PASTELERÍA POMME SUCRE EN OVIEDO Autor **FRANCESC RIFÉ** Colaborador **ESTUDIO RIFÉ** Promotor **POMME SUCRE** Superficie **35 M²**
(PLANTA BAJA TIENDA), 35 M² (SÓTANO: OBRADOR, ALMACÉN, BAÑO) Realización **2009** Fotografía **FERNANDO ALDA**

UNA PAREJA CONTRASTADA

LOS DOS ÚLTIMOS PROYECTOS DE FRANCESC RIFÉ CREAN ESCENARIOS DIFERENTES PARA LA COMIDA, EL RESTAURANTE ARROP EN VALENCIA Y LA PASTELERÍA POMME SUCRE EN OVIEDO. DOS ENFOQUES, UN MISMO LENGUAJE Y UNA MISMA SOLUCIÓN RADICAL CON RESULTADOS DIFERENCIADOS

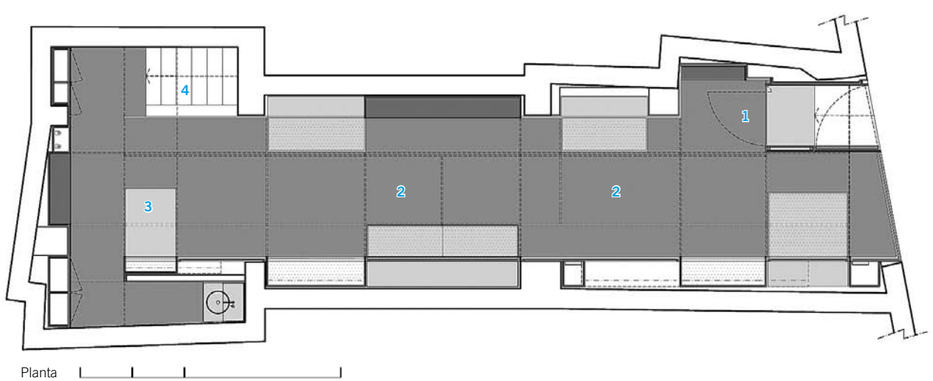
1

RESTAURANTE ARROP EN VALENCIA Autor **FRANCESC RIFÉ** Colaborador **ESTUDIO RIFÉ**
Superficie **400 M²** Realización **2009** Fotografía **FERNANDO ALDA**

2

3

4



1 Acceso
2 Exposición
3 Mostrador
4 Escalera

1, 3 y 4/La pastelería se guía por el código de tres elementos. Huevo, azúcar y chocolate: resina amarilla, opalina blanca y espejo fumé. La fachada se resuelve con un revestimiento fenólico.
2/En el restaurante, contraste es sinónimo de convivencia entre lo nuevo y lo antiguo.

¿Cómo conseguir contrastes espaciales y para qué? Francesc Rifé ha firmado dos ejercicios de contrastes, uno en Valencia y otro en Oviedo, para instalar un restaurante y una pastelería. En el primero, la dicotomía funciona para simplificar la convivencia entre restos arquitectónicos del siglo XVI y un comedor limpio, elegante y actual. En el segundo, el interiorista catalán provoca la diferencia para dotar de complejidad a un local de pocos metros cuadrados, fragmentando su perímetro y rompiendo los planos con juegos de colores y materiales.

En los bajos del Hotel Palacio Marqués de Caro de Valencia, el Restaurante Arrop está atravesado por restos de una muralla del siglo XVI, un aljibe y un arco gótico del XVII que, lejos de entorpecer la vida en el comedor, le confieren carácter y singularidad. ¿Cómo integrar vestigios arquitectónicos en un local que destila contemporaneidad? Rifé ha recurrido a una solución que domina con maestría: el plano neutro para marcar un orden limpio que termina por imponer grandes decisiones compositivas sin que éstas resulten, a primera vista, evidentes. En este restaurante, la clave del confort de un espacio protegido y subterráneo la logra una claraboya longitudi-

5

nal que lleva luz desde el porche del hotel hasta el sótano donde se ubica el comedor. Con esta entrada de luz, la convivencia junto a las piedras intocables resulta plácida. El antiguo aljibe, excavado y revestido de cristal, contiene los baños. Y junto al aljibe, una gran bodega actúa de separador espacial entre la zona de acceso y bar –junto a la muralla– y el comedor del restaurante.

En ese marco desnudo, la calidez la consigue Rifé con el uso de revestimientos textiles que, además de actuar como aislantes acústicos, aquí generan un elemento texturado, de "tacto visual", como las propias piedras antiguas. Para enfatizar la limpieza espacial, el interiorista recurrió al sello que completa su plano neutro: el espejo fumé –revistiendo superficies horizontales y verticales– y los pavimentos de resina y moqueta.

Más allá del orden, la limpieza y la discreción habituales en sus obras, en este restaurante Rifé contribuye a construir un marco neutro y desnudo para hablar, desde la sobriedad de las piedras, de una verdad gastronómica. El contraste, en este caso, le permite hablar con voz propia. Es el recurso que guía la solución de convivencia respetuosa con el edificio original.

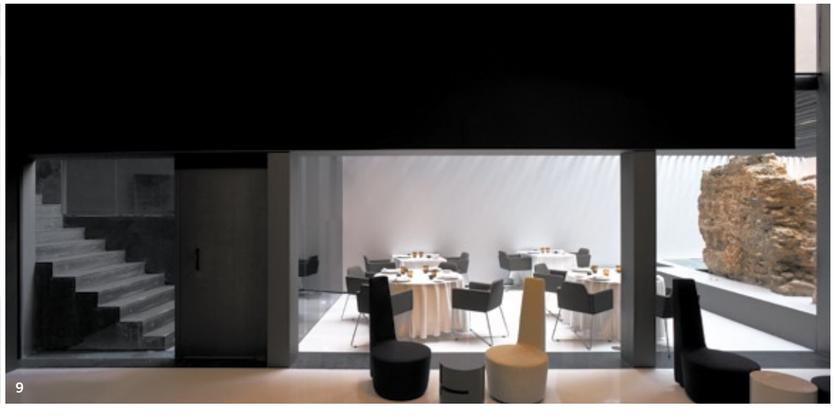
5/El mobiliario y la piel de espejo fumé quiebran la planta de la pastelería. El sistema de iluminación de las vitrinas asegura la consevación de los dulces. 6/Las piezas de Ziru del acceso al Arrop son diseño de Rifé.

6

7

10

8



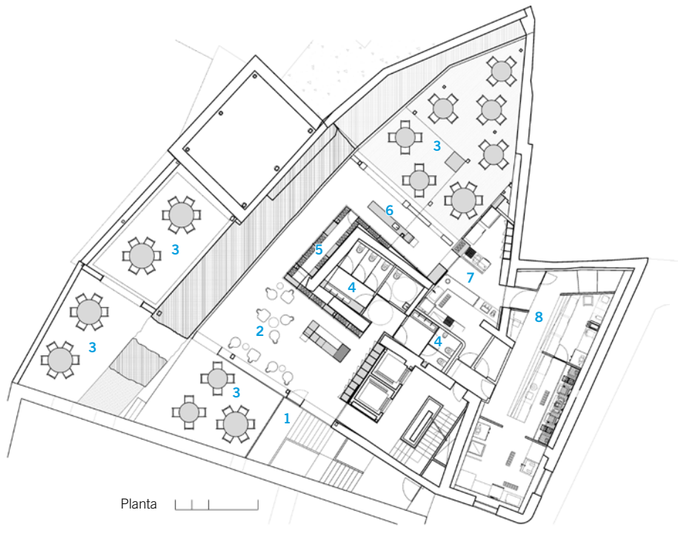
9

7 y 9/Una de las salas se dispone en el patio inglés que se generó al excavar para recuperar la muralla. 8/El restaurante queda en los bajos del Hotel Palacio Marqués de Caro. 10/La piedra de la muralla, el aljibe y el arco gótico confieren carácter al comedor.

El trabajo realizado en Oviedo es casi el opuesto. Esta confitería Pomme Sucre es ella misma un pastel visual. Exquisita y contenida, aquí Rifé ha sabido romper la monotonía de un prisma casi perfecto fragmentando el perímetro de sus 35 metros con expositores y piezas de mobiliario y contrastando el espacio con un juego de colores. ¿Para qué sirve el contraste? Para convivir con opuestos, como en el caso del Arrop de Valencia, o para ganar complejidad espacial, que ayuda a vestir un local, en el caso de Pomme Sucre en Asturias, la primera tienda del maestro pastelero Julio Blanco.

En Oviedo, Rifé empleó el recurso del contraste para lograr profundidad y carácter. El resto, por coherencia con la resta que el diseñador emplea como procedimiento habitual, debía ser sencillo. Así, fueron tres productos clave en la pastelería: los huevos, el azúcar y el cacao, los que definieron la gama cromática y matérica al ser traducidos en resinas amarillas, opalina blanca y…, de nuevo, el espejo fumé. La necesidad de exposición, y por lo tanto de iluminación, y las complicadas condiciones de conservación de un producto frágil y perecedero, las solucionó Rifé con unas vitrinas: unas sen-

11



1 Acceso
2 Recepción-zona de aperitivos
3 Comedor
4 Aseos
5 Bodega
6 Zona de catas
7 Office
8 Cocina

11/Un claraboya longitudinal garantiza la luminosidad del comedor.
12/Las lamas de los techos acristalados son de roble teñido negro.
13/Un marco de chapa de hierro esmaltado y granito negro da paso a uno de los reservados.

12

13

14

15

cillas urnas de cristal dotadas de un sistema que impide la condensación. La retroproyección de luz fría a base de leds disminuye la temperatura necesaria para iluminar y, por lo tanto, facilita la conservación de los dulces. La escalera que desciende hasta la planta subterránea, donde se encuentra el obrador, queda oculta tras un cristal transparente fumé que continúa el perímetro quebrado de pared-espejo del local. Esos pequeños quiebros recuerdan los que dibujan las tabletas de chocolate. La caja, suspendida, es un módulo revestido de la misma opalina blanca del techo y se dispone delante de un contenedor amarillo –el acabado del suelo– que oculta el cuadro eléctrico y un pequeño almacén.

Contrastando con las paredes blancas, pequeñas hornacinas, también de color amarillo huevo, salpican el local, rompen su geometría y muestran los productos envasados de la firma. El último contraste se da en la fachada. Tratada con revestimiento fenólico negro, integra la rotulación, el escaparate enrasado y la puerta de cierre nocturno en un plano completamente liso que, de nuevo, juega a diferenciarse con las vetustas edificaciones colindantes. ■ **Anatxu Zabalbeascoa**

FICHA TÉCNICA EN PÁG. 130

14/Un revestimiento textil y el espejo fumé de la bodega delimitan el pasillo que conduce al comedor principal. 15/Allí la resina del pavimento se sustituye por moqueta. 16 y 17/ En la cocina hay otro cambio de material: granito negro zimbabwe.

16

17