

118 Studio diseña el restaurante "Chalet Suizo by Quesos de Suiza" en la estación de esquí de Sierra Nevada

El proyecto del estudio de interiorismo barcelonés ha contado con la colaboración de Cosentino y ofrece lo mejor de la gastronomía helvética

Sierra Nevada es la estación de esquí más meridional de Europa y uno de los resorts de invierno más de moda en España durante los últimos años. Recientemente ha aumentado su abanico de experiencias con la apertura del restaurante "El Chalet Suizo By Quesos de Suiza", situado en la cota 2500. El presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno, fue el encargado de su inauguración.

La empresa pública CETURSA y SWITZERLAND CHEESE MARKETING S.L. (Compañía propiedad del Gobierno suizo encargada de promocionar el producto en España) se unieron en una joint venture que ha dado como fruto una exitosa colaboración en el ámbito de la restauración.

Descripción del proyecto

El proyecto de interiorismo ha sido llevado a cabo íntegramente por 118 Studio: instalaciones, iluminación, decoración, diseño gráfico, atrezzo y dirección de la obra. Ha supuesto una rehabilitación integral de un local que estaba en desuso desde el año 2020. Uno de los objetivos era mantener la armonía con el paisaje utilizando materiales constructivos tradicionales de la zona como la madera o la piedra granítica.

El resultado ha sido un restaurante en perfecta sintonía con el entorno circundante, con interiores cálidos, tradicionales y unas vistas espectaculares.

Se emplaza bajo una edificación simple, de madera, con un tejado a dos aguas con amplios aleros y con techos y fachadas ampliamente proyectados, que reinterpretan la arquitectura típica de un chalet suizo.

El restaurante está dividido en dos zonas: un espacio interior y una gran terraza

Espacio exterior

Es una terraza - mirador de más de 500m2 con capacidad para 186 comensales distribuida en zona bar, lounge, hamacas y restaurante.

Vondom ha sido la marca encargada de amueblar el espacio lounge con seis conjuntos completos en polipropileno blanco pertenecientes a la Solid Collection. Para crear diferentes escenarios se ha establecido una zona de mesas altas que equipan el bar y otra de mesas bajas para el restaurante.

Para completar, se han fabricado a medida 6 mesas de picnic y cincuenta tumbonas personalizadas.

Para evitar que las bajas temperaturas sean un problema al aire libre, el exterior se ha vestido con un conjunto de cojines, mantas y plaids customizados. El acceso al restaurante se hace a través de una estructura en forma de tejado revestida en madera que imprime tradición al lugar y da la bienvenida a los visitantes.

El equipo de 118 Studio también se encargó de llevar a cabo la señalización exterior donde resalta el rótulo de la fachada de más de cinco metros de largo en el que se puede leer "El Chalet Suizo By Quesos de Suiza" con la bandera del país en el centro.

La obra ha contado con la colaboración y patrocinio de Cosentino. La marca ha suministrado el material ultra compacto Dekton® en acabado Bromo, que recubre el perímetro del local a una altura de 120 centímetros y la encimera de la barra del bar.

El mobiliario seleccionado es moderno, con piezas sencillas y una línea actual. Destacan las mesas en gris oscuro diseñadas y fabricadas por el equipo de 118 Studio y las bancadas rojas a medida. Como opción para zonificar el espacio, se decantaron por unas celosías de madera en forma de cuadrícula que permiten integrar en una misma área distintas estancias que se rematan con una techada de madera que inspira una cabaña de los Alpes.

En la pared, sobre unos tableros de pizarra, se proyectan especialidades culinarias que se pueden degustar y distintos nombres de las variedades de Quesos de Suiza.

Finalmente 118 Studio diseñó los carteles de neón situados en varias paredes del local con el nombre de algunos quesos, aportando ese efecto luminoso retro que es tendencia. Un photocall que dice #SayCheese de tres metros junto a la escultura de una vaca en fibra de vidrio a tamaño natural, lacada en rojo brillo, hacen las delicias de los "instagramers".

Espacio interior

Tiene una superficie de 280 m² y capacidad para atender a cincuenta comensales simultáneamente. El proyecto ha sabido aprovechar la elevada altura de los techos y los ventanales para beneficiarse al máximo de la luz natural y generar un ambiente dinámico.

En la zona de comedor los protagonistas son la madera y el color rojo, una clara alusión a la bandera del país helvético, siendo además el color corporativo de Quesos de Suiza. Es el tono utilizado para la perfilería de las ventanas, las puertas y para tapizar el gran banco rojo de seis metros de longitud, situado en la parte frontal del restaurante y que sirve de cómodo asiento.

La cocina queda a la vista de los comensales. Sobre este espacio se encuentra una colosal estantería a modo de contra barra, decorada con ficticios quesos de Suiza en gran formato y elementos biofílicos

y naturales como bandejas de madera, jarrones de cerámica, macetas con plantas, aceiteras de vidrio reciclado y botellas de cristal, todo ello de VIVIE.

La obra ha contado con la colaboración y patrocinio de Cosentino. La marca ha suministrado el material ultra compacto Dekton® en acabado Bromo, que recubre el perímetro del local a una altura de 120 centímetros y la encimera de la barra del bar.

El mobiliario seleccionado es moderno, con piezas sencillas y una línea actual. Destacan las mesas en gris oscuro diseñadas y fabricadas por el equipo de 118 Studio y las bancadas rojas a medida. Como opción para zonificar el espacio, se decantaron por unas celosías de madera en forma de cuadrícula que permiten integrar en una misma área distintas estancias que se rematan con una techada de madera que inspira una cabaña de los Alpes.

En la pared, sobre unos tableros de pizarra, se proyectan especialidades culinarias que se pueden degustar y distintos nombres de las variedades de Quesos de Suiza.

Finalmente 118 Studio diseñó los carteles de neón situados en varias paredes del local con el nombre de algunos quesos, aportando ese efecto luminoso retro que es tendencia.

Para generar una atmósfera acogedora, se han colocado de forma estratégica unas luminarias colgantes sobre las mesas, la barra, la entrada y zonas de trabajo.

Gastronomía

"El Chalet Suizo By Quesos de Suiza" es el lugar idóneo para disfrutar y degustar con amigos o en familia las recetas más representativas de la cocina helvética.

Las especialidades son la Fondue, la Raclette y una cuidada selección de Quesos de Suiza entre los que destacan: Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP y Le Tête de Moine AOP. La fondue se realiza derritiendo una mezcla de quesos en vino blanco aromatizado con Kirsch. Es un plato que se comenzó a elaborar en Suiza para aprovechar el gran excedente de producto que había en las regiones ganaderas más aisladas del país.

La Raclette (un término que proviene de racler y que significa raspar en francés) se elabora con un queso semiduro de leche de vaca alpina. Históricamente, fue el alimento principal de los campesinos que vivían en la región de Valais. La forma tradicional de comerla es servir el queso fundido sobre patatas cocidas.

Datos de contacto:

Fernando Coma
667636336

Nota de prensa publicada en: [Sierra Nevada, Andalucía](#)

Categorías: [Nacional](#) [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Andalucía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>