

Un nuevo concepto de restaurante para ofrecer experiencias gastronómicas en acción

## INFORME DESCRIPTIVO

# ooo! GastroMotion

GOURMET DINING CONCEPT

Una inolvidable experiencia gastrosensorial



Visite

[www.gastromotion.eu](http://www.gastromotion.eu)

Este proyecto cuenta con la autorización de ULTRAVIOLET, restaurante de Paul Pairet en Shanghai, para la utilización del material gráfico que mostramos a continuación

Ultraviolet: el primer restaurante de su tipo en intentar anar la gastronomía con tecnologías multisensoriales con el fin de crear una experiencia totalmente envolvente

Presentado por:

**Transversal**  
ARTE Y ESTRATEGIA SL

## GOURMET DINING CONCEPT

Nuestro “Gourmet Dining Concept” está basado en casos anteriores que han acaparado éxitos en todos los sentidos. GastroMotion ha nacido en Granada, en el sur de Europa, donde la imaginación y la creatividad tiene que surgir para ofrecer competitividad. Nuestra aportación a este tipo de restaurantes multimedia o gastrosensoriales, que surgen y surgirán más por todo el mundo, es la adecuación de calidad y profesionalidad en un concepto Low Cost de alta rentabilidad

Todo empezó con la experiencia audiovisual de los hermanos Roca  
(3 estrellas Michelin, restaurante El Celler de Can Roca)



### El Somni:

El proyecto de los hermanos se limitó a una experiencia audiovisual. Los resultados se mostraron en un documental. No llegaron a explotar comercialmente los resultados pero sirvió de estímulo e inspiración a mucha gente del mundo de la gastronomía y la producción audiovisual.

web:

<http://www.elsomni.cat/es/>

vídeo:

<https://vimeo.com/85266764>

Después surgieron otros restaurantes siguiendo el mismo concepto de fusión entre alta cocina y experiencia audiovisual/sensorial



### Ultra Violet

El restaurante de Paul Pairet se encuentra en Shanghai. Cuenta con los premios internacionales más prestigiosos.

web:

<http://uvbypp.cc/#/contact>

vídeo:

<https://vimeo.com/77013486>

**Precio cubierto: 800.-€**



### Sublimotion

Paco Roncero abrió este restaurante en 2014. Está considerado el restaurante más caro del mundo

web:

<http://www.sublimotionibiza.com/es/#!home>

vídeos:

<https://vimeo.com/90455043>

<https://vimeo.com/130639117>

**Precio cubierto: 1.500.-€**

Hablamos de un nuevo concepto  
de restaurante

En una sala GastroMotion la comida se potencia y se recrea con audiovisuales multimedia que complementan lo gastronómico: Nos hablan de cada plato, de su historia y de sus productos, pero sobre todo de sus sensaciones.

¿Donde quieres comer: en Paris, en un palacio, en la Antártida, en la playa o en un GastroMotión?



Gastronomía en acción

- Un nuevo concepto de restaurantes -
- Un restaurante temático -
- Un restaurante virtual, participativo e interactivo -
- Un restaurante donde lo audiovisual potencia lo gastronómico -
- Una experiencia gastronómica inolvidable -

Gastronomía en acción

**Chefs, artistas, ingenieros, guionistas, ilusionistas, maestros de ceremonias, camareros dinamizadores y escenógrafos unidos para crear un experiencia gastronómica multisensorial y participativa**

La vanguardia gastronómica y la innovación audiovisual se unen en una experiencia única



Gastronomía en acción

Nuestro GASTROMOTION DINING CONCEPT se sirve de las últimas tecnologías para envolver al comensal, más allá del plato, en una ola continua de sensaciones inolvidables.

Cada segundo se convierte en un nuevo espacio de matices y sensaciones diferentes



Un único  
menú  
degustación  
de 12/14  
platos

1 mesa por  
sala para 14  
personas

1-2  
cenas al  
día



## ¿Qué es un GastroMotion? - LA SALA

Una atmósfera exclusiva donde ejercitar los sentidos ante una experiencia gastronómica inolvidable

Proyección de imágenes  
continuas sin cortes  
alrededor de las cuatro  
paredes

Equipamiento entre el límite de las  
paredes y el techo del local:  
Proyectores, humidificadores,  
altavoces, pulverizadores de olores,  
ventiladores, climatizadores, ...

Sillas con ruedas  
para facilitar la  
interacción de los  
comensales



Base de mesa con luces  
led, mecanismos y  
altavoces subgraves para  
sonido surround

Iluminación led en  
hueco entre paredes y  
suelo

La descripción aparente de un gastromotion es muy simple; Tan solo es un espacio de unos cincuenta metros cuadrados con cuatro paredes lisas y vacías.

La magia del espacio está sobre ellas apartada de la vista:  
Videoproyectores, iluminación led, aspersores de olores, ventiladores, reguladores de temperatura, efecto de luz y sonido...

Una tecnología sincronizada con la puesta en escena del menú servido por camareros-monitores, que crean momentos participativos alrededor de la mesa interactiva.

## ¿Qué es un GastroMotion? - LA MESA

Olvidarás lo que pasa fuera  
Recordarás siempre lo que pasará dentro



La videoproyección cenital de la mesa se ajusta sobre ella con técnicas de mapping, cambiando su aspecto en cada momento de acuerdo a las sensaciones visuales que debe proporcionar para cada plato

La mesa no dispone de mantel, ya que este es virtual. Su limpia y lisa superficie tan solo es alterada por pequeñas muescas circulares en bajorrelieve donde se ajustarán los platos al ser servidos para que el mapping de la proyección se puedan ajustar a ellos perfectamente

En determinadas ocasiones los comensales pueden interactuar con las imágenes de la mesa ya que esta se comporta como un dispositivo táctil e interactivo a modo de un juego de cualquier tablet o smarphone a los que estamos acostumbrados



## ¿Cómo es un GastroMotion?

Nuestro objetivo es que cada comensal sienta que haya asistido a un acontecimiento personalizado, irreplicable e inolvidable. Una cena para privilegiados gourmet plenamente recomendable. Su precio sin duda habrá merecido la pena pues no solamente se lleva el recuerdo de una buena comida sino el de toda una experiencia gastsensorial que debe ser vivida en primera persona y recordada para siempre

### Local de 400 m<sup>2</sup>

No necesariamente céntrico y con interior totalmente despejado

#### (01) Área de recepción

Para bienvenida y reunión de los grupos  
Aquí comienza el espectáculo

#### (02) Recorrido de acceso escenificado

Se inicia el viaje con sorpresas hasta la sala/ restaurante

#### (03) Sala/comedor multimedia

Con unos 60 m<sup>2</sup>  
Con 1 mesa y 14 sillas con ruedas

#### (04) Salida de la sala

La cena ha finalizado pero el espectáculo continua

#### (05) Áreas de concentración (after dinner)

Para continuar la experiencia tras la cena e intercambio de experiencias

#### (06) Tienda de recuerdos y exhibición productos gastronómicos

Aquí se pueden adquirir los productos degustados durante el espectáculo y adquirir algunos recuerdos de la experiencia

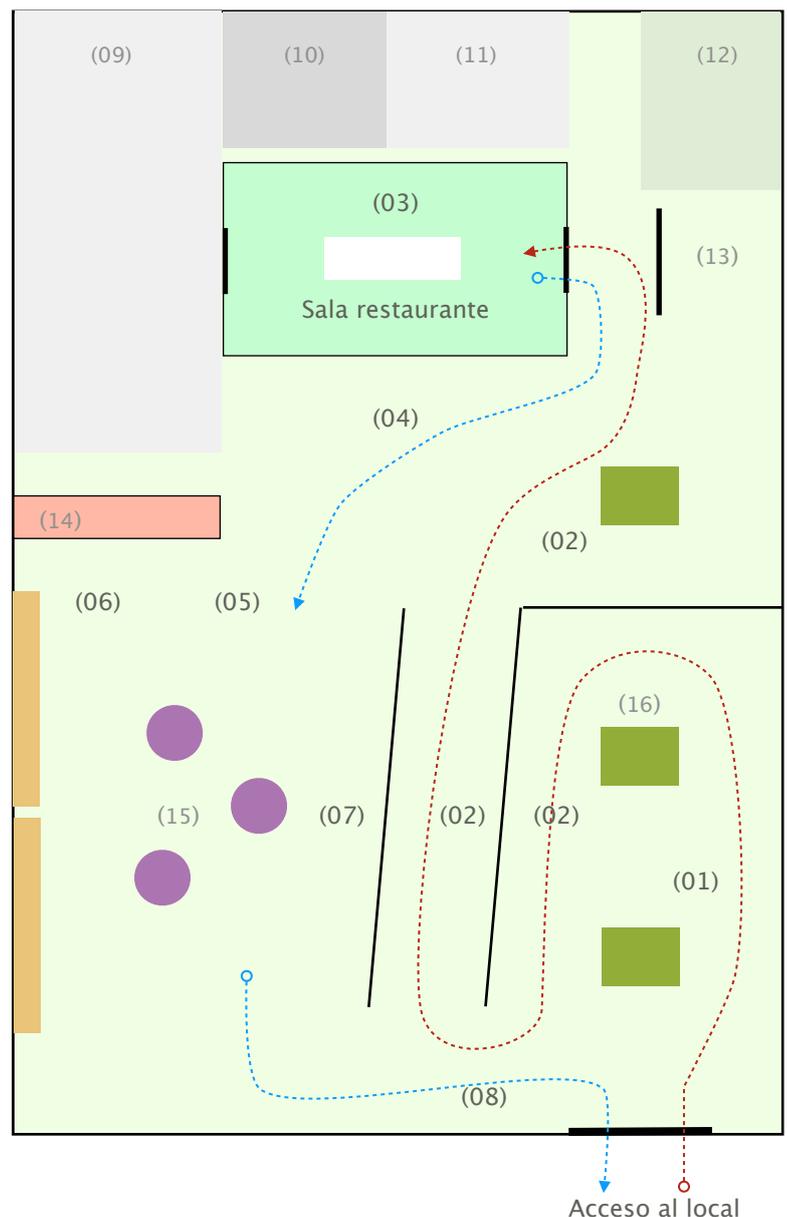
#### (07) Mural de proyección

Se proyecta resumen de la imágenes grabadas durante la comida con la cámara de control

#### (08) Salida

Los comensales toman el minibús para regresar al punto de encuentro de donde partieron

### Esquema de una posible planta del local



(09) Cocina  
(10) Almacén  
(11) Vestuarios  
(12) Aseos

(13) Sala de control  
(14) Barra  
(15) Mesas y sillas  
(16) Elementos de escenografía

## La tematización: el concepto de cada espectáculo

Nuestro GASTROMOTION DINIG CONCEPT se diferencia de otros restaurantes de este tipo en su oferta de un menú tematizado, es decir: el servicio de cada plato sigue una narración gastronómica de acuerdo a una estructura secuencial relacionada con el tema que ofrece el espectáculo. Lo audiovisual, sensorial y escénico sigue y potencia cada plato como una coreografía sincronizada

### UN PLATO Y SU MEMORIA...

Se tratan de historias narrativas gastronómicas. Con un principio y un final contado en unos 12/14 platos

Con cada plato el comensal viaja a una época o a un paisaje diferente para conocer la historia o el ambiente cultural y geográfico que implica dada receta. La narración audiovisual sigue al diseño del menú en un espectáculo global para complementar sus sabores.

Platos y productos tradicionales pero con recetas de vanguardia, presentados como una narración cinematográfica; giros inesperados, momentos de tensión, divertidos, nostálgicos... con una puesta en escena diferente.

-----

Actualmente trabajamos en el diseño y desarrollo de dos propuestas de espectáculos gastronómicos tematizados:

#### MEDITERRANEAN GOURMETRAVEL

La civilización en el Mediterráneo surgió en paralelo al avance de los cultivos de tres especies fundamentales: El trigo, la vid y el olivo. El intercambio de las culturas de su influencia hizo general una gastronomía rica y perfectamente equilibrada: la dieta mediterránea

#### AL-ÁNDALUS ROAD GUORMETS

Es indudable la herencia que la gastronomía española posee de la influencia andalusí, que introdujeron un cambio revolucionario con la introducción de nuevos productos traídos de lejanas tierras y los avances en las técnicas de regadío que potenciaron el uso de verduras

El restaurante está abierto a otros menú/espectáculos con renovaciones o actualizaciones periódicas. Las producciones audiovisuales junto con los diseños de menús pueden ser exportables a otros GastroMotion. También permite adecuarse para presentaciones comerciales de productos o catas para organizaciones externas



## ¿Qué estilo tiene un Gastromotion?

Una exclamación universal de sorpresa



Diseño gráfico funcional y con marca asociativa.  
Las tres O del nombre se convierten en una exclamación universal de sorpresa.  
Estas, con apariencia de platos y cubierto, aparecen en los tres colores fundamentales del vídeo.



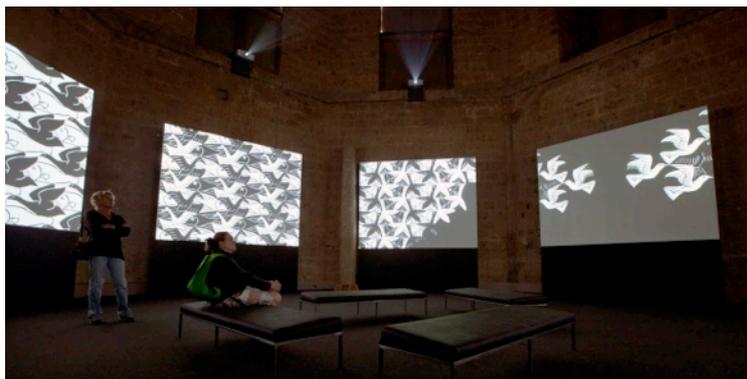
### Interiorismo

¿Cómo conseguir hacer un espacio agradable para cualquier comensal de cualquier parte del mundo sin que evoque ningún estilo ni ámbito cultural concreto?  
Según Restaurant & Bar Design Awards y Pinterest, estas serían algunas de las claves: Materiales naturales, maderas algo oscuras, metales negros, colores suaves con luces concentradas, algo de naturalismo y ecologismo,



# → Transversal

ARTE Y ESTRATEGIA SL



**Transversal Arte y Estrategia SL + Gastromotion SL**

Estudio de diseño gráfico y producción audiovisual  
Especializados en estudio, desarrollo y ejecución de proyectos expositivos y museísticos,  
desde la creación hasta la producción de sus contenidos e instalación

[www.transversal.info](http://www.transversal.info)