

COSENTINO®

Cité Internationale de la Gastronomie, Lyon

Dekton®
Case Study



SILESTONE® DEKTON® SENSA



Cité Internationale de la Gastronomie, Lyon

DEKTON®
CASE STUDY

DATOS DEL PROYECTO

Proyecto Cité Internationale de la Gastronomie

Ubicación Cúpula Quatre Rang del Grand Hôtel-Dieu de Lyon

Fecha 2019

Ejecución Magma Cultura

Diseño y arquitectura Estudio Carlos Salazar Arquitectos. Valencia

Arquitecto director: Carlos Salazar Fraile

Partners del proyecto Chef: Javier de Andrés. La Sucursal. Valencia

Empresa instaladora para Dekton Carrara, Lyon, Francia

MATERIALES COSENTINO

Dekton® by Cosentino

Aplicación Encimera de cocina

Color Baltic

Espesor 20 mm

Cantidad 87,4 m²

Formato gran formato

Aplicación Aplacado de cocina

Color Halo

Espesor 8 mm

Cantidad 13,8 m²

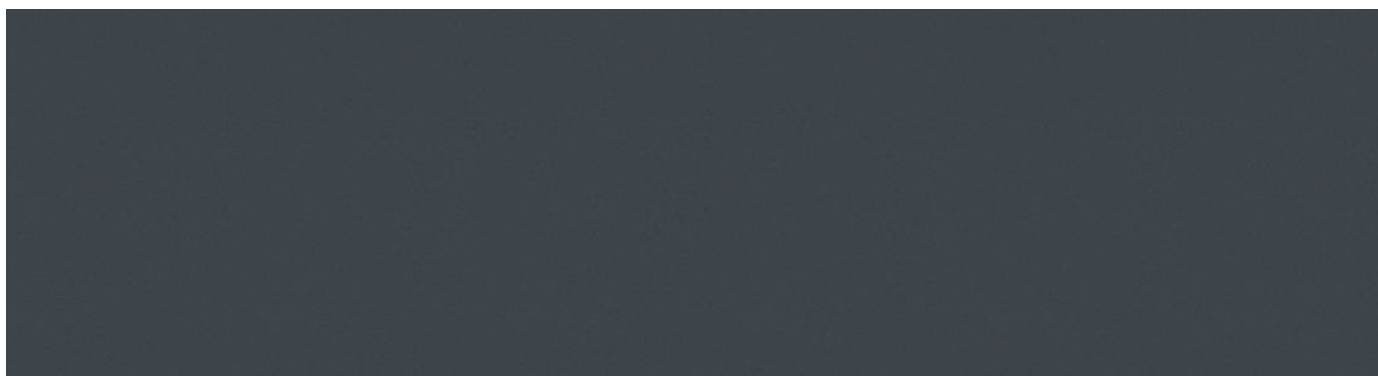
Formato gran formato



PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

La Cité Internationale de la Gastronomie es un lugar de ensueño para los amantes de la gastronomía, con ubicación francesa pero con un sabor muy español en su diseño, de la mano del arquitecto valenciano Carlos Salazar.

En octubre de 2019 abrió sus puertas, en el corazón de la cúpula Quatre Rang del Grand Hôtel-Dieu de Lyon. Con cuatro plantas y 4000 m2 de extensión, esta institución lionesa presenta una cocina activa y dinámica equipada con Dekton by Cosentino.



El color Baltic, que presenta un acabado azul profundo y mate, inspirado en los abismos del océano, se ha utilizado en la encimera, contrastando drásticamente con el blanco resplandeciente de la tonalidad Halo, elegida para los aplacados. En total se han necesitado más de 100 m² de la superficie Dekton para la creación de esta cocina, diseñada por el arquitecto Carlos Salazar (Estudio Salazar Arquitectos).

En torno a la cocina se articula una programación centrada en la nutrición y la salud con degustaciones, talleres, exposiciones, conferencias y demostraciones de chefs que dan vida al lugar y al espacio. La agenda evolucionará a lo largo de las estaciones, ofreciendo al visitante renovar su

experiencia desde diferentes ángulos, alimentando la reflexión sobre una gastronomía saludable y fomentando vocaciones poniendo en valor oficios y conocimientos.

La Cité Internationale de la Gastronomie también es un punto de referencia para todos los profesionales del sector con la creación de encuentros, clases y networking entre empresas de restauración y productores locales.

Esta colaboración entre la Cité Internationale de la Gastronomie y Cosentino ha sido posible gracias al responsable de partenariados, Magma Cultura.



Plano de la cocina de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon



HABLAMOS CON CARLOS SALAZAR

En 2010, la gastronomía francesa fue declarada por la UNESCO patrimonio mundial inmaterial de la humanidad. A raíz de esto, el gobierno francés se planteó la ejecución de cuatro ciudades gastronómicas con temáticas diferentes en varios puntos de su territorio. Lyon es la primera que se ha llevado a cabo y su temática central se basa en la relación entre gastronomía y cultura con una parte dedicada al chef Paul Bocuse. El proyecto surge a partir de la convocatoria de un concurso internacional para el diseño y la ejecución de los contenidos de este equipamiento.

"Magma Cultura, la empresa que ganó este concurso, nos pidió que nos ocupáramos del diseño de varios espacios de la Cité, principalmente del vestíbulo, la tienda-cafetería, las oficinas, la cocina y la sala de degustación. También de otros espacios menos protagonistas pero necesarios para la logística general del edificio. En el desarrollo de la parte más propiamente gastronómica, hemos formado equipo con Javier Andrés, gerente del grupo La Sucursal, y con Hosper Profesional, para el asesoramiento técnico y suministrador del equipamiento de la cocina."

Javier Andrés ha tenido un papel fundamental en la conceptualización de la oferta gastronómica de la Cité. "Su planteamiento consiste en apelar a la experiencia de los sabores de las cocinas de todo el mundo, para ello cada tres meses se invita a un reconocido chef de una región del mundo para que elabore un menú de tapas."

La Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon se ubica, en parte, en un antiguo hospital que se origina en el siglo XVI y se desarrolla hasta el siglo XIX. Estamos hablando por tanto de grandes salas con techos muy altos. "El reto era ocupar unos cuatro mil metros cuadrados sin que se disparase el presupuesto. En nuestro caso optamos por materiales sencillos para tratarlos con criterios y formas diferentes a lo que es habitual para estos materiales, esto les da personalidad. Al tratarse de un centro de visitantes, pensamos en espacios dinámicos, con mucho movimiento, en donde las formas de nuestras diseños se fueran adaptando a los flujos de circulación de la gente. El estudio de la iluminación es fundamental para desarrollar este concepto en unas salas en las que, por su origen y naturaleza constructiva, la luz natural es escasa."



El equipo de Carlos Salazar apostó por la superficie Dekton by Cosentino para la cocina, en encimeras y aplacados. "En una visita al almacén que tiene Cosentino en Valencia, de la mano del técnico comercial Pablo Roig, tuvimos la oportunidad de conocer a fondo toda la oferta y características de los materiales que ofrece la marca. Apostamos por Dekton por creer que era la solución más adecuada, incluso al compararlas con otras marcas."

El nuevo color Baltic de Dekton fue la opción elegida para la gran encimera de trabajo. "Buscábamos una novedad, algo que aun no hubiese salido el mercado



y se ajustara a los requerimientos técnicos y de uso que iba a soportar. Esto lo encontramos en Dekton Baltic. Por su sobriedad, elegancia, resistencia, durabilidad y belleza."

"Volvería a apostar por Dekton en el futuro, tratándolo de manera diferente y explorando sus posibilidades estéticas."



Encuentra inspiración y recursos en [cosentino.com](https://www.cosentino.com)

A product designed by **COSENTINO**

Ctra. Baza a Huércal-Overa, km 59. 04850 Cantoria, Almería (Spain)
+34 950 444 175 info@cosentino.com www.cosentino.com
www.dekton.com  GrupoCosentino  @GrupoCosentino