

EXCELSIOR

23 DE JUNIO
DE 2019

PLEASURES

EN VERANO

EL CHEF RODRIGO FLORES, DE LA HACIENDA DE LOS MORALES, NOS DICE CÓMO ORGANIZAR UN DELICIOSO PICNIC PARA LA FAMILIA Y LOS AMIGOS

GUANAJUATO

YURIRIA, COMONFORT Y SALVATIERRA SON TRES PUEBLOS MÁGICOS QUE DEBES VISITAR POR SUS LEYENDAS

PUEBLA CREATIVA

TE PRESENTAMOS **DOS PROYECTOS** EN LA ANGELÓPOLIS QUE IMPULSAN EL **DISEÑO CONTEMPORÁNEO** Y LA **INNOVACIÓN** EN LOS PRODUCTOS PARA EL HOGAR

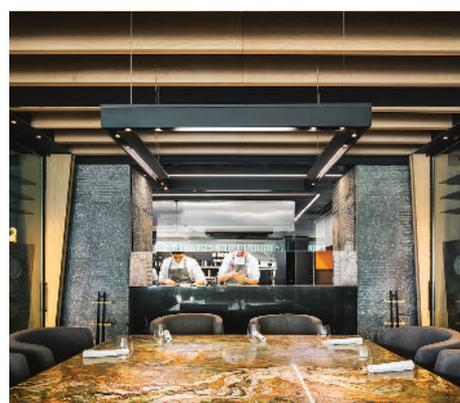
PROHIBIDA SU VENTA INDIVIDUAL
E
SÓLO PARA SUSCRIPTORES



Fotos: Onnis Luque, cortesía Faci Leboeiro

Expertos en diseñar espacios gastronómicos, los arquitectos mexicanos Carlos Faci y Marina Leboeiro son reconocidos con el Prix Versailles 2019 América del Norte, otorgado por la Unesco, por el concepto del restaurante Argentalia

CREAN AMBIENTES MEMORABLES



El comedor colinda con el área de cocina abierta, donde se aprecia el horno para pizzas y el asador para cortes de carne, mientras que a la izquierda hay una sección con murales de rodillos que enfatizan el carácter de cocina casera que tiene Argentalia.

POR ARTURO EMILIO ESCOBAR

arturo.escobar@gimm.com.mx

Marina Leboeiro y Carlos Faci se conocieron en la carrera de arquitectura, realizaron proyectos en equipo y pronto se dieron cuenta de que existía una gran compatibilidad entre ellos, en cuanto a su gusto estético y manera de diseccionar los espacios. Tras graduarse, cada quien emprendió su camino y trabajaron con reconocidos profesionales como Héctor Esrawe y Fernando Romero. No obstante, siguieron proyectando obras juntos, hasta darse cuenta de que tenían mejores ideas y más trabajo en conjunto.

Así, en 2011 decidieron formar el despacho Faci Leboeiro, una firma especializada en proyectos integrales y ambientes propositivos, cuyas ideas logran generar experiencias sensoriales en los usuarios.

“Definimos nuestra arquitectura de manera profunda, pues lo que creamos proviene de adentro hacia el exterior, porque de alguna manera nuestras personalidades se reflejan y se convierten en espacios materiales. Hay cachitos de nuestra alma en todos nuestros proyectos”, dice Marina Leboeiro. “Diseñamos espacios auténticos, los cuales responden a los conceptos que buscan nuestros clientes, a través de materiales naturales y honestos, muchas veces con algún *twist* divertido bajo los conceptos de geometría, ritmo y perspectiva”.

Su metodología los ha llevado a explorar diferentes géneros, desde restaurantes,



Para acceder a la planta alta diseñamos unas escaleras escultóricas, que propician un interesante recorrido para el comensal.

¿DÓNDE SE ENCUENTRA?
Torre Reforma Latino
 Avenida Paseo de la Reforma 296,
 colonia Juárez, CDMX
argentalia.mx

espacios comerciales, oficinas y hoteles, hasta proyectos residenciales. Su especial atención al detalle, donde nada es casualidad, ha sido reconocido especialmente en sus obras de carácter gastronómico, ejemplo de ello es Noso Cocina de Autor, cuya arquitectura ha recibido varios premios. Asimismo, la arquitectura del restaurante Argentalia recientemente ganó el Premio Prix Versailles 2019 América del Norte, otorgado por la Unesco, además de la distinción Best Interiors of Latin America & the Caribbean, otorgada por IIDA.



“Estos premios nos llenan de felicidad y nos emocionan, pero también nos hacen reflexionar sobre la importancia de seguir trabajando como la generación de diseñadores mexicanos que cree en nuestro maravilloso país y su cultura, la cual tiene el potencial de ser valorada en todo el mundo”, menciona Carlos Faci. “Cada proyecto es resultado de nuestra mayor pasión y la de nuestros clientes, esa honestidad y transparencia es lo que se refleja en los espacios, en una experiencia sensorial”.

ARGENTALIA

Su objetivo fue usar un elemento tradicional y económico, el tabique, aprovechando su versatilidad a través de múltiples aplicaciones, creando diferentes atmósferas en el mismo espacio. Luego, eligieron una gama cromática que se funde con la geometría.

“El tabique color beige fue nuestro elemento de diseño, el cual orgánicamente se repite creando un juego arquitectónico con celosías, muros, escaleras y barras, que dotan de ritmo y textura. El proyecto se desarrolla en dos niveles con doble altura, formando un ambiente enigmático, que está enmarcado por un cinturón de



La nobleza del tabique en su proporción, color, porosidad y textura fue determinante para crear una calidez muy refinada, que abraza tanto al espacio como a los comensales.”

CARLOS FACI
 ARQUITECTO



celosías de tabique que funcionan como barras y barandales”, explica Marina Leboireiro. “La gastronomía es la protagonista de un restaurante, y sumando el valor de la arquitectura los comensales viven una experiencia completa a través de todos los sentidos”.

El tabique color beige crea un artístico escenario con celosías, muros y tableros.