



camarena

Není to poprvé, co španělský architekt Francesc Rifé přitakal na spolupráci s gastronomickou sítí šéfkuchaře Ricard Camarena. Neříkáme, že jídlo v jeho nové restauraci ve Valencii za podrobný pohled nestojí, ale přece jen vás v ní na první signální zaujme nejprve konstrukčně náročný interiér. Včleněný je do prostoru bývalé továrny ze 30. let, kde se vyráběly ventily a hydraulická čerpadla a kde po konverzi sídlí umělecké centrum Bombas Gens. A včleněný je spíše do ne-prostoru, protože vznikl tam, kde bývalo volné prostranství.

Architekt Francesc Rifé panely z amerického ořechu, jež tvoří skořápku restaurace, předsadil před původní továrenské zdi, jejichž strukturu dal vyniknout, jako v zenovém pavilonu vynikají průhledy do zahrady. Ricard Camarena Restaurant, Av. de Burjassot, 54 (Bombas Gens Centre d'Art), Valencie, ricardcamarena.com; rife-design.com

