

RICARD CAMARENA RESTAURANT

Ricard Camarena餐厅



设计_Francesc Rifé
摄影_David Zarzoso
设计单位_Francesc Rifé Studio
编译_彭佳
美编_纪少佳

项目地址_西班牙 巴伦西亚
左图 入口处格栅
右图 “非空间”里制造空间

西班牙设计事务所Francesc Rifé Studio与厨师Ricard Camarena最近的一次合作项目设定在20世纪30年代的工业语境下。该项目发起人Per amor a l'art基金会重新发现了原本要对餐厅进行合并的Bombas Gens工厂，并将其改造成了一个艺术中心。项目的挑战不仅在于需要融入建筑既有的art deco美学，更在于建筑本身所提出的难题：在“非空间”里制造空间。

经过改造，在不破坏基本结构的情况下，原本多余的空间变身成为一间新的餐厅。空间被分为两个主要部分：一个是三角形的用餐区域，这里可以清晰地看到工厂的一面墙壁；另外一个则是吧台，处在五个翻新过的顶棚之下。在用餐区域，设计师对材料的形状、颜色和纹理进行了慎重的选择，为空间设计了“二层皮肤”，覆盖空间的各个平面。这层“皮肤”由美洲胡桃木制成，与米色的砖墙形成明显对比。木材与混凝土两种材料的并置让空间在视觉上变得更加柔和，同时也令人回想起建筑的工业历史。

作为过渡空间的入口装饰着10件绘画作品，在增添艺术氛围的同时也引领着食客进入美食之旅。在入口的另一边，随着脚步的移动，餐厅逐渐向前延伸，通往一处能为整个室内带来自然光照的露台。白天，阳光从餐厅的纵向开口处洒落，让餐厅与周围的建筑自然地分隔开来；夜晚设计师则利用间接照明创造出相似的效果。

胡桃木组合成为形状不一的格栅，呈水平或垂直方向展开。同时根据各个空间的重点，设计师再对不同的元素进行布置整合。另外格栅也具有吸声性，随着视角的不同还会形成一种不透明的光学错觉。胡桃木天花板内含照明系统，是专为该项目打造。它隐藏在天花板内部，能够根据需要为直径110厘米到160厘米的餐桌提供照明。为了支持这项照明技术，一些装饰性的灯具则被移到了空间的不明显位置。





Francesc Rifé, 西班牙
Francesc Rifé Studio创始人



设计的一大挑战是厨房位置的选择，由于其规模较大，因此需要谨慎合理的布局。为了实现空间的平衡，尽可能地创造更大的空间，设计师将厨房设置在阶梯式的体量之内，酒吧也同样置于此处。而酒吧则位于一个修复过的结构之中，最高处达到8米。其外围覆盖了一层裸露的砖墙和木材，用作餐前的等待区域或者饮用开胃酒的位置，可容纳约25人。餐厅的洗手池、餐桌分隔、酒吧立面等均由Francesc Rifé Studio所设计，而石材则选用了Stonehegen的Pietra Grey。

餐厅的设计呼应了Ricard Camarena的美食理念：纯粹，外表虽不复杂，但却传递着无限的感官体验。这是一个易于解读的空间，却也着实让人惊喜。

左上图 作为过渡空间的入口装饰着10件绘画作品 左下图 随着脚步的移动，餐厅逐渐向前延伸 右图 用餐区域可以清晰地看到工厂的一面墙壁





左二图 为室内带来自然光照的露台 右图 酒吧拐角