

# Zoom

## Restaurante Gastromium

Proyecto de Interiorismo/Interior Design Project: Francesc Rifé

Sevilla. España/Spain

Premio FAD de Interiorismo 2009/ 2009 FAD Interior Design Award

# Equilibrio, luz y alta cocina

## Balance, light and haute cuisine

EL RESTAURANTE GASTROMIUM HACE SUYA LA EXPRESIÓN "CIUDAD DE LA LUZ" CON QUE SE CONOCE SEVILLA, CIUDAD QUE ALBERGA ESTE ESPACIO DEDICADO A LA COCINA DE VANGUARDIA DISEÑADO POR FRANCESC RIFÉ. ■ THE GASTROMIUM RESTAURANT HAS EARNED SEVILLE THE TERM "CITY OF LIGHT". THE CITY HOUSES THIS RESTAURANT THAT IS DEVOTED TO AVANT-GARDE CUISINE DESIGNED BY FRANCESC RIFÉ. ■

Una sensación de sobrio equilibrio invade al comensal que se acerca al restaurante Gastromium atraído por la fama de la cocina de autor de su chef Miguel Díaz. El orden y la limpieza de líneas reinan en el interiorismo del local; sin embargo, cuando alza la vista, el comensal no puede evitar sentirse como un niño contemplando por primera vez una noche estrellada. Son las 286 lámparas alógenas que cuelgan del techo, otorgándole a la luz el protagonismo que sólo podría tener en un lugar como Sevilla, hogar del Gastromium. Francesc Rifé es el responsable del diseño del interior de este restaurante, situado en el privilegiado barrio de El Porvenir, en la ciudad andaluza. Como privilegiado es el edificio residencial que alberga el local, un bajo de más de 240 metros cuadrados al que se accede a través de un vestíbulo franqueado por dos grandes puertas correderas de chapa negra. Estas puertas contribuyen a la transición entre el exterior y el interior del local, efecto remarcado por el contraste entre la chapa negra de las puertas y la luminosidad del tono blanco predominante en el salón.

### Módulos tapizados

Deslizándonos hacia el interior, descubrimos que el restaurante está dividido en cuatro zonas, todas pavimentadas con microcemento blanco: la zona de espera y aperitivos, la sala comedor, una zona intermedia con bodega, baños públicos y reservado, y la cocina.

Un mueble que integra la caja registradora, las instalaciones informáticas y los menús y cartas de vino preside el área de espera. Se trata de un módulo tapizado

en gris y dorado, del mismo modo que el resto de módulos del restaurante, que se corresponden con la bodega y los baños de señora y caballero. Estos "cubos" tapizados articulan todo el espacio del restaurante, haciéndolo simétrico al reflejarse en un paramento de espejo que parte de la sala de espera e integra la zona de guardarropía y los muebles para la cubertería y vajilla.

Pero si algo impresiona de este espacio es la altura del salón, solucionada con 286 lámparas con halógenos de 10 vatios que, mediante un potenciómetro, gradúan la luz de toda la sala dependiendo de las distintas horas del día. Las diferentes varillas, colocadas a dos metros, conforman una malla continua que recorta la altura del local, permitiendo acercar la luz a las mesas y consiguiendo la intensidad lumínica perfecta para iluminar una comida o cena.

El Gastromium cuenta con un comedor más pequeño, donde encontramos la guinda del pastel: las sillas Nord de Zirú, diseñadas por el propio Rifé para decorar esta sala con capacidad para 45 comensales. Un pilar central, franqueado por dos muebles que sirven de apoyo para servir las mesas, funciona como elemento divisorio de las mesas situadas perimetralmente a su alrededor.

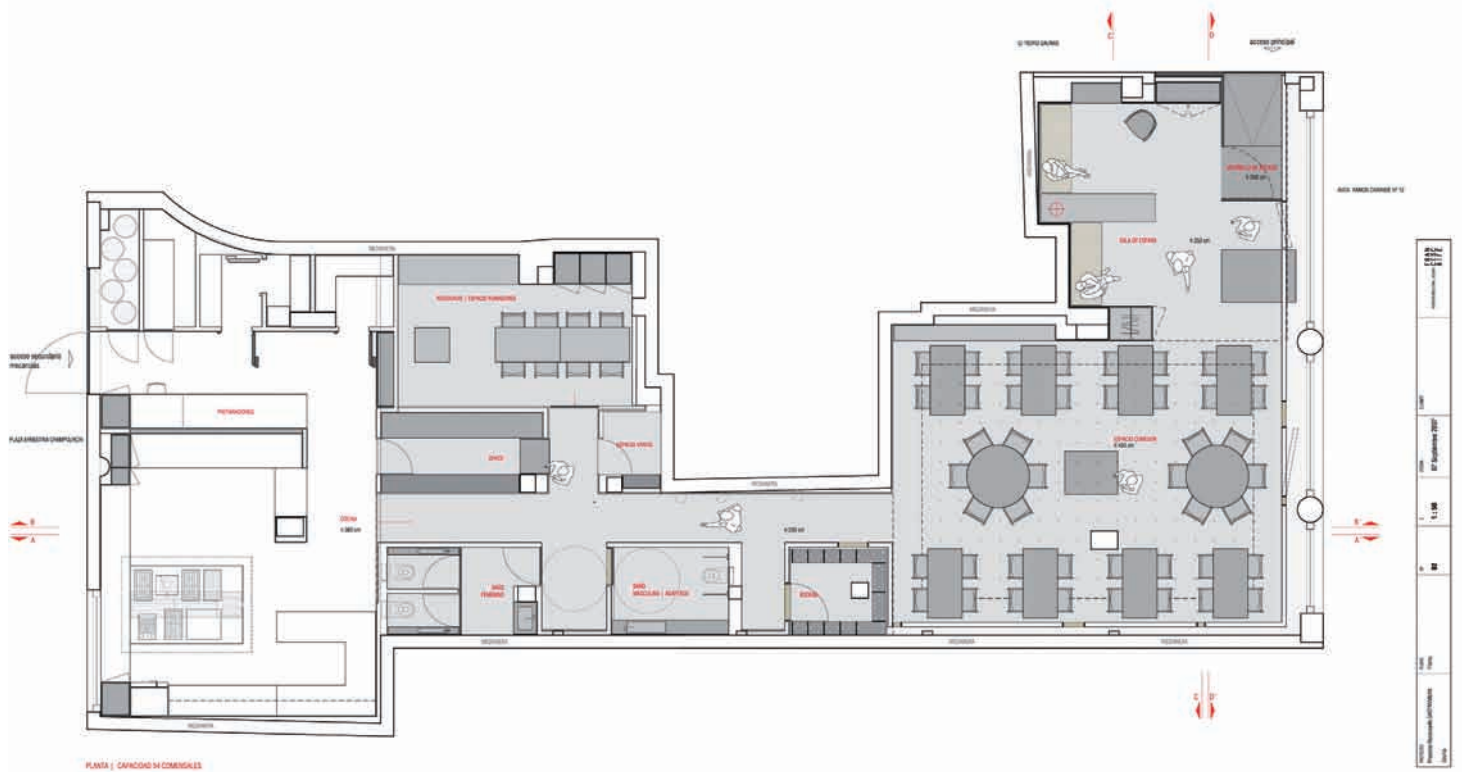
Françesc Rifé dice que la vanguardia de la cocina de autor del Gastromium les dio libertad a la hora de crear el diseño del interior, pero siempre dentro de un equilibrio entre gastronomía y espacio, entre buen comer y buen diseño. "Mi preocupación siempre es el equilibrio entre todo, la integración de los diferentes aspectos tanto materiales como funciona-

"POR LA ORIGINALIDAD, RACIONALIDAD Y ORDEN APLICADO A UN PROYECTO PARA COCINA DE AUTOR, A TRAVÉS DE UN REPERTORIO FORMAL QUE TRANSFORMA EL ESPACIO MEDIANTE GEOMETRÍA, ESPEJOS Y LUZ". GASTROMIUM, PREMIO FAD DE INTERIORISMO 2009. ■ "FOR ORIGINALITY, RATIONALITY AND ORDER APPLIED TO A PROJECT FOR CHEF-BASED CUISINE THROUGH A FORMAL CODE THAT TRANSFORMS SPACE THROUGH GEOMETRY, MIRRORS AND LIGHT." GASTROMIUM, 2009 FAD INTERIOR DESIGN PRIZE. ■





Grandes puertas correderas de chapa negra que dan entrada al restaurante. /Large black metal sliding doors that provide the entrance to the restaurant.



Plano de la planta del Gastromium, donde se aprecian sus diferentes espacios. / There is a plan of Gastromium where one may appreciate its different areas.



La altura del salón se ha solucionado con 286 lámparas con halógenos de 10 vatios que gradúan la luz de toda la sala, dependiendo de la hora del día./ The height of the room was fixed with 286 lamps with 10 watt halogen lights which graduate light across the room, depending on the time of day.

GU  
OUT  
DAR  
VIAH  
RADIO  
ELECTRÓNICA CAMPETIN



les". Armonía con el sello Rifé, que dentro de su sobriedad logra transmitir la luz, la vida y el calor de la ciudad de Sevilla. ■

A sense of sober balance overwhelms the diner as he approaches Gastromiun Restaurant attracted by the fame of the kitchen of its chef Miguel Diaz. Order and clean lines prevail in the interior of the premises, but when he looks up, the diner can not help feeling like a kid looking for the first time at a starry night. 286 halogen lamps hang from the ceiling, creating light as the main player in a

place that could only be located in place like Seville, home of Gastromiun.

Francesc Rifé is responsible for this restaurant's interior design, located in the exclusive district of El Porvenir, in the Andalusian city. How privileged is the residential building that houses this establishment, premises of some 240 square meters accessed via a hallway flanked by two large black metal sliding doors.

These doors contribute to the transition between the outside and inside of the premises, an effect emphasized by the contrast between the black metal doors

and the luminosity of the dominant white color in the room.

#### **Upholstered modules**

Sliding towards the inside, we discover that the restaurant is divided into four zones, all paved with white micro floor tiles: the waiting area and aperitif area, dining room zone, an intermediate zone with a wine cellar, public and reserved toilets, and the kitchen.

A cabinet that integrates the cash register, computer facilities and menus and wine lists presides over the waiting area. This is

Izquierda: Además del salón principal, el Gastromium cuenta con un comedor más pequeño para 45 comensales./ Left: In addition to the main hall, the Gastromium has a smaller room for 45 diners.

Derecha: La estrella del mobiliario: la silla Nord de Ziru, diseñada por el propio Rifé./ Right: The star of the furniture: the Nord Chair by Ziru, designed by Rife himself.

#### FICHA TÉCNICA/TECHNICAL LIST

RESTAURANTE GASTROMIUM  
RAMÓN CARANDE, 12  
SEVILLA. ESPAÑA. SPAIN

PROMOTOR: Gastromium

PROYECTO DE INTERIORISMO/INTERIOR  
DESIGN: Francesc Rifé

COLABORADORES/PARTNERS:  
ESTUDIO RIFÉ

FECHA DE TERMINACIÓN/COMPLETION DATE:  
septiembre / september 2008

SUPERFICIE DE ACTUACIÓN/WORK AREA:  
242 m<sup>2</sup>

EMPRESAS ESPAÑOLAS PROVEEDORAS DE  
AMUEBLAMIENTO E INTERIORISMO/SPANISH  
SUPPLY COMPANIES FOR FURNISHING AND  
INTERIOR DESIGN:

- Iluminación/Lighting: Cronek
- Mobiliario/Furniture: Mesa Yulia y Silla Nord de Ziru Silleros
- Tapicería/Upholstery: Alsen



a module furniture piece upholstered in gray and gold in the same way as the other modules of the restaurant, which are located in the cellar and toilets for women and men. These upholstered "cubes" articulate all the restaurant space, making it symmetrical when reflected in a mirror facing part of the waiting room and includes the cloakroom area and the furniture for cutlery and crockery. But if there is something astonishing about this space it is the height of the room, solved with 286 halogen lamps of 10 watts, using a potentiometer, gradu-

ating light throughout the entire room, depending on the different times of day. The various rods, placed two feet, form a continuous mesh trimming the height of the room, allow light to reach the table and to achieve the light intensity that is perfect for illuminating a meal.

The Gastromium has a smaller dining room, where the icing on the cake is found: Nord Ziru chairs designed by Rife himself to decorate this room with a capacity for 45 guests. There is a central pillar, flanked by two furniture pieces that support serving at the tables, and that

functions as a partition of the tables situated around its perimeter. Francesc Rife says that the cutting edge of his kitchen at Gastromium is the freedom to create interior design, but always within a balance between food and space, between good food and good design. "My concern is always the balance between everything, the integration of different material and functional aspects." Harmony with the seal of Rife, which in its simplicity manages to convey the light, life and warmth of the city of Seville. ■