

PLEASURES

EXCELSIOR

NOVIEMBRE 2016

La nueva JOYA MARINA



SILVER MUSE ES EL
NAVÍO QUE ESTARÁ LISTO
EN 2017 PARA OFRECER
RECORRIDOS DE ULTRALUJO
POR 52 DESTINOS CONSIDERADOS
PATRIMONIO CULTURAL DE LA
HUMANIDAD POR LA UNESCO

PROHIBIDA SU VENTA INDIVIDUAL
E
SÓLO PARA
SUSCRIBIDORES

LEISURE

El club The Registry
Collection

LIVING

DISEÑO PARA NIÑOS:
MATRIOSKA HOME

STYLE

EL SALÓN INTERNACIONAL
ALTA RELOJERÍA 2016

DISEÑO: KABABIE ARQUITECTOS

Restaurante Tucán

Inspirado en la frase “*We eat light, drink it in through our skins*”, del artista californiano James Turrell, el arquitecto Elías Kababie reinterpretó los elementos de la jungla por medio de la tecnología, el efecto lumínico y el video mapping. “Bajo ese concepto surgió nuestro diseño *Lightning Jungle*, como una instalación experimental donde la luz es un material protagonista. A través de colores, luces, movimientos y el mobiliario de color blanco, así como los muros que funcionan como lienzos, generamos sensaciones que nos transportan a la selva a través de la imaginación”, explicó Elías, director de Kababie Arquitectos, quien se preocupa por el uso, vida útil y reciclaje de los materiales, por eso proyecta obras sustentables e instalaciones efímeras de bajo impacto ecológico, pero de alta calidad creativa para firmas como Hermès y Tane.



Fotos: Nasser Malek



Efímeros espacios: vibrante sensación

Al celebrar su VI edición, Millesime México presentó un concepto muy latino y refrescante: Tropical, que hizo hincapié en la alegría, colores y sabores de los principales destinos turísticos del país

POR ARTURO EMILIO ESCOBAR
arturo.escobar@gimm.com.mx

Millesime es un bacanal gastronómico, un laberinto de sensaciones que sorprende por la fuerza de sus ambientes, en sintonía con diferentes productos premium y la propuesta de innovadores chefs que llegan de toda la República Mexicana. Este año, en su sexta edición, presentaron un refrescante concepto: Tropical, donde sumaron la creatividad de arquitectos y artistas del país, como Elías Kababie, Lorena Vieyra, Adán Paredes, Carlos Faci y Marina Lebereiro, entre otros.

Al inspirarse en los colores, materias, sensaciones y profundos contenidos de la naturaleza —con exóticas notas— los diseñadores crearon efímeras instalaciones que, durante tres días, fueron los restaurantes para degustar los platillos de seis chefs que recuperaron los sabores de antaño y la tradición de su cocina en una intensa puesta en escena. Te presentamos tres conceptos que conquistaron nuestros sentidos por su calidad, ingenio y fina manufactura.



DISEÑO: FACI LEBOREIRO / Restaurante Colibrí

Integrado por Carlos Faci y Marina Leboireiro, este despacho de arquitectura e interiorismo diseñó un extrovertido ambiente. "El atardecer en la jungla: el vespere es una relajante experiencia que se fusiona con la gastronomía de Millesime y nos envuelve con tonalidades doradas y plateadas", mencionó Marina. "Este encuentro con los sentidos es etéreo, como las tiras de papel que usamos en la composición, un brillante tamiz que nos recuerda los rayos de luz en la puesta de sol".



Fotos: Luis Gallardo.

DISEÑO: VIEYRA ARQUITECTOS Restaurante Papagayo

El ambiente es primordial para disfrutar de una comida especial, por eso Lorena Vieyra y su equipo enfocaron su diseño en un suceso: "Sí el día se hace de noche" para transmitir una esencia única. "Nuestro concepto: comer bajo las estrellas cobró vida a través de un emocionante juego con la vegetación, texturas e iluminación, con las cuales estimulamos la sensación de estar en el trópico, pero inmersos en la ciudad, degustando sofisticada gastronomía en un paraíso estelar durante el día", dijo la arquitecta.



Fotos: Nasser Malek.