

Proyecto de iluminación: Beijing Zhouhongliang Lighting Design, Pekín / China
Fotografía: Sebastian Mayer, Berlín / Alemania
Lugar: Pekín
País: China
Sitio web: www.blackswancake.com
2.2.2017

Black Swan, Pekín

Se dice que los cisnes negros son infrecuentes. Desde hace poco, en Pekín ya no lo son, si bien allí estén realizados a base de azúcar: la recientemente inaugurada confitería «Black Swan» ofrece productos de pastelería de la máxima calidad. Se presentan en un interior inspirado en un paisaje invernal nevado, bajo una iluminación rica en contrastes mediante proyectores Optec de ERCO.

Es sabido que existen diferencias entre las gastronomías de Europa y de Asia. Esto se refleja también en el sutil arte de la confitería. En Asia, las ornamentaciones esmeradas revisten especial importancia: a diferencia de lo que ocurre en Europa, un invitado a una celebración ofrecería una tarta decorada comprada, en lugar de una casera y tal vez no del todo perfecta formalmente. Las tartas de la confitería pekinesa Black Swan presentan un aspecto imponente. Haciendo honor a su nombre, los dulces manjares se decoran con cisnes glaseados, entre otros elementos. Sus contornos de filigrana se muestran enérgicos, como si procedieran de la pluma de un calígrafo.

Un diseño corporativo similar a la pintura paisajística china

La marca Black Swan sorprende con un diseño corporativo de inspiración poética. El logo consta de dos cisnes negros sobre fondo blanco. Tanto el motivo como la estética en blanco y negro se

adoptan en el diseño global de la tienda. Por ejemplo, sobre la superficie de dos paredes se extiende la foto de dos cisnes negros en un paisaje nevado con una rama curvada esculturalmente y un lago oscuro. Su composición reducida recuerda a la pintura paisajística china tradicional, que pretende ante todo capturar estados de ánimo e inspirar al observador a la contemplación. Además, las paredes, el suelo, el techo y el mobiliario están pintados en negro o en blanco. Incluso los utensilios, tales como los tenedores de postre, están decorados con un motivo de cisne.

Interiorismo en blanco y negro con una iluminación rica en contrastes

El techo negro está estructurado mediante raíles electrificados. Ante el fondo oscuro, los proyectores Optec de ERCO crean puntos de luz que se destacan de forma contrastada sin deslumbrar a los clientes. Los puntos de luz realzan las vitrinas y las estanterías con productos. Dependiendo del tamaño de los expositores, se utilizan las distribuciones luminosas narrow spot u oval flood. Gracias a la elevada calidad de la luz LED de ERCO, a su excelente reproducción cromática, a su brillo y precisión, los productos de pastelería presentan un aspecto especialmente apetitoso. Superficies oscuras – por ejemplo, de pan y recubrimientos de chocolate – se iluminan con 3000K, dado que la luz de color blanco cálido potencia el efecto de los tonos rojos cálidos. Las superficies claras y frías, como las de los glaseados de color claro, se presentan en color blanco neutro de 4000K. Gracias a la gestión térmica optimizada del cuerpo de la luminaria, no se produce aumento alguno de la temperatura en las vitrinas pese a la iluminación y las tartas no sufren ningún deterioro. Además, se sitúan acentos en las mesas, creándose así una atmósfera íntima de cafetería que invita a los clientes a permanecer.



