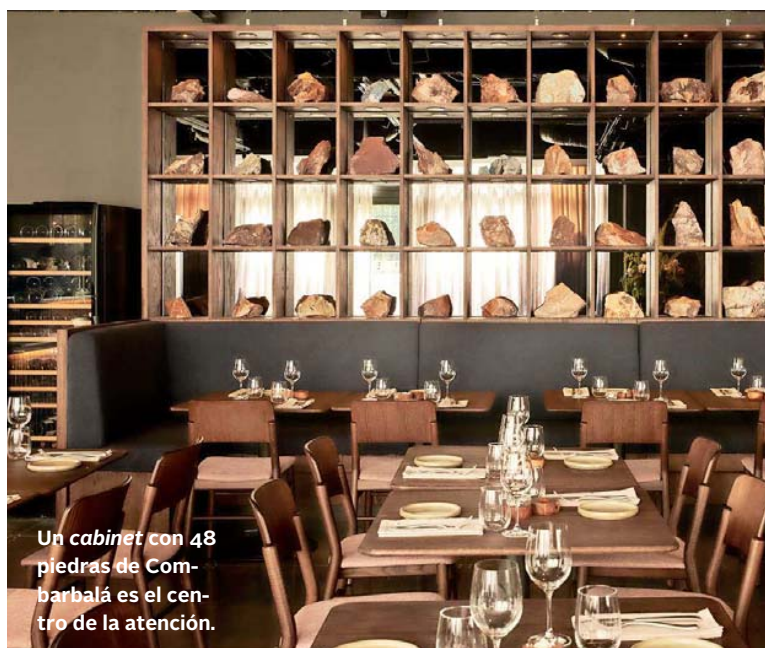


## INTERIORISMO

# Viaje a nuestra esencia

Un equipo de talentos nacionales convocados por Macarena Aguilar, de estudio Daw, participó en la creación de Mareida, el primer restorán chileno en Londres cuyo diseño exalta el cruce cultural que define nuestra identidad americana. "Sabores del sur andino" es la idea que atraviesa desde la carta hasta el mobiliario, las obras de arte, la gráfica y la textilería del lugar, ubicado en el exclusivo barrio de Fitzrovia.

Texto, Paula Véliz G. Fotografías, gentileza Gemma Bell & Company.



Un cabinet con 48 piedras de Combarbalá es el centro de la atención.



Como un mosaico, el revestimiento creado por Mále Uribe cubre todas las barras del restorán.



La elipse luminosa de Javier Toro Blum se luce en una de las fachadas.

El nombre nació de la fusión de mar, identidad geográfica que está presente en la carta del restorán, y Amereida, la travesía realizada por un grupo de arquitectos, poetas y artistas por América Latina en 1965, quienes reimaginaron el continente como un lugar de origen compartido.

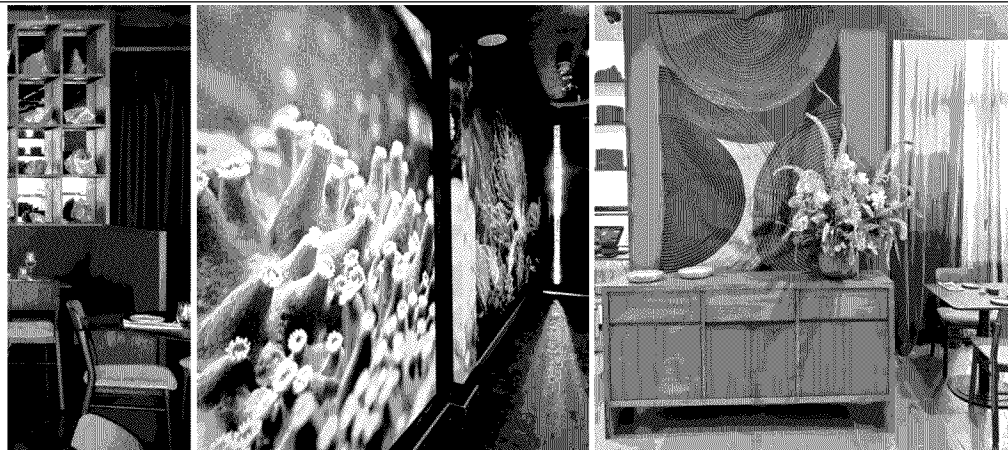
Llevar esos conceptos a un espacio que reflejara parte de nuestra esencia americana en el barrio Fitzrovia, céntrico sector de Londres, fue el encargo que lideró Macarena Aguilar, socia del estudio Daw. La casualidad hizo que conociera a Prenay Agarwal y Benja-

mín Figari, gestores del proyecto, quienes tenían en mente representar a Chile en un medio gastronómico altamente exigente, pero también abierto a nuevas experiencias.

Las seis socias de Daw, con vasta trayectoria en el diseño de restaurantes (en su portafolio figuran La Dicha, Lolita Jones, Malva Loca, 99, Tamango, entre otros), quedaron a cargo de la dirección de arte, arquitectura y gestión de Mareida. En vez de abarcarlo todo, decidieron reclutar a un equipo de talentos que, desde sus distintas especialidades, hicieron de la experiencia "un acto sensorial y colaborativo; una mesa servida no solo con sabores, sino con memoria, gesto y



Las cortinas fueron diseñadas por Sisa y confeccionadas por Laure Anne de Sommer.



Las sillas son los únicos muebles adquiridos en Londres.

territorio", según describe Aguilar.

El lugar ocupa el primer piso de un edificio esquina bien conservado, donde en principio se habilitaron 230 m<sup>2</sup>, de los 400 disponibles, pero que en los próximos meses se ampliará hacia un comedor privado, mesas exteriores y, el próximo año, a una cafetería. En el subterráneo posee una sala de cine con capacidad para 30 personas que esperan utilizar para eventos, porque la idea es que también sea un polo de promoción cultural.

La cordillera de los Andes fue el eje para el desarrollo del interiorismo, que consideró como punto central un *cabinet* donde se exponen 48 piedras extraídas de una cantera en Combarbalá, al modo de un gabinete de curiosidades. La arquitecta Mále Uribe —cuya propuesta cruza arte, diseño e investigación de materiales— usó también la piedra combarbalita chancada, mezclada con relave de

cobre y cemento liviano, para fabricar "tejeuelas" con las que confeccionó los revestimientos de las barras de la cocina y del bar.

Se emplearon otros materiales nobles, como roble chileno para el mueble de la recepción, mármol travertino para las cubiertas principales; se conservó el piso de acero inoxidable existente y el cielo se mantuvo con los ductos a la vista para aprovechar el *look* industrial interior.

Para definir la textilería se invitó a las diseñadoras de Sisa, quienes crearon cortinas azules de terciopelo y lino teñido en degradé, que cubren los importantes ventanales de cuatro metros de alto del recinto. Ellas también idearon los uniformes del equipo de atención.

La narrativa visual es obra del estudio de Constanza Gaggero, experta en *branding* y que vivió 16 años en Londres, a quien Macarena Aguilar incorporó desde el principio por su

El muro que conduce a los baños se revisió con un papel mural de Simone Home, sobre la base de una fotografía del fondo marino, de José Barros.

Josefina Concha hizo una obra textil que destaca los colores de los Andes.

expertise en el medio británico.

—Había que tener un relato interesante y exportable. Buscando en mi biblioteca di con el libro de Amereida. Encontré que el concepto era potente en términos de viaje, de mirar Latinoamérica de norte a sur, de avanzar por los Andes como ocurrió en esas travesías. Conectamos eso con la base de nuestro proyecto culinario, que es el mar, y nos encantó el resultado —cuenta Macarena.

Desde el inicio, el arte tuvo un lugar privilegiado. Javier Toro Blum realizó una elipse azul de 2,70 por 1,60 m, que se proyecta iluminada hacia el exterior, y Josefina Concha confeccionó una obra textil, recogiendo los tonos andinos. Agregando un desafío extra, Macarena decidió fabricar el 80% de las piezas que forman la arquitectura interior en Chile y trasladarlas en un *container* para acoplarlas a la obra gruesa. En la tarea contó con el apoyo de la empresa Cromolux y un grupo de diseñadores expertos en distintos materiales.

Para desarrollar la carta invitaron a la chef Carolina Bazán, la *sommelier* Rosario Onetto y Gustavo Sáez, a cargo de la pastelería, quienes también se sumaron al concepto de cruce cultural.

—En Londres el mercado gastronómico es diez veces más grande que el nuestro. La gente sale a comer cinco veces a la semana y su cultura culinaria es altísima. Es difícil sorprender, pero también existe mucho público dispuesto a experimentar. Entendimos que la oferta tenía que ser igual de potente —concluye Macarena Aguilar. @mareida.london. VD