

TELVA

DECORACIÓN

Este es el comedor del que tus invitados nunca querrán marcharse

Alba Hurlé y Alícia Martín, fundadoras de Cousi Interiorismo y creadoras de proyectos de referencia en restaurantes madrileños, nos cuentan cómo es el comedor perfecto para celebrar comidas y cenas de las que hacen historia



Diseño de restaurante Aarde, por Cousi Interiorismo. José Salto

Parte del éxito de los restaurantes de moda está en sus manos, y no porque se muevan entre fogones. Y es que Alba Hurlé y Alícia Martín, fundadoras de Cousi Interiorismo, han decorado, entre otros, espacios como

Le Club Sushita, Aarde (de Grupo El Paraguas, con quien iniciaron su andadura diseñando Ten con Ten), Don Lay y el nuevo espacio de Cristina Oria en Las Rozas Village. Por eso, nadie mejor que ellas para darnos las claves que convertirán nuestro salón en el escenario perfecto para celebraciones.

CINCO TENDENCIAS QUE VESTIRÁN TU COMEDOR

1. Esta temporada, se llevan los comedores en **colores vivos** y con **elementos artesanales** como algún jarrón de cerámica y montaje floral.
2. Si te atreves, lánzate a diseñar una pared completa con un **mural de papel pintado** simulando paisajes de diferente inspiraciones...
3. También veremos **salones en colores tierra y crudo con toques de colores más fuertes**. Utiliza **telas coloridas** y con dibujo en elementos como bancos y cojines para crear contrastes.
4. Además, te animamos a **mezclar el mobiliario clásico y moderno**: haz destacar alguna pieza especial.
5. Y si quieres invertir en pequeñas piezas decorativas, hazlo en diseños de cristal de murano y lámparas de cerámica con textura.

UN COMEDOR CONFORTABLE Y DIVERTIDO

Alba Hurlé y Alícia Martín lo tienen claro: para crear este espacio apostarían por una gran mesa redonda de mármol con un diseño a medida creando una pieza escultórica combinada con unas sillas de anticuario retapizadas con una tela divertida. Además, no puede faltar

una lámpara de cristal de murano de luz muy cálida que haga que la iluminación por la noche sea muy especial.



Alba Hurlé y Alícia Martín, fundadoras de Cousi Interiorismo José Salto

ELIGE LAS SILLAS PERFECTAS

A la hora de pensar en las sillas, **mezcla texturas lisas con dibujos para crear contrastes**. Por ejemplo, con una mesa de mármol muy veteadada nos iríamos a una silla más moderna y con una tela lisa.

Juega con el claro oscuro e introduce algún elemento de madera para aportar calidad.

EN TU COMEDOR, NO PUEDEN FALTAR...

Crea un rincón especial con vegetación, ilumínalo por detrás para crear sombras en el techo. La **alfombra** es otro elemento clave: mejor neutra y gruesa para crear confort acústico. Una pieza de arte enmarcará el comedor y un centro de floral con mucho verde y flores en tonos rosas rojos le dará un toque personal.



Aarde, diseñado por Cousi Interiorismo. José Salto

¿Y SI TENGO UN COMEDOR PEQUEÑO?

Uno de los consejos infalibles para maximizar el espacio en un comedor pequeño es integrar en la pared -con un panelado de madera

lacada- **un gran espejo de suelo a techo** y, en ese mismo techo, utilizar una iluminación indirecta para crear un juego de reflejos de luces.

NO COMETAS ERRORES EN LA DECORACIÓN DE TU COMEDOR



Detalle de una mesa con elementos naturales en el restaurante Aarde. José Salto

El comedor es un espacio en el que la gente no suele innovar mucho y en realidad se pueden conseguir resultados increíbles con ciertos toques. Por ejemplo, realizar mesas a medida con materiales originales que llamen la atención es un buen punto de partida.

Si te atreves, una mesa lacada en rojo puede rodearse de unas sillas de madera clásica. Se tiende a que las mesas redondas no son útiles

y son más de eventos o restaurantes, y esto es una falsa creencia. A los invitados les encanta sentarse alrededor de una mesa redonda ya que hay una mejor comunicación visual.

AMBIENTA TU COMEDOR

En casa es muy agradable el uso de las velas. Para el día a día del comedor, las expertas de Cousi Interiorismo recomiendan un centro con **flores frescas**. En momentos como cenas y comidas no es compatible colocar flores o velas con aromas pues distorsionan los sabores y olores de la comidas.

UNA COCINA DIÁFANA INTEGRADA EN EL COMEDOR

Si has sucumbido a los espacios abiertos y disfrutas de cocina y comedor en un mismo espacio, las profesionales de Cousi Interiorismo recomiendan: "Siempre es bueno crear una separación entre la cocina y el salón, e incluso tener la posibilidad de dejarlo abierto o cerrado. Una idea es crear unas puertas de hierro y cristal creando algún dibujo de tal manera que puedas cocinar sin tener problema de olores. No obstante, es conveniente instalar una buena campana extractora de gran potencia de extracción siempre y cuando el conducto lo permita".

QUE NO FALTE LA MÚSICA

El **jazz**, es una buena elección, con un volumen que no interfiera en la comunicación entre las personas que están comiendo o cenando.