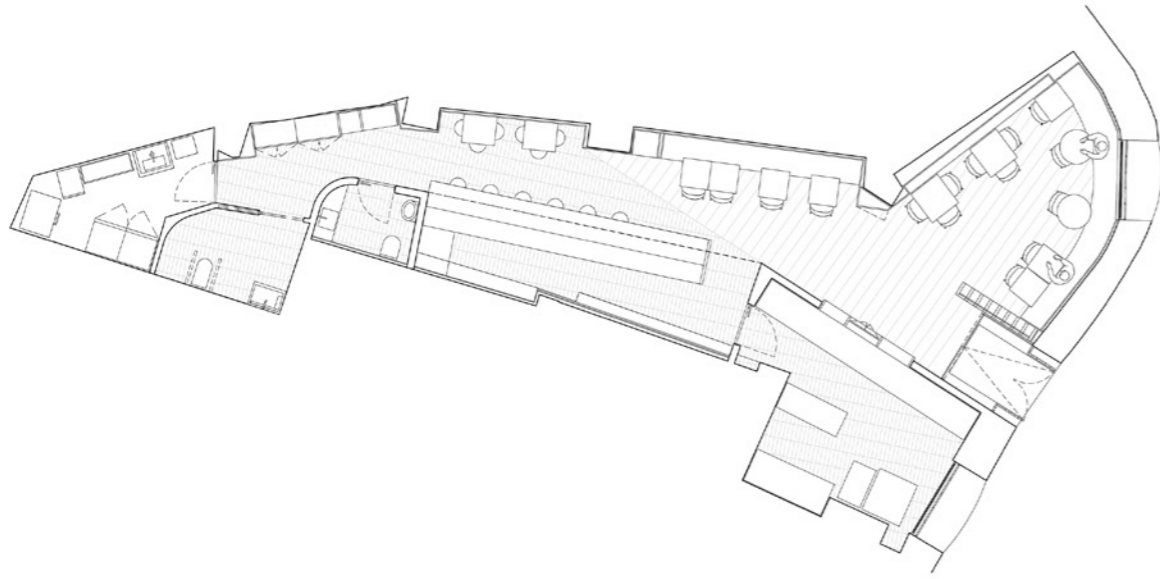


CHEZ FILETE

Texto Rosa Chaneta
Fotografía Gonzalo Vera Tudela

El minimalismo rige Chez Filete. No solo en la cocina, también en el espacio donde se degusta. Pablo Salvo, responsable del restaurante valenciano, acertó de lleno al confiar su interiorismo a Francesc Rifé, veterano estudio patrio especializado en dicho estilo. En este caso, cuando se alude a la corriente del “menos es más” no se habla de bocados microscópicos, sino de un único menú que reproduce el modelo de L’Entrecôte Café de París –ensalada, carne, patatas y salsas–, fórmula que ha triunfado en Madrid o en la capital francesa, ahora servida entre estanterías de vinilos y equipos de hi-fi.





Francesc Rifé debía poner en pie la idea de Salvo, cuya trayectoria profesional en estrategia de marca y consultoría precede a su audacia de reinterpretar ese clásico desde la contemporaneidad, ajeno a la apariencia de una casa de sabores "demasiado diseñada". Su ubicación no parece un mal lugar para llevar a cabo la tarea: el bajo de un edificio modernista en la plaza de Cánovas del Castillo.

El principal desafío que obligó al equipo de Francesc Rifé a darle mil y una vueltas al proyecto, ejecutado en 4 meses, fue la forma del local, que ya tenía un pasado hostelero. Su geometría irregular recuerda a un ábside, atravesado por un pasillo de traza triangular que "condicionaba cualquier decisión". "El reto fue convertir ese defecto en virtud", explica.

Tras barajar distintas opciones, dieron con la perfecta: un banco sinuoso hecho a medida que sigue la curvatura del establecimiento y exprime al máximo sus metros disponibles. La pieza serpentea por la zona principal destinada al acomodo de los comensales, listos para hincarle el diente a los entrecots cubiertos con ese archiconocido manto de mantequilla, hierbas aromáticas y especias.

Esta apetecible receta ginebrina se elabora en un área que goza de su propia particularidad. Integrada dentro del comedor, pero con matices. Ni completamente abierta ni totalmente oculta. A través de pequeños vanos, los visitantes pueden 'espíar' lo que ocurre al otro lado: brasas, movimiento, ágiles manos trabajando. De esta forma, se mantiene un vínculo visual



con la preparación a punto de ser catada, mientras tras los fogones se conserva cierta intimidad para el reducido personal –un chef y un ayudante– que se afana entre ellos.

Las limitadas dimensiones –110 m², con capacidad para 50 personas si se cuenta la terraza– forzaron a extremar el esmero en la organización funcional. Francesc Rifé resolvió parte de esta cuestión incluyendo detrás de la barra soluciones de almacenamiento para guardar la vajilla Churchill –colección Alchemy–, escogida por Salvo por el amplio vuelo de sus platos; las copas Riedel y Cocoon, recomendadas por la asesora enológica Manuela Romeralo, y otros cuidados utensilios.

Respecto a los materiales, todo se sometió a una estricta ley de mínimos, con una única nota de color: los azulejos verdes de la colección Fe, diseñada por Francesc Rifé para Nadis. Revistiendo paredes y suelos, su despiece hace que la puerta de acceso a la cocina y las de los baños se camuflen, prácticamente invisibles cuando permanecen cerradas. Planteado de esta manera, el resultado final amenazaba demasiada uniformidad, por lo que se aplicó madera de roble en lamas estrechas, rompiendo esa continuidad y logrando, de paso, un ambiente más acogedor. Se

trata de un componente de sobra apreciado en la oficina por sus numerosas virtudes. “Si se elige bien, envejece bien”, asegura.

Puesto que la propuesta se inclinaba por la moderación, el mobiliario se eligió con una discreción bien estudiada, sin rastro de exhibicionismos, pero sí de calidez. Las sillas Halo, fruto de la colaboración de Francesc Rifé con Blasco&Vila, lo evidencian. La iluminación decorativa corre por cuenta de las luminarias Opuntia de Panzeri y Duo de Santa & Cole; la parte técnica, en cambio, corresponde a Arkoslight.

La música pone el broche final, un ingrediente más de la experiencia en Chez Filete. El jazz francés gira en LP y se escucha mediante un sistema de alta fidelidad, reflejo de su apuesta por el concepto de hi-fi bar, hoy al alza. “Nos gusta mucho porque suele tener una gran variedad de instrumentos y genera un ambiente muy agradable en sala”, apunta Salvo.

Para concluir, preguntamos al equipo qué mesa permite apreciar mejor todo lo aquí comentado. Señala la número 10 del salón, desde la que se contempla la gran estantería de vinos en su totalidad y una ventana abierta a la plaza; también la barra, animada por la presencia de los grandes altavoces y los vinilos.