

PIEL MATÉRICA

FRANCESC RIFÉ ENVUELVE EL NUEVO RESTAURANTE DE RICARD CAMARENA –EN LA ANTIGUA FÁBRICA VALENCIANA BOMBAS GENS– CON UNA PIEL DE NOGAL CON LA QUE CONFORMA UNA ATMÓSFERA ÍNTIMA DONDE EXPERIMENTAR, ADEMÁS DE LA EXTRAORDINARIA COCINA, LA HISTORIA Y LA MATERIALIDAD DEL LUGAR.

RICARD CAMARENA RESTAURANT Autor FRANCESC RIFÉ STUDIO Promotor RICARD CAMARENA Constructor GRUPO INSERMAN
Superficie 780 M² Localización VALENCIA Realización 2017 Fotografía DAVID ZARZOSO

PROYECTOS



2

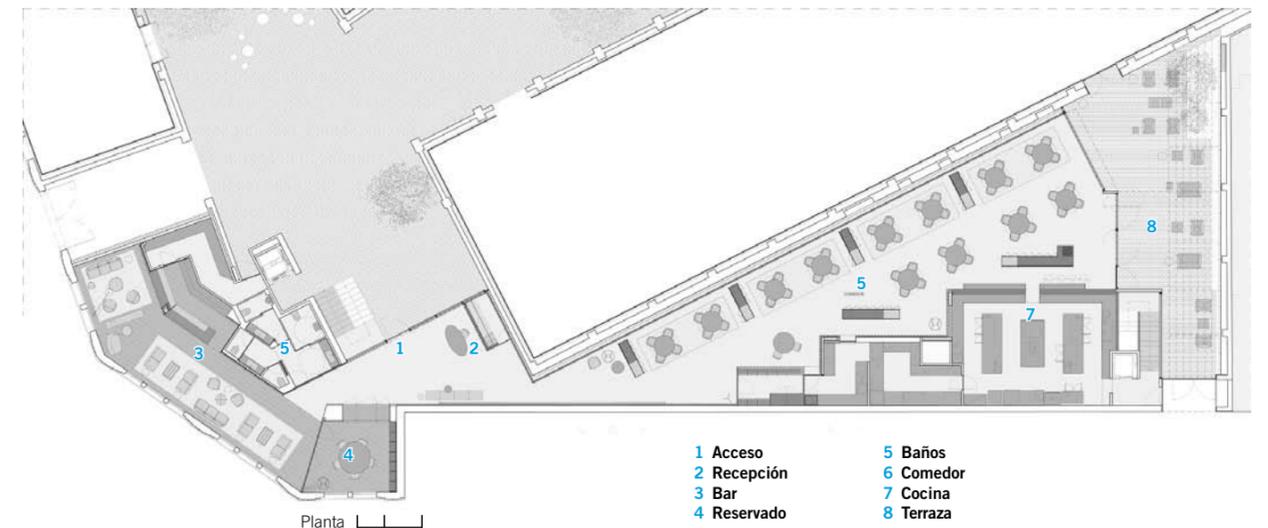


3

La larga y exitosa colaboración entre Francesc Rifé y Ricard Camarena acaba de alumbrar un nuevo y ambicioso proyecto: el restaurante de la antigua fábrica valenciana Bombas Gens, ahora reconvertida en Centro de Arte por la Fundación Per Amor a l'Art; un reto por la estética art decò del edificio, pero sobre todo porque había que intervenir en una zona marginal del complejo que carecía de identidad y valor arquitectónicos. "La idea básica del proyecto surge de crear un espacio a partir del no-espacio, explica Francesc Rifé. Mientras en la fundación trabajaban por un proceso de renovación meticuloso de la antigua fábrica, nosotros debíamos apostar por configurar un restaurante en una zona residual, que hablara su lenguaje y tuviera vida propia. Finalmente creamos nuestra propia piel para conformar una atmósfera íntima y donde el visitante experimente en un mismo momento la materialidad del lugar, la extraordinaria cocina de Ricard y el contexto histórico en el que nos encontramos".

A pesar de sus excepcionales dimensiones, conceptualmente el proyecto no varía mucho la idea habitual del chef de trabajar con pocas mesas en beneficio del espacio. "La distribución y forma triangular de la planta era

1 y 3/La planta triangular se envuelve en una piel de nogal en forma de celosía vertical u horizontal, opaca o traslúcida. **2/**El bar es un espacio rehabilitado de hasta 8 m de altura que conserva la pared de ladrillo y los cerramientos de pino melis.

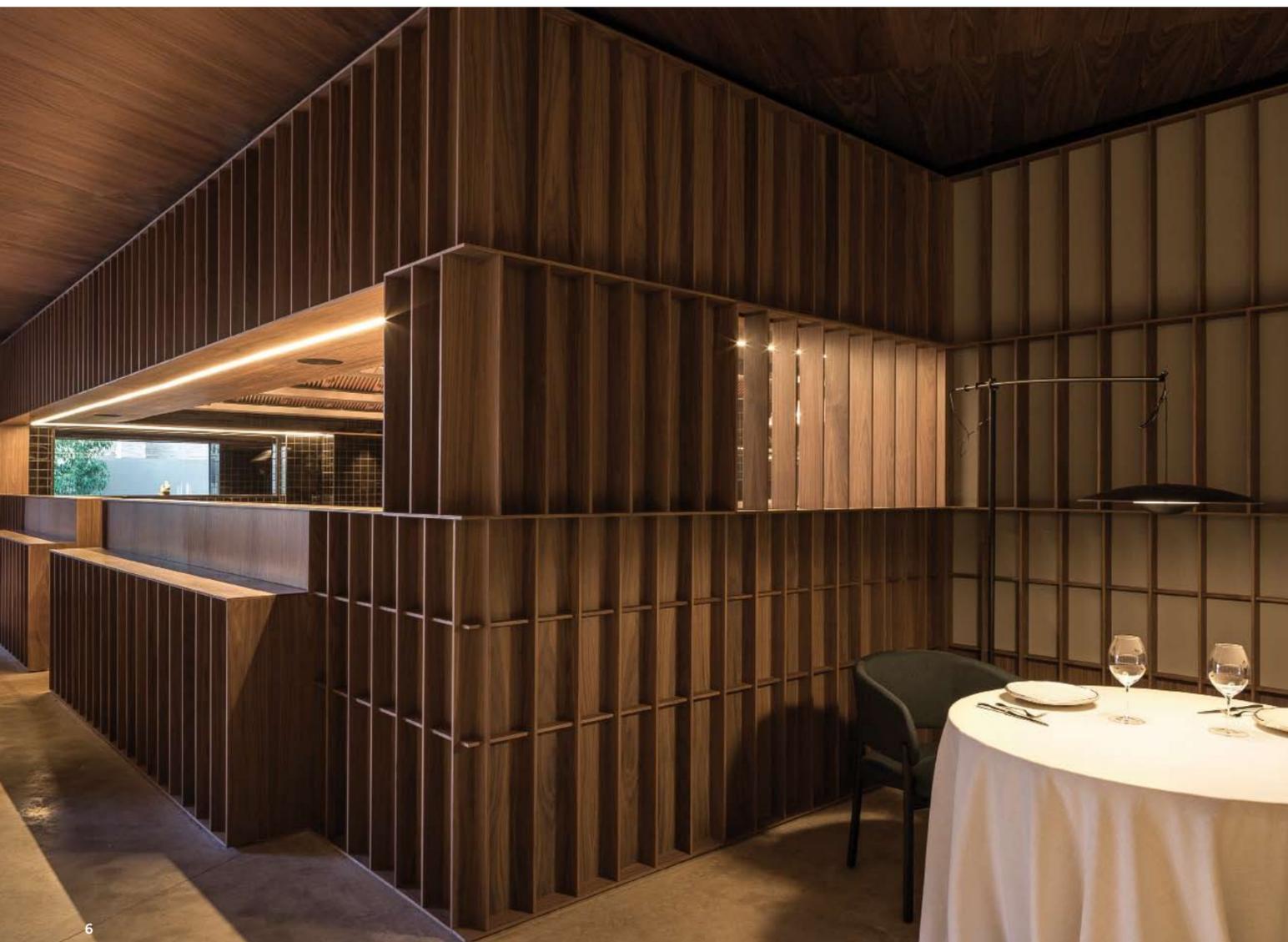


4 y 5/Recordando el nuevo uso del espacio como centro de arte, una galería de cuadros da acceso a la sala. El techo registrable de nogal oculta una iluminación graduable.

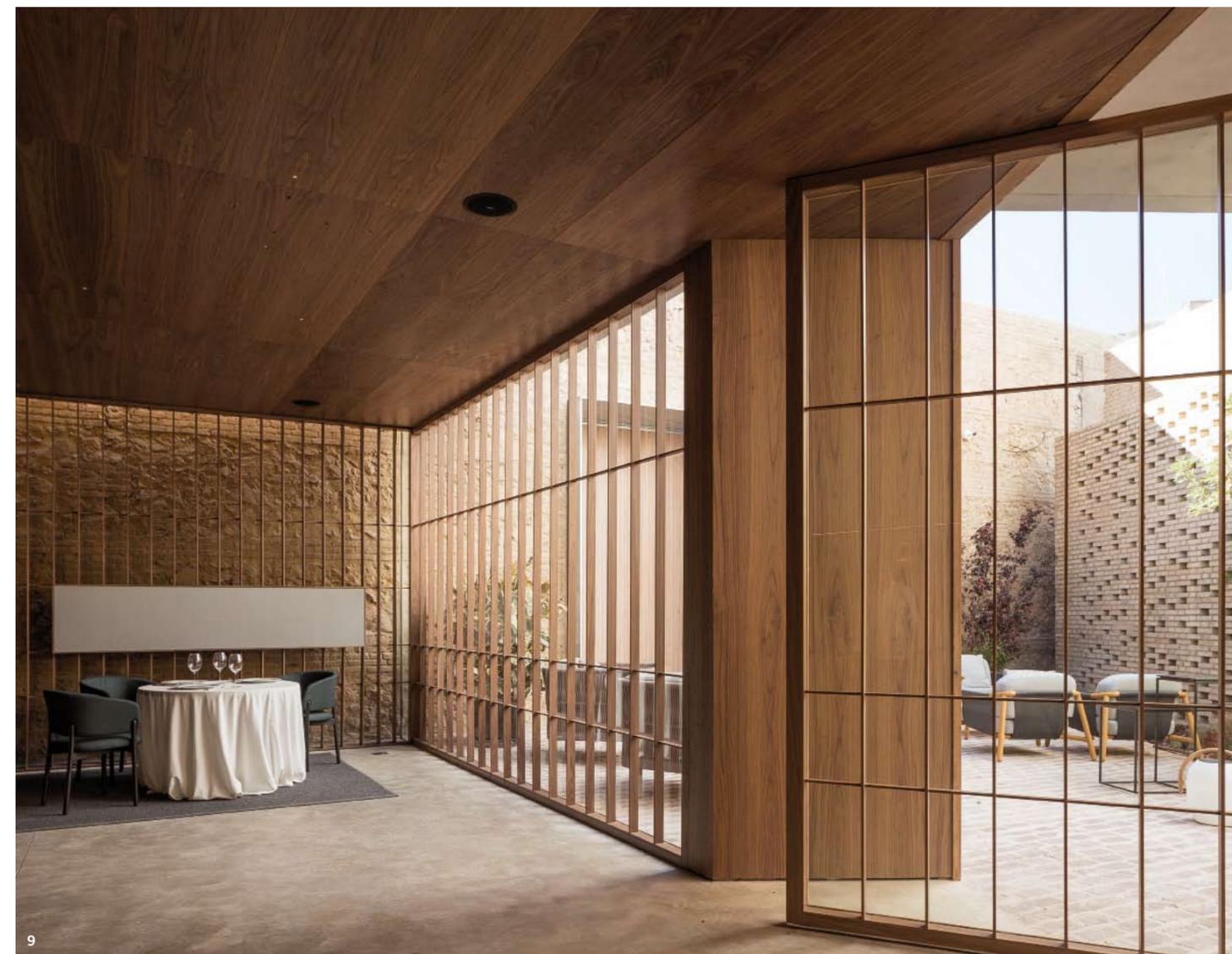


para él absolutamente esencial y fue clave en el concepto que se buscaba”, explica el interiorista. Dividido en dos áreas principales, el comedor ocupa una superficie triangular que ofrece una valiosa perspectiva de uno de los muros de la fábrica, mientras que el bar se aloja bajo una de las cinco naves rehabilitadas. La ubicación de la cocina, que debido a sus dimensiones necesitaba de un emplazamiento estratégico, fue otro de los retos del proyecto. Para encontrar el equilibrio se situó en un volumen escalonado que también aloja la bodega y que acompaña a la ampliación del espacio.

En busca de una integración significativa de forma, color y textura, en el comedor se diseña una segunda piel en madera de nogal americano que recorre todo el espacio integrando los diferentes planos de la sala y que contrasta con el beige del ladrillo y el pavimento de hormigón. Esta envolvente, expresada como una celosía en diferentes formatos, está compuesta por elementos verticales y horizontales cuya disposición varía en función de lo que se pretende destacar, ya sea la cocina o el ladrillo y que, dependiendo del punto de vista, crea una ilusión óptica totalmente opaca.



6



9



7



8

6/La cocina ocupa un volumen escalonado de nogal. **7 y 9/**Uno de los muros rehabilitados de la antigua fábrica preside el comedor y desemboca en la terraza.**10/**En los baños, además de madera, se ha utilizado piedra Pietra Grey de Stonegen.

Una composición de 10 cuadros transforma el estrecho espacio de la entrada en protagonista de un viaje que desemboca en la sala, donde el local se amplía hasta llegar a una terraza que inunda de luz natural el interior. “Durante el día, una abertura longitudinal, creada para separar el restaurante del edificio contiguo, permite la entrada de luz natural, cenital y linealmente, y durante la noche, a través de luz indirecta, simulamos el mismo efecto”, explica Rifé. El techo, también de nogal, es registrable e incluye una iluminación creada específicamente para el proyecto por Arkoslight y Trasluz. “Se trata de una iluminación óptica, meticulosamente integrada y a pesar de ello flexible: a través de un sistema de luminarias en el techo con sección de 20 mm se iluminan mesas de diferentes tamaños, consiguiendo así una luz graduable cuya intensidad dependerá de la propia luz natural”.

El resultado es una sensación de calidez y de lujo espacial que Rifé considera lo más satisfactorio del proyecto. “Hemos conseguido un concepto de diseño que se equilibra muy bien con la gastronomía que ofrece Ricard”, aparentemente sencilla pero muy sofisticada. Un espacio fácil de leer que esconde muchas sorpresas. ■ DI