

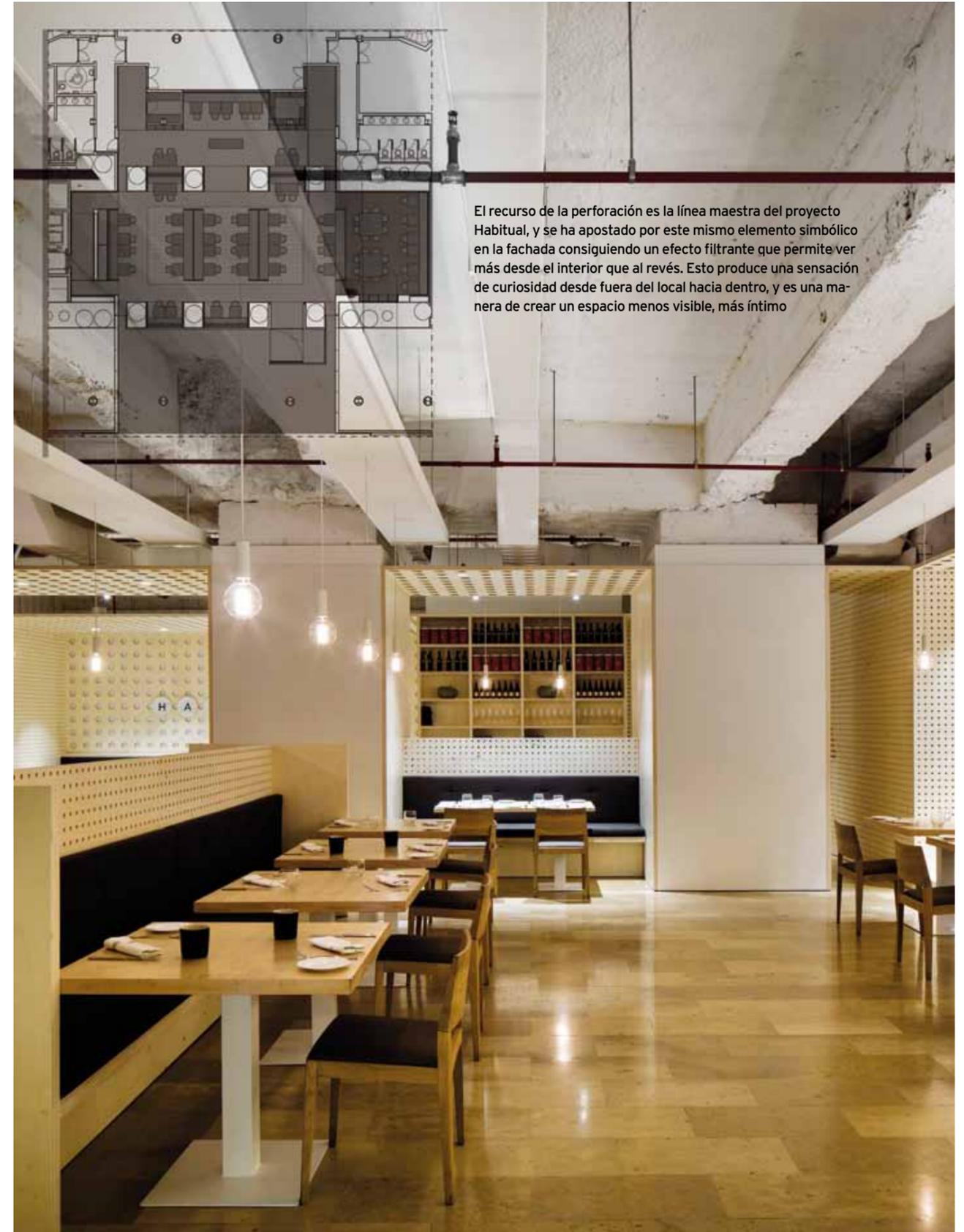
Madera de chopo perforada



Habitual es el quinto local que el estudio de Francesc Rifé diseña para Ricard Camarena, en Valencia. Para esta ocasión, se buscaba introducir en el proyecto el concepto de “La huerta valenciana” con una precisa elección de elementos entre los que destaca la madera de chopo.

FOTOGRAFÍAS: FERNANDO ALDA. TEXTOS: ADA MARQUÉS.

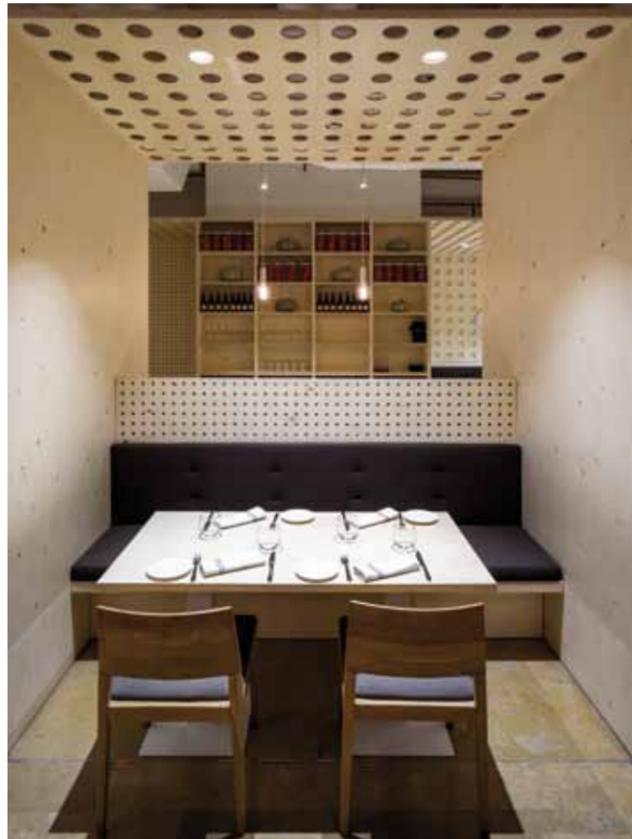
ZONA ABIERTA **HABITUAL**



El recurso de la perforación es la línea maestra del proyecto Habitual, y se ha apostado por este mismo elemento simbólico en la fachada consiguiendo un efecto filtrante que permite ver más desde el interior que al revés. Esto produce una sensación de curiosidad desde fuera del local hacia dentro, y es una manera de crear un espacio menos visible, más íntimo



Las conducciones tubulares en rojo y la estructura original se han mantenido al descubierto. Tan sólo se han vestido las aberturas para alojar la iluminación. El resto de la iluminación se ha resuelto con lámparas incandescentes suspendidas, con las que se llega a la intensidad de luz deseada a través de un sistema de regulación.



Su nombre, Habitual, se asocia a los valores inconfundibles de su eslogan: “comida confortable”, lo que desde un primer momento indicaba hacia donde debía dirigirse el proyecto. El objetivo es que el propio espacio sea el lujo, el que permite la integración de elementos que lo hace más amplio y más ordenado.

El estudio Rifé se encontró frente a un local que ya había sido restaurante y que precisamente no destacaba por su calidez y confortabilidad. Se ha optado por un solo material, la madera de chopo, para cubrir varias funciones: solucionar el tema de la acústica, dar calidez al espacio y crear un diálogo continuista con los elementos que le añaden personalidad. La madera establece un diálogo fluido con el entorno y con los símbolos de la cocina que Ricard Camarena ejecuta convertidos en elementos 3D de cerámica: alcachofas, zanahorias, pescado y carne.

El local, ubicado en un centro comercial dedicado a la restauración, cuenta con una superficie de 300 metros cuadrados y con capacidad para atender a 120 comensales.

La idea de la perforación surge de la imagen más relacionada con el mundo de la gastronomía: la forma circular, que nos recuerda a un plato, un vaso, una taza de café. Con esto, y el uso de elementos como las ollas de Le Creuset, se consigue generar claridad geométrica e identidad. Asimismo, las aberturas circulares contribuyen desde el punto de vista técnico a la obra: tanto techos como paramentos perforados funcionan como

buenos conductores del sonido, mientras que la madera contribuye a la calidez.

Como una prolongación de la idea del círculo, el nombre de Habitual se ha impreso sobre platos cerámicos. La iluminación “downlight” se ha integrado en las perforaciones de los techos y en cuanto a los orificios, se han proyectado en dimensión grande y pequeña, esta última para posibilitar la inserción de tapones de vino con los que se ha dibujado la figura de un pez de grandes dimensiones. En la misma línea, en los baños, se han dispuesto los tapones en rojo dibujando los iconos del hombre y la mujer.

Convirtiendo la perforación en la línea maestra del proyecto, se ha apostado por este mismo elemento simbólico en la fachada consiguiendo un efecto filtrante que permite ver más de dentro hacia fuera que al revés. Esto produce una sensación de curiosidad desde fuera del local hacia dentro, y es una manera de crear un espacio menos visible, más íntimo, no escaparate (como el resto de locales del lugar). También se ha buscado esta sensación en las zonas de asientos encajados a una altura de un metro y que aportan calidez e intimidad a cada ambiente, confort visual y una buena acústica.

FICHA TÉCNICA: RESTAURANTE HABITUAL. Mercado de Colón, Carrer de Jorge Juan, 19, 46004 Valencia. T. 963 445 631. www.ricardcamarena.com/habitual/
Proyecto: Francesc Rifé Estudio. Escoles Pies, 25 Baixos. 08017 Barcelona. T. 93 414 12 88. www.rife-design.com

Los laterales de la fachada esconden dos anexos: un laboratorio aula de cocina y un almacén. Ambos espacios tienen acceso frontal con puertas pivotantes que esconden un cerramiento acristalado que permite su acceso. El local del restaurante Habitual cuenta con una superficie útil de trescientos metros cuadrados.