



LE PETIT CHEF INCORPORA UN MAPPING CON PROYECTORES A LA MESA DEL RESTAURANTE

LOS PROYECTORES DE PANASONIC AYUDAN A CREAR
NUEVAS EXPERIENCIAS EN LA MESA CON LE PETIT CHEF



El mapping con proyección se ideó tradicionalmente para realizar proyecciones de vídeo de gran tamaño sobre edificios, en grandes eventos dirigidos a muchos espectadores.

Sin embargo, la empresa Skullmapping, con sede en Bélgica y dirigida por Antoon Verbeek y Filip Sterckx, ha demostrado que el mapping con proyección a pequeña escala dirigido a un pequeño grupo de personas puede resultar igualmente impresionante.

Le Petit Chef cuenta la historia de un pequeño cocinero animado que se proyecta en los platos de los comensales y "cocina" ante sus ojos.

Una nueva forma de abordar el mapping con proyección

En un primer momento, el mapping giraba en torno a un plato principal. El vídeo cosechó tal éxito en YouTube (donde se ha reproducido 4,3 millones de veces en los primeros 10 meses) y en otras redes sociales que Skullmapping añadió una entrada y un plato de pescado, y desarrolló una segunda historia, la bullabesa. Ahora, el mapping consta de una comida completa, incluidos una entrada, el plato principal y el postre.

"Escogimos a Panasonic porque tenían las especificaciones y resolución que necesitábamos."

"El concepto de Le Petit Chef surgió a partir de la solicitud de un cliente que quería un mapping con proyección en la mesa para un evento", explica Antoon Verbeek.

"Naturalmente, ya se habían creado mappings de proyección en la mesa antes, pero basados en gráficos en su mayoría. Nos pareció interesante hacer algo con un pequeño personaje proyectado sobre la mesa que cocinara los platos que te vas a comer. "

La creación del minimapping con proyección

Para la proyección de su minimapping, el equipo de Skullmapping optó por los proyectores LCD PT-VZ570 de Panasonic. Estos modelos ofrecen una combinación de alta calidad de imagen, un coste total reducido de propiedad, instalación flexible y funciones de colaboración.

Los proyectores ofrecen una relación de contraste de 10.000:1 con un brillo de 4.800 lúmenes. Estas características permitieron a los profesionales de Skullmapping utilizar una resolución de 1920 x 1200, que resulta vital para sus producciones.

En las pantallas de mapping con proyección tradicionales media una distancia entre el espectador y la proyección. Sin embargo, para este proyecto era importante contar con una resolución tan alta porque se basa en elementos en miniatura, con espectadores extremadamente cerca de la pantalla. Sin alta resolución, las imágenes se pixelan, lo que dificulta el seguimiento de la animación.

"Optamos por los proyectores de Panasonic porque es una marca muy prestigiosa en el sector audiovisual y porque tenían las especificaciones y la resolución que necesitábamos", explica Filip Sterckx.

El equipo de Skullmapping crea la animación capturando el movimiento en un estudio. Se tarda aproximadamente entre cuatro y cinco semanas en desarrollar un vídeo, desde el concepto hasta la distribución online del mismo.

"La gente cree que el efecto 3D que se ve en el vídeo es un holograma o una proyección 3D. Sin embargo, se trata de una proyección especial, con un efecto específico de ilusión óptica. El uso de una imagen distorsionada alargada desde el punto de vista adecuado permite generar una ilusión o efecto 3D", continúa Sterckx.

Replanteamiento de la escena del restaurante

Cuando Le Petit Chef se hizo viral en Internet, Skullmapping recibió llamadas de varios hoteles y restaurantes exclusivos de todo el mundo, desde Rusia a Dubai, consultando si sería posible licenciar el uso de la animación o realizar proyecciones a medida.

"...este concepto de mapping con proyección podría calar en el sector de la hostelería".

"Originalmente, creamos Le Petit Chef para un evento o dos, y la intención era demostrar qué era posible hacer con los minimappings", apunta Verbeek. "Cuando vimos la cantidad de restaurantes y hoteles que nos llamaron tras el primer vídeo, nos dimos cuenta de que este concepto de mapping con proyección podría calar en el sector de la hostelería."