

Nota premsa

EL MACBA INAUGURA LA SEVA NOVA CAFETERIA-VERMUTERIA



Foto: Enrique Muda Bull

- El Museu d'Art Contemporani de Barcelona **ha inaugurat el nou servei de cafeteria-vermuteria.**
- La cafeteria-vermuteria estarà oberta al públic a partir d'aquest **dijous 18 de juliol a les 18 h.**
- La intervenció arquitectònica ha anat a càrrec de **Llamazares Pomés Arquitectes** i el nou servei està gestionat per **Chichalimoná.**

Barcelona, 17 de juliol del 2019.- El MACBA ha presentat el **MACBA CAFÈ**, un nou espai del museu obert tant als visitants del museu com a les persones que s'hi apropin o passegin pel barri. Accessible des de la Plaça dels Àngels, l'espai de cafeteria i vermuteria gastronòmica afegeix un toc càlid a la blancor de l'emblemàtic Edifici Meier del MACBA, en un ambient acollidor i confortable.

MACBA CAFÈ Antecedents i obertura

El 5 d'octubre de 2017 el Consell General del MACBA va aprovar el Pla estratègic del MACBA 2018-2022, que contemplava la «reordenació i millora dels espais i serveis del museu». Així doncs, el nou Pla d'usos formula una reordenació dels espais i la revisió dels serveis del museu amb una estratègia focalitzada en la millora de la visita.

L'obertura d'aquest nou espai i servei respon a aquesta reflexió enfocada a la millora de l'experiència del visitant i a la concepció del museu com a espai d'acollida i punt de trobada. El museu vol expandir els seus límits i esdevenir un espai obert, dinàmic i estimulant.



Foto: Enrique Muda Bull

De la mateixa manera que la proposta de continguts té un signe d'identitat propi que es caracteritza per la seva voluntat d'abast internacional i local, la posada en marxa d'aquest servei vol ajudar a reforçar-ne el dinamisme oferint una proposta continuada més enllà de l'horari d'obertura del museu.

La cafeteria-vermateria estarà oberta al públic a partir d'aquest dijous 18 de juliol a les 18 h, coincidint amb una setmana plena d'activitats estivals com els **concerts del cicle *Lorem Ipsum***. El mateix dijous 18 de juliol, a les 20.30 h, actuarà **Tatiana Heuman**, productora i percussionista; i el divendres 19 de juliol tindrà lloc la performance musical de **Christian Marclay *Investigations***, que, en el marc de la seva exposició, aplegarà deu pianistes a la Capella MACBA: **Steve Beresford, Lluïsa Espigolé, Augustí Fernández, Elena Font, Haize Lizarazu, Jordi López, Jordina Millà, Kayla Portugal, Philip Thomas i Carles Viarnès**.

MACBA CAFÈ Chichalimoná

La proposta guanyadora del concurs per operar el servei de cafeteria va ser la presentada per Chichalimoná, un projecte encapçalat per Sara Reixach i Víctor Burgués.

El concepte gastronòmic del **MACBA CAFÈ Chichalimoná** està pensat per arribar a la multiplicitat de públics que venen al museu o s'apropen o viuen al seu entorn: per a la gent del barri i la ciutat, per a qui hi treballa, el visita i en gaudeix. L'essència de **Chichalimoná** consisteix a combinar propostes diverses per a diferents moments del dia.

Chichalimoná és una vermuteria gastronòmica fundada el 2015. Amb una carta de plats i platets de temporada i d'autor basada en el producte local fresc i de qualitat, va néixer com a projecte personal de Sara Reixach i Víctor Burgués. Es tracta d'un espai ideal per fer una pausa i relaxar-se, i també per cuidar-se i agafar forces amb un esmorzar ben variat, un *brunch* per a qualsevol matí de la setmana.



La proposta s'articula d'acord amb les línies següents:

- Una **cuina mediterrània** de sabors tradicionals i plats recognoscibles amb un toc avantguardista i internacional, tant en la seva elaboració com en la seva presentació.
- Una cuina sincera i directa, basada en **l'autenticitat i el producte d'alta qualitat**. Que sigui el producte el protagonista de cada plat.
- Una **selecció de proveïdors i productes** amb història, singularitat i qualitat.
- Una **cuina sostenible, que té en compte el mercat, la proximitat i l'estacionalitat**, que treballa sempre que es pot amb productes d'agricultura ecològica, amb envasos respectuosos amb el medi ambient i amb entitats col·laboradores per al reaprofitament de menjar.
- Una **carta de temporada que anirà variant dues vegades l'any** i així enriqueirà l'oferta gastronòmica i de productes. *Brunch* amb ous ecològics, pastissos casolans i pans artesanals de proveïdors del barri es combinen per oferir un **àpat equilibrat i cosmopolita**. També s'hi inclouen propostes vegetarianes, veganes i aptes per a celiacs.

- **Una carta seleccionada** de vermut, vins ecològics i naturals de proximitat i cervesa de la ciutat, així com carta de còctels d'autor.

- **Una cuina ininterrompuda:** aquesta és la base del servei que s'ofereix al **MACBA CAFÈ Chichalimoná** i que s'articula gràcies a tres cartes diferents corresponents a tres franges horàries: esmorzar/dinar, tarda/vespre i *brunch*/cap de setmana. La carta inclou suggeriments del dia i fórmula del dia a un preu a l'abast. L'oferta es completa amb una sèrie de platets, així com també plats de *brunch* on el client té carta blanca: ell mateix es pot configurar cada moment gastronòmic a mida, ja sigui de manera individual o per compartir. Dels esmorzars als sopars, passant pels *brunch*, aperitius amb carta de vermuteria, dinars, berenars i copes, amb una carta de còctels d'autor, qualsevol moment és un bon moment per venir al **MACBA CAFÈ Chichalimoná**, on treballem amb **cuina ininterrompuda des de primera hora del matí fins a la mitjanit**.

- **APP de comandes:** per a aquells que no tenen temps, s'ofereix l'opció per endur fent la comanda al mateix local o des d'una aplicació mòbil que permet realitzar la comanda i recollir-la a l'hora que més convingui.

- **Gastronomia, art i cultura: el MACBA des d'una altra perspectiva.** De tot això se'n podrà gaudir en un espai únic, al mateix Edifici Meier, on un finestral imponent de grans dimensions trenca la barrera entre l'exterior i l'interior i l'inunda de llum natural, o bé a la terrassa de la plaça dels Àngels. Es tracta de viure el MACBA des d'una altra perspectiva.

A més de les propostes gastronòmiques, el **MACBA CAFÈ Chichalimoná** acollirà xerrades, presentacions i altres activitats culturals, tant de la mà del museu com de MACBA Store Laie. A la nostra web i xarxes us explicarem què es va coent en aquest nou espai al cor del Raval, on la gastronomia es troba amb l'art i la cultura.

MACBA CAFÈ interior i exterior: intervenció arquitectònica

El projecte arquitectònic ha estat dissenyat i conceptualitzat per **Llamazares Pomés Arquitectura** i **Eskubi-Turro Arquitectes**, juntament a l'equip d'arquitectura del MACBA. La nova cafeteria sembla sorgir arran d'haver buidat l'interior de l'edifici per tal de descobrir-hi un **nou espai on la calidesa és la gran protagonista**: parets, terra i sostre negres substitueixen el blanc característic del museu per conformar un **interior íntim i acollidor**. Sorgeix, d'igual manera, un **esplèndid fris daurat de formes corbes** que remata la part superior del nou espai, darrere del gran aparador vidriat que mira a la plaça dels Àngels. Aquest fris, a la manera d'una gran làmpada, és l'efectiu reclam visual encarat a l'exterior.

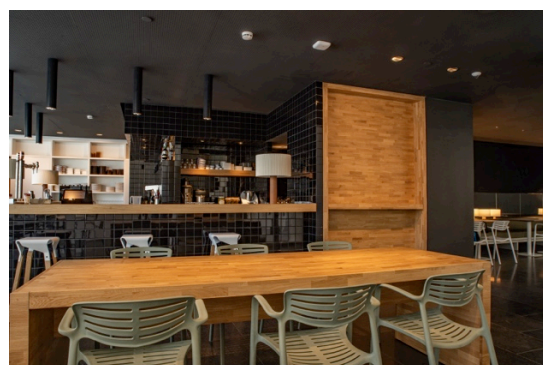


Foto: Enrique Muda Bull

A dintre, accedint des de la plaça dels Àngels o des del passatge que ens porta a la plaça de Joan Coromines, hi descobrim **dues zones**. Una és la **zona de la barra**, conformada principalment **per fusta natural de roure i rajoles de petit format** amb un intens color negre brillant, acompanyada d'un gran banc corregut, paral·lel i arrambat al gran aparador. És el **lloc principal d'acollida dels visitants**, amb taules i cadires de format divers i amb una clara vocació d'estar en **connexió directa amb el carrer a través de la gran vidriera**. L'altra zona, **més recollida i íntima**, amb taules baixes, butaques i catifes, és la que s'encara al passatge, cap a la llibreria del MACBA, oferint un espai de més tranquil·litat.

L'altra característica diferenciadora, respecte del que és conegut a l'interior del museu, és la **manera d'il·luminar**. A la cafeteria **la llum busca constantment aportar calidesa**, des de l'aplicació tècnica de la temperatura de color de les bombetes fins a la incorporació de nombroses làmpades amb un disseny de caire molt domèstic. **I tot en contrast amb la necessària magnificència interior d'un gran espai museístic com és el MACBA.**

A l'exterior, davant del finestral i captant l'ambient a nivell de plaça, una terrassa acull els visitants que vulguin gaudir de la bonança del clima mediterrani.

En definitiva, un nou espai sorprenent i acollidor per aturar-s'hi a recuperar forces, fullejar el catàleg de l'última exposició del MACBA o simplement passar una bona estona.



Foto: Enrique Muda Bull

MACBA CAFÈ

CHICHALIMONÀ^{xx}

Horari d'estiu:

De dilluns a divendres, de 8 a 24 h
Dissabtes, diumenges i festius, de 9 a 24 h

Adreça:

Plaça dels Àngels, 1
08001 Barcelona

Tel.: + 34 932 490 436

macba@chichalimona.com

<https://www.macba.cat/es/macba-cafe-cafeteria-vermateria>

<http://www.macba.cat>



FOTOS: www.macba.cat/press/macba-cafe2019

Per a més informació o entrevistes, si us plau, contacteu amb:

MACBA: press@macba.cat Neus Purí +34 93 481 47 17 / Victòria Cortés +34 93 481 33 56

Good2b: ariana@good2b.es +34 606 99 66 66