

NOMA CONFIDENCIAL

O RESTAURANTE NÚMERO 1 DO MUNDO ABRE UMA NOVA COZINHA-LABORATÓRIO QUE, CONSTRUÍDA COMO UM PUZZLE, É UM ELOGIO À SUSTENTABILIDADE, AO DESIGN NÓRDICO E À EXPERIMENTAÇÃO

POR JOÃO MIGUEL SIMÕES | FOTOS ADAM MØRK



Acima, o Noma Lab, no primeiro andar do restaurante, é composto de módulos que dividiram a área em casulos autônomos, onde funcionam a cozinha-laboratório, o jardim de ervas, o escritório e as dependências do staff; e, ao lado, a fachada do Noma, instalado num armazém portuário

O NOMA FAZ HISTÓRIA. Nunca antes de René Redzepi, chef e sócio do restaurante em Copenhague, na Dinamarca, a cozinha nórdica tinha dado tanto o que falar (e provar). Tudo o que diz respeito a Redzepi e seu estabelecimento vira notícia. Quando ele anunciou que iria construir uma nova cozinha-laboratório, o Noma Lab, para que pudesse levar ainda mais longe seu lado experimental, o fato não passou despercebido.

Para tal, Redzepi dispunha do primeiro andar, situado em cima do restaurante, que estava sendo usado para reuniões, e de um propósito claro: “Termos sido eleitos por dois anos consecutivos como o restaurante nº 1 pelo theworlds50best.com fez com que as expectativas em torno da criatividade e inovação do Noma ficassem ainda mais altas. Precisávamos de um espaço inspiracional e experimental onde os chefs pudessem continuar a desenvolver e fazer evoluir a cozinha nórdica”.

A contratação do 3XN não foi obra do acaso. Desde 2007, esse estúdio de arquitetura dinamarquês criou uma divisão interna, a GXN, que se ocupa de projetos com elevada preocupação sustentável, pelo que são pioneiros na pesquisa e no uso de novos materiais e tecnologias. Kasper Guldager Jørgensen liderou a equipe responsável pela obra e afirma: “O engajamento criativo



Ao lado, as linhas simples e a divisão por áreas são características da cozinha-laboratório; abaixo, o jardim de ervas móvel, plantado em caixas; e, mais abaixo, luminária Star, desenhada pela GXN, que projeta sombras geométricas. Na pág. ao lado, ilhas-estantes organizam ingredientes, que ficam à mostra



que o Noma dedica à gastronomia é similar, em muitas formas, com a aposta que a GXN vem fazendo nos novos materiais e elementos na área da arquitetura”.

Como o restaurante está instalado em um antigo armazém tombado pelo patrimônio histórico, estava fora de questão uma intervenção que implicasse o uso de um único prego no chão ou nas paredes. A equipe da GXN bolou quatro módulos centrais multifuncionais, cada um deles formado por 500 cubos de madeira – as peças se encaixam em três eixos, literalmente como num puzzle, com mais de cinco mil peças, por meio de juntas de madeira, sem a necessidade da contratação de carpinteiros. Esses cubos subdividem a área total em casulos autônomos que parecem flutuar, onde funcionam agora a cozinha-laboratório, o jardim de ervas aromáticas, o escritório e as dependências do staff. Tudo cru e simples, das formas aos materiais – sobretudo madeiras locais, com especial incidência do compensado. Para a estocagem de ingredientes junto à cozinha, foram usadas várias caixas de plástico, em diferentes tamanhos, que determinaram as medidas das prateleiras.

O resultado tem a cara do Noma. Não são servidas refeições ali (apenas para o staff), mas alguns comensais sobem até o primeiro andar para ver onde a “magia” acontece. O que salta à vista nesta obra de 200 m² é que o uso de formas orgânicas e estrutura sutil conferiu uma sustentável leveza ao conjunto. Esta cozinha-laboratório consegue ser rústica e sofisticada ao mesmo tempo, sem perder a funcionalidade – nisso, o design escandinavo é mestre. Porém, houve espaço para toques dramáticos, como as sombras geométricas projetadas pelas luminárias Star, desenhadas pela GXN. E, mais importante, Redzepi aprovou: “O resultado é genial e contribuiu não só para o espaço, mas também facilitou a nossa organização e aumentou a inspiração”. ●

NOMA – STRANDGADE, 93, COPENHAGUE, DINAMARCA;
WWW.NOMA.DK



SOB O SIGNO DO NOMA

Há quem confunda o atual projeto do Noma Lab com outro, mais antigo, também de René Redzepi, chamado Nordic Food Lab. São entidades distintas. O Nordic Food Lab, instalado numa casa-barco em frente ao restaurante, existe como fundação há três anos e dedica-se a encontrar novos caminhos para a comida regional, estando Redzepi ainda envolvido com o Mad Foodcamp, fórum mundial em que chefs discutem e aprendem mais sobre comida. Depois do sucesso do livro *Noma – Time and Place in Nordic Cuisine* (Phaidon), o dinamarquês prepara, para 2013, uma nova edição, na qual promete ir mais fundo.