

UN CLÁSICO MODERNO

Francesc Rifé ha construido en el restaurante Gastromium un espacio perfectamente armonizado con la luz, una atmósfera cálida que quiere reproducir en el interior de este nuevo local sevillano la lumino-sidad andaluza. Unas estilizadas luminarias del techo y los espejos en sus paredes lo convierten en un espacio mimético, en un juego geométrico que reproduce su estética sobria y racional hasta el infinito.

TEXTO: MOIRA CABALLÉ. **FOTOGRAFÍAS:** FERNANDO ALDA.







Todo el espacio respira sobriedad y racionalidad. En la zona de espera se ha ubicado un sofá y unas mesas auxiliares de forma circular diseñadas para este proyecto por Rifé, al igual que las

luminarias que caen del techo sobre la zona de comedor y que ha realizado Cronek. El suelo es de microcemento blanco.

Gastromium, ubicado en el barrio de El Porvenir de Sevilla, es el restaurante que el interiorista ha proyectado para el reconocido chef Miguel Díaz. Se trata de un local de 242 m², situado en la planta baja de un edificio residencial, que cuenta con dos fachadas, una destinada al uso público, franqueada por un vestíbulo en el que destacan unas grandes puertas correderas de chapa negra que consiguen crear un espacio de transición entre el exterior y el interior del local. Efecto de transición remarcado por el contraste entre la chapa negra de la puerta corredera y la luminosidad del tono blanco del interior del restaurante. Cuando la gran chapa está abierta, la propia puerta se integra en el conjunto de la fachada del edificio, al igual que la rotulación e iluminación.

La luz vertical que aparece en la fachada simboliza la luminosidad del Sur, y además marca el referente de las luminarias que encontraremos a continuación en el interior del local. De este modo, la luz se convierte en el elemento denominador común de todo el proyecto. Este elemento lumínico se repite horizontalmente por todo el perímetro del restaurante; lugar donde se ubica la rotula-

ción del local: "Gastromium, Miguel Díaz".

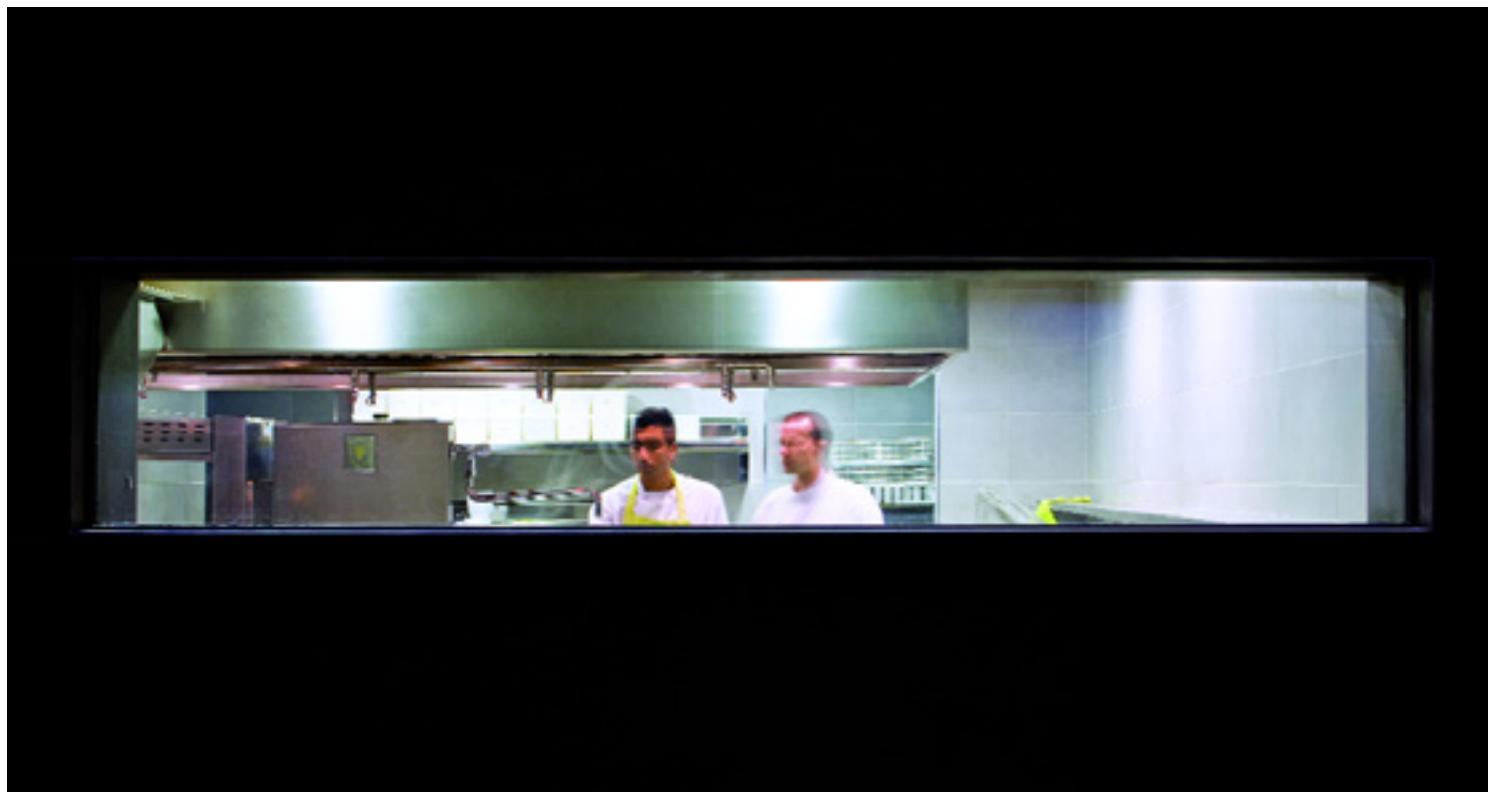
La fachada trasera está destinada al uso del personal y cocina, e integra los registros de ventilación y entradas de aire. Se trata también de una gran chapa negra, en contraposición al protagonismo de la obra vista del edificio residencial en que se ubica, que cuenta con una obertura longitudinal que permite ver el funcionamiento del interior de la cocina.

Todo el espacio respira sobriedad y racionalidad; el mismo lenguaje que caracteriza la cocina de Miguel Díaz. Sobriedad reforzada por elementos como los módulos tapizados, en gris y dorado, que tienen una doble función: decorativa y como elementos técnicos que sirven para mejorar la acústica del local. Estos cubos tapizados interactúan con la fachada del restaurante jugando con el aparador, ya que el local es como una gran vitrina de vidrio transparente, consiguiendo una fachada de volúmenes "movidos" que deja intuir el interior del Gastromium.

El restaurante está dividido en cuatro zonas pavimentadas con microcemento blanco. A parte del vestíbulo, se encuentran la zona de espera y aperitivos; la sala comedor; una zona intermedia con bodega, baños



ZONA ABIERTA GASTROMIUM



públicos, reservado y, a la vez, zona de fumadores; y la última parte, conectada a través del office, que es la cocina.

En la zona de espera el protagonista es un mueble que integra la caja registradora, las instalaciones informáticas y los menús y cartas de vinos. Este módulo está tapizado, como el resto de volúmenes, y por tanto, se integra en el conjunto de la arquitectura interior de la obra.

El mismo despiece de los muebles tapizados penetra en una zona intermedia, en la que se sitúan tres módulos diferentes: el primero es la bodega, y el segundo y tercero son los baños de señoras y caballeros. Estos tres módulos funcionan como arquitecturas independientes, y son tratados de forma más sobria que el resto de los elementos.

El salón comedor, de gran altura, se ha solucionado con 286 lámparas diseñadas especialmente con halógenos de 10 watos que funcionan con un potenciómetro que permite graduar la luz de toda la sala. Las diferentes varillas, colocadas a dos metros de altura, conforman una malla continua que recorta la elevación del local, permitiendo acercar la luz a las mesas y consiguiendo la intensidad lumínica perfecta.

El comedor es una sala relativamente pequeña; está pensada para 45 comensales. El 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.

Los módulos, protagonistas del espacio, lo equilibran, ya que se reflejan en la parte contraria del espejo, en la que se sitúa el office o zona de preparación y el reservado. Todo este paramento de espejo nace de la sala de espera e integra la zona de guarda-



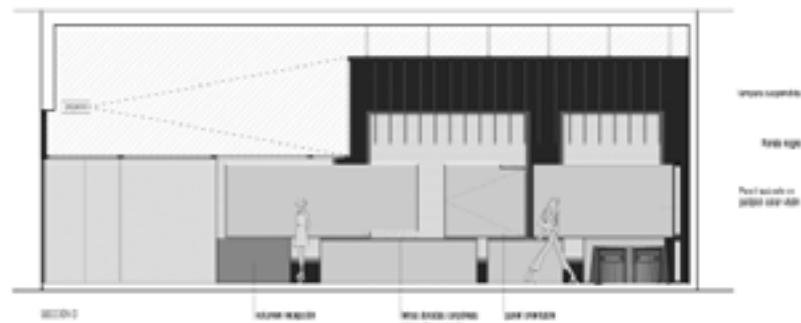
En la zona de espera el protagonista es un mueble que integra la caja registradora, las instalaciones informáticas y los menús y cartas de vinos. Está tapizado, como el resto de volúmenes, y por tanto, se integra en el conjunto de la arquitectura interior de la obra. Todo el mobiliario de la zona de espera ha sido diseñado por Rifé. En la zona de comedor se ha recurrido a las mesas Yulia y las sillas Nord, de Ziru Silleros. Toda la iluminación es de Cronek.







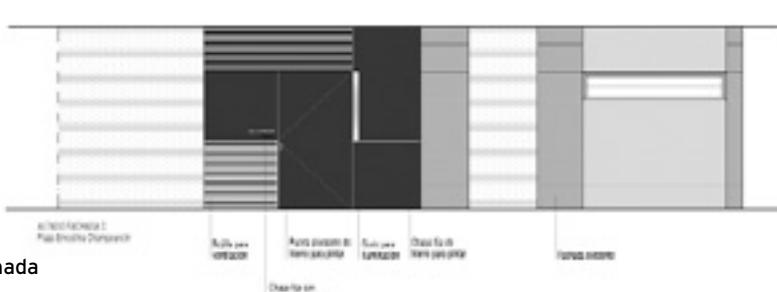
Sección A



Sección B



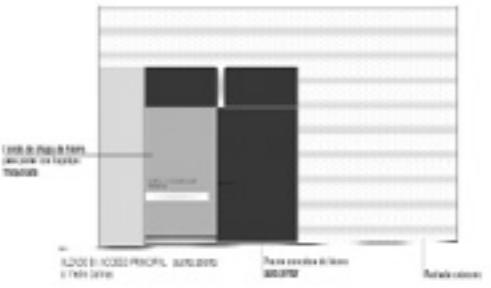
Fachada



El amplio comedor se ha amueblado con las mesas Yulia y las sillas Nord, ambos modelos producidos por la firma Ziru Silleros. Como en el resto del local, el pavimento es de microcemento blanco. Los cubos tapizados junto a los ventanales tienen una doble función: decorativa y como elementos técnicos que sirven para mejorar la acústica del local.



**IL 2004 È UN'ANNO PRATICAMENTE SENZA INFLUSSI
DI TUTTI I TIPI.**



ZONA ABIERTA GASTROMIUM



La iluminación del salón comedor, de gran altura, se ha solucionado con 286 lámparas diseñadas especialmente con halógenos de 10 vatios que funcionan con un potenciómetro que permite graduar la luz de toda la sala. Las produce Cronek. Las diferentes varillas, colocadas a dos metros de altura, conforman una malla continua que recorta la elevación del local, permitiendo acercar la luz a las mesas y consiguiendo la intensidad lumínica deseada. Los módulos, protagonistas del espacio, lo equilibran, ya que se reflejan en la parte contraria del espejo, en la que se sitúa el office o zona de preparación y el reservado. Todo este paramento de espejo nace de la sala de espera e integra la zona de guardarropa, y los muebles para la cubertería y vajilla. Gracias al efecto del espejo, se ha conseguido un espacio geométricamente igual.





ZONA ABIERTA GASTROMIUM





Los módulos se reflejan en los espejos del local, con lo que Rifé ha conseguido un espacio mimético. En los baños se ha continuado con los revestimientos con espejo, un recurso que también se ha utilizado en el mueble bajo la encimera. La iluminación técnica es de Cronek. Como en el resto del

restaurante, para el suelo se ha recurrido al microcemento.

rropía, y los muebles para la cubería y va-

jilla. Gracias al efecto del espejo, se ha conseguido un espacio geométricamente igual. El acceso a la cocina se realiza a través de una puerta automática en vidrio gris fumé mate. En su interior está equipada industrialmente y el material predominante es el acero inoxidable. Cuenta además con una pequeña zona habilitada para degustación.

FICHA TÉCNICA GASTROMIUM Ramón Carande 12. 41013 Sevilla. T. 954 625 555. **Proyecto interiorismo:** Francesc Rifé. Escoles Pies 25, bajos. 08017 Barcelona. T. 934 141 288. www.rife-design.com.

Colaboradores: Estudio Rifé. **Constructora:** BEC. T. 934 141 288. Iluminación: Cronek. T. 933 232 044.

Mobiliario: Ziru. **Mobiliario a medida:** diseñado por Francesc Rifé. **Tapicería:** Alsen (Kvadrat). T. 933 407 462.