Kinoshita

ARQUITETO Naoki Otake
ONDE SENTAR No balcão, para ver o chef Murakami e sua equipe em ação
O QUE COMER O menu-degustação diário, que leva 11 pratos de *kappo cuisine* (R$ 290)
NÃO PERCA A adega de saquê, logo abaixo da escada

PEU REIS/DIVULGAÇÃO

PEU REIS/DIVULGAÇÃO

A ARQUITETURA TRADICIONAL JAPONESA e o design contemporâneo se encontram neste santuário oriental na elegante Vila Nova Conceição. Com pouco ou nada do clima dramático e espetacular que caracterizam a maior parte dos melhores restaurantes de São Paulo, a casa é um espaço que remete à tranquilidade, elegância e, ao mesmo tempo, aconchego. O arquiteto Naoki Otake (*leia a entrevista abaixo*) aplicou técnicas que aprendeu durante o período em que estudou arquitetura no Japão, transformando uma antiga casa em um dos melhores restaurantes japoneses da cidade.

Madeira, bambu, pedras, palha e as linhas suaves deixam toda a dramaticidade para o chef Tsuyoshi Murakami e sua cozinha *kappo*, de bela apresentação. No jardim japonês, plantas ornamentais, bonsais e bambus.

R. Jacques Félix, 405, V. N. Conceição, 3849-6940. restaurantekinoshita.com.br

Entrevista *Naoki Otake*

O arquiteto do Kinoshita, Clos de Tapas e Attimo, que será inaugurado em breve, fala sobre a nova arquitetura japonesa a **Catherine Balston** e **Urmee Khan**

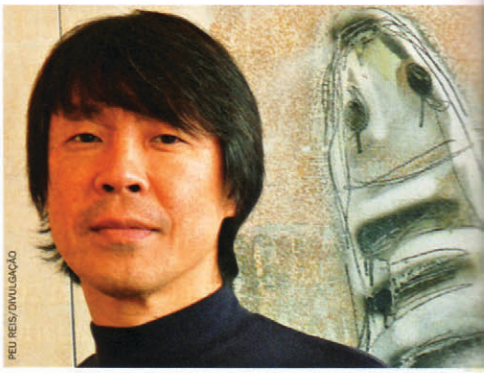
Quais foram suas principais referências ao projetar o Kinoshita?
Passei três anos vivendo em um templo no Japão e 18 meses estudando arquitetura japonesa clássica. Quando voltei ao Brasil, o Kinoshita era uma oportunidade de aplicar esses conceitos, transformando-o em uma espécie de laboratório para minhas ideias. Levei em conta a estética e a formalidade das tradicionais casas em estilo Sukiya, que valorizam a simplicidade, a modéstia e a imperfeição dos materiais como são encontrados na natureza.

Quais são os aspectos mais interessantes do design de interior do Kinoshita?
O restaurante tem todos os elementos de um lar tradicional japonês: o jardim de entrada (niwa), o vestíbulo (genkan), o pórtico (engawa), o jardim de contemplação e elementos como a sala de tatames (washitsu). Os lares japoneses geralmente não têm paredes fixas, e no Kinoshita também não há separações sólidas entre os ambientes. Todas as divisões são de vidro, treliças de madeira ou painéis com papel de arroz (shoji). Mesmo móveis funcionais, como prateleiras, servem como divisórias de vidro.

Que tipo de clima você esperava criar?
As residências japonesas devem estar em harmonia com a paisagem envolvente. No Kinoshita, eu queria preparar o espírito do cliente para receber a comida do chef (Tsuyoshi) Murakami. O cliente primeiro caminha através de um pequeno jardim e cruza uma ponte conectando o mundo exterior e o interior. Também evitei cores fortes, mantendo a paleta natural.

Fale mais sobre seu novo projeto, o Attimo.
É um restaurante italiano, em uma casa restaurada dos anos 1950 – um período arquitetonicamente rico na história de São Paulo, com alguns grandes arquitetos modernistas. Esta casa foi construída por um deles, David Libeskind.

Que aspectos você restaurou?
Tivemos de fazer algumas mudanças na casa, para abrir o espaço e torná-lo estruturalmente sólido. Mas o intuito era enriquecer, mais que preservar a arquitetura original. Restauramos uma escadaria interna, que era solta, leve e transparente. Havia também uma antiga lareira, que havia sido fechada e que abrimos novamente.


PEU REIS/DIVULGAÇÃO

Que novos elementos você adicionou?
Uma claraboia no teto, para deixar entrar mais luz natural. Junto à porta, onde costumava ficar o jardim, nós criamos uma entrada e um bar. E insistimos em um acabamento contemporâneo, então usamos aço inoxidável.