## Restaurante Habitual:

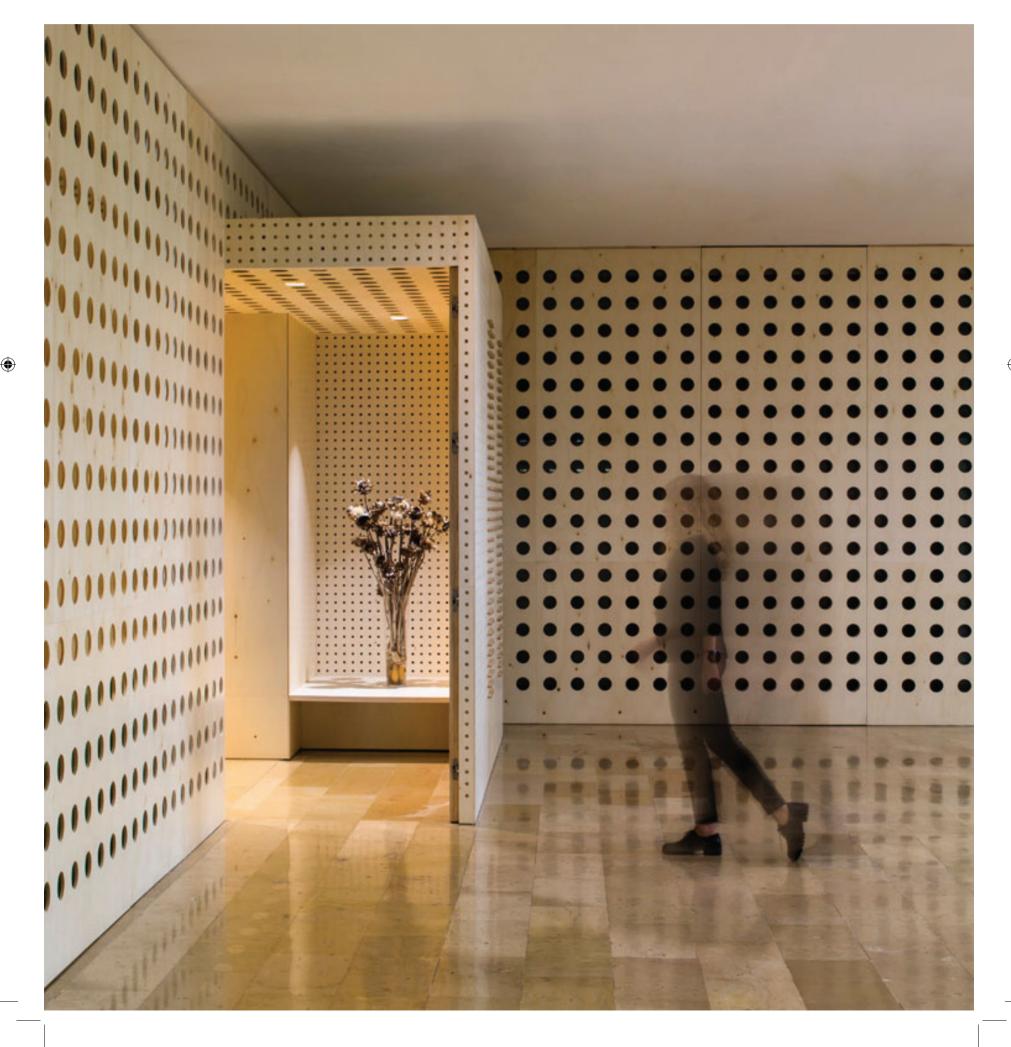
Habitual es el quinto local que el estudio de interiorismo Francesc Rifé diseña para Ricard Camarena, "conoce a la perfección nuestro quehacer y estilo creativo" aseguran desde el estudio. Para esta ocasión se buscaba introducir en el proyecto el concepto de "La huerta valenciana" con una precisa elección de elementos.

Su nombre, Habitual, se asocia a los valores inconfundibles de su eslogan: "comida confortable", "lo que desde un primer momento nos indicaba hacia donde debía dirigirse el proyecto. Buscábamos configurar esto y al mismo tiempo reflejar la personalidad del estudio integrándola en el espacio". El objetivo es que el espacio sea el lujo, el que permite la integración de elementos que lo hace más amplio y más ordenado.

"Nos encontramos 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 ejecuta convertidos en elementos 3D de cerámica: alcachofas, zanahorias, pescado y carne.

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, etc. Con esto, y el uso de elementos como las ollas de Le Creuset, "conseguimos generar claridad geométrica e identidad". Así mismo, las aberturas circulares contribuyen desde el punto de vista técnico a la obra: tanto techos





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

como paramentos perfora-

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, este última para posibilitar la inserción de tapones de vino con los que se ha dibujado la figura de un pez de gran formato. En la misma línea, en los baños, se han dispuesto los tapones en rojo dibujando los iconos del hombre y la mujer.

tro comercial dedicado a la restauración, cuenta con una superficie de 300 metros cuadrados y con capacidad para atender a 120 comensales. 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.

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 hecho con lámparas incandescentes suspendidas, con las que a través de un sistema de regulación se llega a la intensidad de luz deseada.

Los laterales de la fachada esconden dos anexos: un Lab-aula de cocina y un almacén. Ambos espacios tienen acceso frontal con puertas pivotantes que esconden un cerramiento acristalado que permite su acceso. Fotos: Fernando Alda

francesc rifé studio www.rife-design.com f@rife-design.com





Proyecto RIFE N32.indd 6 01/12/2015 12:50:12



