



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Martins, Beatriz Bahia Gurgel Figueiredo Miranda

## **Reabilitação de um espaço para restauração Quinta da Provença**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3858>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2022
<b>Resumo</b>	Este relatório é referente ao projeto de reabilitação de um potencial espaço para restauração na Quinta da Provença do concelho de Alenquer, marcando a sua identidade e história através do Design de Interiores e Equipamento. Esta era uma área de lazer para os moradores da zona e arredores como também era muito requisitado para certos tipos de eventos. Este conceito surge para valorizar e redirecionar o seu público-alvo, atraindo assim mais pessoas para a urbanização. Esta ideia foi bem sucedida...
<b>Editor</b>	IPCB. ESART
<b>Palavras Chave</b>	Design de interiores, Quinta da Provença, Alenquer, Restaurante
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-28T08:07:27Z com informação proveniente do Repositório

# Reabilitação de um Espaço para Restauração Quinta da Provença

Beatriz Bahia Gurgel Figueiredo Miranda Martins

20171279

## Orientadores

Professor Doutor Nelson Barata Antunes

Professor Assistente Convidado Ricardo Manuel Pires Martinho

Trabalho de Projeto\_ apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco, para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Design de Interiores e Equipamento, realizada sob a orientação científica do professor adjunto Doutor Nelson Barata Antunes e professor assistente convidado Ricardo Manuel Pires Martinho, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho de 2022



## **Composição do júri**

Presidente do júri

Mestre, Liliana Marisa Carraco Neves

Vogais

Doutora, Graça Maria de Rovisco Garcia Pedroso Malaguerra Nunes

Professora Adjunta, Instituto Politécnico de Castelo Branco







## Agradecimentos

A realização e conclusão deste trabalho não teria sido possível sem o apoio e incentivo incansável de várias pessoas longo de todo o processo. Manifesto, assim, o meu agradecimento a todos aqueles que contribuíram, direta ou indiretamente, para a finalização deste ciclo.

Aos Professores Nelson Antunes e Ricardo Martinho, meus orientadores, que acompanharam todo este projeto e que se mostraram sempre disponíveis para qualquer dúvida que surgisse.

A todos os Professores do curso, pelos conhecimentos e competências que me transmitiram ao longo deste percurso académico.

Às minhas amigas e colegas de curso, que me ajudaram e incentivaram incansavelmente durante os últimos anos.

E em especial, aos meus pais e irmãs, que sempre me apoiaram e se mostraram interessados pelo meu trabalho, que me ouviram nos momentos mais complicados e vulneráveis e que desde sempre me fizeram ver que podia fazer mais e melhor.





## **Resumo**

Este relatório é referente ao projeto de reabilitação de um potencial espaço para restauração na Quinta da Provença do concelho de Alenquer, marcando a sua identidade e história através do Design de Interiores e Equipamento.

Esta era uma área de lazer para os moradores da zona e arredores como também era muito requisitado para certos tipos de eventos. Este conceito surge para valorizar e redirecionar o seu público-alvo, atraindo assim mais pessoas para a urbanização. Esta ideia foi bem sucedida durante vários anos, porém, com a crise de 2008, os proprietários viram-se obrigados a fechar as portas permanecendo assim até aos dias de hoje. Ora, tal como outrora, a Quinta da Provença fora uma alternativa inovadora que redirecionou todo o conceito que havia sido idealizado para a urbanização dos Casais Novos, hoje idealizamos o mesmo, uma nova alternativa, um novo conceito, com o mesmo propósito, proporcionar um espaço de lazer que entregue experiências agradáveis e memoráveis aos consumidores, devolvendo o movimento e dinâmica que existia nesta zona do concelho de Alenquer.

A revalorização deste espaço, respeitando a sua história e o seu nome, a reestruturação do espaço de forma a aproveitar o máximo possível desta potencial área e por fim, mas não menos importante, o programa projetual e toda a parte comunicativa do mesmo, visto que é esta fonte que transmite todo este trabalho e expõem todos os argumentos positivos que levam o cliente a executar este projeto, são os pontos que iram ser referidos e enaltecidos ao longo do relatório.

Pelo exposto, seguinte documento relata todo o processo e decisões tomadas para reestruturar deste espaço da forma mais eficiente possível, com a intenção de trazer o valor que este espaço teve outrora.

## **Palavras chave**

Design de Interiores; Quinta da Provença; Alenquer; Restaurante



## **Abstract**

This report refers to the rehabilitation project of a potential space for restoration at Quinta da Provença in the municipality of Alenquer, marking its identity and history through Interior Design and Equipment.

This was a leisure zone for the residents of the area and surroundings, as well as being very popular for certain types of events. This concept arises to enhance and redirect its target audience, thus attracting more people to urbanization. This idea was successful for several years, however, with the crisis of 2008, the owners were forced to close the doors, remaining so until today. Now, just like in the past, Quinta da Provença was an innovative alternative that redirected the entire concept that had been conceived for the urbanization of Casais Novos, today we idealize the same, a new alternative, a new concept, with the same purpose, to provide a leisure space that delivers pleasant and memorable experiences to consumers, restoring the movement and dynamics that existed in this area of the municipality of Alenquer.

The revaluation of this space, respecting its history and its name, the restructuring of the space in order to make the most of this potential area and, last but not least, the project program and all the communicative part of it, since it is this source that transmits all this work and exposes all the positive arguments that lead the client to carry out this project, these are the points that will be mentioned and praised throughout the report.

For the above, the following document reports the entire process and decisions taken to restructure this space in the most efficient way possible, with the intention of bringing the value that this space once had.

## **Keywords**

Interior Design; Quinta da Provença; Restaurant



# Índice geral

1	Introdução.....	1
2	Fase I- Anteprojeto .....	2
2.1	Contextualização do Projeto.....	2
2.1.1	Localização, História e Identificação do Espaço a Intervir .....	2
2.2	Fundamentação.....	3
2.3	Perfil do cliente/ Público-Alvo .....	4
2.4	Requisitos do Cliente.....	4
2.5	Identificação de Condicionantes e Patologias .....	4
2.6	Objetivos do Projeto .....	4
2.7	Metodologia Projetual.....	5
2.8	Calendarização.....	7
3	Fase II – Pesquisa .....	8
3.1	Casos de Estudo de espaços de Restauração (Concelho de Alenquer) .....	8
3.1.1	Restaurante Chapéu Alto .....	8
3.1.2	Restaurante Casta 85 .....	9
3.1.3	Restaurante Taberna do Areal .....	10
3.2	Casos de Estudo de Espaços de Restauração (Nacionais) .....	11
3.2.1	Restaurante Seen Lisboa Restaurante Seen Lisboa: Sidney Quintela Architecture + Urban Planning.....	11
3.2.2	Restaurante Abranda: LADO Arquitetura e Design, Porto Covo .....	12
3.2.3	Restaurante Cantinho do Avillez: Studio Astolfi, Cascais .....	14
3.3	Casos de Estudo de Espaços de Restauração Internacionais.....	15
3.3.1	Restaurante Cheriff: Mesura .....	15
3.3.2	Restaurante Taglio: rgastudio .....	17
3.3.3	Restaurante Eetwell: WeWantMore .....	18
3.4	Legislação .....	19
3.5	Ergonomia em Espaços de Restauração .....	19
4	Fase III- Projeto.....	20
4.1	Desenhos Processuais.....	20
4.2	Conceito.....	22
4.3	Proposta .....	23

4.4	Reorganização Espacial .....	23
4.5	Iluminação Artificial.....	25
4.6	Conceção do Equipamento .....	26
4.6.1	Cuidados de conservação.....	27
4.6.2	Ergonomia e Dimensões.....	28
4.6.3	Garrafeira .....	29
4.7	Modelação 3D, Proposta Final.....	30
5	Conclusão .....	32
6	Web grafia.....	33
7	Biografia .....	34

## Índice de figuras

Figura 1- Quinta da Provença.....	3
Figura 2- Metodologia Projetual .....	6
Figura 3- Calendarização.....	7
Figura 4- Restaurante Chapéu Alto.....	8
Figura 5- Casta 85 .....	9
Figura 6- Taberna do Areal.....	10
Figura 7- Seen, Lisboa.....	12
Figura 8- Abranda .....	13
Figura 9- Cantinho do Avillez .....	15
Figura 10- Restaurante Cheriff.....	16
Figura 11- Restaurante Taglio .....	17
Figura 12- Restaurante Eetwell.....	18
Figura 13- Esboços de plantas proposta e perspetivas.....	21
Figura 14- <i>Moodboard</i> .....	22
Figura 15- Planta de Zonamentos.....	23
Figura 16- Planta de Equipamento.....	24
Figura 17- Dimensões Garrafa de vinho Bordeaux.....	28
Figura 18- Garrafeira .....	29
Figura 19- Zona de Atendimento, Zona de Espera, Zona de Circulação I.S., Salão 2/3 e Salão Principal.....	31





## **Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos**

ESART - Escola Superior de Artes Aplicadas;

IPCB – Instituto Politécnico de Castelo Branco;



# 1 Introdução

O presente projeto foi desenvolvido no âmbito da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, da Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco ESART - IPCB. O seu objetivo é a elaboração de um projeto que envolva todos os conhecimentos adquiridos ao longo do percurso académico.

Propôs-se a reabilitação de um potencial espaço para restauração na Quinta da Provença que era uma área de lazer para os moradores da zona e arredores como também era muito requisitado para eventos como batizados e casamentos, no entanto, desde 2008 que esta permanece inativa, sendo esta a principal razão pela qual a nossa intervenção, pois, acreditamos que esta proposta venha a desenvolver mais movimento e dinâmica na área onde se insere a quinta.

A ambição é tornar este espaço o mais funcional possível, e oferecer uma experiência visual diferenciada e agradável ao consumidor, tendo em conta a história e costumes da população envolvente.

Ao longo deste projeto realizaram-se várias pesquisas, desde o enquadramento histórico e demográfico, o contacto com pessoas da área de cozinha até aos vários tipos de restaurantes da região, nacionais e internacionais, de modo a encontrar as ideias e soluções mais eficientes possíveis para a determinação deste projeto. Todo esse processo vai ser descrito neste documento estando organizado em três capítulos distintos que são respetivamente, Fase I- Anteprojeto, Fase II-Pesquisa, Fase III-Projeto.

## 2 Fase I- Anteprojeto

### 2.1 Contextualização do Projeto

A finalidade deste primeiro capítulo é dar a conhecer um pouco daquilo que foi, e o que atualmente é a Quinta da Provença, fazendo uma abordagem geográfica e histórica. Procurar-se-á explicar o porquê da escolha deste projeto e quais os nossos objetivos, tanto do cliente como o nosso.

Neste projeto, a intenção é reabilitar um espaço específico da Quinta da Provença, como se pode ver na **Erro! A origem da referência não foi encontrada.**, circulado a vermelho. A intenção é transformar o antigo salão de eventos, num restaurante, para que proporcione momentos de lazer aos moradores da urbanização e arredores, como outrora.

#### 2.1.1 Localização, História e Identificação do Espaço a Intervir

A Quinta da Provença, representada na **Erro! A origem da referência não foi encontrada.**, situa-se na Rua Principal, Casais Novos, Alenquer-Lisboa, estando a cerca de 46km da cidade metropolitana. Inserindo-se numa zona residencial, a Quinta da Provença (e uma grande parte da urbanização dos Casais Novos), era parte de uma herdade de um casal espanhol, onde existiam adegas, estábulos e afins. No entanto, o seu rumo muda, após morte do casal. A herdade foi vendida em meados dos anos 70 aos atuais donos. O objetivo principal seria somente criar moradias, porém, após a execução de uma série de habitações, em plena crise dos anos 80, a venda das mesmas tornava-se impossível não tendo retorno do dinheiro que fora investido. Na época, a ideia para solucionar este problema foi criar uma zona de lazer, como piscinas, para os futuros moradores da urbanização, atraindo também portugueses que viviam noutros países que passavam férias em Portugal. Foi a partir disto que surgiu a Quinta da Provença – num primeiro momento, começaram com uma piscina e um bar; de seguida, reabilitaram os antigos estábulos e adegas para salões de eventos como resposta a uma grande procura para a realização de casamentos e batizados na Quinta. Durante muitos anos os seus objetivos foram bem sucedidos, no entanto com a crise económica de 2008, os donos viram-se obrigados a fechar a mesma, permanecendo assim até aos dias de hoje. Devido á dimensão desta quinta, este projeto apenas se irá refletir num dos salões, sendo este o que está circulado a vermelho na figura seguinte, visto que é o único espaço próximo á entrada da Quinta da Provença.



Figura 1- Quinta da Provença

## 2.2 Fundamentação

A escolha deste projeto deve-se a um forte interesse sobre a forma de como o design de interiores de espaços públicos (reabilitação) podem impactar positivamente o consumidor. Atualmente, vê-se cada vez mais restaurantes a apostarem num design de interiores que consiga comunicar de forma eficiente com o cliente, visto que é uma das maiores ferramentas que possuem para atrair o seu público - se criarmos um ambiente, que vá de encontro, aos costumes e tradições do concelho, existe uma maior probabilidade de criar uma ligação de reciprocidade e familiaridade com a sua população, e assim, atrair pessoas de/dos arredores.

Outro motivo pelo qual se escolheu este projeto deve-se ao seu potencial e à dinâmica que pode trazer novamente a esta urbanização. A Quinta da Provença foi, em tempos, considerada o centro da urbanização dos Casais Novos e hoje encontra-se em estado de abandono, sem qualquer tipo de funcionalidade. Assim, a reabilitação deste espaço apresenta-se como um bom desafio.

### **2.3 Perfil do cliente/ Público-Alvo**

Entender o tipo de público mais favorável a atingir é fundamental para a concretização, coerência e sucesso do nosso projeto e do próprio negócio. Neste caso, e como foi referido anteriormente, a Quinta situa-se numa zona residencial de moradias, logo, podemos deduzir que grande parte dos clientes poderão vir a ser famílias tendencialmente de classe média alta.

### **2.4 Requisitos do Cliente**

Após algumas conversas com o cliente, concordou-se em criar um ambiente de restauração em que o conceito estivesse intrinsecamente ligado ao nome da Quinta - Quinta da Provença. O proprietário gostaria de complementar o restaurante com um estilo *brunch*, já que é um conceito em crescimento em Portugal, e que está cada vez mais em voga, mas que, no entanto, carece em zonas residenciais mais periféricas, tal como Alenquer.

Desta forma, e tendo em conta o público-alvo, a história da Quinta e o próprio meio, parece frutífero este casamento entre o tradicional e o moderno que trará novas formas e meios de socialização à urbanização, reabilitando, não só o espaço físico, como o espaço social.

### **2.5 Identificação de Condicionantes e Patologias**

Após várias visitas ao espaço e no decorrer do levantamento fotográfico e métrico, podemos observar alguns problemas basilares - temos um espaço com uma boa dimensão, porém mal aproveitado: as instalações sanitárias são demasiado pequenas; o espaço, no geral, apresenta problemas de acessibilidade a pessoas com mobilidade reduzida; ambas as salas são muito escuras; o pavimento está bastante desgastado.

### **2.6 Objetivos do Projeto**

Com os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, pretende-se criar soluções funcionais e ergonómicas que sejam confortáveis e esteticamente agradáveis, tanto para os funcionários como para os seus clientes.

A intenção é contribuir para a recuperação da imagem da Quinta, transformando o que era o antigo salão de eventos num espaço de restauração – criar um espaço de lazer que proporcione experiências agradáveis e memoráveis aos seus consumidores e, por sua vez, trazer mais movimento, dinâmica e valor aos Casais Novos.

## 2.7 Metodologia Projetual

Todo o processo de design é tanto um processo criativo como um processo de solução de problemas. Com o objetivo de atingir o melhor resultado de forma mais eficaz, Munari, acredita que existe um conjunto de operações que são necessárias que nos leva á solução de um problema de forma confiável e segura. Com essa crença criou uma sequência lógica que vai da definição do problema á solução e que até aos dias de hoje é bastante utilizada na área do design.

Com isto, e com base na estrutura criada por Munari, criou-se um método para o projeto de modo a garantir uma certa coerência e organização ao longo do projeto, **(Erro! A origem da referência não foi encontrada.- Metodologia Projetual)**. Sendo assim, decidiu-se dividir este projeto em 3 partes lógicas:

- 1) Levantamento de dados;
- 2) Pesquisa (Restaurantes tipo, soluções ergonómicas, etc.);
- 3) Desenvolvimento da proposta.

Iniciou-se este projeto com o levantamento de dados, que consiste no levantamento métrico e fotográfico, entender onde este projeto se vai inserir e para quem vai servir; entender a história do espaço a intervir como também o seu envolvente; quais as condicionantes e problemas a resolver no espaço e qual o objetivo do nosso cliente. De seguida passaremos para a fase de Pesquisa, para entendermos o que existe no mercado de forma a encontrar as soluções mais eficientes para o nosso espaço. Chegando assim á última fase, Desenvolvimento da Proposta, que consiste na criação do conceito, materiais e acabamentos, desenhos técnicos e orçamento.



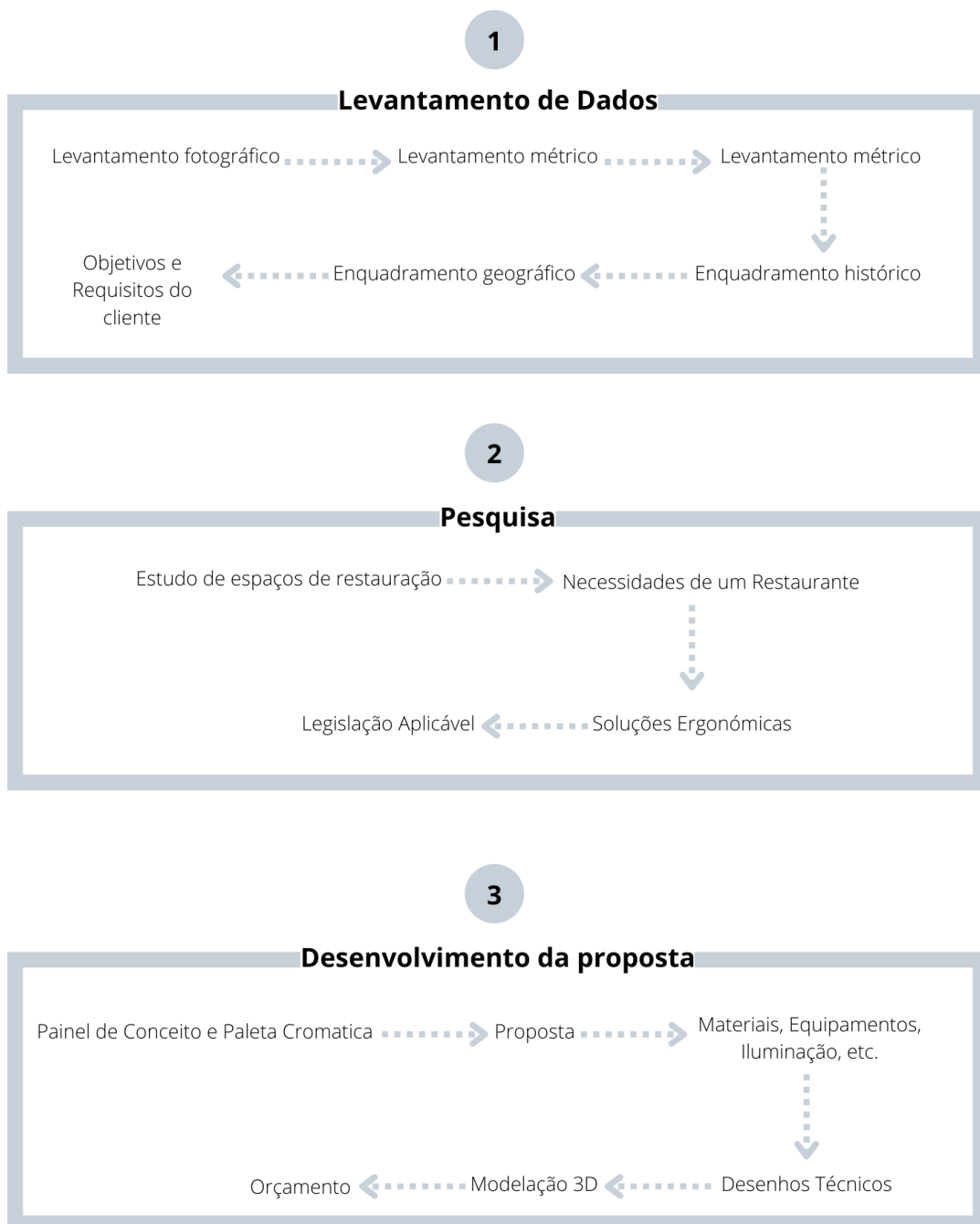


Figura 2- Metodologia Projetual

## 2.8 Calendarização

	1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana
Março	Recolha de Dados/ Início da realização do Relatório	Pesquisa de espaços semelhantes	Pesquisa de eventuais soluções	Primeiros Esboços
Abril	Pesquisa de dimensões e soluções ergonómicas	Esboços de plantas e perspetivas	Desenvolvimento do conceito	Continuação do desenvolvimento do relatório
Maio	Finalização da Planta Proposta	Desenvolvimento de Desenhos Técnicos-Interiores	Continuação do mesmo	Desenvolvimento de Desenhos Técnicos-Equipamento
Junho	Modelação 3D Renders	Folder de Materiais/ Memória Descritiva/ Orçamentação	Painel de Apresentação/ Ajustes finais/ Impressões	Entrega e Apresentação

Figura 3-Calendarização

### 3 Fase II - Pesquisa

Tendo em conta o objetivo que foi estabelecido, desenvolveu-se uma pesquisa de espaços de restauração do concelho de Alenquer, nacionais e internacionais. Também se entrou em contacto com pessoas da área da cozinha para podermos entender quais as necessidades básicas para uma boa prática das suas funções.

#### 3.1 Casos de Estudo de espaços de Restauração (Concelho de Alenquer)

##### 3.1.1 Restaurante Chapéu Alto

A taberna Chapéu Alto ( Figura 4) é a antiga taberna existente no local. Na sua decoração foram mantidos alguns elementos de "traça" tradicional, mas acrescentado um toque de contemporaneidade. O acolhedor ambiente e a simpática esplanada são ótimos para descontraír entre amigos.



Figura 4- Restaurante Chapéu Alto

### 3.1.2 Restaurante Casta 85

“Casta 85” , é um edifício centenário de Alenquer, com vista para o rio. Um dos pontos fortes deste espaço é sem dúvida os envidraçados do restaurante que dão acesso a uma paisagem incrível com vista para o rio da vila de Alenquer, e o facto da cobertura ser revestida em madeira torna este espaço mais quente e acolhedor. No entanto, torna-se limitado a pessoas com mobilidade reduzida, tendo só oportunidade em estar na esplanada.



Figura 5- Casta 85

### 3.1.3 Restaurante Taberna do Areal

A Taberna do Areal, representada na Figura 6, é uma típica tasca de bairro situada em Alenquer no Histórico Bairro do Areal. Dispõe de 24 lugares sentados, e uma esplanada típica e acolhedora com 36 lugares. A cozinha é inspirada nos sabores ibéricos, apostando nos presuntos e enchidos, queijos tradicionais, uma variada lista de tapas, carnes e peixes selecionados grelhados no carvão. Esta é uma casa de referência aos vinhos.



Figura 6-Taberna do Areal

## 3.2 Casos de Estudo de Espaços de Restauração (Nacionais)

### 3.2.1 Restaurante Seen Lisboa Restaurante Seen Lisboa: Sidney Quintela Architecture + Urban Planning

Situado em Lisboa, no telhado do Hotel Tivoli, na Avenida da Liberdade, o projeto “Seen”, (Figura 7) foi baseado em trazer ao cliente uma experiência única. Com diferentes áreas integradas conectadas dão uma tremenda sensação de intimidade. O fluxo de circulação do local é definido por um enorme sofá de veludo verde-escuro e as poltronas Chesterfield.

O contraste da madeira dos móveis escuros e o vidro transparente que circunda as áreas de jantar, entregam aos clientes o destaque de uma vista incrível sobre a cidade e seu rio Tejo ao fundo. O conceito deste espaço foi inspirada no livro "O Grande Gatsby, de F. Scott Fitzgerald, criando um retrato da Era do Jazz na América nos anos 20. A iluminação deste espaço oferece um efeito intrincado de luzes e sombra criando uma sensação dramática, onde combinado com a música e a gastronomia do restaurante levam a um ambiente inesperado. Um bar central de coquetéis na entrada do restaurante é um dos principais traços do Projeto.

Aqui degustações de vinhos e coquetéis exclusivos são preparados apaixonadamente, enquanto sua preciosa árvore de características no meio do bar convida os hóspedes a entrar numa atmosfera interessante. Seja desfrutando de um coquetel no bar ou jantando formalmente no restaurante, as decisões de design para Seen foram estrategicamente planejadas a fim de fornecer inclusividade e flexibilidade sem compromisso.

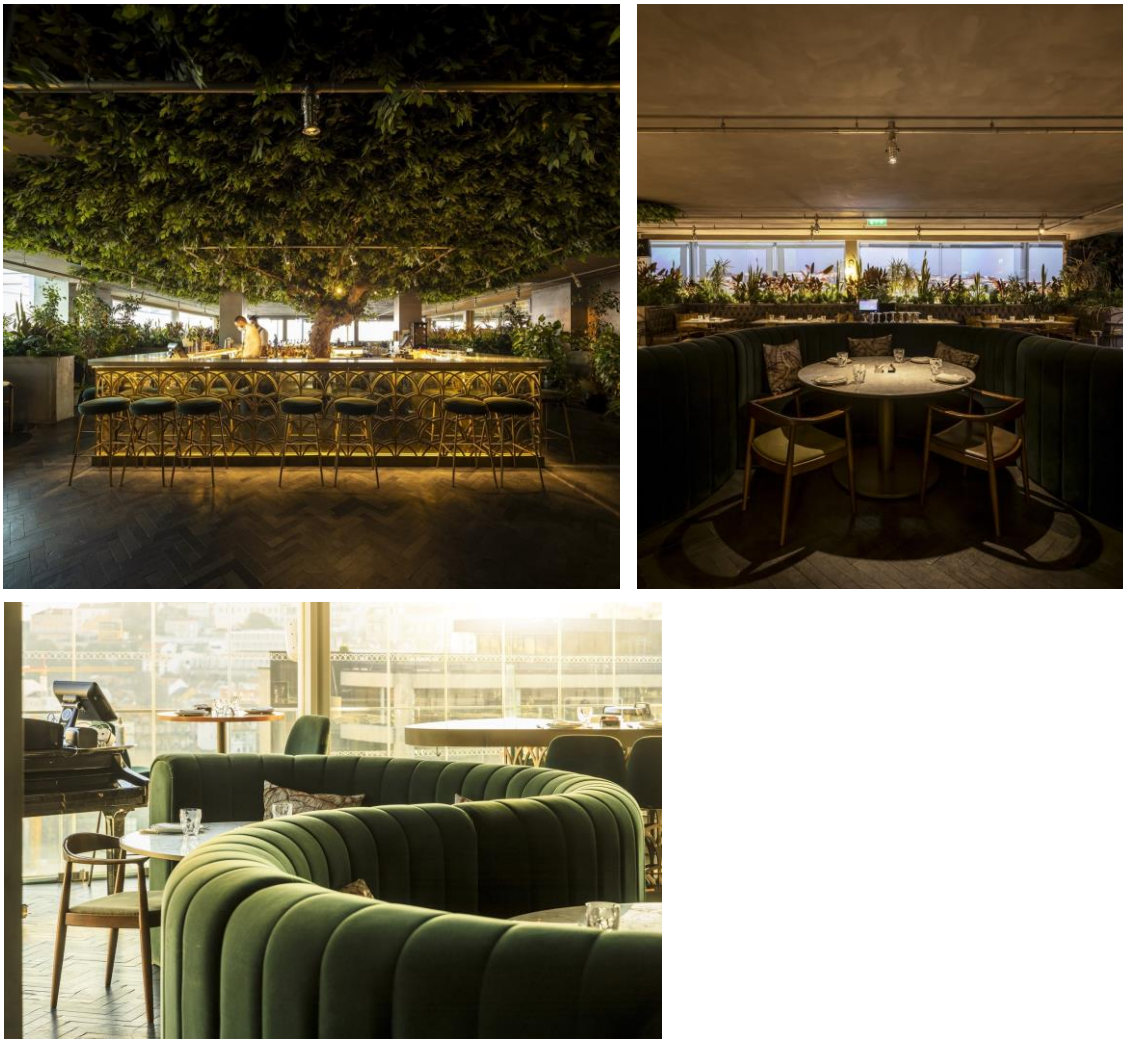


Figura 7-Seen, Lisboa

### 3.2.2 Restaurante Abranda: LADO Arquitetura e Design, Porto Covo

O restaurante Abranda ( Figura 8) ocupa um antigo edifício de habitação, de planta retangular, com uma área interior de 70m<sup>2</sup> e um logradouro de 150m<sup>2</sup>. O atelier de arquitetura LADO, projetou um espaço simples e arejado, simultaneamente contemporâneo e confortável, incorporando e respeitando os elementos da arquitetura original. A sala principal apresenta a estrutura de madeira do telhado exposta, com o tradicional teto de canas, todo pintado de branco. A toda a largura da sala foi construído um arco, adicionando uma configuração curvilínea ao espaço, e separando a zona de bar da área de mesas.

O pavimento interior é revestido a mosaicos hidráulicos artesanais, com padrão geométrico em tons de rosa e cinza-claro, os mosaicos criam vibrações óticas em todo o espaço. A paleta de materiais inclui também a pedra de calcário “Lioz Rosa”, madeira pintada de cinzento-claro, cadeiras em madeira de carvalho natural, candeeiros de vime, teto e paredes pintados de branco. O design de interiores é

simples, na sua maioria definido por cores neutras com alguns elementos cor de tijolo.

No logradouro, foi desenhada uma pérgula quadrada, criando uma sala “exterior”, com o pavimento em bloco de cerâmica “tira romana” aplicado em padrão espinhado. A estrutura de metal pintado de branco, cria assim uma zona de sombra que alberga uma longa mesa comunitária em madeira com tampo de pedra, rodeada de mesas e cadeiras metálicas na cor branco. Para além da esplanada interior, os clientes podem também sentar-se na esplanada exterior do estabelecimento em cadeiras metálicas brancas, onde podem apreciar a beleza da praça principal de Porto Covo, enquanto tomam um copo de vinho.



Figura 8-Abranda



### **3.2.3 Restaurante Cantinho do Avillez: Studio Astolfi, Cascais**

Cantinho do Avillez (Figura 9) era o antigo restaurante Lucullus, no centro da vila de Cascais. Este projeto baseia-se na criação de um espaço acolhedor e contemporâneo, onde o público se sente em casa. Respeitou-se a memória do espaço, fazendo uma reorganização mais funcional e fluida.

Reinterpretaram as arcadas existentes do pátio, criando uma linguagem baseada nos arcos que são celebrados nos 5 nichos da sala principal com mesas intimistas, nos vãos de transição entre salas, nas portas, nos óculos através dos quais espreitamos entre salas, no revestimento das paredes com lambrim alto em meia-cana e nos nichos do retro-cabinet do bar. A Baía de Cascais serve como inspiração para os materiais e cores usadas: os azuis, as madeiras ripadas e as pedras.

O mobiliário, os candeeiros cerâmicos, os tecidos, as fotografias de infância do Chef Avillez, as loiças e objetos decorativos, e as plantas têm como intenção acentuar o conceito de “casa”. No piso térreo encontra-se o hall, bar, salas de refeição, casa de banho, cozinha, pátio exterior e esplanada.

No 1o piso vivem salas de refeições e casas de banho. Através da abertura de lajes, criação de pé direito duplo, lanternins e coberturas envidraçadas resolveram um dos grandes desafios do projeto que era trazer luz natural para um espaço com muita profundidade. No Cantinho de Cascais a sequência de espaços domina e o caminhar ao longo deste restaurante é uma experiência divertida e dinâmica, uma descoberta de ambientes que vão adquirindo diferentes linguagens, nunca perdendo o seu fio condutor.

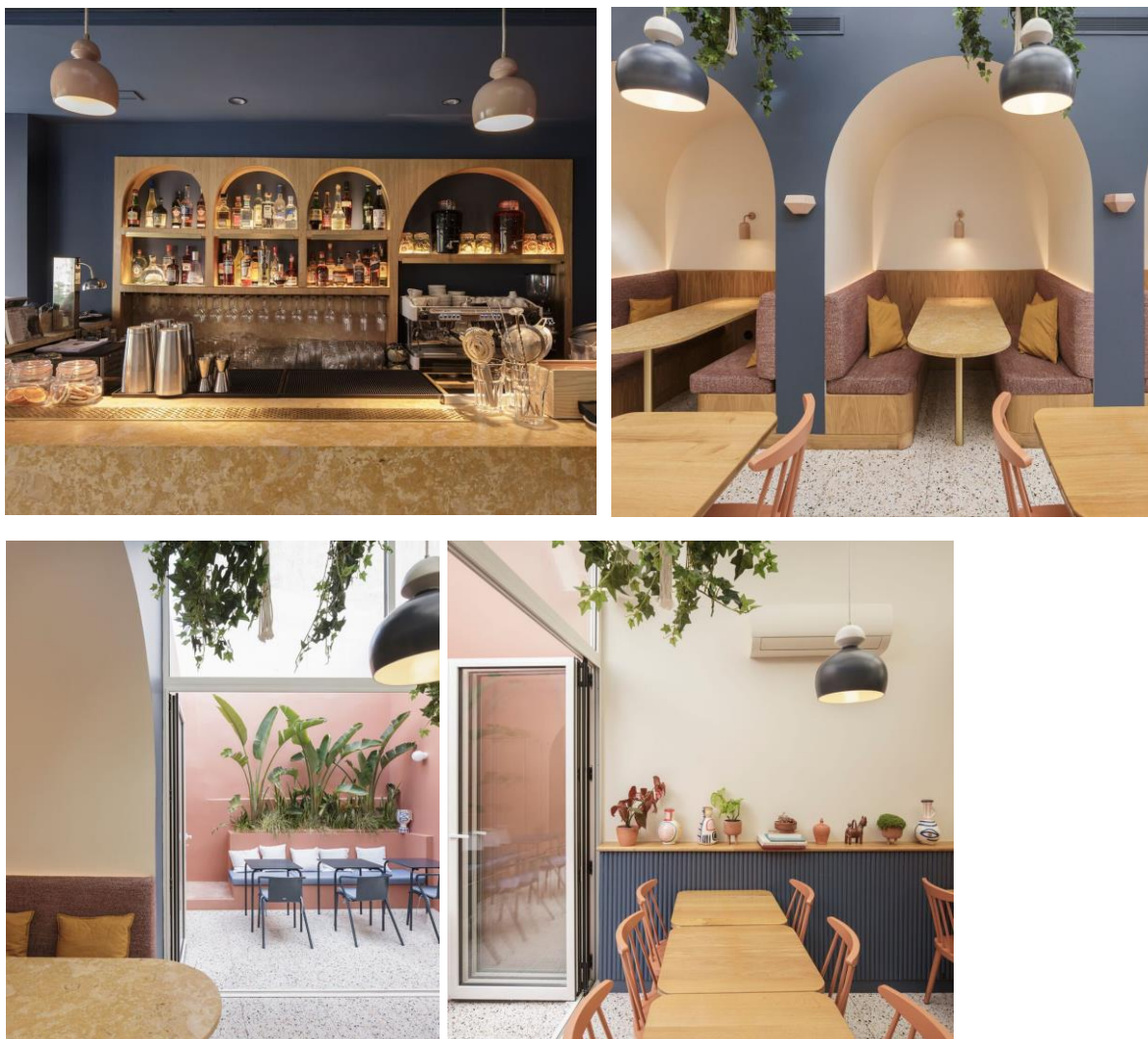


Figura 9- Cantinho do Avillez

### 3.3 Casos de Estudo de Espaços de Restauração Internacionais

#### 3.3.1 Restaurante Cheriff: Mesura

O restaurante Cheriff, (Figura 10) um clássico do bairro, vem de uma longa tradição de empresas familiares locais de Barcelona. O restaurante precisava de um design atemporal que preservasse a sua autenticidade. Na busca da atemporalidade, a distribuição em áreas compactas (típicas dos peixeiros) permaneceu intacta para atrair a comunidade local. O arquiteto Massimo Vignelli descreveu a atemporalidade como o que é criado quando as coisas são facilmente compreendidas. Incluir artesanato no design significa torná-lo humano. "As artes do povo" evocam noções de singularidade, honestidade e atenção aos detalhes. O ofício é baseado em conhecimento, habilidade e história, daí sua conexão com a qualidade. O artesanato está presente na reinvenção do terraço do restaurante, uma técnica de piso transmitida através de gerações no treinamento de mestres artesãos. É um material composto que consiste em lascas de mármore, quartzo, granito e vidro e é derramado

no local com um polimérico cimentício ou uma combinação de ambos, permitindo a construção de várias cores, desenhos complexos e padrões caprichosos. Combinado com elementos têxteis brancos e macios (cortinas e toalhas de mesa), é recriada uma atmosfera íntima. A reciclagem de materiais originais e a introdução do azul-marinho. Este novo espaço, é uma interpretação do restaurante original. Os materiais originais de madeira e aço foram reciclados em painéis de madeira avermelhados e carpintaria. Um clamor ao universo marítimo. O design introduz um azul-escuro adicional, efêmero e mutável como o mar, em vários materiais e texturas, enquanto serve como um elemento unificador. Formalmente, curvas e arcos preservados dividirão as diferentes áreas do restaurante. Um ode à vida dos pescadores locais do passado e àqueles que ainda hoje pescam.



Figura 10- Restaurante Cheriff

### 3.3.2 Restaurante Taglio: rgastudio

O térreo é um bloco tipicamente milanês, representado na Figura 11, com varandas comunais. A ideia era criar um espaço multifuncional onde um restaurante, uma loja de alimentos, um bar e uma cafeteria pudessem coexistir, um lugar projetado para estar em funcionamento durante todo o dia.

A loja está formada pelas mesas do restaurante e um grande mostruário, localizados no primeiro ambiente. Uma série de arcos de tijolo conduzem ao segundo espaço, onde está uma cozinha com planta livre.

O interior sugere as sequelas de um terremoto no perímetro do edifício. As paredes foram descascadas, revelando sua antiga estrutura de tijolo. Junto delas, varas de madeira de Koto são conectadas através de junções de ferro, formando um pórtico denso que nos lembra os andaimes de segurança. Esta estrutura modular corre ao longo de todo o perímetro interior, proporcionando um amplo espaço de visualização.

Um mosaico cobre todo o mostruário. Desde o balcão de madeira de cedro, é possível ver todos os funcionários trabalhando na cozinha. A parede em frente está decorada com desenhos do ilustrador Gianluca Biscalchin.



Figura 11- Restaurante Taglio

### 3.3.3 Restaurante Eetwell: WeWantMore

A Eetwell (Figura 12), serve alimentos saudáveis, de origem local. No entanto, os seus restaurantes não refletiam essa atitude jovem e consciente em relação à comida. Pelo contrário, eles se misturavam com todas as outras lojas de alimentos saudáveis genéricas. O WeWantMore decidiu renunciar à estética do falso-artesanal e elevar-se a um design de interiores sólido e apropriado que articula a relação honesta e autêntica da Eetwell com os alimentos frescos, os fornecedores que os cultivam e as pessoas que acabam por comê-los. O balcão é composto por tijolos na cor areia numa paginação entrelaçada. Fazendo alusão aos típicos cestos utilizados para guardar legumes recém-colhidos. Tons arenosos, verdes-escuros e um acabamento de parede orgânico agregam uma atmosfera rural, mas revitalizante, ao local. O logotipo da Eetwell é um elemento extremamente reconhecível da marca. Poderoso, mas ao mesmo tempo lúdico e inovador. Por isso o WeWantMore ressignificou a sua marcante linha ondulada como um surpreendente elemento de iluminação que atravessa o espaço. O resultado é um projeto de restaurante que reflete e realça perfeitamente as raízes da marca nos alimentos caseiros e a ambição de mudar a forma como as pessoas pensam sobre a comida. A Eetwell tem as suas raízes em Malta, mas agora está se expandindo pelo continente europeu com esta primeira localização em Antuérpia, Bélgica.



Figura 12-Restaurante Eetwell

### 3.4 Legislação

Como se sabe, para qualquer projeto desta magnitude, há leis que devem ser respeitadas e para isso, é necessário entender que tipo de edifício se trata, que ambiente queremos realizar, quantas pessoas pode albergar, para que desta forma consigamos criar um espaço acessível e seguro para todos.

Pelo exposto, torna-se claro que este projeto é um espaço público para restauração, portanto irá ter-se em consideração a Legislação para mobilidade reduzida e de incêndios, pelas quais são respetivamente as seguintes:

- **Decreto-Lei n.º 163/2006**, de 8 de agosto (Aprova o regime da acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público, via pública e edifícios habitacionais, revogando o Decreto-Lei n.º 123/97, de 22 de maio)
- **Decreto-Lei n.º 220/2008**, de 12 de novembro (Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios)

### 3.5 Ergonomia em Espaços de Restauração

Com a intenção de criar um espaço praticável e confortável, teve-se em conta alguns pontos do livro *"Dimensionamento Humano"*. No livro pode-se observar o espaço que o Homem pode ocupar, em pé ou sentado, ou em relação a algum elemento, neste caso, o elemento que nos importa é principalmente a mesa. Não menos importante, no livro, também se tem a oportunidade de ver tudo isto em relação a cadeiras de rodas, o que nos é favorável.

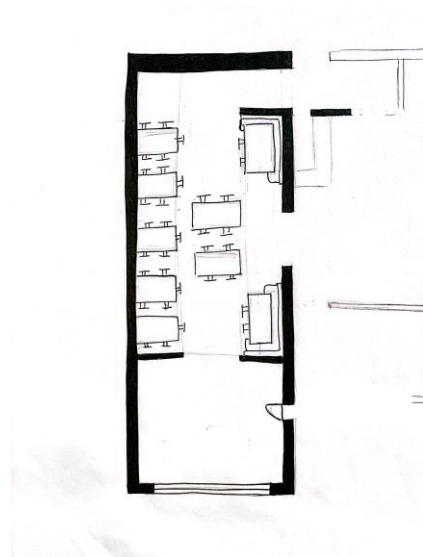
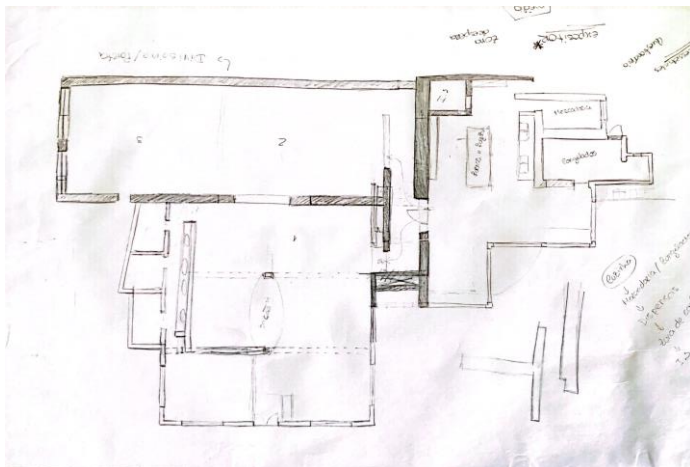
Para acrescentar a isto, também se entrou em contacto com pessoas da área da Cozinha e Gestão Hoteleira, nessa conversa pode-se entender as necessidades de um funcionário e quais os seus métodos de funcionamento e quão importante é a existência de um espaço bem organizado.

## 4 Fase III- Projeto

Após uma vasta pesquisa, desde o ambiente existente até aos alicerces fundamentais para a realização deste projeto, avançar-se-á para o desenvolvimento do processo criativo na qual compreende os desenhos processuais, a definição do conceito e paleta de cores, a proposta final juntamente com a visualização do espaço interior.

### 4.1 Desenhos Processuais

Tendo em conta as condicionantes do espaço e a pesquisa anteriormente realizada, começou-se por idealizar várias propostas através de esboços, (Figura 13) que foram cruciais para entender melhor o espaço e chegar á proposta final. Ao mesmo tempo, realizaram-se algumas perspetivas, que davam mais veracidade ás soluções propostas. Durante esse desenvolvimento entendeu-se logo de partida, que os espaços eram efetivamente grandes e que os mesmos teriam de ser divididos, como também, alargar os espaços da instalação sanitária.



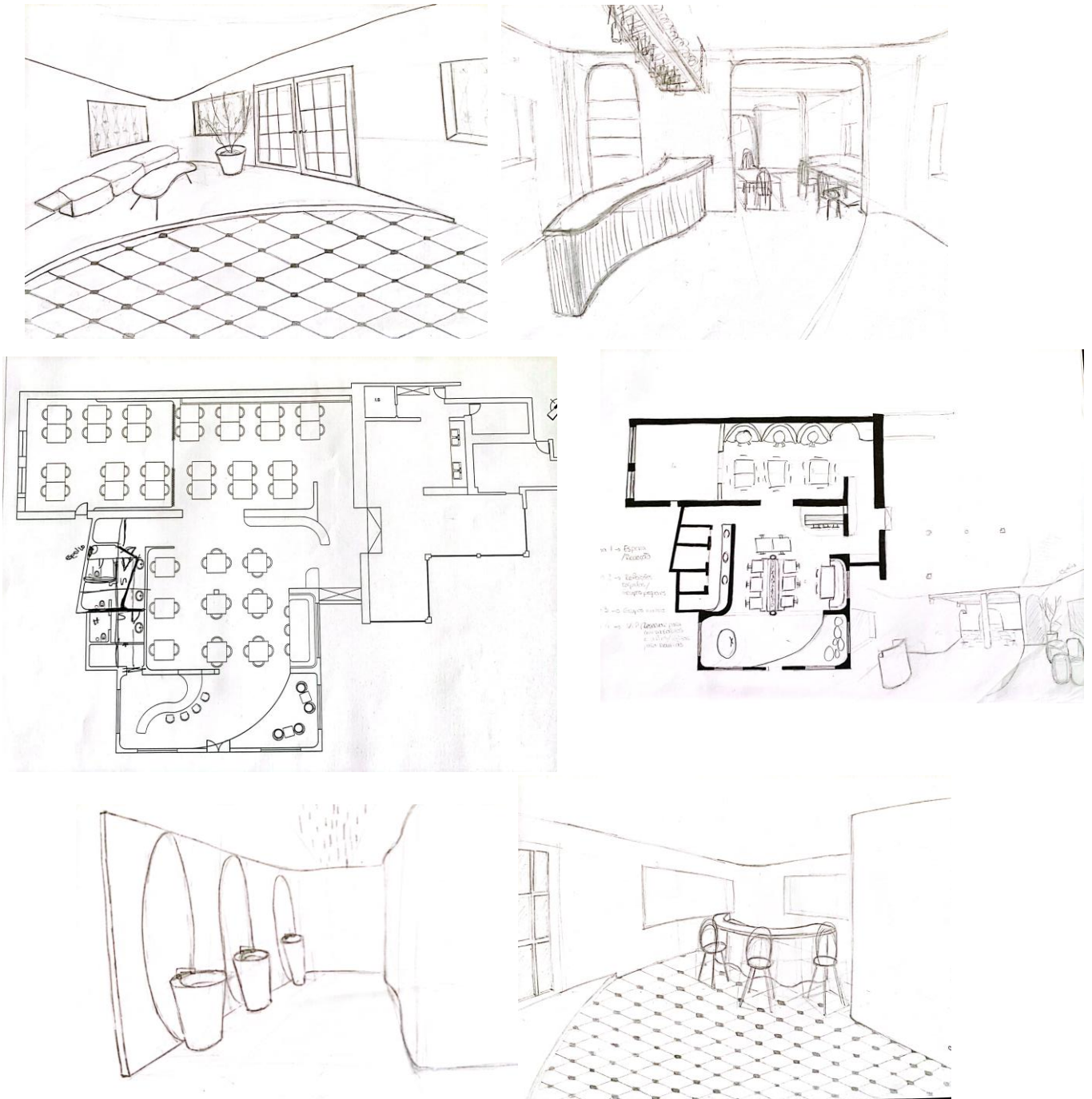


Figura 13- Esboços de plantas proposta e perspetivas



## 4.2 Conceito

Relativamente ao conceito deste projeto, ( Figura 14), teve-se como intenção, realizar a junção dos ares de Provença, através da natureza, cores e materiais mais robustos e orgânicos, com um dos sabores que mais define a Vila de Alenquer, o vinho. Representando metaforicamente o seu processo, fluidez, das formas, valor e requinte.



Figura 14-Moodboard

### 4.3 Proposta

Finalizada a fase de pesquisa, estudo de soluções, organização dos espaços e definição do conceito, delineou-se uma proposta, que dá jus aos problemas analisados anteriormente tendo como resultado um espaço lógico no que toca às suas funções juntando o conforto á estética. Neste caso, repartimos o espaço em exatamente 7 zonas de forma coerente, como mostra a Figura 15.

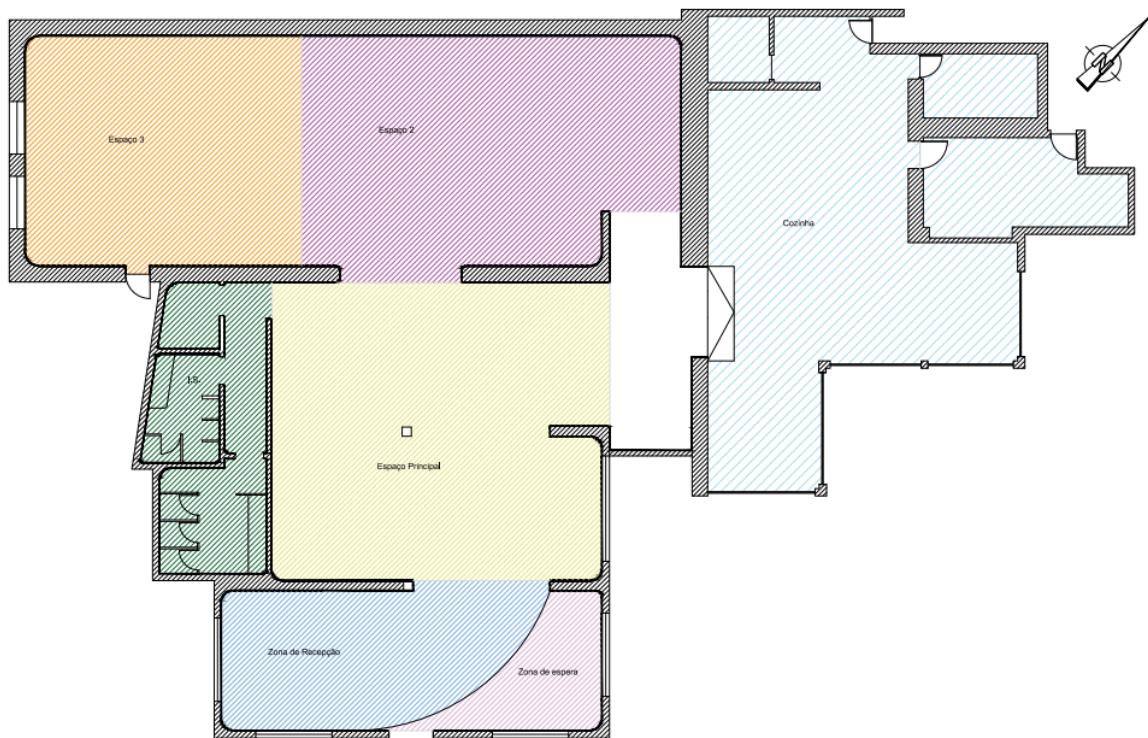


Figura 15- Planta de Zonamentos

### 4.4 Reorganização Espacial

Uma vez que o edifício era somente utilizado para eventos ocasionais, o mesmo, não tem áreas propriamente definidas, para o funcionamento de um restaurante, sendo assim, e verificando que temos uma grande dimensão, definimos os vários espaços que referimos anteriormente na Figura 15, interligando-os de formas coerente e lógica.

Na entrada, decidiu-se realizar duas áreas, tendo do nosso lado esquerdo uma zona de atendimento(zona azul), e ao nosso lado direito uma zona de espera (zona lilás) permitindo assim que o restaurante tenha controlo sobre quem sai e quem entra,

tornando também a recepção ao cliente mais rápida e eficiente. Em relação ao cliente, mesmo que fique á espera, sempre tem onde se sentar e poder disfrutar do serviço de bar.

Em seguida, passamos para o primeiro salão (zona amarela), que considerámos como o salão principal, nesta área, que é a mais reduzida, realizou-se uma disposição de mesas que desse para grupos entre duas a seis pessoas. Mais á frente, no nosso lado esquerdo, temos as casas de banho (zona verde), sendo a primeira casa de banho para as pessoas de mobilidade reduzida, depois a casa de banho masculina e por fim, a casa de banho feminina. Atualmente as casas de banho são muito reduzidas e excluem o quesito da mobilidade reduzida, portanto, neste projeto, decidimos alargar de forma que obedecesse a legislação. Do nosso lado direito temos acesso á cozinha.

Seguidamente, temos dois salões (zona roxa e zona laranja) que podem funcionar em conjunto ou em separado. Estes dois salões serão utilizados, caso haja algum evento mais privado ou clientes que exceda o número de pessoas possíveis no salão principal. Tendo como resultado a planta representada na Figura 16

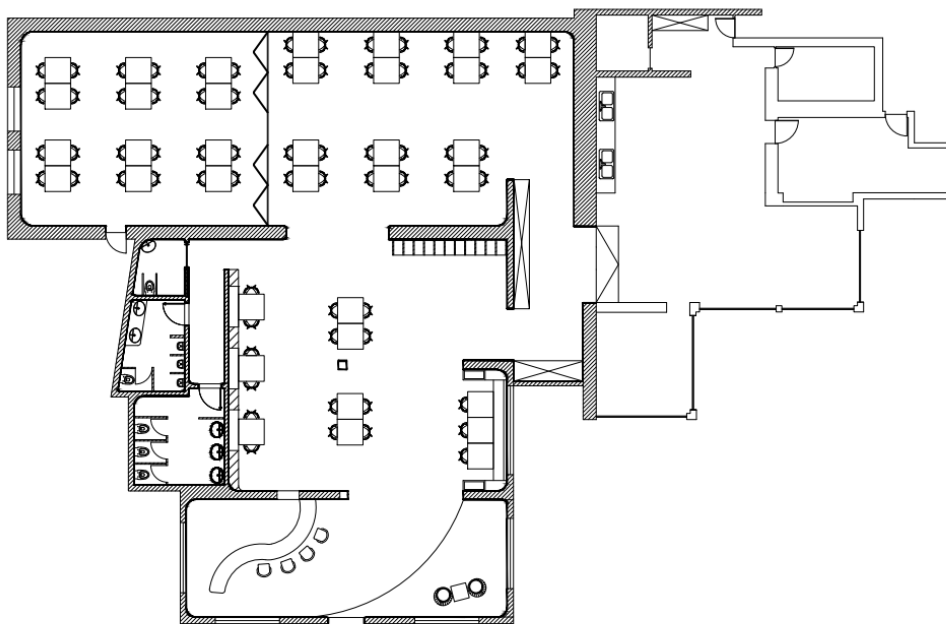


Figura 16- Planta de Equipamento

## 4.5 Iluminação Artificial

A iluminação artificial é fulcral para qualquer projeto de interiores. É através dela que damos ênfase ao ambiente pretendido, ou seja se desejarmos criar um ambiente mais noturno, a posição, a cor e o tipo de iluminação são completamente diferentes da iluminação de um ambiente mais diurno.

Optou-se pela utilização da tecnologia LED para garantir uma melhor eficiência energética e um baixo impacto ambiental.

Pelo exposto, na realização do projeto de iluminação de cada zona, utilizou-se o método de fluxos. Este método consiste na aplicação de uma fórmula que relaciona o fluxo luminoso, com a iluminância e a superfície a iluminar, sendo o resultado o fluxo luminoso necessário para uma determinada área.

- **Zona de Atendimento e Zona de Espera:**

Iluminância recomendada:  $E = 300$  lux

Fluxo luminoso total:  $\Phi_t = 24\ 885.2$  lm

Fluxo luminoso lâmpada:  $\Phi_l = 1350$

Número de lâmpadas:  $N = 18$

- **Salão Principal:**

Iluminância recomendada:  $E = 200$  lux

Fluxo luminoso total:  $\Phi_t = 26\ 931$  lm

Fluxo luminoso lâmpada:  $\Phi_l = 1350$

Número de lâmpadas:  $N = 20$

- **Salão 2 e 3:**

Iluminância recomendada:  $E = 200$  lux

Fluxo luminoso total:  $\Phi_t = 40\ 034$  lm

Fluxo luminoso lâmpada:  $\Phi_l = 1350$

Número de lâmpadas:  $N = 30$

- **Instalações Sanitárias (Corredor):**

Iluminância recomendada:  $E = 100$  lux

Fluxo luminoso total:  $\Phi_t = 40\ 034$  lm

Fluxo luminoso lâmpada:  $\Phi_l = 550$  lm

Número de lâmpadas:  $N = 2$

- **Instalações Sanitárias (Feminina, Masculina, Mobilidade Reduzida):**

- ◆ **Feminina:**

Iluminância recomendada:  $E = 150$  lux  
Fluxo luminoso total:  $\theta_t = 4151.16$  lm  
Fluxo luminoso lâmpada:  $\theta_l = 1350$  lm  
Número de lâmpadas:  $N = 3$

- ◆ **Masculina:**

Iluminância recomendada:  $E = 150$  lux  
Fluxo luminoso total:  $\theta_t = 3609.375$  lm  
Fluxo luminoso lâmpada:  $\theta_l = 1350$  lm  
Número de lâmpadas:  $N = 3$

- ◆ **Mobilidade Reduzida:**

Iluminância recomendada:  $E = 150$  lux  
Fluxo luminoso total:  $\theta_t = 1724.25$  lm  
Fluxo luminoso lâmpada:  $\theta_l = 1350$  lm  
Número de lâmpadas:  $N = 1$

- **Zona de Circulação:**

Iluminância recomendada:  $E = 100$  lux  
Fluxo luminoso total:  $\theta_t = 2721.9$  lm  
Fluxo luminoso lâmpada:  $\theta_l = 1350$  lm  
Número de lâmpadas:  $N = 2$

## **4.6 Conceção do Equipamento**

Para este projeto, pensou-se num equipamento que ao longo deste percurso fez cada vez mais sentido em se integrar no projeto. Visto que temos como um dos temas o vinho, surgiu a ideia de criar uma garrafeira que desse ênfase ao nosso conceito e que complementasse a estética deste espaço. Tal como nos interiores, realizou-se uma pesquisa em relação à conservação e às dimensões de uma garrafa de vinho, mobiliário para a sua exposição e possíveis materiais e formas de encaixe para a conceção do mesmo.

#### **4.6.1 Cuidados de conservação**

Para a conservação do vinho, requerem-se alguns cuidados, como a temperatura, a posição da garrafa, a iluminação, a ventilação e a trepidação.

O vinho, normalmente, deve estar no ambiente fresco e arejado, evitando temperaturas maiores que 25°C, e constante, ou seja, não convém que haja variações de temperatura.

Também é recomendado que os vinhos fechados com rolha de cortiça natural, sejam posicionados horizontalmente, para que a rolha esteja sempre em contato com o líquido impedindo que o mesmo resseque, caso contrário, o vinho pode oxidar. Os vinhos fechados com rolhas sintéticas ou tampas de rosca, podem ser posicionados na vertical.

Em relação há iluminação, as garrafas, devem ser protegidas tanto da luz natural, como da luz artificial, isto porque, a luz pode aquecer os vinhos modificando o seu sabor e aroma.

Espaços com muita vibração e trepidação, não são os mais convenientes para o armazenamento do vinho. Isso pode causar um envelhecimento precoce do líquido.

#### 4.6.2 Ergonomia e Dimensões

A dimensão de uma garrafa de vinho padrão é de 750ml. Existem várias teorias para este padrão atípico, no entanto, a que mais se acredita é que este tamanho foi definido pelos ingleses na época em que dominavam o comércio de vinhos de Bordeaux. O vinho era comercializado diretamente nos barris que continham exatamente 225 litros resultando exatamente 300 garrafas de 750ml. Para além do mais, os ingleses não utilizavam sistema métrico. As bebidas eram contabilizadas em galões que equivalem a cerca de 4.5 litros. Desta forma, um galão, dá origem a seis garrafas, sendo esse o motivo de ainda nos dias de hoje as caixas de vinho conterem seis garrafas.

Num todo existem 22 tamanhos de garrafa, no entanto, para o nosso projeto, iremos considerar, o tamanho standard (Bordeaux) do vinho (Figura 17).

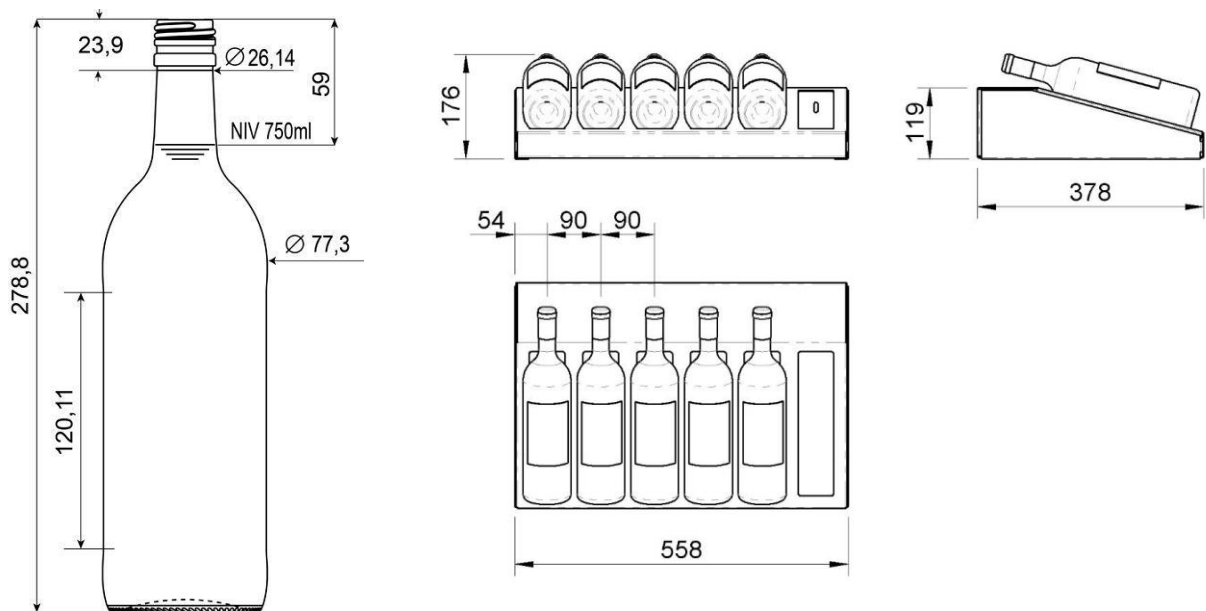


Figura 17- Dimensões Garrafa de vinho Bordeaux

### 4.6.3 Garrafeira

Com base no que foi dito anteriormente, e tendo em conta a intenção de criar o equipamento que desse ênfase ao nosso conceito, teve-se como fonte de inspiração para a conceção do mesmo, as adegas de uma forma mais contemporânea, criando a sensação de que o consumidor está nesse mesmo ambiente. Para o resultado da garrafeira representada na , idealizou-se executar a garrafeira com gesso acartonado, que depois seria forrado a madeira e para pousar as garrafas colocaria-se tubos em latão posicionados paralelamente.



Figura 18- Garrafeira (Maqueta/ Modulação 3D)



## 4.7 Modelação 3D, Proposta Final

Tendo em consideração as condições do cliente, das condicionantes e a história do espaço; com o mapeamento estabelecido e o conceito definido, temos como resultado um espaço coerente, que liga o conforto á estética.

Os materiais predominantes no espaço são a pedra e o carvalho, fazendo assim referência ao material mais presente na arquitetura de Provença e o carvalho simbolizando a matéria que dá o repouso e aroma ao vinho.

Á entrada usou-se um pavimento terracota que encaminhasse o cliente para zona de espera, e idealizou-se um jardim vertical em volta. A razão do pavimento ser desta cor é devido á proximidade da cor do vinho, simbolizando a tradição milenar e artesanal de pisa a pé, método que consiste na prensagem da uva. O resto do espaço, o salão principal e os dois outros salões, teve-se como intenção criar um ambiente de adega com uma estética mais contemporânea, tendo como foco visual, a garrafeira feita á medida para o espaço, onde se teve como intenção transmitir fluidez e valor igualando metaforicamente ao vinho.



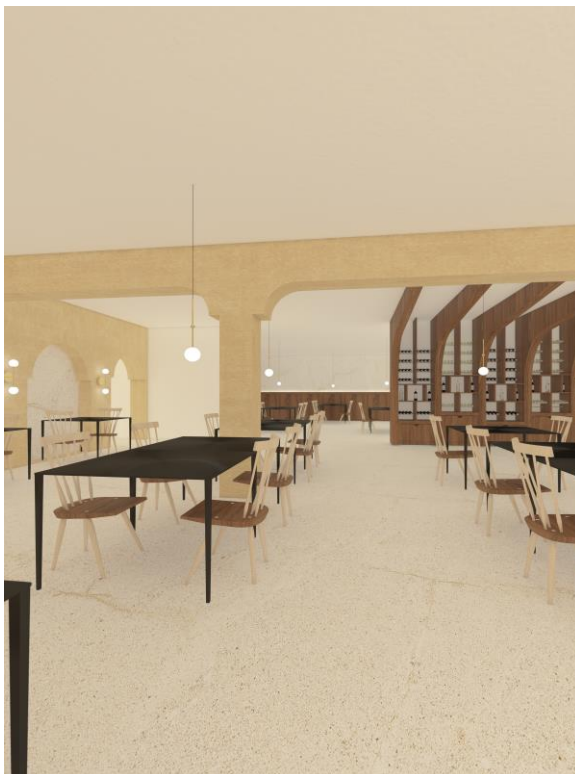
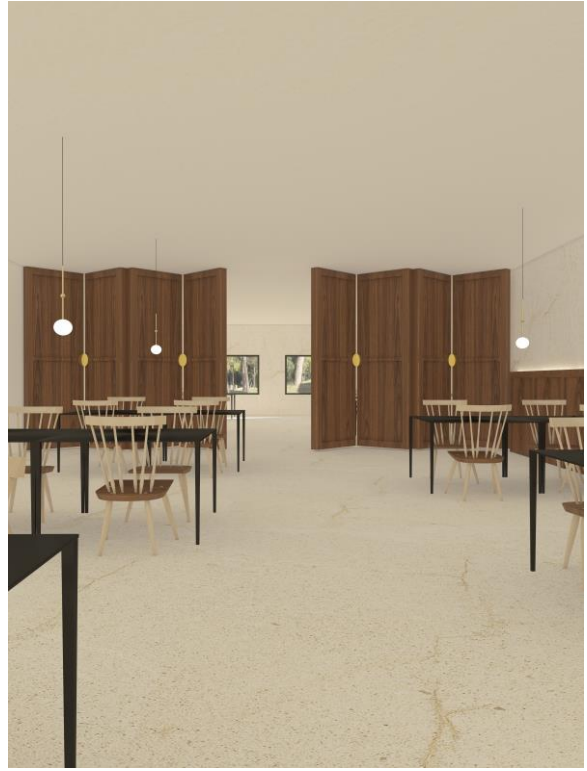


Figura 19- Zona de Atendimento, Zona de Espera, Zona de Circulação I.S., Salão 2/3 e Salão Principal

## 5 Conclusão

Os objetivos definidos inicialmente foram cumpridos, ou seja, a reabilitação e transformação do que era o antigo salão de eventos da Quinta da Provença, para um restaurante definido pela sua identidade e história. A Quinta da Provença, na época, foi uma alternativa inovadora que redirecionou todo o conceito que havia sido idealizado para a urbanização dos Casais Novos, hoje idealizamos o mesmo, uma nova alternativa, um novo conceito, com o mesmo propósito, proporcionar um espaço de lazer que entregue experiências agradáveis e memoráveis aos consumidores, devolvendo o movimento e dinâmica que existia nesta zona do concelho de Alenquer.

Não tendo uma planta base para poder esboçar as minhas ideias iniciais e ter de realizar o levantamento métrico de um espaço tão grande, claramente foi a minha principal dificuldade e frustração, no entanto um grande desafio, pois, consegui identificar, entender e consolidar melhor a sua história e o desenvolvimento desta quinta.

Os pontos fortes deste projeto evidentemente são a revalorização deste espaço, respeitando a sua história e o seu nome, a reestruturação do espaço de forma a aproveitar o máximo possível desta potencial área e por fim, mas não menos importante, o programa projetual e toda a parte comunicativa do mesmo, visto que é esta fonte que transmite todo este trabalho e expõem todos os argumentos positivos que levam o cliente a executar este projeto.

Desta forma, apresenta-se como proposta final, a reabilitação de um espaço de eventos para restauração, como também o desenho á medida do equipamento, que se integra no espaço. Estes elementos são o resultado dos requisitos do cliente bem como as condicionantes e necessidades do próprio espaço nas quais foram encontradas soluções funcionais e ergonómicas favoráveis. Aliado a isto e reforçando a estética da proposta, teve-se como inspiração a arquitetura provençal e ao procedimento e valor do vinho, visto que é algo muito enaltecido no concelho de Alenquer.

## 6 Web grafia

Como Armazenar Vinhos Corretamente (5 Cuidados Essenciais)  
(vidaevinho.com)

Tamanho das Garrafas de Vinho - DiVinho

WINE Garrafa 750 | Catálogo | O-I (glass-catalog.com)

(1021) Pinterest

Tradição de pisar as uvas com os pés - PORTUGALd'antigamente (sapo.pt)

[https://en.wikipedia.org/wiki/Architecture\\_of\\_Provence](https://en.wikipedia.org/wiki/Architecture_of_Provence)

<https://lisboasecreta.co/cafe-janis/>

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/dear-breakfast-chiado>

<https://www.archdaily.com.br/br/957249/restaurante-seen-lisboa-sidney-quintela-architecture-plus-urban-planning>

Abranda Restaurant / LADO Arquitectura e Design | ArchDaily

Cantinho do Avillez (joseavillez.pt)

Restaurant Cheriff / Mesura | ArchDaily

Taglio / rgastudio | ArchDaily

Eetwell Restaurant / WeWantMore | ArchDaily

## 7 Biografia

MUNARI, Bruno. – **Das coisas nascem coisas**. Lisboa, 1981.

PANERO, Julius; ZELNIK, Martin. – **Dimensionamento humano para espaços interiores**. Barcelona: Gustavo Gili, 2013.

**Decreto-Lei n.º 163/2006**, de 8 de agosto (Aprova o regime da acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público, via pública e edifícios habitacionais, revogando o Decreto-Lei n.º 123/97, de 22 de maio)