

14

# Barcelona Top Attractions: Fàbrica Moritz

# A macro-gastronomic, social and cultural centre

The perfect balance between tradition and the superb pedigree of a local brewery coupled with a commitment to a modern gastronomic, artistic and cultural project that is open to the entire community. A meeting between the Barcelona of the past and the Barcelona of the future. This represents the essence, the values and *savoir faire* of the Fàbrica Moritz Barcelona (FMB), which reopened in November 2011, as the crowning achievement of the Moritz relaunch, and the refurbishment and design project carried out by the French architect Jean Nouvel, who designed Barcelona's Agbar Tower. The brewing empire, which occupies a central section of the Ronda de Sant Antoni, from number 39 to 43, has restored its original premises and brewing facilities, in the building which was the company headquarters from 1864, when its founder, Louis Moritz, purchased it, until 1978.

The complex, which is set out on three floors covering a total surface area of 4,500 m<sup>2</sup> invites visitors to experience it to the full. In addition to the modern and cosmopolitan Moritz Brewery, which is the jewel in the crown with its hop-based beverage, a wine bar, designer shop and microbrewery will make the Moritz experience complete. The first floor of the building will open in 2012 and house a cookery school, a culinary *atelier*, a museum tracing the history of brewing in Barcelona, and provide a meeting point for entrepreneurs where ideas and business can flow together to create solid and innovative projects.

L'equilibri perfecte entre la tradició d'un excel·lent llinatge cerveser autòcton i l'aposta per un modern projecte gastronòmic, artístic i cultural obert a tota la ciutadania. Una trobada entre la Barcelona del passat i la del futur. Aquesta és l'essència, els valors i el *savoir faire* de la Fàbrica Moritz Barcelona (FMB), que reobrí les portes el novembre de 2011 com a culminació del projecte de relançament de Moritz, de la rehabilitació i el disseny de la qual se n'encarregà Jean Nouvel, arquitecte francès pare de la Torre Agbar. L'imperi cerveser, situat al bell mig de la ronda de Sant Antoni, entre els números 39 i 43, recuperà d'aquesta manera l'espai industrial i fabril que va ser seu de l'empresa entre 1864, any en què el seu fundador, Louis Moritz, la comprà, i 1978.

El complex convida els visitants, en una superfície de 4.500 metres quadrats dividida en tres plantes, a viure una experiència completa. A més de disposar de la moderna i cosmopolita Cerveseria Moritz, la joia de la corona, i amb el beuratge de llúpul, altres atractius espais i serveis, com un restaurant, un bar *à vins*, una botiga d'autor i una microcerveseria acaben de completar l'experiència *by Moritz*. Durant el 2012, entrarà en funcionament la primera planta de l'edifici, que acollirà una aula gastronòmica; un *atelier* gastronòmic; un museu, amb la història de la cervesera barcelonina, i un lloc de trobada per a emprenedors, un punt on les idees i els negocis puguin confluïr per crear projectes sòlids i innovadors.

El equilibrio perfecto entre la tradición de un excelente apellido cervecero autóctono y la apuesta por un moderno proyecto gastronómico, artístico y cultural abierto a toda la ciudadanía. Un encuentro entre la Barcelona del pasado y la del futuro. Esta es la esencia, los valores y el *savoir faire* de la Fàbrica Moritz Barcelona (FMB), que reabrió sus puertas en noviembre de 2011 como culminación del proyecto de relanzamiento de Moritz, de cuya rehabilitación y diseño se encargó Jean Nouvel, arquitecto francés padre de la Torre Agbar. El imperio cervecero, situado en medio de la ronda de Sant Antoni, entre los números 39 y 43, recuperó de esta manera el espacio industrial y fabril que fue sede de la empresa entre 1864, año en que su fundador, Louis Moritz, la compró, y 1978.

El complejo invita a los visitantes, en una superficie de 4.500 metros cuadrados dividida en tres plantas, a vivir una experiencia completa. Además de contar con la moderna y cosmopolita Cervecería Moritz, la joya de la corona, y con el brebaje de lúpulo, otros atractivos espacios y servicios, como un restaurante, un bar *à vins*, una tienda de autor y una micro-cervecería acaban de completar la experiencia *by Moritz*. Durante el 2012, entrará en funcionamiento la primera planta del edificio, que acogerá una aula gastronómica; un *atelier* gastronómico; un museo, con la historia de la cervecera barcelonesa; y un lugar de encuentro para emprendedores, un punto donde las ideas y los negocios puedan confluïr para crear proyectos sólidos e innovadores.





## The creation of beer

Beer is the undisputed star of the Fàbrica Moritz Barcelona and how could it be otherwise? Customers can see it being brewed daily and enjoy learning about and discovering the secrets of the process involved in creating the legendary Moritz on free guided tours. These small tours explore the building and end at its centre of operations: the microbrewery, which is considered the Rolls Royce of microbreweries and one of the largest in the south of Europe. It occupies part of the ground floor and basement of the FMB, and every year produces hundreds of thousands of litres of cool, unpasteurised beer in different styles, ranging from Moritz pilsner and Moritz Epidor (a strong lager) to limited-edition brews.

L'estrella indiscutible de la Fàbrica Moritz Barcelona és, la cervesa. Aquesta s'elabora diàriament i a la vista dels consumidors, que poden gaudir de l'experiència de la fabricació i descobrir els secrets de tot el procés de creació de la mítica Moritz gràcies a les visites guiades que s'ofereixen de forma gratuïta. Aquests petits *tours* recorren el centre fins arribar al seu cor: la microcerveseria, valorada com el Rolls Royce de les micros i una de les més grans que existeixen al sud d'Europa. Ocupa part de la planta baixa i del soterrani de l'FMB i produeix cada any centenars de milers de litres de cervesa fresca sense pasteuritzar en diverses versions, que inclouen la Moritz Pilsen, la Moritz Epidor (una *strong lager*) i altres versions, algunes d'edició limitada.

Seguint la llei de puresa alemanya, la recepta per a l'elaboració de la cervesa que se serveix a la Fàbrica Moritz Barcelona és la mateixa que la Moritz que es comercialitza actualment, sense enzims ni additius, només amb llúpul, aigua mineral natural procedent del Montseny, malta i llevat. L'aigua, de l'empresa Vichy Catalan, s'emmagatzema a la sala de tancs, un espai multifuncional ubicat a la planta baixa del centre que també permet celebrar esdeveniments socials de tota mena. Dues grans antigues màquines recuperades i restaurades, una envasadora i una etiquetadora, ambdues de fa més de 60 anys, presideixen l'entrada d'aquest polivalent espai. A la sala del soterrani, es troba la sala de fermentació, filtratge i emmagatzematge, amb cinc grans tancs que completen el procés al llarg de tres setmanes, convertint el most cerveser en Moritz fresca i sense pasteuritzar.

In accordance with the German Beer Purity Law, the recipe for the beer served at the Fàbrica Moritz Barcelona is the same one used for the Moritz that is sold in shops and bars, with no enzymes or additives. It is only made from hops, natural mineral water from Montseny, malt and yeast. The water, which is provided by the company Vichy Catalan, is stored in the tank room, a multifunctional space on the ground floor of the brewery, that can also be used as a venue for all kinds of social events. Two huge pieces of equipment have been salvaged and restored: a bottling machine and labelling machine, both of them more than 60 years old. They preside over the entrance to this multipurpose space. The underground room houses the fermentation, filtering and store rooms, with five large tanks that complete the brewing process in three weeks, transforming the mash into fresh unpasteurised Moritz.

La estrella indiscutible de la Fàbrica Moritz Barcelona es la cerveza. Esta se elabora diariamente y a la vista de los consumidores, que pueden disfrutar de la experiencia de la fabricación y descubrir los secretos de todo el proceso de creación de la mítica Moritz gracias a las visitas guiadas que se ofrecen de forma gratuita. Estos pequeños *tours* recorren el centro hasta llegar a su corazón: la micro-cervecería, valorada como el Rolls Royce de las micros y una de las más grandes que existen en el sur de Europa. Esta, que ocupa parte de la planta baja y del sótano de la FMB, produce cada año centenares de miles de litros de cerveza fresca sin pasteurizar en varias versiones, que incluyen la Moritz Pilsen, la Moritz Epidor (una *strong lager*) y otras versiones, algunas de edición limitada.

Siguiendo la ley de pureza alemana, la receta para la elaboración de la cerveza que se sirve en la Fàbrica Moritz Barcelona es la misma que la Moritz que se comercializa actualmente, sin enzimas ni aditivos, sólo con lúpulo, agua mineral natural procedente del Montseny, malta y levadura. El agua, de la empresa Vichy Catalan, se almacena en la sala de tanques, un espacio multi-funcional ubicado en la planta baja del centro que también permite celebrar acontecimientos sociales de toda clase. Dos grandes antiguas máquinas recuperadas y restauradas, una envasadora y una etiquetadora, ambas de hace más de 60 años, presiden la entrada de este polivalente espacio. En la sala del sótano, se encuentra la sala de fermentación, filtraje y almacenamiento, con cinco grandes tanques que completan el proceso a lo largo de tres semanas, convirtiendo el mosto cervecero en Moritz fresca y sin pasteurizar.



## A festival of flavours

Fried fish, cold shellfish, artisan German sausages, Alsatian, Catalan and Barcelona specialities and, of course, dishes from around the world that are the perfect accompaniment for beer, such as sauerkraut. This is just a small selection from the smorgasbord of food featured on the exquisite menu of the Cerveseria Moritz: a true festival of flavours put together, with painstaking care, by the renowned chef Jordi Vilà, the owner of the restaurant Alkimia who has one Michelin star. The fact is, under the conceptual umbrella of a contemporary brewery, the setting of the Moritz Brewery, which is located at street level, draws on and is inspired by a variety of Catalan and international influences: of the German, North-American and French breweries, with a nod to breweries in Galicia, Madrid and Andalusia and, of course, a Catalan and Barcelona undercurrent which brings the whole thing together. The cool, unpasteurised beer produced in situ provides the linking thread.

The FMB has the longest bar in the city. At more than 25 metres long, it epitomises this innovative brewery concept which has made Moritz one of the first breweries to bring together premium-quality beer and gastronomy; it is the pioneer that has made the first forays into a field hitherto forbidden and restricted to wines and matching food with prestigious labels. Furthermore, its long list of tempting savoury dishes is complemented by a wide variety of exquisite home-made desserts and hearty breakfasts, which cater to lovers of buttered toast, cereals and croissants as well as those who prefer a plate of fried eggs, an iberico ham sandwich or a British breakfast-style.



Peix fregit, marisc fred, salsitxes artesanals alemanyes, varietats alsacianes, catalanes, barcelonines i, com no podien faltar, receptes que acompanyen la cervesa a diferents parts del món, com la xucrut. Aquesta és, únicament, una petita part de l'oferta que contempla l'extensa i exquisida carta de la Cerveseria Moritz, tot un festival de sabors orquestrat, amb gran diligència, per Jordi Vilà, reconegut xef català propietari del restaurant Alkimia i amb un estrella Michelin. I és que, sota el paraigua conceptual d'una cerveseria contemporània, la posada en escena de la Cerveseria Moritz, situada a peu de carrer, beu i s'inspira de diverses influències catalanes i internacionals: dels centres cervesers alemanys, nord-americans i francesos, amb pinzellades dels gallecs, madrilenys, andalusos i com no, un substrat català i barceloní que harmonitza el conjunt. Com a nexa d'unió, la cervesa fresca i sense pasteuritzar produïda *in situ*.

Amb aquest innovador concepte de cerveseria, que disposa de la barra d'estany més llarga de la ciutat, amb més de 25 metres, Moritz es converteix en una de les primeres empreses cerveseres que vinculen cervesa de qualitat *premium* i gastronomia, la pionera a irrompre en un camp fins ara vetat i restringit únicament per als vins i maridatges de prestigiosos *caldos*. A més, a la seva llarga llista de temptadores propostes salades, s'hi suma una gran varietat d'exquises postres artesanes i contundents esmorzars, tant per als amants de les torrades amb mantega, els cereals i els croissants, com per als qui prefereixen de bon matí uns ous ferrats, un entrepà de pernil ibèric o un combinat, estil *british breakfast*.

Pescado frito, marisco frío, salchichas artesanales alemanas, variedades alsacianas, catalanas, barcelonesas y, como no podían faltar, recetas que acompañan la cerveza en diferentes partes del mundo, como el chucrut. Esta es, únicamente, una pequeña parte de la oferta que contempla la extensa y exquisita carta de la Cervecería Moritz, todo un festival de sabores orquestrado, con gran diligencia, por Jordi Vilà, reconocido chef catalán propietario del restaurante Alkimia y con un estrella Michelin. Y es que, bajo el paraguas conceptual de una cervecería contemporánea, la puesta en escena de la Cervecería Moritz, situada a pie de calle, bebe y se inspira de varias influencias catalanas e internacionales: de los centros cerveceros alemanes, norteamericanos y franceses, con pinceladas de los gallegos, madrileños, andaluces y, como no, un sustrato catalán y barcelonés que armoniza el conjunto. Como nexa de unión, la cerveza fresca y sin pasteurizar producida *in situ*.

Con este innovador concepto de cervecería, que cuenta con la barra de estaño más larga de la ciudad, con más de 25 metros, Moritz se convierte en una de las primeras empresas cervceras que vinculan cerveza de calidad *premium* y gastronomía, la pionera a irrumpir en un campo hasta ahora vetado y restringido únicamente para los vinos y maridajes de prestigiosos *caldos*. Además, a su larga lista de tentadoras propuestas saladas, se suma una gran variedad de exquisitos postres artesanos y contundentes almuerzos, tanto para los amantes de las tostadas con mantequilla, los cereales y los croissants, como para los que prefieren de buena mañana unos huevos fritos, un bocadillo de jamón ibérico o un combinado, estilo *british breakfast*.



### Concept Store

The M-Store is located on the ground floor of this social and gastronomic macrocentre. The entrance is on the left-hand side of the building at street level. It consists of two distinct areas: the Concept Store and Daily Space. The *leitmotiv* of this Concept Store is defined as follows: it doesn't set out to be a typical shop, selling everyday merchandise, but a space where design is placed at the service of the brand and merges with the world of fermented grain. A design store where the products and their setting change every three months, so that regular customers don't get bored and to ensure the FMB remains at the cutting-edge. The result: unique, intriguing objects, all of them with the characteristic M logo that has changed from blue to black with the rebranding of the product. A pleasure for the more cosmopolitan consumer. Another experience brought to you by artisan brewers.

A la planta baixa d'aquest macrocentre social i gastronòmic es troba, a la part esquerra i amb entrada a peu de carrer, l'M-Store. Està formada per dos espais diferenciats, una zona més *concept store* i un *daily space*. El *leitmotiv* d'aquesta *concept store* no és ser una botiga típica, amb marxandatge de batalla, sinó un espai on el disseny es posa al servei de la marca i es fusiona amb el món del cereal fermentat. Una botiga d'autor on els productes i la seva escenografia, per no avorrir els habituals i seguir a l'avantguarda, canvien cada tres mesos. El resultat: objectes únics i singulars, tots amb l'empremta de la característica M de la cervesera que passa, amb la refundació de la marca, del color blau al negre. Un plaer per als més cosmopolites. Una experiència més de la mà dels artesans cervesers.

En la planta baja de este macro-centro social y gastronómico se encuentra, en la parte izquierda y con entrada a pie de calle, la M-Store. Está formada por dos espacios diferenciados, una zona más *concept store* y un *daily space*. El *leitmotiv* de esta *concept store* no es ser una tienda típica, con *merchandising* de batalla, sino un espacio donde el diseño se pone al servicio de la marca y se fusiona con el mundo del cereal fermentado. Una tienda de autor donde los productos y su escenografía, para no aburrir a los habituales y seguir a la vanguardia, cambian cada tres meses. El resultado: objetos únicos y singulares, todos con la impronta de la característica M de la cervecera que pasa, con la refundación de la marca, del color azul al negro. Un placer para los más cosmopolitas. Una experiencia más de la mano de los artesanos cerveceros.

Bread and beer have been the food and drink of people since ancient times. In fact, the historic name for beer, which was already being produced and eaten by the Ancient Egyptians, is “liquid bread”. This is why Moritz has created an area for this basic staple food, which now comes in so many different varieties. Located next to the Concept Store it is called the Daily Space. In addition to the spectacular oven, which gives customers the chance to see different types of top-quality breads being made, some of them with beer, it also has its own news-stand selling newspapers and magazines. The space also has a bottling machine, so customers can take the Moritz experience back home with them: they can buy cool, unpasteurised beer straight from the barrel in a bottle that they can customise with a personalised label of their choice.

El pa i la cervesa han estat l'aliment i la beguda de la població des de temps ancestrals. I és que el nom històric de la cervesa, fabricada i consumida ja pels antics egipcis, és pa líquid. És per aquesta raó que Moritz ha creat un espai per a aquest aliment tan bàsic, però alhora amb tantes especialitats diferents i qualitats, com és el pa. Ho ha fet en un espai contigu a la Concept Store: la Zona Daily. A més d'aquest espectacular forn, que ofereix als clients l'oportunitat de veure en directe l'elaboració de diferents tipus de pans de gran qualitat, elaborats, alguns d'ells, amb cervesa, aquesta zona disposa també d'un quiosc de diaris i revistes. Finalment, l'espai es completa amb una embotelladora, que portarà l'experiència Moritz al sofà de casa: el client pot adquirir cervesa fresca a granel i sense pasteuritzar en una ampolla, a la qual pot customitzar-ne i personalitzar-ne l'etiqueta al seu gust.

El pan y la cerveza han sido el alimento y la bebida de la población desde tiempos ancestrales. Y es que el nombre histórico de la cerveza, fabricada y consumida ya por los antiguos egipcios, es pan líquido. Es por esta razón que Moritz ha creado un espacio para este alimento tan básico, pero a la vez con tantas especialidades diferentes y calidades, como es el pan. Lo ha hecho en un espacio contiguo a la Concept Store: la Zona Daily. Además de este espectacular horno, que ofrece a los clientes la oportunidad de ver en directo la elaboración de diferentes tipos de panes de gran calidad, elaborados, algunos de ellos, con cerveza, esta zona cuenta también con un quiosco de diarios y revistas. Finalmente, el espacio se completa con una embotelladora, que traerá la experiencia Moritz al sofá de casa: el cliente puede adquirir cerveza fresca a granel y sin pasteurizar en una botella, en la que se puede adaptar y personalizar la etiqueta a su gusto.



## Brasserie Louis Moritz

A large area of the basement in the old Barcelona brewery, which has become a regular meeting venue for Barcelona society, now houses the Brasserie Louis Moritz, a culinary ode from chef, Jordi Vilà, to the roots of the Moritz dynasty. Despite its location underground, the restaurant has a warm welcoming atmosphere due to the orange tones and the daylight that enters from the street above through a practical and skilfully arranged set of pyramid-shaped periscopes, mirrors and glass. A modern and conceptual fireplace, which contrasts with a water feature, also designed by Jean Nouvel, is the part of the brasserie which also surprises us with historic relics, such as a well used for drawing ground water, and a disused air-raid shelter.



## Wine Bar

Although small in size, the Moritz Bar à Vins conceals a vast world of flavours and aromas in the form of top-quality wines. With the latest technology to keep the fermented grape juice in prime condition and the help of the sommelier, anyone entering the Bar à Vins will be able to choose from three ways of enjoying the liquid of the god Bacchus: by the glass, by the bottle and by weight. The latter option is a new and innovative proposal which means everyone can taste the most exclusive wines. With a selection of more than 400 labels, from sparkling to sweet, as well as reds, whites and rosés, the collection makes a firm commitment to Catalan wines, without forgetting the wineries in the rest of Spain, and elite wines from around the world.

Bona part del soterrani de l'antiga fàbrica, que ha esdevingut un punt de trobada habitual entre la societat barcelonina, l'ocupa ara la Brasserie Louis Moritz, tota una oda culinària del seu xef, Jordi Vilà, a l'origen dels Moritz. Malgrat la seva ubicació, soterrada, el restaurant gaudeix d'un càlid ambient gràcies a les tonalitats taronges i a la llum del carrer, que recupera amb l'ajuda d'un pràctic i estudiat joc de periscopis piramidals, miralls i vidres. Una moderna i conceptual llar de foc que juga amb el seu element contraposat, l'aigua, dissenyada també per Jean Nouvel, forma part de la *Brasserie* que sorprèn, a més, amb vestigis històrics com un pou d'aigües freàtiques o un antic refugi antiaeri.

Buena parte del sótano de la antigua fábrica, que se ha convertido en un punto de encuentro habitual entre la sociedad barcelonesa, lo ocupa ahora la Brasserie Louis Moritz, toda una oda culinaria de su chef, Jordi Vilà, al origen de los Moritz. Pese a su ubicación, soterrada, el restaurante disfruta de un cálido ambiente gracias a las tonalidades naranjas y a la luz de la calle, que recupera con la ayuda de un práctico y rebuscado juego de periscopios piramidales, espejos y vidrios. Una moderna y conceptual chimenea que juega con su elemento contrapuesto, el agua, diseñada también por Jean Nouvel, forma parte de la *Brasserie* que sorprende, además, con vestigios históricos como un pozo de aguas freáticas o un antiguo refugio antiaéreo.

Malgrat les petites dimensions, el Moritz Bar à Vins guarda un enorme món de sabor i olors en forma de vi de primera línia. Amb la millor tecnologia per a la conservació del raïm fermentat i l'ajuda del sommelier, aquells que s'endinsin al Bar à Vins podran escollir entre tres formes de gaudir del líquid del déu Bacus: en copa, en ampolla i a pes. Aquesta última opció és una nova i original proposta que fa accessible a tothom tastar els vins més exclusius. Amb una selecció de més de 400 referències, des d'escumosos fins a dolços, passant per negres, blancs i rosats, aquesta col·lecció ofereix una aposta principal pels vins catalans, sense descuidar els cellers d'Espanya i les elits internacionals.

Pese a sus pequeñas dimensiones, el Moritz Bar à Vins guarda un enorme mundo de sabor y olores en forma de vino de primera línea. Con la mejor tecnología para la conservación de la uva fermentada y la ayuda del *sommelier*, aquellos que se adentran en el Bar à Vins podrán escoger entre tres formas de disfrutar del líquido del dios Baco: en copa, en botella y a peso. Esta última opción es una nueva y original propuesta que hace accesible a todo el mundo probar los vinos más exclusivos. Con una selección de más de 400 referencias, desde espumosos hasta dulces, pasando por tintos, blancos y rosados, esta colección ofrece una apuesta principal por los vinos catalanes, sin descuidar las bodegas del resto de España y las élites internacionales.



## Vertical garden

Nature, which also plays an important role in one of the centre's outdoor spaces, is revealed in the shape of a spectacular and leafy vertical garden by the French botanist Patrick Blanc, who created the first plant wall at the Cité des Sciences et de l'Industrie in Paris, and later, at CaixaForum in Madrid, among many other buildings.

## Industrial centre

Jean Nouvel's objective when refurbishing the old Moritz Brewery was to combine modernity and style with the restraint required when working on walls dating back more than 150 years and in one of the key examples of late-19th-century Barcelona industrial architecture. Now, the relics of the old building, including the reinforced concrete tanks manufactured in the 1920s, the corridors and vaulted cellars, which are unique in Barcelona, coexist in perfect harmony with the modern touch bestowed on it by the architect. This can be seen, for instance, in the furnishings in the brewery, from the chairs to the beer pumps, and on the floors, to provide a spectacular visual effect.

Conjugar modernitat i estil amb la moderació que suposa treballar sobre unes parets amb més de 150 anys i en un dels exponents de l'arquitectura industrial barcelonina de finals de segle XIX. Aquest fou l'objectiu al qual s'enfrontà Jean Nouvel a l'hora de rehabilitar l'antiga Fàbrica Moritz. Ara, els vestigis de l'antiga seu, com els tancs de formigó armat fabricats en els anys 20, els passadissos de treball i les bodegues amb volta, úniques a Barcelona, conviuen en perfecte sintonia amb el toc de modernitat conferit per l'arquitecte. Aquest es pot percebre, per exemple, en el mobiliari de la cerveseria, des de les cadires fins als sortidors de cervesa, i en el terra que proporciona un espectacular efecte visual.

Conjugar modernidad y estilo con la moderación que supone trabajar sobre unas paredes con más de 150 años y en uno de los exponentes de la arquitectura industrial barcelonesa de finales de siglo XIX. Este fue el objetivo al cual se enfrentó Jean Nouvel a la hora de rehabilitar la antigua Fábrica Moritz. Ahora, los vestigios de la antigua sede, como los tanques de cemento armado fabricados en los años 20, los pasillos de trabajo y las bodegas con vuelta, únicas en Barcelona, conviven en perfecta sintonía con el toque de modernidad conferido por el arquitecto. Este se puede percibir, por ejemplo, en el mobiliario de la cervecería, desde las sillas hasta los surtidores de cerveza, y en el suelo que proporciona un espectacular efecto visual.

La natura, que també juga un paper important en un dels espais exteriors del centre, es materialitza en forma d'un espectacular i frondós jardí vertical realitzat per Patrick Blanc, botànic francès que creà el primer mur vegetal a la Ciutat de les Ciències i les Arts de París i, més endavant, el del CaixaForum de Madrid, entre molts altres.

La naturaleza, que también juega un papel importante en uno de los espacios exteriores del centro, se materializa en forma de un espectacular y frondoso jardín vertical realizado por Patrick Blanc, botánico francés que creó el primer muro vegetal en la Ciudad de las Ciencias y las Artes de París y, más adelante, el del CaixaForum de Madrid, entre otros muchos.

## Iconic Drawings

A series of lovely iconic old drawings brighten up the brewery and enhance even further the interplay between the light and the trademark warm colours of the entire Fàbrica Moritz Barcelona. The images have been reinterpreted by Nouvel and perform a dual function: they provide a source of light, evoke the history of the space and reflect it back onto the brick walls.

Gràcies a uns simpàtics dibuixos icònics antics que engalanan la cerveseria, el joc de llums i càlids colors que caracteritzen tota la Fàbrica Moritz Barcelona guanya encara més força en aquest espai. Les imatges han estat reinterpretades pel mateix Nouvel i tenen una doble funcionalitat: alhora que serveixen com a punts d'il·luminació, evocuen la història de l'espai i la reflecteixen en les parets d'obra vista.

Gracias a unos simpáticos dibujos icónicos antiguos que engalanan la cervecería, el juego de luces y cálidos colores que caracterizan toda la Fábrica Moritz Barcelona gana todavía más fuerza en este espacio. Las imágenes han sido reinterpretadas por el mismo Nouvel y tienen una doble funcionalidad: a la vez que sirven como puntos de iluminación, evocan la historia del espacio y la reflejan en sus paredes de obra vista.





Fàbrica Moritz Barcelona