvem todos os processos relacionados ao alimento, desde seu cultivo com os menores impactos possíveis e de forma orgânica, estando disponíveis sempre frescos, passando pelos processos de produção evitando ao máximo a industrialização até culminar na apreciação do prato pronto, desfrutando não apenas dos sabores, mas do momento como um todo, como já citado anteriormente, a volta da refeição tranquila.

Entre as influências na estrutura física da proposta que surgiram por conta da adoção da filosofia *Slow Food*, pode-se citar a inclusão da horta de cultivo orgânico, a cozinha com equipamentos para processos tradicionais, além de reforçar a busca por ambientes agradáveis que incitem a permanência e um edifício que, assim como os alimentos, gere os menores impactos possíveis junto ao meio.

2.3. ESPAÇOS

Um dos aspectos relevantes na hora de se projetar um restaurante além dos cuidados com setorização e fluxos é o correto dimensionamento de suas partes que seguem algumas normas e recomendações. Deve-se levar em conta que os usuários têm diferentes dimensões corporais, bem como podem apresentar algum tipo de deficiência, assim as dimensões apresentadas neste trabalho buscam ser as chamadas ótimas, de maneira a qualificar o espaço da melhor forma possível. Por

conta do caráter da proposta alguns de seus espaços atenderão dimensionamentos e normas técnicos e comerciais, outros mesclarão com parâmetros residenciais, garantindo que a escala e a atmosfera buscadas sejam alcançadas.

A cozinha do restaurante deve ser um ambiente de trabalho agradável, contudo o foco na hora do projeto são as questões técnicas e funcionais, o respeito a dimensionamentos e especificações de materiais que nesse caso seguem leis sanitárias. Já o espaço de refeições, principalmente numa proposta como a apresentada, deve apresentar outro enfoque, prezando pelo convívio e pelo conforto dos usuários de modo a permanecer no local por mais tempo.

2.3.1. A COZINHA

O primeiro item listado pela Secretaria Municipal de Saúde na Cartilha de Orientações para Restaurantes, Lanchonetes, Panificadoras e Similares discorre sobre a necessidade de aprovação do projeto arquitetônico de estabelecimentos com mais de 100,00m² de área junto à Vigilância Sanitária, além dos trâmites legais normais de projetos junto à Prefeitura Municipal.

O dimensionamento de uma cozinha está intimamente ligado ao número de refeições produzidas. Segundo Ione Mendes Teichmann(2009) o conjunto de diferentes locais, zonas e setores de trabalho de um restaurante constituem o complexo cozinha que pode ser dividido em três grandes locais:

- 01) Local para uso do Funcionário; (Azul)
- 02) Local de depósito para o material de manutenção, materiais da cozinha, limpeza e retirada dos refugos; (Lilás)
- 03) Local recepção, controle, armazenagem, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos produzidos. (Rosa)

As portas de acessos principais devem ter dimensões suficientes para passagem de equipamentos e trânsito de carros auxiliares, as internas terem visor e ser do tipo vai-e-vem, sempre bem ajustadas e com proteção inferior de borracha, tipo rodo para evitar a presença de insetos. Chapas metálicas na parte inferior das portas além de garantir maior durabilidade evitam o acesso de roedores. Segundo a RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004, da Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, todas as aberturas externas, inclusive as de exaustão, devem ser dotadas de telas protetoras resistentes e com tramas muito finas (cerca de 2mm) e de fácil remoção para facilitar a manutenção.

O revestimento de paredes e pisos também é contemplado pela mesma resolução. O piso deve ser de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas, que seja de fácil higienização e sempre que possível evitando juntas e rejuntas, além disso, deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Contudo, algumas dessas características são antagônicas, como por exemplo, ser liso e antiderrapante, não existindo um piso que possa ser considerado ideal. As paredes seguem recomendações semelhantes, devendo-se respeitar a mínima entre 1,80 e 2,00m para os revestimentos. Os encontros parede x parede e parede x piso devem ser arredondados para facilitar a limpeza e evitar qualquer tipo de acúmulo de resíduos.

Forros rebaixados ou detalhes devem ser evitados para não haver a possibilidade de proliferação de insetos e animais. A definição do pé direito das cozinhas depende de seu volume de produção e deve sempre preocupar-se com a facilidade de limpeza e manutenção. Segundo Silva Filho as dimensões ideais são: entre 3,60 a 4,50m para cozinhas de grande produção; 3,00 a 3,60m para cozinhas de pequeno e médio porte; 2,40 a 3,00m para despensas, circulações, áreas administrativas etc...

A iluminação é outro fator importante na hora de se projetar, todos os ambientes de trabalho devem ser bem iluminados, visando buscar conforto aos operadores da cozinha, evitar acidentes, garantir a limpeza e qualidade aos produtos preparados. A incidência de luz solar direta nas bancadas de trabalho não é

De maneira geral pode-se pré-dimensionar uma cozinha industrial em função do número de refeições servidas de acordo com a tabela seguinte de Silva Filho:

TABELA 1 - ÁREA DA COZINHA EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE REFEIÇÕES. FONTE: SILVA FILHO (1996)

Número de Refeições	Coeficiente
100	0,9
150	0,8
200	0,7
250	0,6
300	0,5
400	0,4
500	0,35
600	0,35
700	0,3
800	0,3
900	0,3
1000	0,3
1500	0,28
2000	0,26
3000	0,24
5000	0,2
número de refeições x coeficiente = área em m ²	

O mesmo autor ainda nos proporciona outras tabelas para o cálculo de alguns dos setores específicos e necessários que compõe o *complexo cozinha* e evitam que ocorra a contaminação cruzada pelo manuseio de mais de um tipo de alimento num mesmo espaço. É importante lembrar que as áreas são aproximadas e que modificações podem ocorrer dependendo do cardápio servido e do regime de compras do estabelecimento.

TABELA 2 - DIMENSIONAMENTO PRAÇA DE PREPARO DE VEGETAIS. FONTE: SILVA FILHO (1996)

Número de Refeições	Área Necessária Aproximada (m ²)	Mesas (m ²)
100	4	2
200	6	3
400	9	4
500	10	4
600	12	5
1000	14	7

TABELA 3 - DIMENSIONAMENTO PRAÇA DE PREPARO DE MASSAS/CONFEITARIA. FONTE: SILVA FILHO (1996)

Número de Refeições	Área Necessária Aproximada (m ²)	Mesas (m ²)
100	3	1
200	4	1,8
400	9	2,8
600	11	3,8
800	13	4,4
1000	18	4,6

TABELA 4 - DIMENSIONAMENTO PRAÇA DE PREPARO DE CARNES E PEIXES. FONTE: SILVA FILHO (1996)

Número de Refeições	Área Necessária Aproximada (m ²)	Mesas (m ²)
100	5	1,4
200	7	1,9
400	9	2,8
600	11	3,7
800	12	4,5
1000	13	5

Quando da não existência de espaço físico suficiente para a separação de todas as praças necessárias (vegetais, carnes e peixes, massas/confeitaria, cereais), ou por opção devido ao dia-a-dia da proposta, as atividades podem ser executadas num mesmo espaço, a exemplo de vegetais + carnes e peixes, desde

que em horários distintos, com a devida higienização e com a utilização de tampos móveis, propícios e exclusivos para cada tipologia de produto manuseado.

Importante para o projeto de uma cozinha industrial é o desenvolvimento de um fluxograma bem detalhado, evitando assim a contaminação dos alimentos.

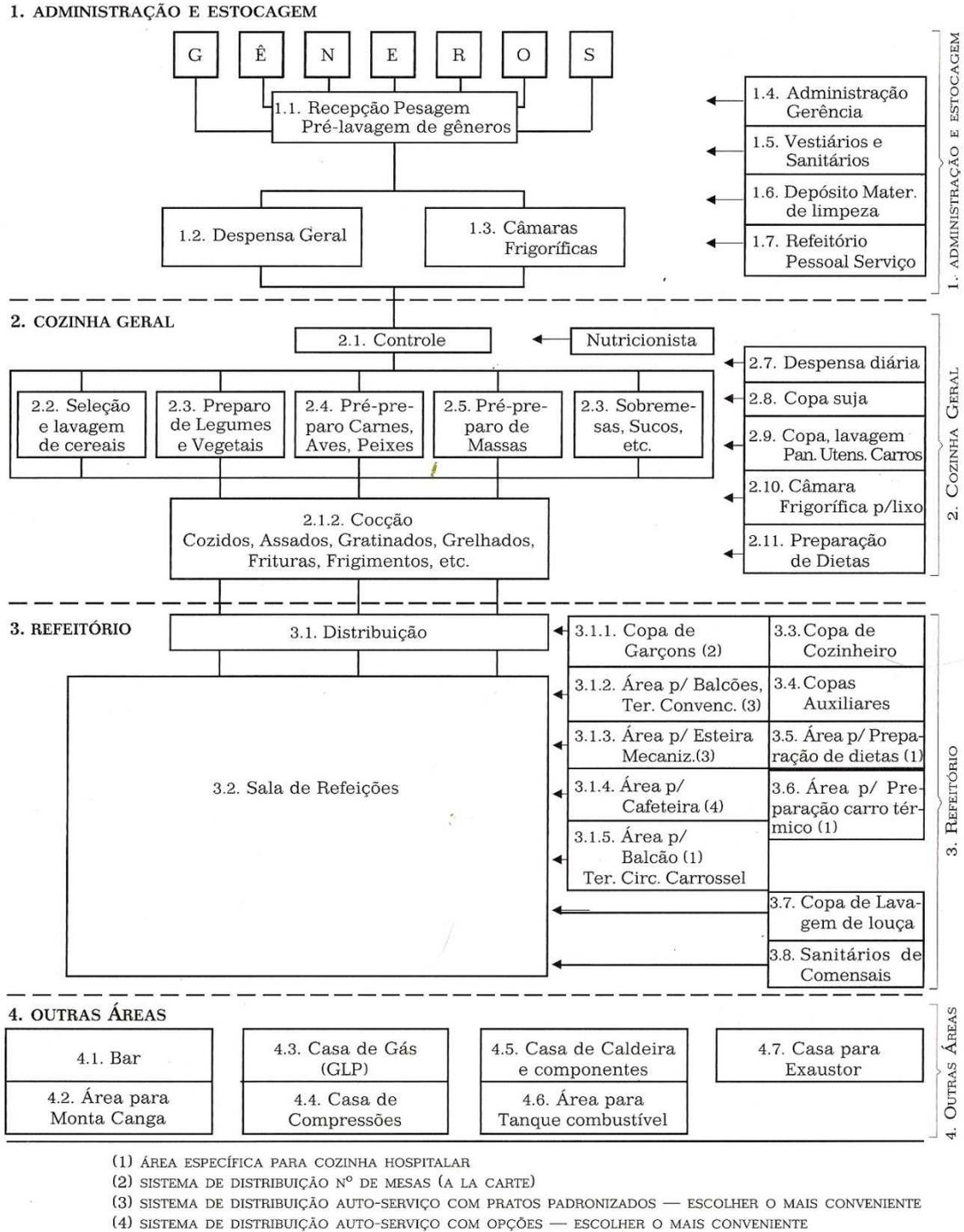


FIGURA 5 - FLUXOGRAMA DE UMA COZINHA INDÚSTRIA. FONTE: SILVA FILHO (1996)

O espaçamento entre os planos de trabalho é baseado nas dimensões corporais padrão de um homem adulto e pode ser observado na figura seguinte:

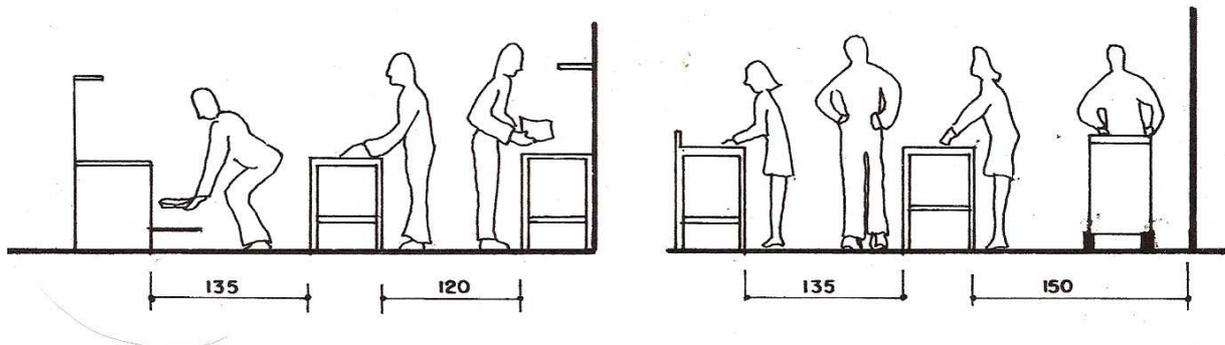


FIGURA 6 - ESPAÇAMENTO ENTRE PLANOS DE TRABALHO. FONTE: SILVA FILHO (1996)

É também importante ressaltar que os fabricantes dos equipamentos para cozinha industrial seguem alguns padrões de fabricação dos seus produtos, criando modulações que facilitam a interação e junção das peças, bem como diminuem custos. Os tamanhos variam em múltiplos de 70cm de largura por 60 ou 70cm de profundidade. Até mesmo os recipientes utilizados seguem padronização, permitindo assim que se encaixem em quaisquer equipamentos.

2.3.2. O AMBIENTE DE REFEIÇÕES

Qualificar um ambiente de maneira a torná-lo aconchegante requer atenção à diversos itens. Heschong (2002, *apud* BARROS, Raquel R.M.Paula et al.,2005) enfatiza como as sensações térmicas influenciam a experiência do ambiente pelas pessoas, reforçando o significado deste, como abrigo ou proteção, na vida de seus usuários. Sensações de conforto luminoso e acústico também ficam retidas na memória como qualidade avaliada a partir de um repertório de experiências espaciais acumuladas, associando-se à experiência completa do ambiente e contribuindo para sua identificação.

Conforme Hall (2005) o que o homem é e faz se associa à sua experiência do espaço construído. O sentido que o indivíduo confere ao ambiente é uma síntese de muitos estímulos sensoriais, associados à sua cultura. Ou seja, é aos sentidos

(visão, audição, paladar, olfato, tato e equilíbrio) que a cultura fornece estrutura e significado.

Dessa maneira, a arquitetura não pode dotar-se de elementos concretos que atendam unanimemente às necessidades de uso em espaços projetados, sem considerar também a presença do componente subjetivo relacionado à percepção individual de cada usuário.(LAKI; LIPAI, 2007, p.19)

O estudo dos autores citados no primeiro parágrafo do sub-capítulo 2.3.2. abrange os nichos existentes em alguns ambientes, podendo ser configurados por mobiliário e/ou estruturas físicas (como paredes e materiais de acabamento) e, proporcionando maior proteção, intimidade e interação social.

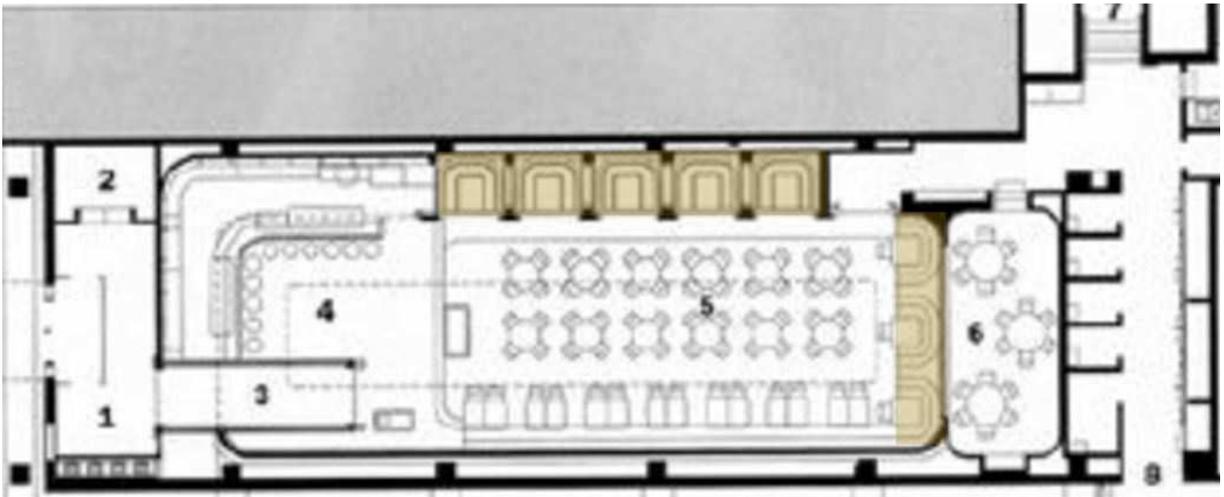


FIGURA 7 - EXEMPLO DE NICHOS EM RESTAURANTE. FONTE: ARCHITETURAL RECORD (2003)

Apontam ainda que na medida em que as distâncias escolhidas transmitem o grau de intimidade das ações sensoriais e a preocupação com a própria proteção, elas também informam sobre a qualidade dos relacionamentos estabelecidos. Contudo, mesmo com a grande diversidade de tipologias apresentadas para exemplificar o tema houve uma grande dificuldade de mensuração das distâncias apropriadas uma vez que são variáveis, dependendo do indivíduo, da situação e das condições ambientais.

De acordo com Ching (2006), até mesmo a espessura das paredes que delimitam um ambiente interferem na percepção do espaço.

“Podem ser grossas e pesadas e expressar uma distinção clara entre um ambiente interno e controlado e o espaço externo do qual aquele é isolado. Elas podem ser finas ou mesmo transparentes e tentar fundir o interior com o exterior.” (CHING, pág. 13, 2006)

Somam-se a isso outros tópicos tratados pelo autor, como a teoria das cores, através da qual quando aplicadas em paredes, por exemplo, pode-se afirmar que cores leves e quentes transmitem aconchego e cores claras e frias parecem ampliar o local, enquanto cores escuras transmitem sensação de intimidade e proteção. As relações de proporção entre os elementos componentes de um espaço, a sensação de grandeza que é baseada na escala humana, também devem ser consideradas quando da concepção e qualificação de um ambiente.

Além disso, o dimensionamento de um ambiente tem de ser correto para que funcione da melhor maneira, sem desgastes ou desconfortos físicos. O cuidado com os materiais empregados para alcançar tais níveis de conforto (térmico, luminoso e acústico) também precisa estar presente, pois, assim como fazemos associações de sensações já vividas com conforto, associamos imagens e materiais à essas sensações, logo ligando-os ao conforto.

A presença da cozinha gourmet junto a alguns dos ambientes de refeição torna necessário o dimensionamento de um balcão de serviço onde os pratos serão finalizados pelo chef que acompanha o grupo, incluindo os itens básicos de uma cozinha (forno, fogão, geladeira e cuba). Para tal podemos tomar como base as ilustrações e tabelas retiradas do livro Dimensionamento Humano para Espaços Interiores. A tipologia que melhor se encaixa na proposta é a em que alguns usuários podem sentar-se junto ao balcão.

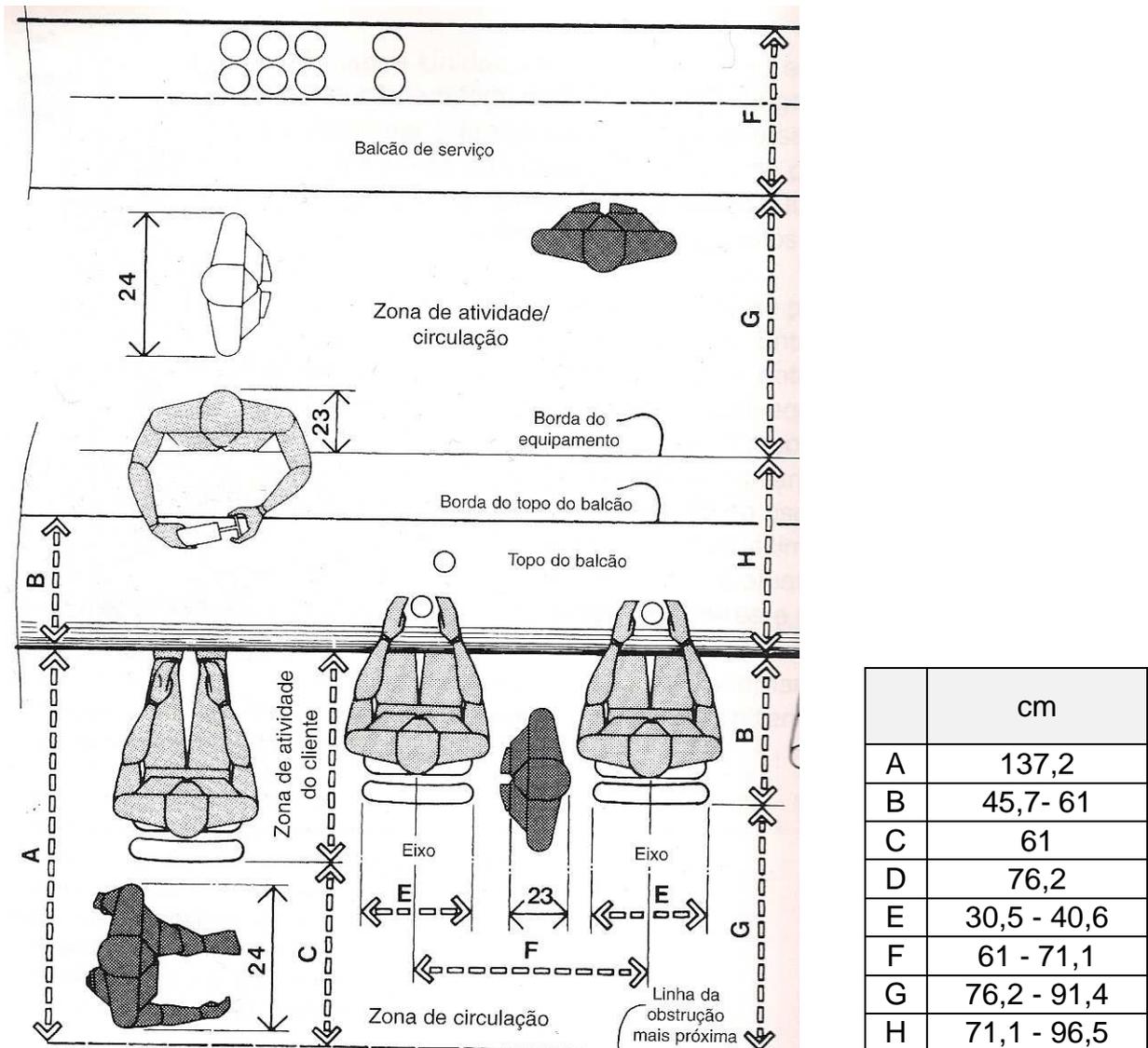


FIGURA 8 - PLANTA COM LEGENDA CONTENDO AS DIMENSÕES. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)

O espaço de refeições em si tem como base a zona individual ótima que consiste na porção de mesa necessária para que cada usuário possa realizar sua refeição de maneira confortável. É do conjunto dessas zonas e da definição da tipologia de circulação em torno da mesa e dos apoios necessário que obtém-se as medidas básicas do local.

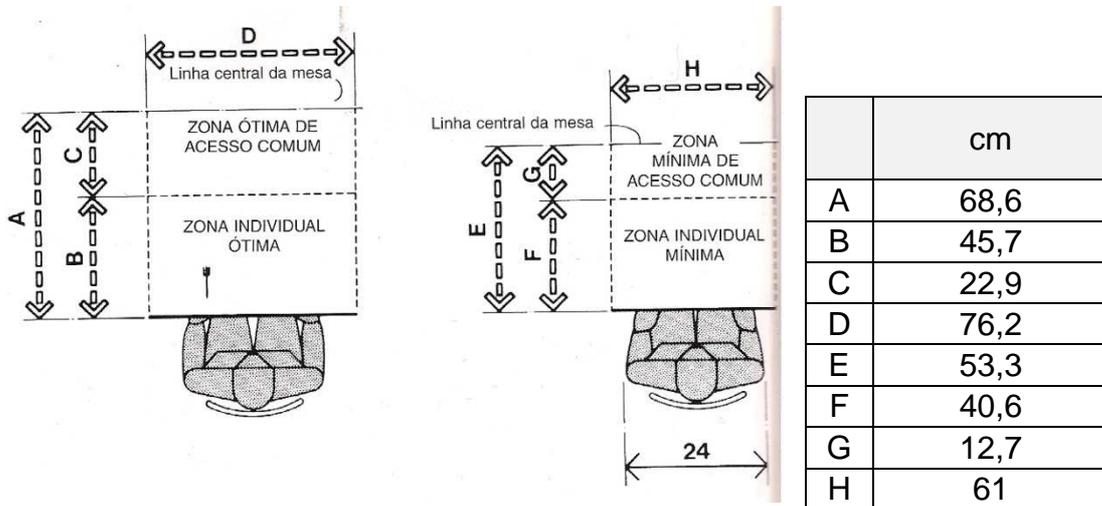


FIGURA 9 – ZONAS INDIVIDUAIS ÓTIMA E MÍNIMA. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)

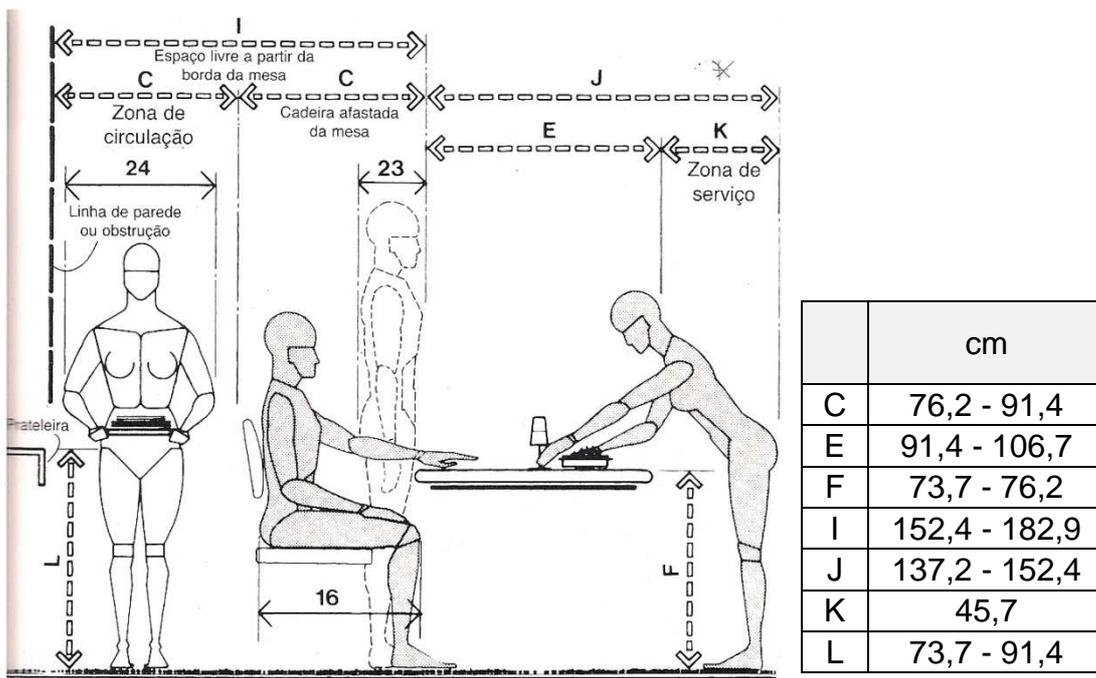


FIGURA 10 - ÁREAS DE CIRCULAÇÃO AO REDOR DA MESA. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)

A área destinada ao estar segue os padrões de dimensionamento residenciais, pois seu principal intuito é a interação mais direta entre as pessoas.

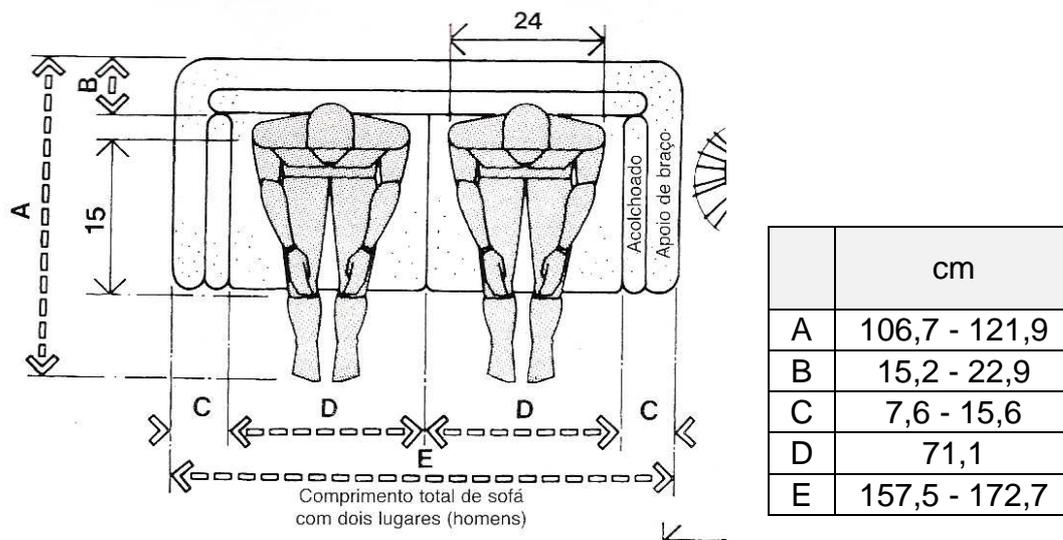


FIGURA 11 - DIMENSIONAMENTO ASSENTOS DE ESTAR. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)

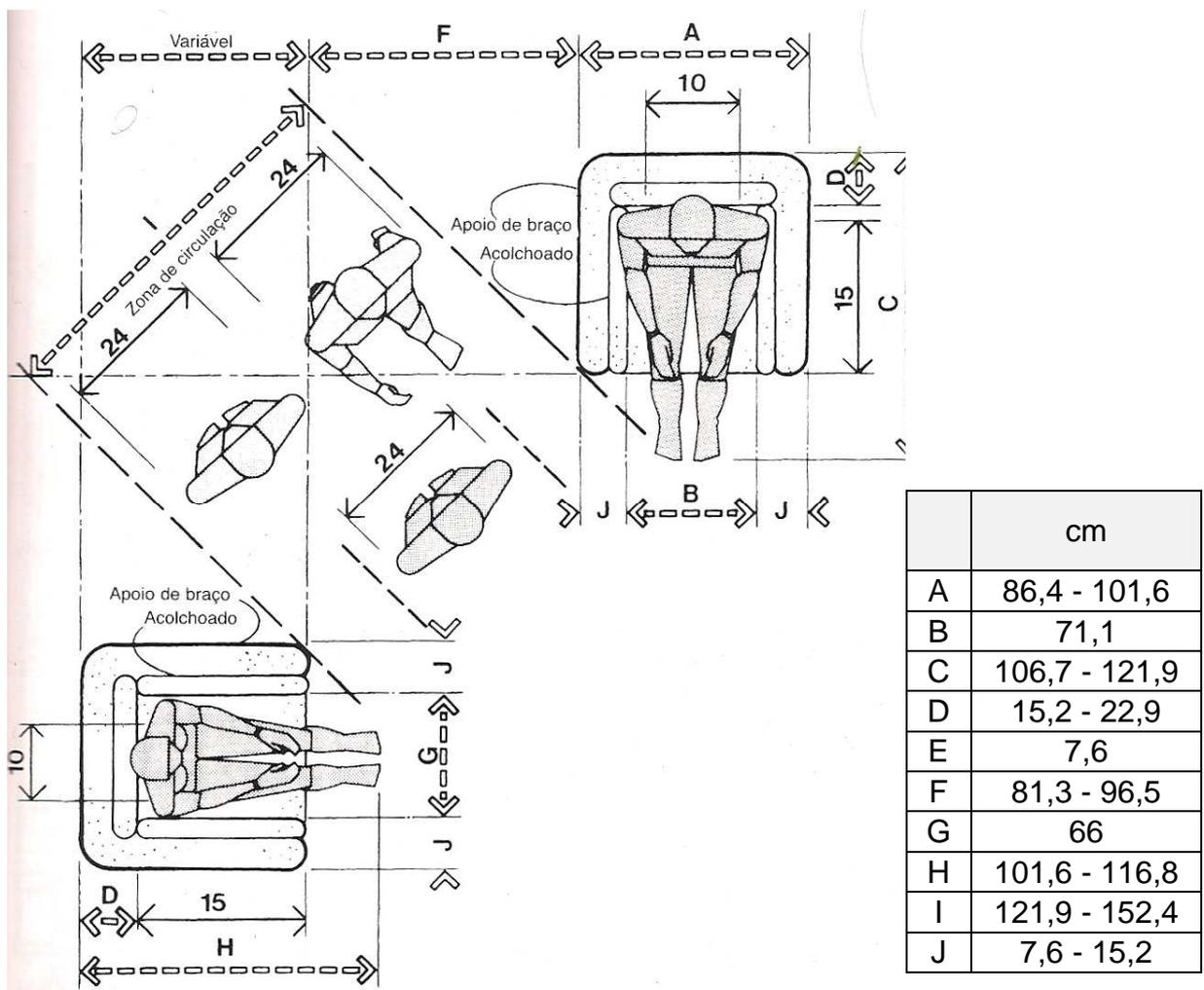


FIGURA 12 - DIMENSIONAMENTO ASSENTOS DE ESTAR 02. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)

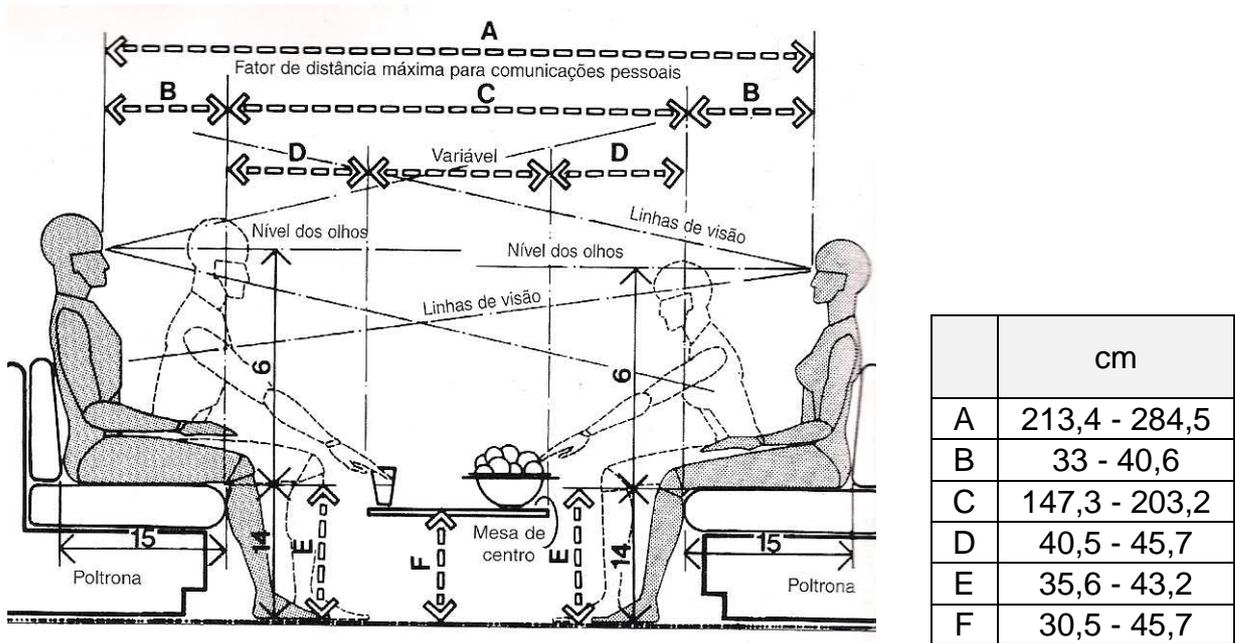


FIGURA 13 - CIRCULAÇÕES EM ESPAÇOS DE ESTAR E DISTÂNCIAS ASSENTO/MESA DE CENTRO CONFORME USO. FONTE: PANERO; ZELNIK (2002)

3. ESTUDOS DE CASO

O estudo de casos correlatos apresentado a seguir necessita de certa abstração devido à inexistência de estabelecimentos que sigam o mesmo programa e dimensionamento, por isso necessitou-se fragmentar os estudos. A maioria dos restaurantes desenvolvem-se em grandes salões, alguns com espaços mais privados, que remontam à tradição das *cabinets particuliers* dos restaurantes parisienses do séc. XVIII. É essa certa privacidade que encontramos nos correlatos internacionais: Restaurante do Parque Linear de Sichang e Les Cols. Além disso, a integração de ambos os exemplos com o entorno merece também destaque. O exemplo local, La Mia Cucina, é o que tem o conceito mais semelhante com o proposto, atendendo a pequenos grupos, em um espaço com características mais residenciais, contudo, é a adaptação de um espaço, não sendo o ideal para se seguir em um projeto e demonstrando a carência de espaços realmente projetados para esse conceito. É o que se nota também em outros correlatos, estudados mais superficialmente, a exemplo do restaurante Chez Nous Chez Vous, em Paris, e From The Gallery, em São Paulo.

3.1 SICHANG PARK RESTAURANT – KUNSHAN

3.1.1. FICHA TÉCNICA

Arquitetos: Pu Miao - Miao Design Studio, Jiang Niqing – Hanjia Design Group

Local: Kunshan, China

Ano: 2012

Área: 569,00m²

3.1.2. CONTEXTUALIZAÇÃO

Situado dentro do Parque Linear Sichang, dentre os correlatos selecionados este exemplo apresenta características relevantes como acesso velado, e a abertura para uma visual específica que se encaixam no conceito do projeto proposto para o Trabalho Final de Graduação.

A proposta de PuMiao busca criar um espaço contemporâneo, respeitando, contudo, a cultura local. A justaposição dos jardins exteriores com os espaços de jantar reforça a relação entre público e privado, característica tradicional da cultura chinesa. É também nesses jardins que o arquiteto referencia a tradição de cultivo de gêneros da região em que o restaurante está inserido.

3.1.3. IMPLANTAÇÃO

A implantação do edifício tira partido do entorno existente. Ele abre-se para a paisagem do lago existente, exaltando a beleza natural do local e negando a visual que dá para a área residencial, sem, porém, fazer isso de maneira agressiva, tanto por sua escala e gabarito quanto pela existência dos jardins na porção leste.

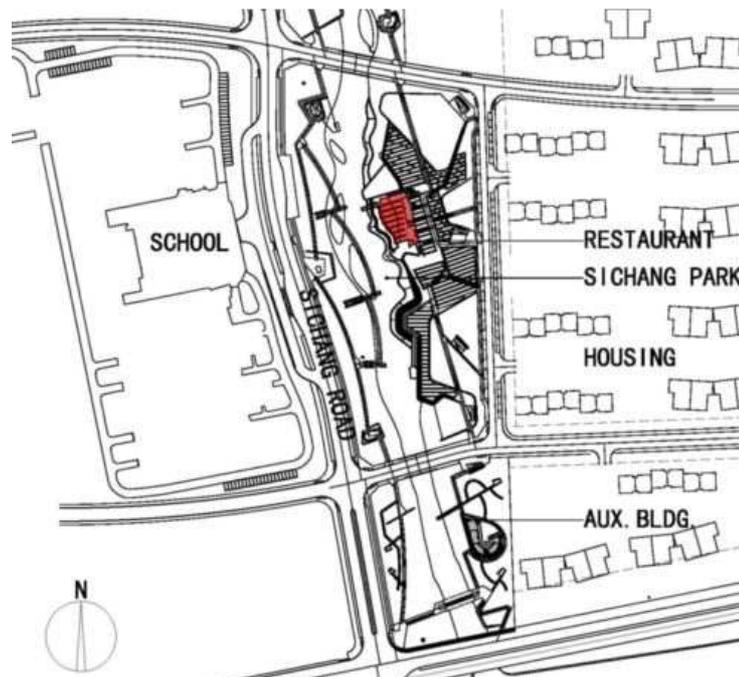


FIGURA 14– IMPLANTAÇÃO FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHDAILY (2013)

3.1.4. ACESSOS

A opção pelo acesso principal não na fachada mais óbvia e de maior visibilidade pelo público e sim numa menor e mais velada, faz com que espaços de refeição não sejam tão evidentes devido à presença de um generoso hall contribuindo para que a proposta torne-se mais intimista, trazendo certo ar de mistério e privacidade. O acesso de serviço localiza-se na fachada leste e por seguir o padrão de aberturas desta empena fica quase imperceptível para o público.



FIGURA 15 - VISTA DO ACESSO PRINCIPAL, LOCALIZADO NA FACHADA SUL. FONTE: ARCHDAILY (2013)



FIGURA 16 - VISTA DO ELEVADOR DE SERVIÇO, DA ESCADA DE EMERGÊNCIA E DO ACESSO DE SERVIÇO, LOCALIZADOS NA FACHADA LESTE. FONTE: ARCHDAILY (2013)

3.1.5. PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO

TABELA 5 - PROGRAMA SICHANG PARK RESTAURANT. FONTE: AUTOR (2013)

Setor	Ambiente	Área	Porcentagem
Público	Hall; Nichos e Salão 1º pavimento; Salão 2º pavimento; Varandas;	480	84,50%
Apoio Público	Instalações Sanitárias	14	2,50%
Serviços	Cozinha	70	13%

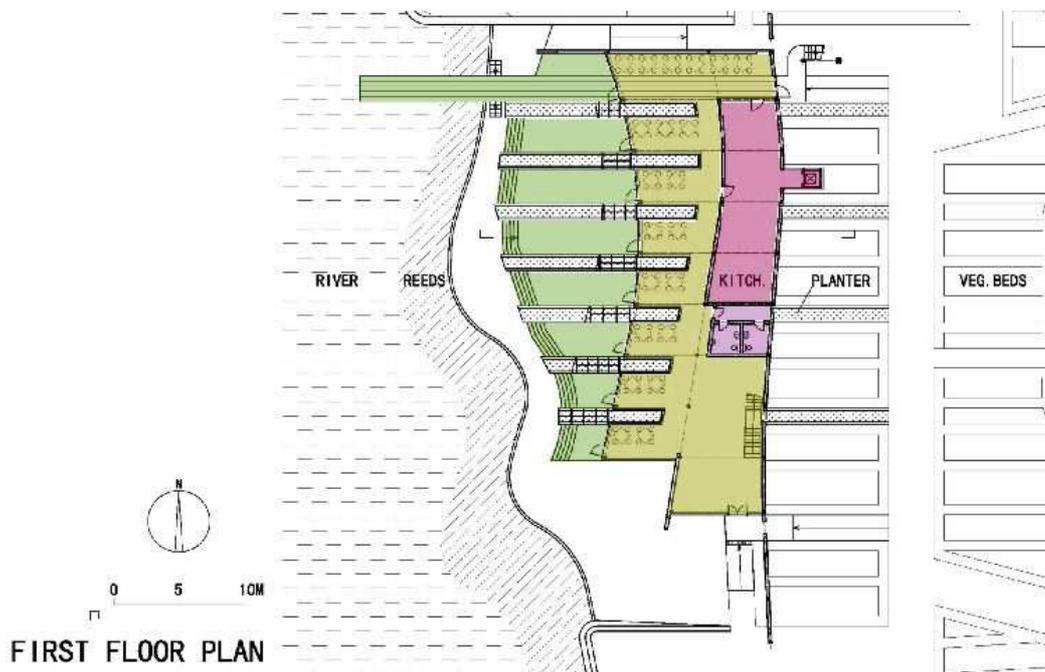


FIGURA 17 - PLANTA PRIMEIRO PAVIMENTO. FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHDAILY

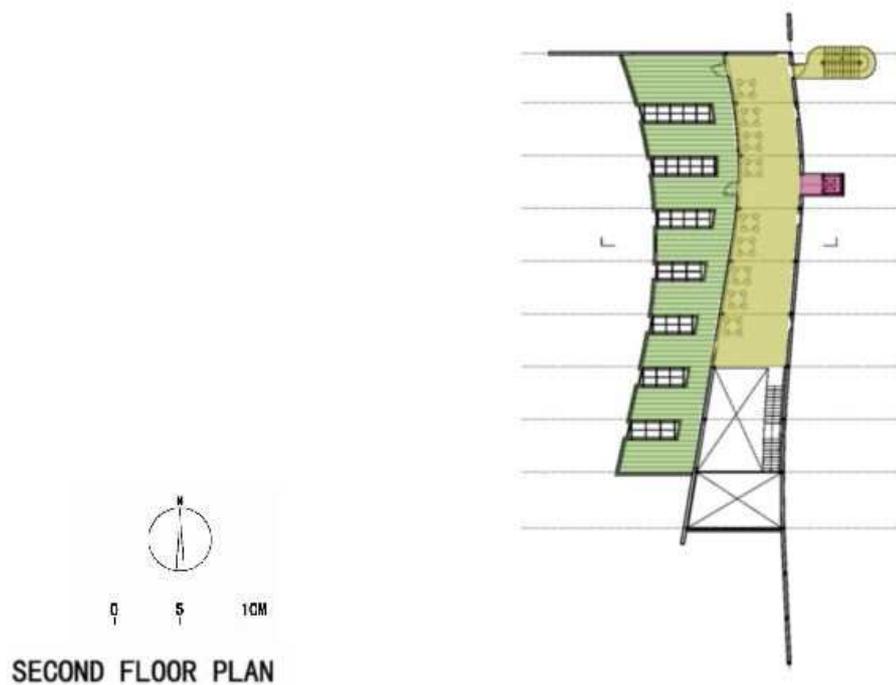


FIGURA 18 - PLANTA SEGUNDO PAVIMENTO. FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHDAILY

No primeiro pavimento as mesas encontram-se dispostas de maneira mais reservada, não em um grande salão, mas em espaços menores entremeados por jardins e abertos para a visual da paisagem do lago. Essa configuração em nichos permite um convívio mais íntimo e despojado entre os usuários de cada porção, com uma percepção do espaço distinta da comum nos restaurantes, em que os comensais se concentram em um único salão em que a falta de privacidade afeta a relação entre as pessoas. A tipologia encontrada no segundo pavimento, contudo, é outra, com as mesas dispostas em um único ambiente, seguindo o padrão da maioria dos restaurantes. Já nas varandas voltamos a encontrar certa divisão, conforme a separação dos espaços do primeiro pavimento, tendo também como barreira visual a vegetação que cresce pela estrutura metálica.



FIGURA 19 - VISTA INTERNA DO HALL PRINCIPAL, A PARTIR DO SEGUNDO PAVIMENTO.FONTE: ARCHDAILY (2013)



FIGURA 20- VISTA INTERNA DO VAZIO DE ENTRADA E DA COMPARTIMENTAÇÃO DOS ESPAÇOS DE REFEIÇÃO.FONTE: ARCHDAILY (2013)



FIGURA 21 - VISTA DE UM DOS ESPAÇOS DE REFEIÇÕES, DO JARDIM LATERAL E DA PAISAGEM.FONTE: ARCHDAILY (2013)



FIGURA 22 - VISTA ENTRE OS ESPAÇOS DE REFEIÇÕES COM AS PLANTAS AINDA EM CRESCIMENTO.FONTE: ARCHDAILY (2013)



FIGURA 23 - VISTA DO SALÃO SUPERIOR E DOS TERRAÇOS SOBRE OS ESPAÇOS SEMI-PRIVADOS DO PRIMEIRO PAVIMENTO.FONTE: ARCHDAILY (2013)

3.1.6. FLUXOS E CIRCULAÇÕES

Ao entrar no restaurante o usuário depara-se com um generoso hall de entrada, com pé direito duplo que dá acesso tanto ao salão superior quanto aos espaços mais privados do primeiro pavimento. A hierarquia que surge entre o hall e os demais ambientes reforça a ideia de intimismo presente nas áreas de refeições. Os fluxos de circulação de usuários e funcionários se concentram na faixa mais próxima à cozinha criando um eixo desde a entrada principal até a de serviço, o que se repete também no segundo pavimento. O serviço de mesa do salão maior é atendido por um elevador que tem acesso direto de dentro da cozinha. A escada de emergência localiza-se na mesma posição do acesso de serviço.

3.1.7. ABERTURAS E FECHAMENTOS

O tratamento das fachadas se dá de maneira bem distinta. As superfícies que ficam orientadas a oeste e sul têm predomínio de aberturas em relação aos fechamentos. A que se encontra em contato com o lago abre-se para a paisagem, proporcionando visuais para os usuários tanto do salão superior quanto dos espaços mais privados do primeiro pavimento. Seguem o mesmo padrão as superfícies que dividem os espaços de refeições dos jardins que os entremeiam, tendo como diferencial a presença da vegetação que torna esses espaços mais privados, proporcionando aos seus usuários mais conforto e privacidade. A fachada sul, de acesso principal é toda envidraçada, sem, contudo, deixar o restaurante excessivamente exposto, isso devido à existência do grande hall de entrada. Em contrapartida a fachada leste, voltada para a via, apresenta caráter bem mais sólido, apenas com aberturas verticais de caráter funcional para iluminação e ventilação da área da cozinha, não permitindo que os transeuntes percebam que a edificação se trata de um restaurante. A superfície norte tem tratamento semelhante em que o fechamento predomina sobre as aberturas, apresentando entretanto aberturas no sentido horizontal.



FIGURA 24 - VISTA DO TERRAÇO SUPERIOR, DOS JARDINS E DAS SALAS DE REFEIÇÕES LOCALIZADOS NA FACHADA OESTE.FONTE: ARCHDAILY (2013)



FIGURA 25 - VISTA DA FACHADA NORTE.FONTE: ARCHDAILY (2013)

3.2. LES COLS – OLOT

3.2.1. FICHA TÉCNICA

Arquitetos: RCR Arquitectes

Local: Olot, Espanha

Ano: **????**

Área: 1890m²

3.2.2. CONTEXTUALIZAÇÃO

Situado no município de Olot, província de Girona, na Espanha, entre características relevantes deste exemplo é possível destacar a integração com o entorno e com a natureza, as preocupações com a atmosfera e escala, além de suas formas e materiais, indo de encontro ao conceito do projeto proposto para o Trabalho Final de Graduação.

O estudo se atém apenas a um dos pavilhões do Restaurante Le Cols que além do pavilhão de banquetes, objeto de análise, possui um destinado à hospedagem e um casarão antigo com um anexo onde funciona o restaurante original, além de jardins e hortas e são cultivados alguns dos produtos utilizados no preparo dos alimentos, tendo todas as intervenções sido feitas pela RCR Architectes.

A proposta do grupo de arquitetos resulta num ambiente contemporâneo e puro e segue a filosofia do restaurante de que a culinária oferecida está enraizada na terra e na paisagem ao seu redor. A existência da edificação não agride visualmente o meio. A interferência dos canteiros de árvores no salão além de trazer a natureza para dentro do espaço rompe com a sensação de um grande espaço impessoal, deixando o ambiente agradável para receber grupos dos mais diversos tamanhos, mais um exemplo da criação de nichos.

3.2.3. IMPLANTAÇÃO

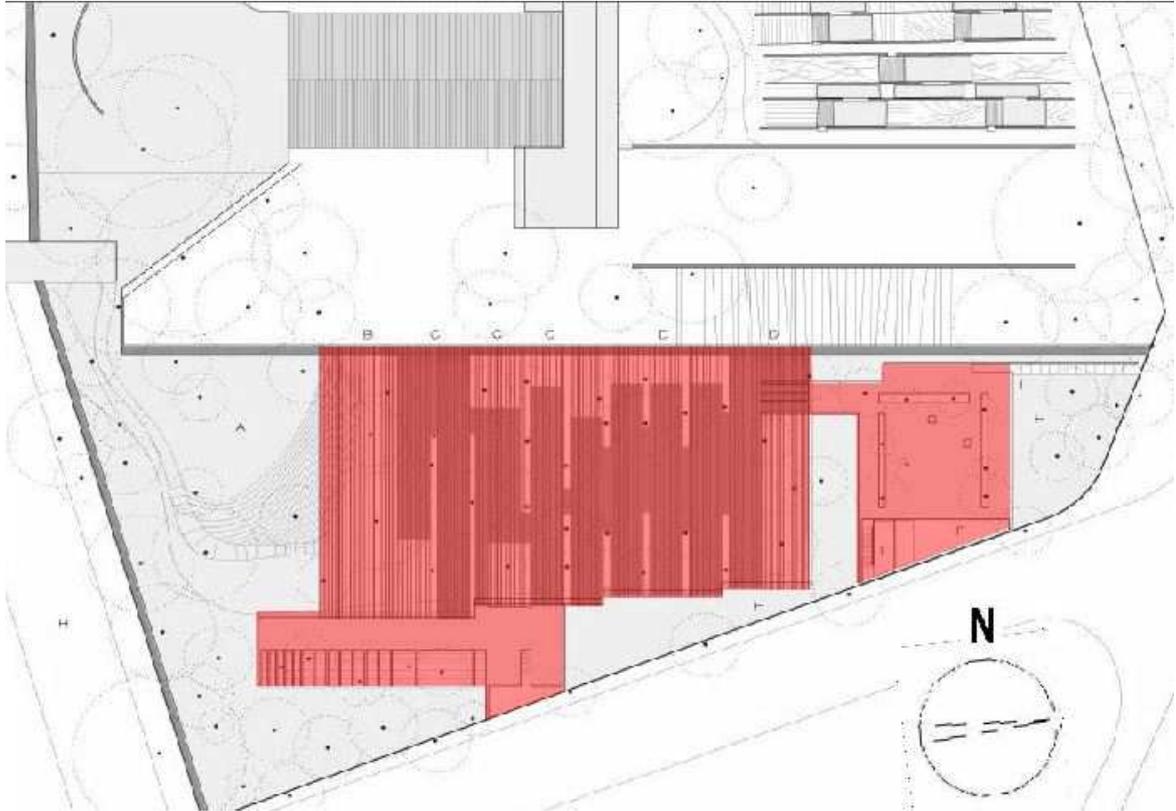


FIGURA 26– IMPLANTAÇÃO. FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHITETURALREVIEW (2013)

O edifício está implantado em um terreno com 3 testadas e o projeto tira partido disso para setorizar seus acessos. A construção está inserida em um corte feito na topografia do terreno, o que diminui a interferência do pavilhão no meio além de dar aos espaços caráter mais privado. As áreas de apoio tanto ao público quanto de serviços encontram-se enterradas nos taludes laterais, não ficando, dessa forma, evidentes.

3.2.4. ACESSOS

Os acessos ao pavilhão são independentes para cada setor. Público, funcionários e carga e descarga chegam ao edifício por diferentes testadas.

O acesso dos comensais é feito pela fachada sul através de um caminho que se bifurca e leva ou ao restaurante ou ao pavilhão de banquetes, sem, porém, existir neste algum tipo de marcação de entrada, é o desenho do piso que conduz o usuário. A cozinha possui dois acessos, um na porção norte e outra na leste.



FIGURA 27 - VISTA DO ACESSO PRINCIPAL. FONTE: LESCOIS (2013)

3.2.5. PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO

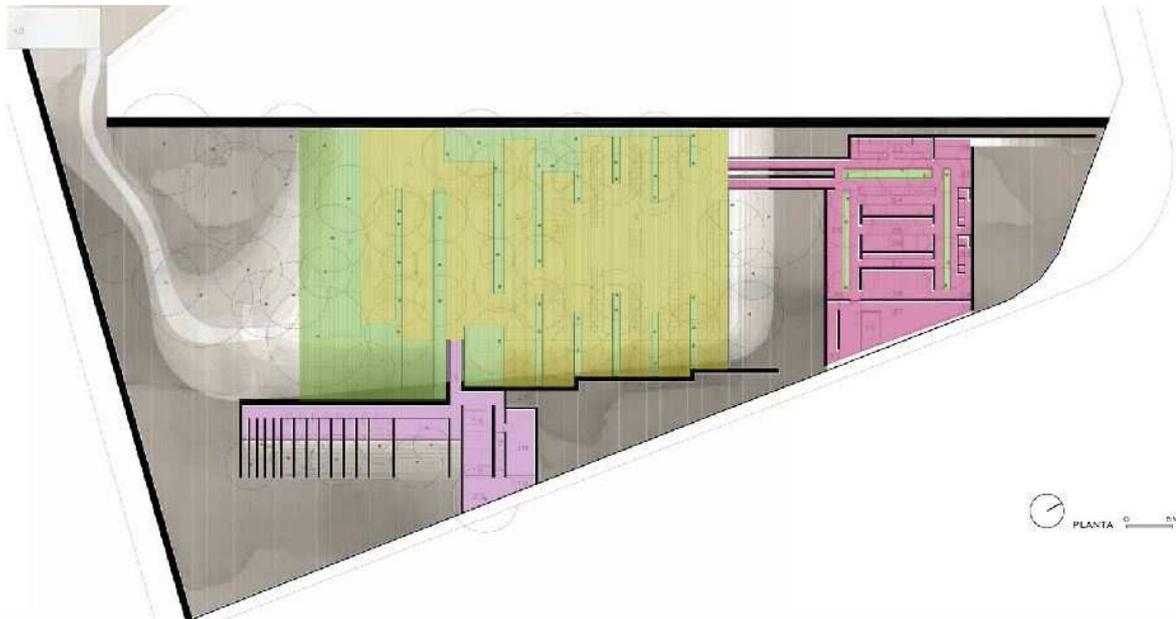


FIGURA 28 – PLANTA SETORIZADA. FONTE: AUTOR (2013) SOBRE BASE ARCHITETURALREVIEW

TABELA 6 - PROGRAMA LES COLS. FONTE: AUTOR (2013)

Setor	Ambiente	Área	Porcentagem
Público	Pavilhão; Jardins	1284	70%
Apoio Público	Instalações Sanitárias; Chapelaria	179	10%
Serviços	Cozinha: pré-preparado; preparo; cocção; despensa seca; câmaras refrigeradas; doca; vestiários	347	20%

Por ser uma estrutura independente do outro restaurante, o pavilhão de banquetes conta além do salão e da área de apoio ao público com uma cozinha industrial completa. Todo o pavilhão é entremeado por jardins e canteiros, demarcados por cortinas plásticas e dispostos de maneira a não isolar inteiramente

nenhuma área da outra. São esses elementos que humanizam o espaço, apesar de suas dimensões, tornando cada porção mais aconchegante, retomando escalas menores, mesmo atendendo um grande número de pessoas.

3.2.6. FLUXOS E CIRCULAÇÕES

Devido à separação dos acessos por setores bem definidos consequentemente os fluxos se dão de maneira também organizada. Os únicos fluxos a se cruzarem são entre os comensais e garçons dentro do grande salão, que pela existência dos pátios não cria um eixo linear de circulação.



FIGURA 29 - VISTA DOS CORREDORES DE ACESSO COZINHA/SALÃO. FONTE: LESCOIS (2013)



FIGURA 30 - VISTA DO CORREDOR DE ACESSO SALÃO/APOIO PÚBLICO. FONTE: LESCOIS (2013)

3.2.7. ABERTURAS E FECHAMENTOS

O edifício se caracteriza por ter três de suas fachadas com predominância quase total de superfícies opacas sobre translúcidas. A fachada oeste, de divisa com o restante do complexo é totalmente opaca. A iluminação do espaço de banquetes é resolvida através da cobertura dupla com camada superior translúcida de vidro serigrafadosobre as estruturas metálicas e pelos pátios internos, pois a única fachada exposta, sul, mesmo sendo toda translúcida não supriria as necessidades lumínicas do local. Os fechamentos existentes nos pátios que entremeiam o salão são feitos de plástico utilizado em estufas agrícolas. São eles que protegem os usuários das intempéries que poderiam afetar o espaço por conta das aberturas existentes na cobertura.



FIGURA 31 - VISTA DO SALÃO E SUAS DIVISÕES, À ESQUERDA FACHADA OESTE. FONTE: LESCOLS (2013)



FIGURA 32 - VISTA DOS FECHAMENTOS EM PLÁSTICOS DE TENDAS AGRÍCOLAS. FONTE: LESCOLS (2013)

A área da cozinha recebe iluminação e ventilação através de aberturas semelhantes às do salão, porém com fechamento em placas de vidro. Já as áreas de apoio públicas onde se encontram os sanitários recebem tanto iluminação zenital em sua circulação como através de grandes aberturas em cada compartimento que dão de frente para uma superfície inclinada de talude que bloqueia o contato direto com o ambiente externo e com a via. Mesmo com a iluminação abundante, seja pela cobertura de vidro translucido, seja pelas cortinas de material plástico ou pelos panos de vidro transparente, as soluções encontradas em nenhum momento tornam os espaços expostos em demasia.



FIGURA 33 - VISTA ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO COZINHA. FONTE: LESCOLS (2013)



FIGURA 34 - VISTA ILUMINAÇÃO ZENITAL CORREDOR INSTALAÇÕES SANITÁRIAS. FONTE: LESCOLS (2013)



FIGURA 35 - VISTA INTERNA INSTALAÇÕES SANITÁRIAS/ TALUDE FACHADA LESTE. FONTE: LESCOIS (2013)

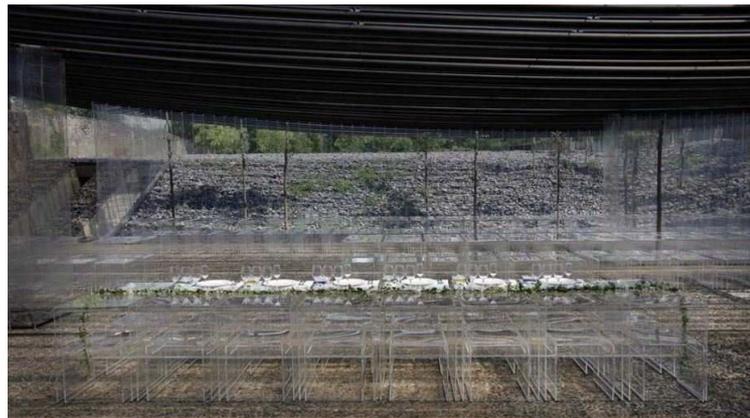


FIGURA 36 - VISTA TALUDE VIA FACHADA LESTE. FONTE: LESCOIS (2013)

3.2.8. ESTRUTURA E MATERIAIS

A estrutura tubular de aço da cobertura se apoia em duas grandes paredes sólidas de pedra, de maneira a dar a sensação de se estar flutuando. Entre os principais materiais utilizados estão o aço, o vidro, o plástico, e pedras em diferentes granulações. O vidro repete-se no mobiliário ao se juntar ao acrílico para criar as peças mais neutras possíveis, que não criem interferências no espaço. A presença constante das pedras, tanto nos pisos, quanto paredes e taludes, ultrapassando os limites entre interno e externo reforça essa relação do edifício com o entorno e da natureza invadindo o local.

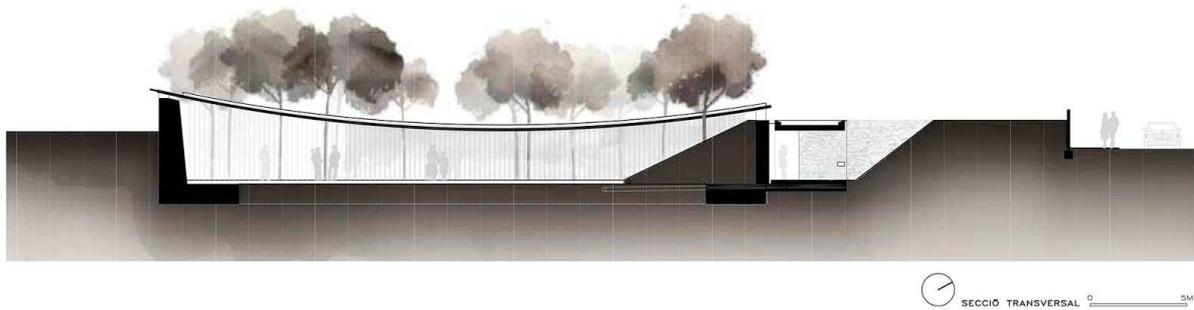


FIGURA 37 - CORTE ESQUEMÁTICO - PAREDES ESTRUTURAIS E COBERTURA. FONTE: ARCHITETURALREVIEW

3.4. LA MIA CUCINA

3.3.1. FICHA TÉCNICA

Arquitetos: Adaptação feita sem envolvimento de arquitetos

Local: Curitiba, Brasil

Ano: 2009

Área: 45m²

3.3.2. CONTEXTUALIZAÇÃO

Localizado na cidade de Curitiba, bairro Mercês, em questão de conceito, este muito se aproxima do proposto pelo trabalho. Mesmo com a existência da placa na fachada sua interferência no entorno não é evidente pois funciona numa edificação originalmente concebida para fins residenciais. Diferente dos outros exemplos analisados esse caracteriza por ser uma adaptação. O restaurante se apropria de uma porção do pavimento térreo da moradia do *chef*, que antes cumpria a função de salas de estar, jantar, copa e cozinha.

Segundo o chef Marcos Fábio Carvalho, proprietário do restaurante, os clientes costumam permanecer mais tempo no local do que o comum em restaurantes normais. Ele acredita que os usuários sintam-se mais à vontade por estarem em um ambiente com características domésticas e por ser o único grupo atendido.

Integrante do movimento SlowFood, as preocupações com as matérias-primas, desde sua produção, estão presentes. Temperos e ervas frescas são cultivados no próprio local, ficando a vista de todos os comensais.

3.3.3. ACESSOS

O acesso de clientes e do dia-a-dia da casa é compartilhado, exceto durante o horário de funcionamento do restaurante, quando os demais moradores acessam a residência por uma entrada adjacente. Mesmo com a placa indicativa na fachada, o caráter de privacidade do restaurante se mantém já que não existem outros elementos que levem os transeuntes a perceberem sua presença no local. Contudo, a paisagem é impessoal e de certa forma árida e hostil, não havendo integração entre os edifícios e o meio.



Figura 38 - VISTA DA FACHADA E DOS ACESSOS. FONTE: O AUTOR (2013)

3.3.4. PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO

O programa resume-se em poucos espaços, todos interligados, setorizados pela mobília. Contudo a cozinha não segue as normas exigidas pela vigilância sanitária, possuindo caráter doméstico, mesmo sendo atualmente utilizada somente para fins profissionais. O espaço existente atende a jantares, almoços e aulas para até 18 pessoas. Em frente à cozinha encontra-se a adega, onde são oferecidos vinhos tanto para as próprias ocasiões quanto para venda. Como apoio aos clientes existe um único lavabo e o *boudoir*. A presença da televisão no ambiente reforça ainda mais o caráter doméstico e aconchegante. Anteriormente o espaço contava com um sofá, caracterizando um ambiente de estar, contudo ele foi substituído por mais uma mesa de refeições para poder atender maior número de pessoas.

Por servir cardápio fechado a cada evento as áreas de armazenagem de gêneros são bastante reduzidas, restringindo-se aos ingredientes necessários para o preparo dos pratos já determinados. É também nessa área que ficam armazenados todos os utensílios e peças de apoio para o funcionamento da cozinha com algumas peças em exposição e o restante acondicionado nos armários existentes.

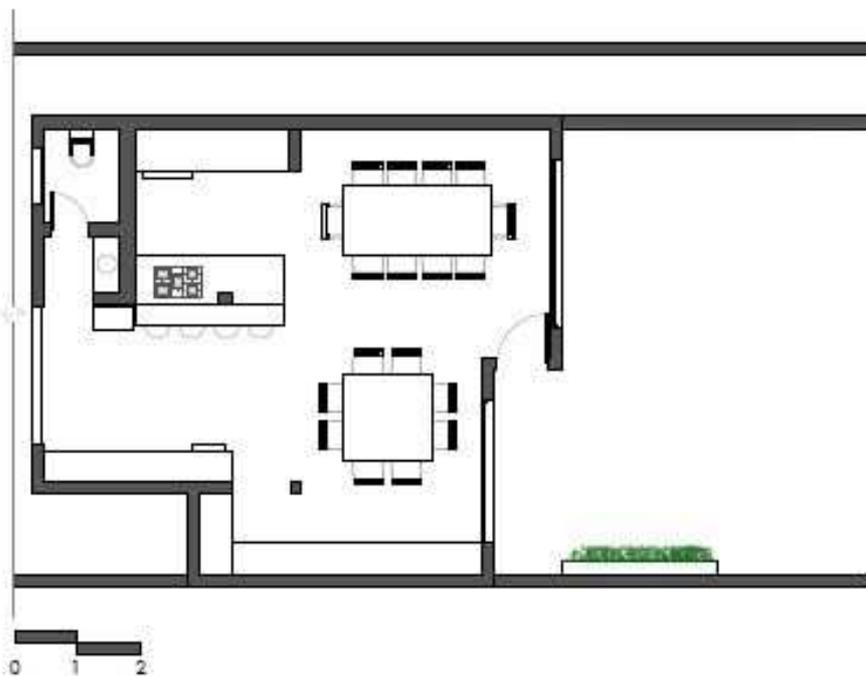


Figura 39 - PLANTA ESQUEMÁTICA. FONTE: O AUTOR (2013)



FIGURA 40 - HORTA VERTICAL COM ERVAS E TEMPEROS. FONTE: AUTOR (2013)



FIGURA 41 - MESA DE REFEIÇÕES 01 FONTE: AUTOR (2013)



FIGURA 42 - MESA DE REFEIÇÕES 02 FONTE: AUTOR (2013)



FIGURA 43 - COZINHA. FONTE: AUTOR (2013)



FIGURA 44 - BANCADA COZINHA. FONTE: AUTOR (2013)



FIGURA 45 - ADEGA. FONTE: AUTOR (2013)

3.3.5. FLUXOS E CIRCULAÇÕES

Os fluxos e circulações ocorrem de maneira bem livre já que apenas um único grupo de pessoas é atendido no local por turno. O *chef* geralmente trabalha sozinho e durante a preparação dos alimentos e se restringe à área da cozinha em si. Já os clientes, além de ocupar a área das mesas concentram-se também na bancada em frente ao fogão, podendo dessa maneira ver toda a preparação dos pratos.

3.3.6. ABERTURAS E FECHAMENTOS

Por fazer uso de uma estrutura inicialmente residencial o tratamento de fachada e as aberturas e fechamentos seguem o padrão inicial. Mesmo tendo aberturas relativamente generosas todas dão para áreas cobertas, comprometendo assim a ventilação e iluminação naturais do local.

3.3.7. ESTRUTURA E MATERIAIS

Durante a reforma para adaptação do espaço foi necessária a inclusão de uma viga metálica, hoje revestida em dry-wall, para poder haver a remoção de dois pilares que ficariam no centro do espaço. No mais segue padrões comuns de vigas e pilares em concreto armado e fechamentos em alvenaria de tijolos de barro com revestimento. Tanto os materiais de acabamento quanto o mobiliário apresentam características bastante residenciais. A iluminação existente cria uma atmosfera aconchegante, a área de trabalho, por necessidades técnicas, possui maior intensidade de luz, tornando-se assim um ponto de destaque.

3.4. Outros Casos

Outros exemplares estudados durante o processo merecem destaque em alguns pontos. O primeiro é o Che Nous Chez Vous, situado em Paris mas comandado pelo casal de chefs brasileiros Celia Miranda e Gustavo Mattos. O casal atende os clientes na própria casa utilizando as salas de estar, jantar e a cozinha do dia-a-dia, contudo esta tem estrutura profissional para um restaurante de pequeno porte, utilizando-se de tecnologias e materiais industriais. Os grupos recebidos são de até 10 pessoas, sendo oferecido apenas um jantar por noite.



FIGURA 46 - VISTA DA COZINHA E DA MESA. FONTE: CHEZ NOUSCHEXVOUS (2013)



FIGURA 47 - VISTA A PARTIR DO BALCÃO DA COZINHA PODENDO SE ENXERGAR O ESCRITÓRIO E A SALA DE ESTAR DO CASAL. FONTE: ANNA RAMALHO (2013)

O segundo caso é o restaurante From The Gallery, em São Paulo que também utiliza uma edificação com caráter inicialmente residencial, porém funcionando hoje apenas com fins comerciais. A presença de uma única mesa, mesmo que de grandes dimensões, integrada à cozinha e próxima a um ambiente de estar reforça a atmosfera intimista e a escala residencial. Outras características podem ser citadas, como a iluminação suave e aconchegante e a vista para um jardim de inverno, fazendo referência ao meio externo sem deixar o ambiente à mostra.



FIGURA 48 – VISTA EM DETALHE DA COZINHA FONTE: FROM THE GALLERY (2013)



FIGURA 49 - VISTA DA MESA E DA COZINHA. FONTE: FROMTHEGALLERY (2013)



FIGURA 50 - VISTA DA MESA A PARTIR DA ÁREA DE ESTAR E ADEGA. FONTE: FROM THE GALLERY (2013)



FIGURA 51 - VISTA DA ÁREA DE ESTAR E DA ADEGA. FONTE: FROM THE GALLERY (2013)

3.5. CONCLUSÕES

Entre os casos apresentados o Sichang Park Restaurant, na China e o Les Cols, na Espanha, são os que possuem maiores qualidades, apresentando melhores soluções técnicas e estéticas, com partidos mais evidentes, integração interior/exterior mais sólida, ambientes mais qualificados. São o mais próximo que se encontrou unindo boa arquitetura com o conceito explorado durante a pesquisa. Porém, mesmo possuindo configurações espaciais que valorizam o convívio em grupos menores essa separação não é efetiva, não existem espaços destinados ao estar e as cozinhas seguem o padrão normal dos restaurantes, estando isoladas.

Já casos como o La Mia Cucina, em Curitiba, apesar de apresentar uma estrutura mais próxima do proposto, com a cozinha integrada ao ambiente de refeições, anteriormente com um espaço de estar e possuir atmosfera agradável é fruto de adaptação de uma edificação residencial. Preocupações com implantação, relação com entorno, integração interior/exterior, conforto ambiental e mesmo dimensionamento de ambientes, ficam comprometidas principalmente por limitações espaciais. O Chez Nous Chez Vous, em Paris, tem a mesma proposta, utilizando dependências residenciais, todavia, a cozinha e o espaço de refeições foram desenvolvidos já com vocação comercial, possuindo estrutura mais profissional, mas mantendo a escala doméstica, garantindo assim a atmosfera intimista da proposta. O item mais relevante em casos como esses, salvo a carência de boa arquitetura em si, é a ambiência presente intimamente ligada com arranjos espaciais, a exemplo da integração dos ambientes e da disposição do mobiliário.

Através dos estudos de correlatos é possível concluir que arquitetonicamente a tipologia restaurante-confraria ainda é pouco explorada e carece de bons exemplos, não tendo sido encontrado nenhum projeto totalmente similar, que atenda mais de um grupo de indivíduos separadamente, com espaço bem qualificado e que permita e incite a permanência por mais tempo.

4. LEITURA DA REALIDADE

4.1. O CENÁRIO CURITIBANO

De acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel-PR), somente na capital paranaense existem cerca de 18 mil estabelecimentos ligados ao setor de alimentação. Um levantamento realizado pela empresa Paraná Pesquisas no ano de 2011 aponta que a realidade de Curitiba segue a mesma linha do restante do Brasil, quase um terço das pessoas come fora todos os dias por motivos de trabalho. Dentre os 660 pesquisados, cerca de 5% come fora aos domingos, transportando isso para números reais tem-se um total de quase 80000 pessoas.

A realização constante de feiras gastronômicas na cidade e seu sucesso afirma o crescente interesse da população pelo assunto. Empório Soho, Gastronomix, Curitiba Restaurant Week, Alto Juvevê Gastronomia são exemplos que podem ser citados. Além disso, começam a surgir eventos como a Feira Mundo Gastronômico a fim de apresentar as novidades e tendências do setor, que aconteceu pela primeira vez em 2012, destinada não apenas ao consumidor final, mas com enfoque nos empresários do ramo.

Em entrevista ao portal Capital Gourmet presidente do Curitiba Convention&Visitors Bureau e Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Positivo, Dario Paixão afirmou que a cena gastronômica curitibana nunca foi tão valorizada. Outro profissional do setor, Celso Freire, renomado por seus empreendimentos Boulevard e Guega Ristorante, já extintos e pelo Zea Mais, além de professor nos cursos do Centro Europeu e da PUC-PR afirma:

O público vai ao bar, ao restaurante por vários motivos. A gastronomia não é só apenas para refeição, mas como uma experiência onde se ouve música, observa tendências, fica antenado a vários detalhes. Não é só a comida, mas o som, a luz, a arquitetura, o cuidado com o ambiente.

O Bairro de Santa Felicidade é, por exemplo, consagrado por sua vocação gastronômica e pelos grandes e tradicionais restaurantes “típicos” italianos. Outros bairros da cidade também possuem concentrações de bares e restaurantes, sem, contudo, haver alguma ligação entre o estilo do local ou da comida. Pode-se citar a região da Praça da Espanha, no Batel, a Rua Itupava no Alto da Rua XV, porém a maioria dos empreendimentos segue a tipologia mais comum dos restaurantes atuais, grandes salões com mesas de dimensões variadas que podem ser unidas dependendo da necessidades, que por maiores cuidados com ambientação que tenham não são espaços que deixem seus usuários realmente à vontade, isso pela presença constante de pessoas desconhecidas.

É em meio a essa realidade que surgem propostas como o La Mia Cucina, do chef Marcos Fábio Carvalho, ainda novas em Curitiba. Ele recebe os clientes em sua própria casa, preparando jantares ou aulas/jantares para grupos entre 6 e 18 pessoas. A atenção total do chef voltada para o grupo faz com que os comensais sintam-se a vontade para desfrutar de todo o momento, desde o preparo, podendo estar junto ao chef na cozinha, conversando na mesa ou na sala de estar, sendo todos os ambientes integrados. Para tal a casa precisou passar por uma reforma de modo a atender as novas necessidades. Nesse mesmo estilo de serviço foram encontrados durante a pesquisa mais dois exemplares, a *chef* Claudia Krauspenhar que oferece jantares na própria casa e os *chefs* Giuliano Hahn e Juliano Marasca, responsáveis pelo comando do Fanny Gourmet, que atende grupos de 6 a 12 pessoas também em ambiente residencial, contudo utilizam a casa apenas para as recepções.



FIGURA 52 - LA MIA CUCINA. FONTE: LA MIA CUCINA (2013)



FIGURA 53 - CLAUDIA KRAUSPENHAR. FONTE: CLAUDIA KRAUSPENHAR (2013)



FIGURA 54 – FACHADA FANNY GOURMET. FONTE: FANNY GOURMET (2013)



FIGURA55 - FANNY GOURMET. FONTE: FANNY GOURMET (2013)

4.2. O TERRENO

O terreno escolhido para ser utilizado na futura proposta de projeto surge da união de três lotes menores. Dois com testada para a Rua Saldanha Marinho e um com testada para a Rua Francisco Rocha. Encontra-se localizado na cidade de Curitiba – Paraná – Brasil, no Bairro Batel e obedece aos critérios de Uso e Ocupação do solo da ZRB – Zona Residencial Batel. A ligação existente entre os três se dá pelos fundos dos lotes menores junto a uma das laterais do maior.



FIGURA 56 - IMAGEM DE SATÉLITE + LOTEAMENTO. FONTE: AUTOR SOBRE BASE GOOGLE MAPS (2013)

A região possui caráter predominantemente residencial, contudo pontos de comércio vicinal e serviços também estão presentes, além de se estar a poucas quadras de vias com caráter bem comercial a exemplo da Av. Vicente Machado. O gabarito das edificações do entorno segue o padrão de até 2 pavimentos e suas vias apresentam arborização, com exceção da Rua Francisco Rocha. Tal realidade condiz com o conceito do projeto e seu caráter mais velado, permitindo se criar uma atmosfera mais intimista na proposta. Além disso, a presença de duas testadas pode

permitir uma melhor setorização e fluxos mais organizados, distinguindo bem acessos de serviços e clientes.

Os lotes de nº predial 2260 e 2280 da Rua Saldanha Marinho apresentam as mesmas dimensões e características, com 363,00m² de área cada e 11,00 metros de testada, já o lote de nº predial 1117 da Rua Francisco Rocha possui 864,00m² de área e 13,00 metros de testada. Os três lotes são de meio de quadra e seus parâmetros construtivos preconizam coeficiente de aproveitamento igual a 1,0, taxa de ocupação de 50% e taxa de permeabilidade de 25% referentes à área total dos lotes, com isso chegamos à um total possível de se construir de 1590,00 m².

Por se localizarem em vias com diferentes hierarquias os terrenos possuem diferenciação em seus usos permitidos, contudo a implantação de um restaurante dependeria da aprovação perante o Conselho Municipal de Urbanismo já que tal classificação de uso não está listada nos itens permitidos.

Na testada da Rua Saldanha Marinho existem vagas de estacionamento nas duas faixas de rolagem de automóveis, já na Rua Francisco Rocha em apenas uma, o fluxo de automóveis nas vias é distinto, sendo mais intenso nesta.



FIGURA 57 - VISTA DA TESTADA DA RUA FRANCISCO ROCHA. FONTE: AUTOR (2013)



FIGURA 58 - VISTA DA RUA FRANCISCO ROCHA E DE UMA DAS TESTADAS. FONTE: AUTOR (2013)



FIGURA 59 - VISTA DAS TESTADAS DA RUA SALDANHA MARINHO. FONTE: AUTOR (2013)



FIGURA 60 - VISTA DAS TRÊS TESTADAS A PARTIR DO CRUZAMENTO DAS RUAS SALDANHA MARINHO E FRANCISCO ROCHA. FONTE: AUTOR (2013)



FIGURA 61 - VISTA DA RUA SALDANHA MARINHO E DE DUAS DAS TESTADAS. FONTE: AUTOR (2013)

5.DIRETRIZES GERAIS DE PROJETO

5.1. CONCEITO

A nutrição não é mais o objetivo principal do consumo de alimentos que cada vez mais contém significados sociais, culturais e simbólicos. As refeições funcionam como um ponto de encontro da comunidade. Os restaurantes têm se firmado como atração turística, locais de lazer e entretenimentos, fazendo parte de uma indústria global que movimenta grandes quantias de dinheiro.

Contudo, em sua maioria os restaurantes existentes não comportam a recepção de grupos de pessoas de maneira confortável e que se possa desfrutar do espaço, tendo que sofrer adaptações pontuais de layout para tal quando necessário. Tais grupos ficam, geralmente, inseridos dentro de grandes salões, junto de mesas com menor número de pessoas, causando por vezes desconforto para os usuários. Soma-se a isso o fato de que os ambientes têm geralmente como foco apenas o momento da refeição em si, não enfatizando todo o processo, desde o preparado, passando pela degustação e o pós-refeição.

Por vezes até mesmo a presença de vários garçons circulando entre os clientes além dos protocolos e restrições comportamentais típicos dos restaurantes podem não deixar seus usuários realmente confortáveis. Estando em ambientes mais reservados e acolhedores e sem tantas interferências externas de pessoas desconhecidas os indivíduos sentem-se mais facilmente pertencentes ao espaço e à atmosfera e conseqüentemente se apropriam de maneira mais honesta, permanecendo por mais tempo.

É através desse conceito atualmente explorado de se cozinhar em casa para pequenos grupos que surge o tema proposto, criar um programa mais complexo, que atenda um maior número de grupos ao mesmo tempo, mas sem perder sua essência. A existência de um Restaurante-Confraria supre a necessidade e desejo dos usuários que buscam tanto ambientes mais reservados, aconchegantes e íntimos para que possam sentir-se à vontade, quanto exclusividade. Além disso, o fato de o padrão das moradias estar cada vez menor não permite que os usuários reúnam dentro de suas próprias casas grupos maiores de amigos e/ou familiares ou

mesmo os que têm espaço optam por realizar tais reuniões fora de casa por comodidade.

Ambientes com cozinhas integradas geram a possibilidade dos usuários prepararem os próprios pratos, tendo o *mise en place* já pronto, vindo de uma cozinha base ou optar pela existência de um *chef de cuisine* junto ao grupo preparando ou ensinando, torna todo o ritual da refeição como um todo de grande importância, desde seu preparo, degustação e pós-degustação. Aliado à cozinha e ao espaço de refeições uma porção dedicada ao estar também merece destaque, criando a sensação de extensão da casa em que após a refeição pode-se reunir mais confortavelmente numa sala para conversar, tomar um café ou descansar. Espaços assim favorecem a reunião em torno da mesa, a típica refeição em família ou com amigos, retomando a dimensão doméstica.

A experiência proposta vai na direção oposta da correria do dia-a-dia. É o conceito do movimento de origem italiana de meados da década de 1990, *Slow Food*. Quer-se que o usuário possa desfrutar tanto dos pratos quanto dos ambientes com calma, sem se sentir pressionado para deixar a mesa livre pois outro grupo de pessoas está à espera ou mesmo porque tem o tempo limitado.

Inserido no contexto urbano, sem as características típicas de restaurantes, com letreiros chamando atenção para sua existência, o Restaurante-Confraria deve gerar curiosidade por si só, por sua forma. Uma proposta que vá ao encontro a uma arquitetura que contemple preocupações técnicas tanto construtivas quanto de conforto térmico e acústico, promovendo um espaço mais agradável aos seus usuários além de melhorar a eficiência energética do edifício, tornando-se menos agressivo e melhor integrado ao meio. Soma-se a isso a preocupação em gerar uma edificação acessível a todos os seus possíveis usuários.

5.2. PROGRAMA

O programa apresentado a seguir foi desenvolvido com base nos conhecimentos adquiridos durante a pesquisa tanto através de literatura como dos estudos de casos correlatos e das normas técnicas existentes. Além disso, levou-se em conta o conceito da proposta e suas peculiaridades. A capacidade máxima do restaurante é para trinta e seis (36) pessoas separadas em três (3) grupos de até doze (12) indivíduos atendidos em espaços separados dotados de cozinha, mesa para refeições, espaço de estar, jardim, horta, funcionando sempre sob o sistema de reserva. Os turnos funcionam sem rotatividade de grupos para que dessa maneira os usuários possam desfrutar do alimento e do espaço por mais tempo. O dimensionamento da cozinha base se diferencia dos demais restaurantes já que é utilizada apenas para o pré-preparo dos alimentos, sendo dessa maneira reduzida.

Setor Público - 63% da área total do projeto

Setor Administrativo –8% da área total do projeto

Setor de Serviços - 29% da área total do projeto

TABELA 7 - PROGRAMA. FONTE: AUTOR (2013)

Ambiente	Descrição	nº pessoas	m²	Quantidade	Sub-Total
Recepção/Secretaria	Recepção de clientes; Agendamento de reservas; Atendimento Geral	1	18	1	18
Gerência	Administração Geral; Controle Financeiro	1	18	1	18
Refeições	Cozinha + Refeições + Estar + Lavabo	12	90	3	270
Adega	Armazenagem de bebidas	x	24	1	24
Cozinha	Armazenagem de gêneros; Pré-preparo de alimentos para posterior finalização nas salas de refeição.	5	50	1	50
Louçaria	Armazenagem de peças com menores usos e que não ficam disponíveis nas próprias salas de refeições.	x	3	1	3
Rouparia	Armazenagem de peças com menores usos e que não ficam disponíveis nas próprias salas de refeições.	x	3	1	3
Lavanderia	Higienização de toalhas, guardanapos, uniformes e outros artigos de tecido utilizados.	1	6	1	6
DML	Armazenagem de produtos de limpeza	x	3	1	3
Doca	Recebimento de mercadorias.	x	x	1	0
Vestiário Funcionários	Vestiário para uso dos funcionários.	23	18	2	36
Horta	Cultivo de ervas, temperos e hortaliças com manejo orgânico para uso na cozinha.	x	x	1	0
Central de Gás	Abastecimento de gás.	x	3	1	3
Depósito de Lixo	Armazenagem do lixo fora do ambiente da cozinha.	x	3	1	3
TOTAL sem circulações					437
TOTAL com circulações (+ 20%)					524,4
Considerando os espaços de estar temos: $524,4/25 = 21$ vagas Desconsiderando os espaços de estar temos: $411,0/25 = 17$ vagas ³					

³ O Decreto 582, de 1990, da Prefeitura Municipal de Curitiba discorre sobre o número de vagas necessário para cada tipo de edificação, segundo o que para restaurantes é necessária 1 vaga para cada 25m² de construção. Contudo, a tipologia dos encontrados nos restaurantes não contempla as áreas de estar para cada grupo de pessoas, surge aí uma contestação sobre a lei, já que a essas áreas de estar são atípicas e excedentes. Considerando então a área decrescida dos espaços de estar chega-se num total de 17 vagas que dá a proporção de 1 vaga para cada 2,88 pessoas, considerando o quadro de funcionários (cerca de 13) e o número total de clientes (36), o que cumpriria a maior parte das legislações compiladas por Mills (1992). Tal mudança de cálculo viabilizaria mais a construção tanto por questões de custo quanto pela reflexão sobre a diminuição da cultura do automóvel.

Para estudar a viabilidade de implantação da proposta no terreno escolhido foi desenvolvido um plano massa contento todas as áreas pertencentes ao programa, buscando já setorizar e definir acessos, tirando partido das condicionantes do local.

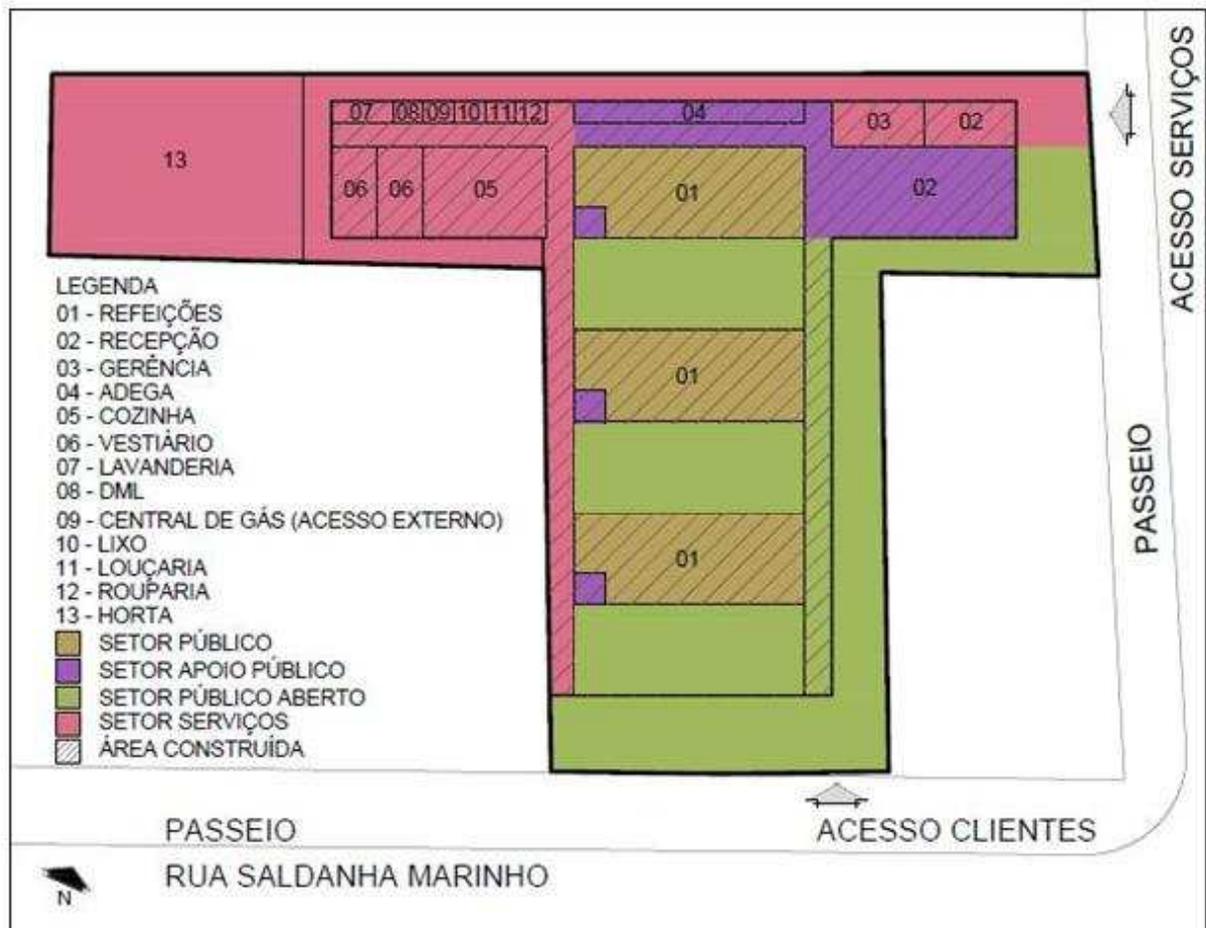


FIGURA 62 - SIMULAÇÃO DE IMPLANTAÇÃO. FONTE: AUTOR (2013)

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARROS, Raquel R.M.Paula; PINA, Silvia Mikami; KOWALTOWSKI, Doris, C.C.K.; FUNARI, Teresa B.; ALVES, Silvana; TEIXEIRA, Carla; COSTA, Angelina. **Conforto e Psicologia Ambiental: A Questão do Espaço Pessoal no Projeto Arquitetônico**. ENCAC-ELACAC 2005,p.135-144. Maceió, 2005

BEARDSWORTH, Alan D.; KEIL, Teresa.**Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society**. London: Routledge, 1997

BRASIL. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. CHEZ Nous Chez Vous. Disponível em: <<http://www.cheznouschezvous.com.br/>> Acessado em: 02/07/2013

BURNETT, John. **Plenty and want: Social History of Food in England from 1815 to the Present Day**. London: Routledge, 1989

CHING, Francis D. K; BINGGGELI, Corky. **Arquitetura de interiores ilustrada**. 2ªed. Porto Alegre: Bookman, 2006

FINKELSTEIN, Joanne. **Dining out**. London: Polity, 1989.

CURITIBA. Decreto-lei n. 216, de 18 de dezembro de 1990. Estabelece para estacionamento ou garagem de veículos.

HECK, Marina de Camargo. **Comer como atividade de lazer**. Estudos Históricos, nº 33, janeiro-junho, p. 136-146. Rio de Janeiro, 2004

LAKI,Raquel Cristina; LIPAI, Alexandre Emilio. **Percepção e uso do espaço em Arquitetura e Urbanismo: um ensaio no Ambiente Construído**. Universidade São Judas Tadeu, São Paulo, 2007

LUNDBERG, Donald E.; WALKER, John R. **The restaurant, from concept to operation**.New York: Wiley, 1993

MILLS, Edward D. **La gestion del proyecto en arquitectura**. Barcelona: Gustavo Gili, 1992

NEUFERT, Peter. **A arte de projetar em arquitetura**. 17 ed., 4ª imp. Barcelona: Gustavo Gili, 2008

PANERO, Julius; ZELNIK, Martin. **Dimensionamento humano para espaços interiores : um livro de consulta e referencia para projetos**. Barcelona: Gustavo Gili, 2002

SILVA FILHO, Antonio Romão A. Da. **Manual basico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do Restaurante – Paris e a moderna cultura gastronômica**. Tradução de Nota Assessoria. Rio de Janeiro: Record, 2003.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EducS, 2009

WARDE, Alan; MARTENS, Lydia. **Eating out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure**. Cambridge, Cambridge University Press, 2000

Webgrafia

ALMEIDA, Luiz Claudio de. **Chez Nous Chez Vous**. Disponível em: <http://www.annaramalho.com.br/news/index.php?option=com_content&view=article&id=2658:chez-nous-chez-vous&catid=49:comes-e-bebes&Itemid=130> Acessado em: 02/07/2013

AULETE, idicionário. **O dicionário da língua portuguesa na internet**. Disponível em: <<http://aulete.uol.com.br/index.php>> Acessado em: 26/06/2013

FromtheGallery. Disponível em: <<http://www.fromthegalley.com.br/>> Acessado em: 02/07/2013

LA Mia Cucina. Cozinha Personalizada e Vinhos. Disponível em:
<<http://www.lamiacucina.com.br/>> Acessado em: 02/07/2013

LES Cols. Disponível em: <<http://www.lescolds.com/>> Acessado em 02/07/2013

MILHASSI, Flávia. Modernização é a chave para os empresários do segmento. **Diário Comércio Indústria E Serviços** – DCI, 18 de junho de 2013. Disponível em:<<http://www.dci.com.br/comercio/modernizacao-e-a-chave-para-os-empresarios-do-segmento--id351535.html>> Acessado em: 29/06/2013

PAULINO, Lucas. Setor de alimentação nota novas tendências. **Diário Comércio Indústria E Serviços** – DCI, 06de julho de 2012. Disponível em:
<<http://www.dci.com.br/comercio/setor-de-alimentacao-nota-novas-tendencias-id301514.html>> Acessado em: 29/06/2013

PORTINARI, Folco. **Manifesto SlowFood**. Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto>> Acessado em: 04/07/2013

REFEIÇÃO fora de casa sobe 140% em uma década. **Jornal do Comércio**, Porto Alegre, 08 de maio de 2013. Disponível em:
<<http://jcrs.uol.com.br/site/noticia.php?codn=123429>> Acessado em: 29/06/2013

RESTAURANTE emSichang Park, Kunshan / Miao Design Studio. **Archdaily Brasil**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/01-109512/restaurante-em-sichang-park-kunshan-miao-design-studio>> Acessado em: 02/07/2013