

# Samostan-nova dimenzija

Nekadašnji samostan San Jose u Valensiji otvara svoja vrata u komercijalni svet pod imenom Konvent Karmen.



# Convert Carmen



Arhitektura/ Francesc Rifé Studio  
 Lokacija/ Plaça del Portal Nou, 6, 46003  
 València, Valencia, Spain  
 Vrsta projekta/ adaptacija  
 Dizajn tim/ Carlos Fernández Saracíbar,  
 Sergio Alfonso, Bruno Benedito, Patricia Guridi, Jessica Machucala, Paola Noguera, Sonia Pellicer, Jordi Mehlbaum  
 Godina izgradnje/ 2018  
 Fotografija/ David Zarzoso

Novi koncept ujedinjuje dizajn, istoriju i prirodu. To je prostor za kulturu, gastronomiju, a uskoro i hotel, koji prevazilazi konvencionalne načine izražavanja. Počevši od intervencije u desakralizovanu crkvu, preko bujnosti njegovog vrta do različitih društvenih aktivnosti za koje je prostor namenski pripremljen.

Minimalistički pristup Francesc Rifé studija započinje crkvom, koja je postala glavni prilaz, prolaz i višenamenski prostor. Nezavisni metalni oklop reinterpreтира originalni oblik ovog verskog objekta iz 17. veka, artikulišući tok savremenih linija i dodajući novu dimenziju renesansnom prostoru.



Dizajniran kao skulptura 21. veka, projektovan je potpuno nezavisno od zidova crkve. Nova struktura integriše sve audiovizuelne tehničke elemente, kao i ekspresivni sistem osvetljenja RGB bojama koja prostor čini prilagodljivim, kako formalno tako i emocionalno. Projektantski pristup je proizveo ideju da se koriste različiti elementi metalnih profila obojenih u crno.



The old convent of San José in Valencia opens up to the world under the name of Convent Carmen and a new narrative that balances design, history, and nature. It is a space for culture, gastronomy, and soon hotel, that transgresses the conventional modes of expression in its genre. Beginning with an intervention in the desacralized church, up to the exuberance of its bucolic garden, and the explosion of social activities for which space has been consciously prepared.



Kupola zauzima centralno mesto i predstavlja jasnu vezu prošlosti i budućnosti, baš kako je to bilo u vreme renesanse. Prelazak između dva broda nekadašnje crkve, je najvažnija tačka projekta rekonstrukcije. Tamo je napravljena simbolična replika svoda, kroz niz od tri kruga na različitim visinama koji stvaraju parabolični oblik u prostoru. U njemu su brojne viseće lampe postavljene kao ve-

liki rasvetni elementi, koji su uvod u oltar, odnosno novu pozornicu. Ovaj prostor za proslavu verskog obreda sada postaje privilegovano mesto za muzičare, predavače i glumce, što će ga učiniti jednim od glavnih fokusa grada. Vrt se nalazi pored crkve. Još uvek nepoznata oaza u Valenciji, zamišljena je kao istinski gastronomski "market". Preuzimajući koncept uličnog "kamiona

za hranu", stvorena su tri kulinarska punkta u kojima se pripremaju raznovrsni specijaliteti. Gosti se oko punktova mogu smestiti u različitim ambijentima za sedenje. Celokupnu kulinarsku ponudu koordinira prestižni kuvar, Miguel Angel Maior, nosioc Mišelino-ve zvezdice.



The expressly minimalist implementation of the studio begins with the church, which has become the main access, passageway, and multi-purpose space. An independent metal armor reinterprets the original shape of this 17th-century religious building, articulating a flow of contemporary lines and adding a new dimension to the Renaissance space. Designed as a 21st-century sculpture, it has been projected completely independently to the walls

of the church, either for patrimonial reasons, for which its cataloging prevented any fixation in its current walls, as a concept. The new structure integrates all the audiovisual technical elements, as well as an expressive color lighting system with RGB that will make it adjustable, both formally and emotionally. Its design acts as a longitudinal and transversal conductor, projected with different sections of metal profiles, ena-

meled in black. Through this element was intended to develop an obvious past-future connection, and as it happened in the Renaissance the dome takes an essential role. The crossing between the two naves was the most important point of its architecture, and it is where a symbolic replica of the vault was projected, through the succession of three circles at different heights that create a parabolic form in space.



Njegov fuzijski pristup uključuje "uličnu hranu", prženu ribu, japanski suši i inovativna jela od pilećeg mesa.

Konačno, magija svetlosti. Zalasci sunca dobijaju novo značenje u ovoj urba-

noj bašti pogotovu kada se upali ambijentalno osvetljenje. Na isti način kao u crkvi, kroz kontrolisani sistem RGB osvetljenja u raznim bojama, okruženje se, na prelasku dana u noć, potpuno transformiše. Drveće,

delikatno osvetljeno, postaje glavni protagonist dok lampe raspoređene u pergolama i na diskretnim nosačima, upotpunjuju osećaj praznične atmosfere.



In it, many hanging lamps have been fixed as a great lighting element, which will be the preamble to the altar or new stage. This space for the celebration of the religious rite now becomes a privileged place for musicians,

lecturers and a multitude of actors, which will make this one of the main participatory focuses of the city. The simplicity of this intervention demonstrates the importance of holding back and making little noise when the con-

text already expresses its memories with force. The garden is located next to the church. An unknown oasis within the city of Valencia, designed as a true gastronomic “market” .





## O autoru/

Francesc Rife (Sant Sadurni d'Anoia, 1969) osnovao je svoj studio u Barseloni 1994. g. Pod uticajem minimalizma i prateći tradiciju vezanu za zanatstvo, njegov rad se fokusira da spoji tri stvari: materijalnu opravdanost projekta, prostorno uređenje i geometrijsku proporciju. Trenutno Francesc Rife vodi tim profesionalaca iz neko

liko oblasti dizajna. Njegovi domaći i međunarodni projekti kreću se od enterijera do industrijskog dizajna, arhitekture, stvaranja dizajn konceptata, instalacija, grafike i drugih umetničkih pravaca. Tokom svoje karijere, Rife je nagrađen nagradama iz oblasti dizajna kao što su Contract World, Red Dot, ICFE Editors, HiP u Chicagu, FAD, i

nekoliko ASCER nagrada. Njegovi radovi su dosta objavljivani u štampi, kao i u specijalizovanim publikacijama i knjigama širom sveta. Takođe, objavljeno je nekoliko knjiga koje prikupljaju njegove najistaknutije radove. Trenutno radi kao predavač na radionicama i konferencijama.



All the culinary offerings are coordinated by the prestigious chef Miguel Ángel Mayor (1 Michelin star), with fusion cuisine approaches, including “street food”, fried Andalusian, Japanese sushi, or innovative dishes of chicken.

In an environment of green and lively nature, the

small architectural gestures and a base of containers are recognized around accompanied by a large pergola, creates a shadow in the diners and a poetic play of lights. In this way, they adapt to the correct way of working (high areas of stools, running tables, low tables, sunbeds also in the

form of a swing) adapting to each of the territories without having to change the geology of the place. This furniture has been designed with a base of tubular metal structures and surfaces of phenolic board dyed in black, which contrasts with the rest of the plant elements that appear in the place.

