

EZEQUIELFARCA architecture & design,
SMS architects, Carlos Welman Architect of record

THE LOT

Un lugar de recreación tiene una fuerte carga ideológica propiciada por sus usuarios. De esta manera The Lot recibe toda la influencia del estilo de vida californiano y lo transforma en espacio, haciendo de este complejo un lugar de identidad local con un acento en la vida contemporánea de La Jolla, California

David Pujol
Diseño interior: EZEQUIELFARCA architecture & design
Fotos: Paul F. Gero





ELOOT



Amalgamar es un proceso en el cual por medio de la química, los elementos se unen para formar un nuevo compuesto, un nuevo material, en este caso un nuevo espacio. Este acto de alquimia refiere de manera exacta a lo que sucede en The Lot; su presencia como un complejo de ocio y recreación logra reunir a las personas y hacer comunidad por medio del cine, un café, un restaurante y un bar, con tal sutileza que la permanencia en este lugar sucede como algo cotidiano. El principal motivador de este conjunto son las imágenes en movimiento. La idea nace de entender el cine como una experiencia, una de esas que superan lo que hoy las capacidades del internet han opacado. El acceso al séptimo arte desde nuestros dispositivos móviles ha puesto en un dilema a estos espacios de recreación

y de ahí que el punto de partida de este, en particular, sea generar toda una experiencia vivida en relación a él. La comodidad de sus salas esta expresada en función de su mobiliario y acabados. Uno se puede imaginar estar en la cálida sala de su casa, postrado en el más cómodo sofá, que en esta ocasión no es el lugar privilegiado, cada visitante tiene el suyo y desde ahí la percepción de las imágenes en movimiento pretende ser la mejor, la más especial. Este diseño fue perfectamente estudiado por la firma que ha incursionado en un gran número de proyectos residenciales y hoteleros de lujo. Además de diseñar zonas bussines class para aerolíneas y diseño interior para yates hoy The Lot se suma a su experiencia siendo su primer diseño para un espacio de este tipo.

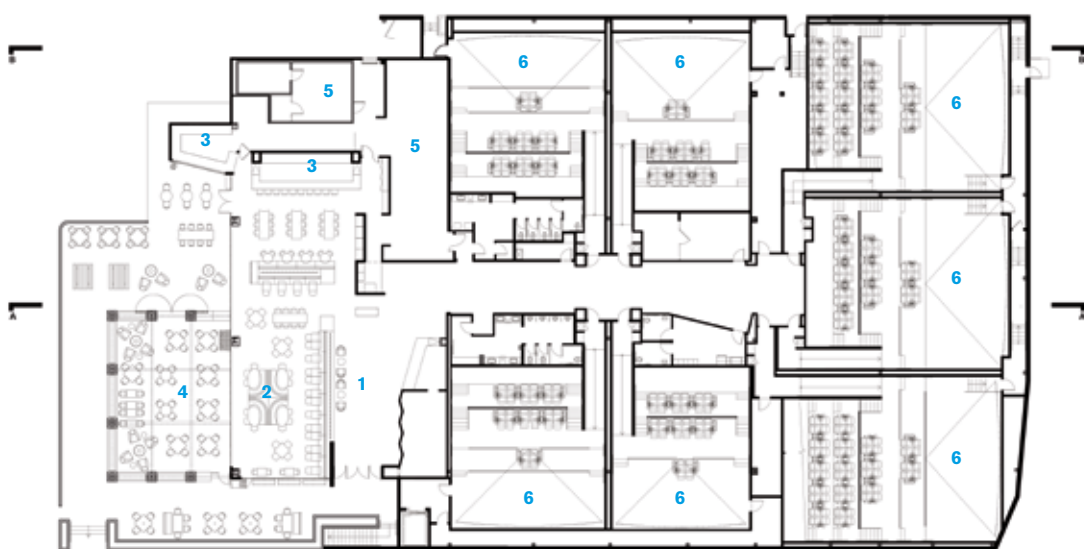
Farm to table, coffee to wake up

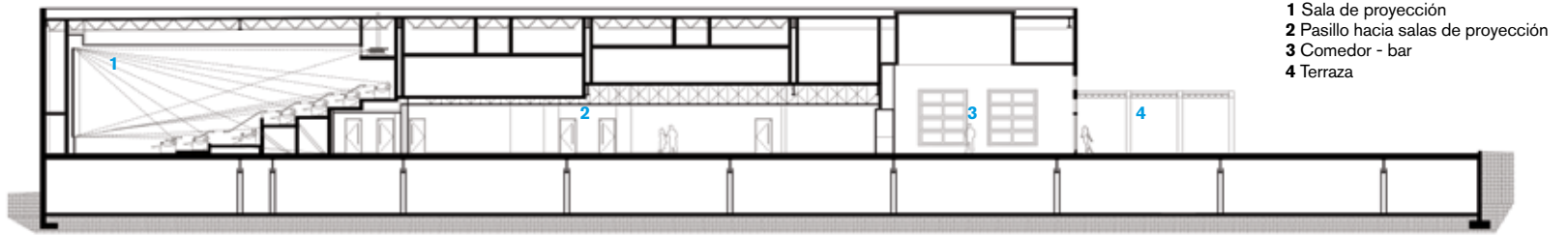
El comer es un acto humano de supervivencia, el deleitar el paladar también. Así se presenta el menú gastronómico para el público californiano que busca lo natural, fresco y nutritivo pensando en un estilo de vida sofisticado pero relajado, sin presunciones, simplemente degustar de una buena comida que logre acompañar todo lo demás que puede suceder en estos espacios bajo el concepto de *Farm to Table, coffee to wake up*. El café y el restaurante tienen un encuentro común en un área exterior que integra ambos usos y la idea es de seguir ahí; los espacios están pensados para la permanencia. Si bien, se puede definir como una terraza, este espacio por su carácter espacial y sobre todo la función general que realiza, tiene en esencia

- 1 Lobby
- 2 Comedor
- 3 Bar
- 4 Terraza
- 5 Cocina
- 6 Salas de proyección

Arriba izquierda: La terraza como ampliación del bar y restaurant logra la conexión entre el adentro y afuera. Arriba derecha: El pasillo hacia las salas de proyección cambia su

ambiente y se distingue entre los demas usos. Abajo derecha: La celosía móvil logra diferenciar los espacios y crear intimidad para cada uno de ellos.





- 1 Sala de proyección
- 2 Pasillo hacia salas de proyección
- 3 Comedor - bar
- 4 Terraza

0 4M CORTE A-A

algo único, el interpretar de una manera notoria la relación entre el adentro y el afuera. Las visuales permean a todos lados pero eso no lo hace un espacio con un incorrecto nivel de intimidad. Su cubierta ligera y móvil permite que el cielo aparezca o desaparezca según su condición climática. La temperatura no es un problema, los climas que en ocasiones son extremos en California y que fueron tomados en cuenta para que en la época de calor el viento fluya y refresque, y para que cuando haya frío las modernas chimeneas que se presentan en forma de mesas de centro logren generar un punto de reunión y convivencia confortable. Este tipo de encuentros casuales predominan en The Lot. De la manera más natural los espacios fueron organizados para que todo sucediera bajo el mismo techo pero sin conflictuar lo diverso y

diferente que son las actividades que se realizan ahí. La comida se acompaña y qué mejor que con la familia y amigos; los espacios para este acompañamiento se basan en decisiones que el mismo lugar pone de frente, se puede estar en la terraza y contemplar el contexto californiano y su clima, o bien, estar al interior donde el bar hace presencia y una celosía de manera específicamente diseñada para delimitar las visuales e indicar los caminos a las salas de cine tiene presencia.

Esta mezcla propositiva y activa para diversos usos que se complementan tienen su punto de convergencia en el vestíbulo que funciona como el corazón del lugar. Este contiene una suma de funciones que de una manera muy sutil, a través de distintos diseños de tramas en los pisos y una celosía móvil que fabricada

de madera de nogal y especialmente para este sitio, se muestra como una obra plástica, un muro escultura lineal que logra generar ambientes e independencia visual de función y de uso.

Retomando el concepto inicial de este complejo como si fuera un acto alquimista, este conjunto de espacios, actividades y momentos logra entender cada uno de sus componentes por separado, explorarlos a profundidad y sacar lo mejor de ellos para así poder reunirlos, conjuntarlos y generar algo íntegro de forma, textura y sabor que se complementan no solo como un espacio para la experiencia, sino como un espacio que logra ser un componente nuevo en uno existente y urbano para un estilo de vida muy peculiar que invita a todos a disfrutarlo y ser parte de él. ©

La amplitud y confort es un concepto básico en todo el conjunto que también ha sido plasmado en las salas de proyección.

