

HI·MACS

HIMACS ensalza la excelencia de las creaciones de La Patisserie Barcelona



La Patisserie Barcelona, dirigida por el matrimonio de maestros artesanos formado por Josep Maria Rodríguez Guerola, Campeón del Mundo de Pastelería 2011, y Ana Jarquín, Pastelera Revelación, inicia una nueva etapa con la renovación integral de su emblemático establecimiento en la calle Aragón. El diseño del espacio, ahora convertido en un lugar llamativo y luminoso, y el uso de materiales de alta calidad como HIMACS exaltan la vistosidad de sus creaciones, invitando a los clientes a vivir una experiencia que despierta los sentidos.

La reforma realizada por DIEDRIC DESIGN y diseñada por su gerente y diseñador de interiores Eduard Ribes, conjuntamente con su equipo, es una oda al minimalismo elegante. **Inspirada en las pastelerías más exclusivas de París**, integra elementos que irradian prestigio, sofisticación y modernidad para llevar la experiencia del cliente a un nivel superior.



La **continuidad visual entre el exterior y el interior de la pastelería**, lograda mediante el uso homogéneo de materiales y tonalidades como el [Snow Concrete de HIMACS](#), invita al visitante a adentrarse en un universo de sabores.



HI·MACS

“Buscábamos crear un espacio que impactara a primera vista por su minimalismo; y lo conseguimos. Al entrar, la intención es que las personas enfoquen su atención en los colores vibrantes de los productos y se sientan cómodas con la calidez del establecimiento”, afirma Eduard Ribes, responsable del proyecto.

La transformación de la pastelería en solo cinco semanas supuso un reto monumental. Pasar de una atmósfera oscura a un **entorno resplandeciente y confortable** requirió precisión, creatividad y trabajo en equipo. El nuevo diseño combina una paleta de tonos claros y neutros con líneas simples y redondeadas que conectan con la luminosidad mediterránea y la tradición arquitectónica contemporánea de Barcelona.



Un espacio diseñado para potenciar lo esencial: el producto

Uno de los principales objetivos del proyecto era ensalzar la excelencia pastelera de sus maestros artesanos, reconocida en numerosas ocasiones con prestigiosos premios que han posicionado a La Patisserie como un referente de calidad, innovación y creatividad.

Sus delicadas piezas de pastelería y bollería conservan toda su esencia, pero ahora se convierten en protagonistas y brillan con más intensidad, como **auténticas joyas expuestas en vitrinas de lujo**. Este efecto se logra mediante una gama cromática de colores claros y neutros que eleva cada producto al nivel de un pequeño tesoro. Sobre un fondo impoluto, destacan clásicos ya consagrados como la Rosa de Sant Jordi, el Mojito, la Cereza y otras delicias que han enamorado a los paladares más exquisitos. Además, gracias a las propiedades termoformables de HIMACS se ha logrado crear un mostrador con curvas suaves lo que consigue un efecto más armónico e invita aún más a deleitarse con las exquisicetes de Rodríguez Guerola y Jarquín.

Contacto HIMACS para la prensa en Europa:

Mariana Fredes – Tel +41(0) 79 693 46 99 – mfredes@lxhausys.com

Galería fotográfica disponible en el siguiente enlace: www.lxhausys.com/eu-es/proyectos



HI·MACS

Las propiedades de HIMACS han permitido así dar forma a **superficies esféricas y fluidas que se integran armoniosamente** en el diseño del local. Sus suaves curvas aportan un carácter acogedor, a la vez que mejoran la seguridad e higiene en la atención a los clientes. Además, el tono escogido, Snow Concrete, con su pulcritud y sutiles puntos de gris más oscuro, añade un toque de sofisticación que complementa la atmósfera refinada del lugar.

Esta renovación, junto con una iluminación actualizada y la apertura de la vitrina hacia la calle, convierte La Patisserie en un **punto de atracción irresistible para los transeúntes**, que no pueden evitar detener la mirada al pasar.



Materiales que ofrecen una higiene y un diseño impecables

Los materiales seleccionados para el proyecto no solo cumplen con las estrictas normativas sanitarias requeridas por su contacto con alimentos, sino que también ofrecen **facilidad de limpieza**, una cualidad esencial en un espacio de uso intensivo y alta concurrencia.

Entre ellos, destaca especialmente el solid surface HIMACS, un **material versátil que fusiona el exterior y el interior del establecimiento**, presente tanto en la fachada de entrada como en la vitrina, en el mueble de cobro, en los frontales y puertas de las estanterías y en los sobres de las mesas de degustación. Cabe mencionar que este material para el mobiliario ha sido cuidadosamente manipulado para alcanzar el efecto deseado por el **Articryl**, un especialista nacional especializado en materiales solid surface y que, además, forma parte de red de talleres Quality Club homologados por HIMACS.

Contacto HIMACS para la prensa en Europa:

Mariana Fredes – Tel +41(0) 79 693 46 99 – mfredes@lxhausys.com

Galería fotográfica disponible en el siguiente enlace: www.lxhausys.com/eu-es/proyectos

HI·MACS

La elección de HIMACS Solid Surface responde a la necesidad de utilizar un material que, además de combinar limpieza estética y funcional, sea resistente y duradero.



*“Para nosotros, era primordial que el nuevo establecimiento reflejara los valores de nuestra marca: cuidado y respeto hacia la pastelería de autor. El efecto wow que hemos logrado con la nueva imagen no solo cumple con lo que soñamos, sino que crea una experiencia que **magnifica nuestra dedicación y amor por el arte pastelero**”,* explica Josep Maria Rodríguez Guerola, Campeón del Mundo de Pastelería y copropietario de La Patisserie.

El perfecto equilibrio entre calidez y elegancia envuelve a los clientes en un ambiente agradable y relajado en el que entregarse a un dulce capricho en cualquier momento del día: un café aromático, una copa de cava burbujeante o un exquisito croissant recién horneado. Las tentaciones son infinitas. La paleta cromática cuidadosamente elegida y el acabado impecable de HIMACS, sin juntas visibles, aportan una sensación de pulcritud y perfección, convirtiéndose en el **marco ideal para resaltar los vistosos colores y las texturas de sus creaciones.**

Contacto HIMACS para la prensa en Europa:

Mariana Fredes – Tel +41(0) 79 693 46 99 – mfredes@lxhausys.com

Galería fotográfica disponible en el siguiente enlace: www.lxhausys.com/eu-es/proyectos

HI·MACS

INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO

Ubicación: La Patisserie, Barcelona @lapastisseriabarcelona

Arquitecto / Diseñador: Eduard Ribes (DIEDRIC DESIGN) @diedricdesign

Fabricante HIMACS: Articyl

Distribuidor de HIMACS: Cordavy Distribuciones cordavy.com

Material: [G556 Snow Concrete](#)

Elementos con HIMACS: fachada de entrada, vitrina, mueble de cobro, frontales y puertas de las estanterías y sobres de las mesas de degustación

Créditos de las fotografías: © [Meritxell Arjalaquer](#) @meritxellarjalaguer

Propietario de los derechos de autor de las fotografías: DIEDRIC DESIGN

Contacto HIMACS para la prensa en Europa:

Mariana Fredes – Tel +41(0) 79 693 46 99 – mfredes@lxhausys.com

Galería fotográfica disponible en el siguiente enlace: www.lxhausys.com/eu-es/proyectos

HIMACS The shape of your ideas

www.lxhausys.com/eu/himacs

HIMACS es un material Solid Surface que puede ser moldeado con cualquier forma. Extensamente utilizado para aplicaciones de arquitectura e interiores, como el revestimiento de fachadas de alta calidad y espectacular diseño, así como cocinas, baños, muebles, proyectos comerciales, residenciales y espacios públicos. Está compuesto de acrílico, minerales y pigmentos naturales que se unen para proporcionar una superficie lisa, no porosa y visualmente perfecta que cumple los más altos estándares estéticos, de fabricación, funcionalidad e higiene, ofreciendo múltiples ventajas frente a materiales convencionales.

HIMACS proporciona un sinfín de posibilidades para el revestimiento de superficies e inspira a mentes creativas de todo el mundo. **Zaha Hadid, Jean Nouvel, Rafael Moneo, Marcel Wanders y David Chipperfield**, entre otros, han llevado a cabo espectaculares proyectos utilizando HIMACS.

Siempre a la vanguardia en innovación, LX Hausys hizo historia en el sector de los Solid Surfaces con la introducción de **HIMACS Ultra-Thermoforming**, una fórmula pionera que lleva los límites del moldeado a nuevos niveles, con una capacidad de termoformado un 30% mayor. Además, **HIMACS Intense Ultra** supone un revolucionario avance que combina las cualidades de **Intense Colour Technology** y **Ultra-Thermoforming**.

Para potenciar los beneficios de trabajar con HIMACS, ahora el icónico **HIMACS Alpine White**, junto con una amplia selección de colores, cuenta con **contenido reciclado certificado por SCS**, ofreciendo un producto aún más sostenible.

HIMACS se fabrica utilizando una tecnología de nueva generación, llamado “**curado térmico**”. La temperatura alcanzada durante el proceso de fabricación diferencia a HIMACS de otros Solid Surfaces y le aporta una mayor densidad, homogeneidad y durabilidad, con una mejor resistencia y un proceso superior de termoformado.

En cuanto a la higiene, HIMACS no absorbe la humedad, es altamente resistente a las manchas, fácil de limpiar, mantener y reparar. HIMACS está compuesto por materiales de primera calidad, lo que garantiza una superficie libre de sustancias nocivas como sílice, formaldehído, emisiones de COV y nanopartículas. Priorizando la salud y la seguridad, HIMACS ofrece tranquilidad para cualquier entorno.

Innumerables certificados reconocidos internacionalmente atestiguan la calidad de HIMACS en términos de compromiso ecológico, higiene y resistencia al fuego, siendo el primer Solid Surface del mercado en recibir el certificado oficial de **Homologación Técnica Europea (ETA) para fachadas** para el color Alpine White S728.

HIMACS ofrece una garantía de 15 años para los productos fabricados por HIMACS Quality Club. Para obtener más información, visite [nuestra web](#) y nuestra [área de prensa](#).

Let's connect!



HIMACS está diseñado y producido por **LX Hausys (anteriormente LG Hausys)**, líder mundial del sector de la tecnología que pertenece al Grupo LX Holdings Corp.

Contacto HIMACS para la prensa en Europa:

Mariana Fredes – Tel +41(0) 79 693 46 99 – mfredes@lxhausys.com

Galería fotográfica disponible en el siguiente enlace: www.lxhausys.com/eu-es/proyectos