



© H. Suzuki

Gastronomía de autor

Restaurante La fusión entre arquitectura y gastronomía, unida a la gran sensibilidad de clientes y arquitectos, ha dado lugar a una fantástica reinterpretación de la antigua masía que alberga el restaurante Les Cols en medio del paisaje volcánico de Olot, Girona. La bonanza económica de los años 80, generó en ciudades como New York, Londres y Honk Kong, una tendencia por parte de los restaurantes a cuidar su imagen, además de su cocina. Actualmente, los cocineros buscan inspiración en la arquitectura, sumidos como estamos en un debate en torno a si la cocina es o deja de ser arte.

Aranda, Pigem y Vilalta, RCR arquitectos, admiten que su obra está llena de recuerdos de su estancia en Kioto a principios de los 90. Reminiscencia de los templos y jardines recorridos en dicha ciudad, al igual que la sofisticada cocina que se elabora en el local, que tiene una marcada inspiración nipona. Estos ingredientes se suman a las tipologías rurales de la comarca y al apego a sus orígenes de los arquitectos catalanes.

El proyecto conserva la tipología de la construcción pétreo de la masía del siglo XII, donde se sitúa el restaurante. El acero que convive con la piedra original, es un elemento fundamental de la intervención. Un camino de planchas metálicas nos lleva hacia la entrada. Desde allí, descubrimos un nuevo espacio, cristal, hierro negro y una pequeña lámina de agua que simula el tradicional lavapiés de bienvenida.

A la derecha la cocina, entendida como un laboratorio, se oculta tras un velo semivegetal, tras el cual se perciben

las siluetas de los cocineros. El estanque que comunica con el exterior permite controlar el jardín y la llegada de los clientes. Las paredes son de panel de chapa de acero inoxidable de 2mm de espesor pulido mate, lisas y uniformes, como única piel, que facilita la limpieza. Los suelos tratados con una resina multicapa autodeslizante de color inoxidable. Los techos pintados en plata incorporan la iluminación empotrada. Todo el mobiliario es de acero inoxidable.

A la izquierda el comedor principal, tras cuyo cristal, la huerta y las gallinas. Dentro, paredes y pantallas torsionadas de acero oxidado y grafito sobre las ventanas que nos transportan al mundo natural. Al final el salón comunitario, presidido por una mesa de 30 metros que al igual que los asientos se contruye con una plancha de acero lacada en oro, te sumerge en un universo de cava. Lamas doradas de distintos anchos, 50,40,35 mm y 5 mm de espesor se fijan a suelo y techo, torsionadas a mano y lacadas en gold yellow, conforman las fachadas. El pavimento se remata con un recubrimiento epoxy y barniz de poliuretano. El falso techo es así mismo lacado in situ en gold yellow.

Junto al restaurante, RCR plantean unos pabellones de estructura metálica y vidrio que mantienen la estructura de los huertos, donde se busca el encuentro con la noche y el vacío, con la naturaleza.

Sergio Baragaño Cachón



2



3



4

© H. Suzuki

España - 2002

Olot (Girona)

Restaurante Les Cols

Promotor

Fina Puigdevall –
Manel Puigvert

Arquitecto

RCR arquitectos

Dirección de obra

RCR – M. Subiràs

Constructora

Metà.Liques Olot s.l.
Construccions Verges-Baburés s.l.
Lagares s.a.

1 - La cocina con paredes
de acero inoxidable.

2 - La extensión delante de la
masía del siglo XII.

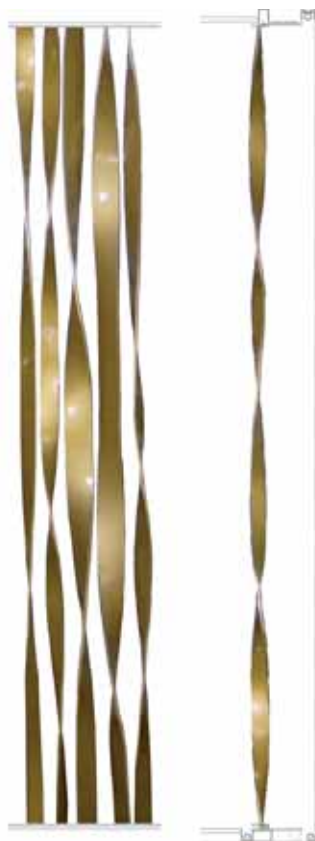
3 - El salón comunitario
con una mesa de 30 metros.

4 - La entrada.

5 - Las lamas doradas.

6 - Plano de planta baja.

5



6

