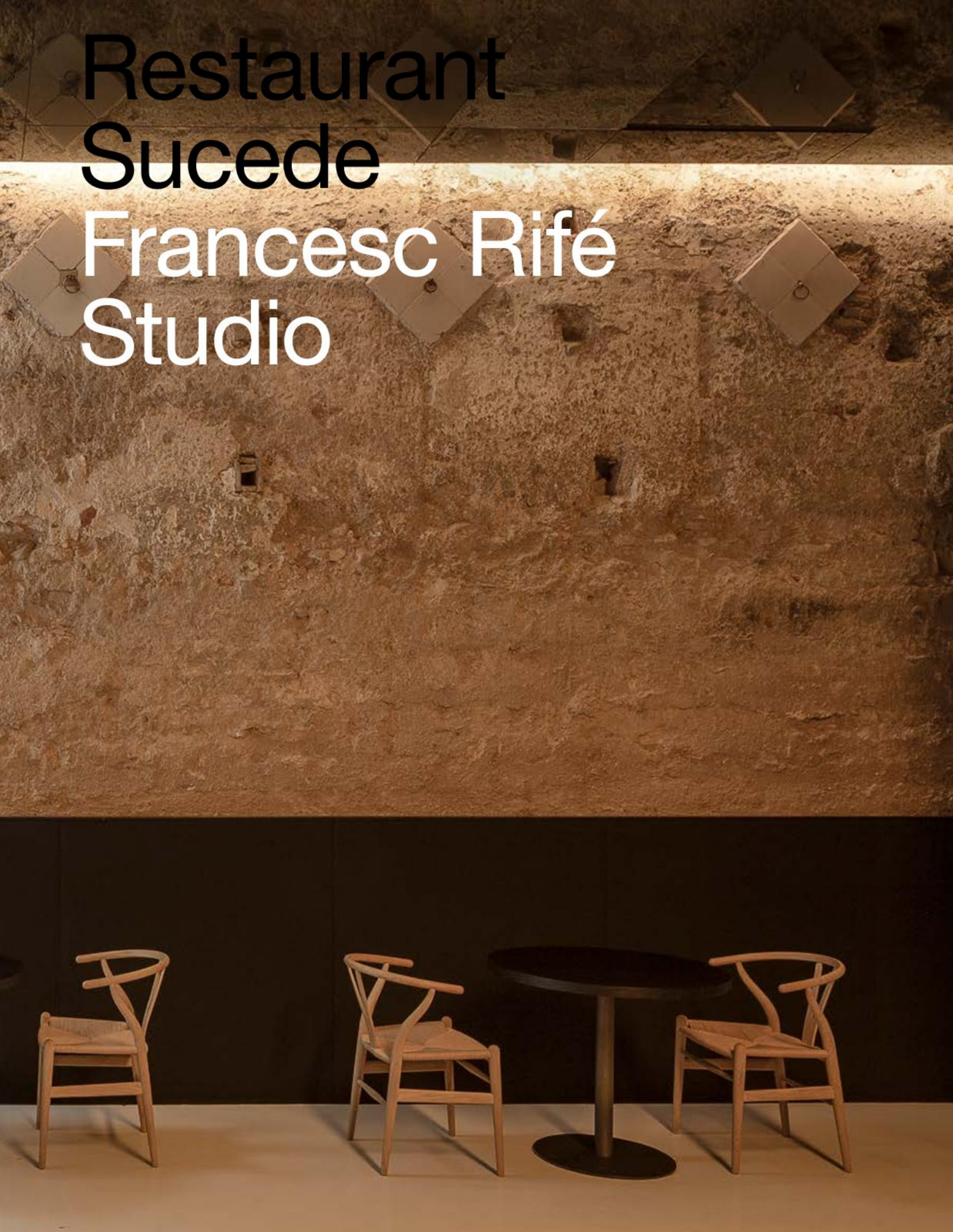
Texte
Fabienne Dupuis

Photographe
David Zarzoso

Au cœur du quartier Carmen à Valence, l'architecte Francesc Rifé conçoit une intervention spatiale étonnante dans le restaurant Sucede, en écho à l'histoire du lieu.

Restaurant Sucede

Francesc Rifé Studio



Depuis 1994, date de la création de son studio d'architecture, Francesc Rifé n'a pas chômé. On l'a vu, entre autres, à l'aéroport de Bogotá, pour le lounge de la compagnie aérienne Avianca, dans le Lab du restaurant El Bulli, au Mercat de La Boqueria de Barcelone, dans les couloirs du mystérieux Appartement R de Valence, ou bien encore dans les haras de Sant Marti, sur les plaines de la capitale catalane. L'homme, plutôt discret, est tout simplement partout. Mais à son rythme. Un rythme qu'il souhaite à la mesure de sa créativité, minimale et poétique, qui parle tout autant d'artisanat que d'espace et de proportions géométriques.

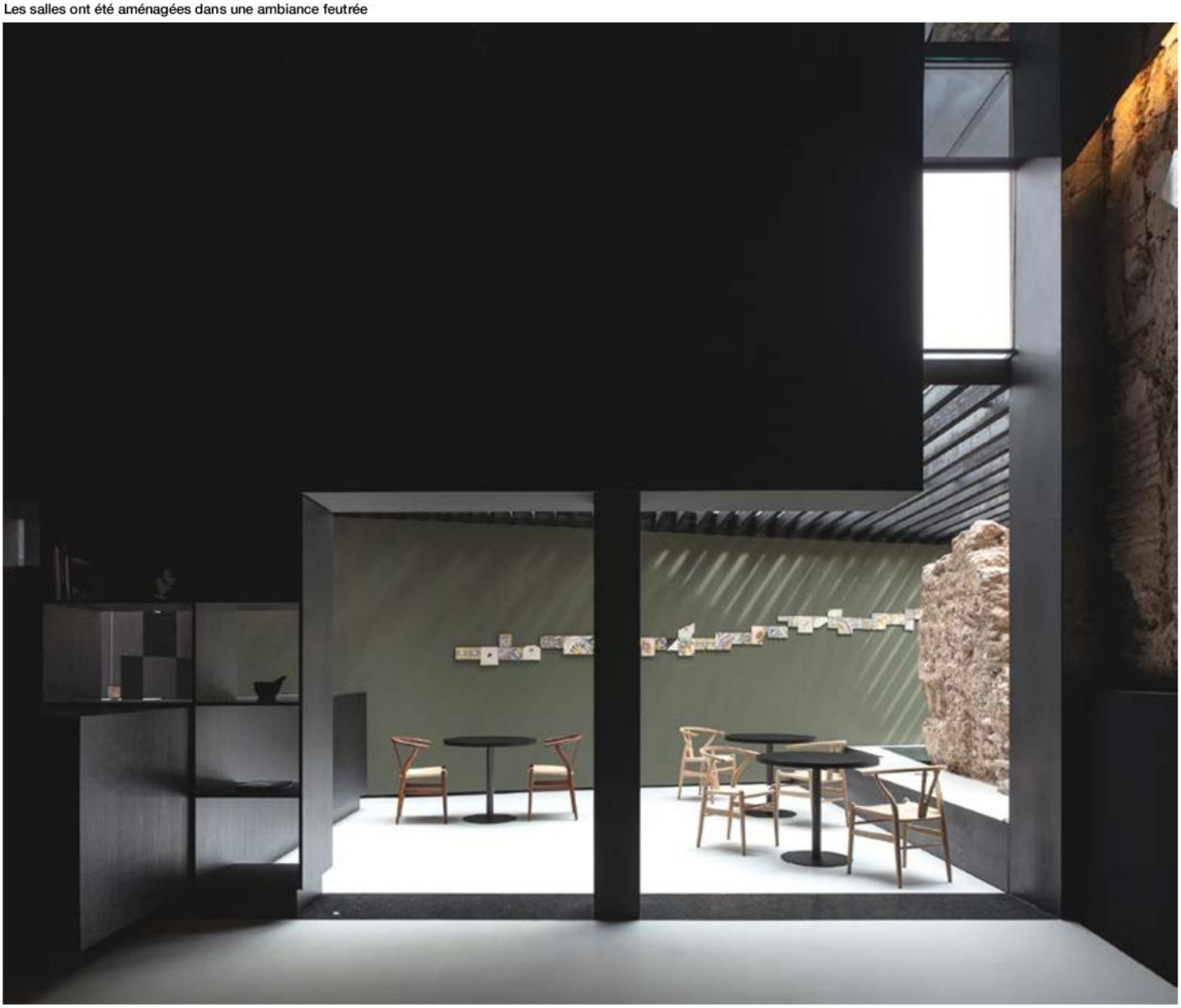
Pour le projet Sucede, à Valence, Rifé n'a pas dérogé à sa méthode, jouant sur l'équilibre délicat de l'espace mais aussi sur la cuisine du chef Miguel Ángel Mayor. Comme une mise en scène qui redonnerait tout son sens à la sémantique de la transmission.

Ci-dessous et page de droite, l'architecte met en valeur les vestiges du passé dans un contexte moderne

Situé dans le quartier Carmen de Valence, le restaurant Sucede est le nouvel espace du chef Miguel Ángel Mayor. Incidemment, c'est aussi le studio de Francesc Rifé qui, en 2010, s'était chargé de la rénovation du lieu pour les précédents propriétaires. Mais cette fois-ci, l'affaire est tout autre, avec un défi à la hauteur de la créativité du studio catalan qui doit imaginer une nouvelle syntaxe architecturale pour révéler la cuisine du chef étoilé. Grand habitué des projets de rénovation, dans lesquels il excelle, Rifé dessine ici un lieu dont l'histoire vibre sur tout l'espace qu'il a habillé discrètement d'un vert céladon, organique et rassurant.

« Les vestiges d'une muraille arabe du XIIe siècle, qui délimitait alors les contours de la ville, sont laissés apparents. »

Les salles ont été aménagées dans une ambiance feutrée

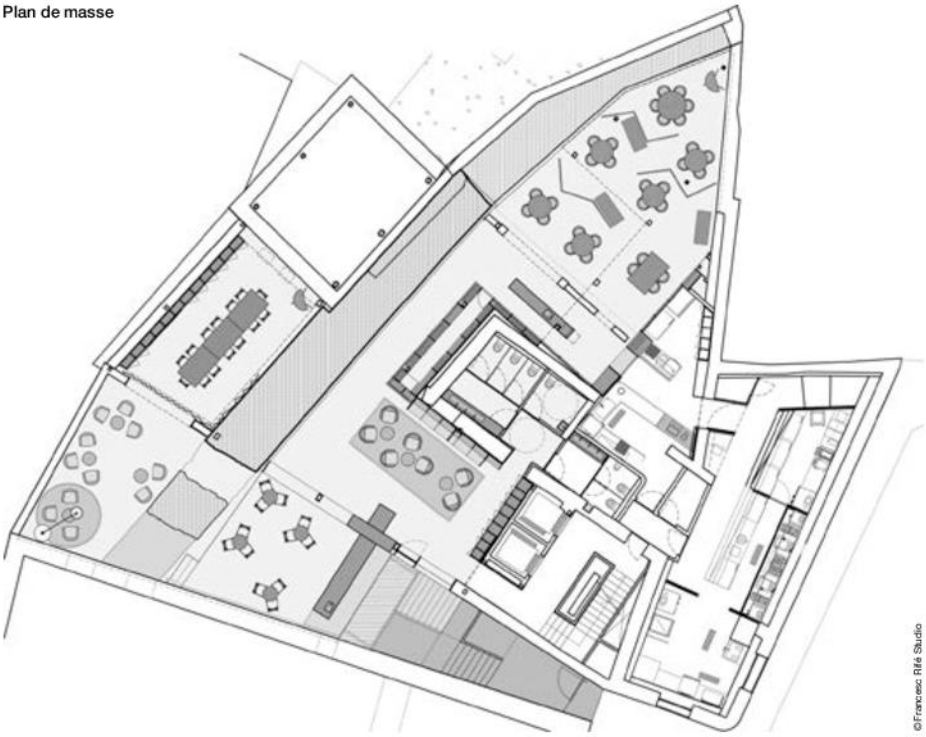


Imaginé comme un parcours évolutif, à l'image de la cuisine de Mayor, le Sucede se déploie doucement au fil de ses salons. Par l'entrée, habillée d'un mobilier aux contours sobres et doucement galbés. Puis, le long d'un couloir, bardé de lampes, qui mène jusqu'à une arche gothique, et duquel l'on aperçoit déjà la salle en cave au travers d'un sol de verre gris. Dans ce premier salon, les hôtes sont invités à vivre leur expérience devant une cuisine ouverte, là où les chefs s'activent. Par souci de luminosité, l'architecte place ici un plafond de verre, posé sur des solives de chêne noires, permettant aux deux étages d'être transpercés par la lumière naturelle. Dans cet espace encore, les vestiges d'une muraille arabe du XIIe siècle, qui délimitait alors les contours de la ville, sont laissés apparents.

Acoustique et lumière s'adaptent à l'envi pour suivre les besoins d'orchestration de la cuisine de Mayor aux frontières des mondes romain, chrétien et arabe, sous l'œil d'argile impavide des céramiques historiques, des XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles, disséminées sporadiquement sur les murs céladon du restaurant Sucede.

Francesc Rifé : « Garder une rigoureuse neutralité pour faire coexister tous les éléments chargés d'histoire et d'émotion. »

Plan de masse



©Francesc Rifé Studio

Quelle était la demande pour ce projet du restaurant Sucede ?

En 2010, nous avons travaillé à la même adresse, c'était alors le restaurant Arrop du chef Ricard Camarena, qui est, par la suite, parti dans un endroit également conçu par notre studio. Le chef étoilé, Miguel Ángel Mayor, s'est ensuite installé ici et, après un certain temps, nous a demandé de changer l'image du restaurant afin de lui donner une personnalité plus proche de son type de cuisine. Bien que nous ayons dû créer un nouveau récit, il était clair que des éléments aussi importants que les éléments historiques ne devaient pas être laissés de côté. Le chef Miguel Ángel Mayor nous a d'ailleurs demandé d'accroître la sensibilité des visiteurs par rapport à cet environnement chargé d'histoire et d'émotion.

Le restaurant se trouve sous l'hôtel Caro de Valence. Cet hôtel, également dessiné par le studio, se trouve à quelques mètres de la cathédrale et ses murs sont bordés par une série d'éléments historiques qui ont été dévoilés au fur et à mesure de la construction. On peut notamment y observer les vestiges d'un mur almohade, datant du XIIe siècle, ou encore une mosaïque du IIe siècle avant notre ère, qui avaient déjà été mis en valeur lors de notre première intervention.

Quel a été votre choix architectural pour ce projet ?

Il était fondamental que notre architecture d'intérieur garde une rigoureuse neutralité afin de parvenir à une juste coexistence entre tous les éléments chargés d'histoire et d'émotion. Il était également important de déplacer le bar qui sert de réception et qui transforme le récit de l'espace. D'un autre côté, nous avons porté notre attention sur l'ancien mur grâce à un éclairage stratégique et au support d'une sobre et discrète couleur verte qui enveloppe le reste de l'espace. L'objectif était de créer une atmosphère beaucoup plus profonde et apaisante.

Comment faites-vous évoluer votre travail au fil du temps ?

Si on regarde en arrière, maintenant que le studio a 25 ans, on peut observer que nos projets, du premier au dernier, répondent à une logique qui repose sur la matière et l'ordre. Je pense que c'est dans cette répétition et l'évolution des concepts que notre langage esthétique a été forgé. Nous ne cherchons pas à différencier un projet d'un autre à travers les tendances. La plupart du temps, chaque nouveau projet est une reconsidération des idées que nous avons explorées antérieurement et qui, en fonction du contexte et de l'histoire de chaque projet, sont transformées et adaptées. Ici, par exemple, et c'est déjà arrivé dans d'autres projets, nous avons clairement indiqué l'importance de dialoguer avec l'histoire du lieu. La cuisine du chef Miguel Ángel Mayor est basée sur l'histoire de cet endroit, avec des traces des temps arabe et romain. Pour exprimer cela, nous avons décidé de pratiquer quelque chose de très similaire à la technique japonaise Kintsukuroi, où les fissures sont considérées comme conséquences du temps, au-delà de la volonté de l'être humain ; ainsi, lorsqu'une pièce en céramique est cassée, est-elle réparée en donnant toute son importance à cette reconstruction.

> « La cuisine du chef Miguel Ángel Mayor est basée sur l'histoire de cet endroit, avec des traces des temps arabe et romain. »

Quelle a été votre principale contrainte sur le projet Sucede ?

La complexité du projet se trouvait principalement dans notre première intervention, qui concernait l'hôtel Caro et donc également le restaurant. Lors de la construction de l'hôtel, la découverte des éléments historiques a ralenti le processus.

Dans cette dernière intervention, disons que nous avons conservé 70 % de la structure du design du restaurant précédent, ce qui a donc facilité l'exécution. Contrairement à l'ancien restaurant, nous avons partagé l'espace en deux suites, à la demande du chef qui nous a indiqué que le menu était divisé en deux « actes ». D'une certaine façon, les choses ont de fait été plus simples !

Comment avez-vous traité les éléments historiques du lieu ?

Le chef souhaitait apporter un nouveau langage au restaurant afin de lui donner une personnalité plus en accord avec sa cuisine. Il aurait été plus facile, pour créer une nouvelle identité, de ne pas tenir compte des éléments historiques, qui eux-mêmes apportent une forte personnalité à l'espace. Cependant, nous avons décidé de procéder à l'inverse. Les éléments historiques ont été mis en valeur au travers d'un gros apport de lumière et nous avons assombri le reste de l'espace, à travers l'usage d'une couleur vert foncé qui recouvre les murs. Ils sont par ailleurs, pour certains d'entre eux, utilisés pour diviser les espaces. La décision de conserver ces éléments était plus cohérente pour accompagner la cuisine du chef Miguel Ángel Mayor.

Quels matériaux avez-vous principalement utilisés pour ce projet ?

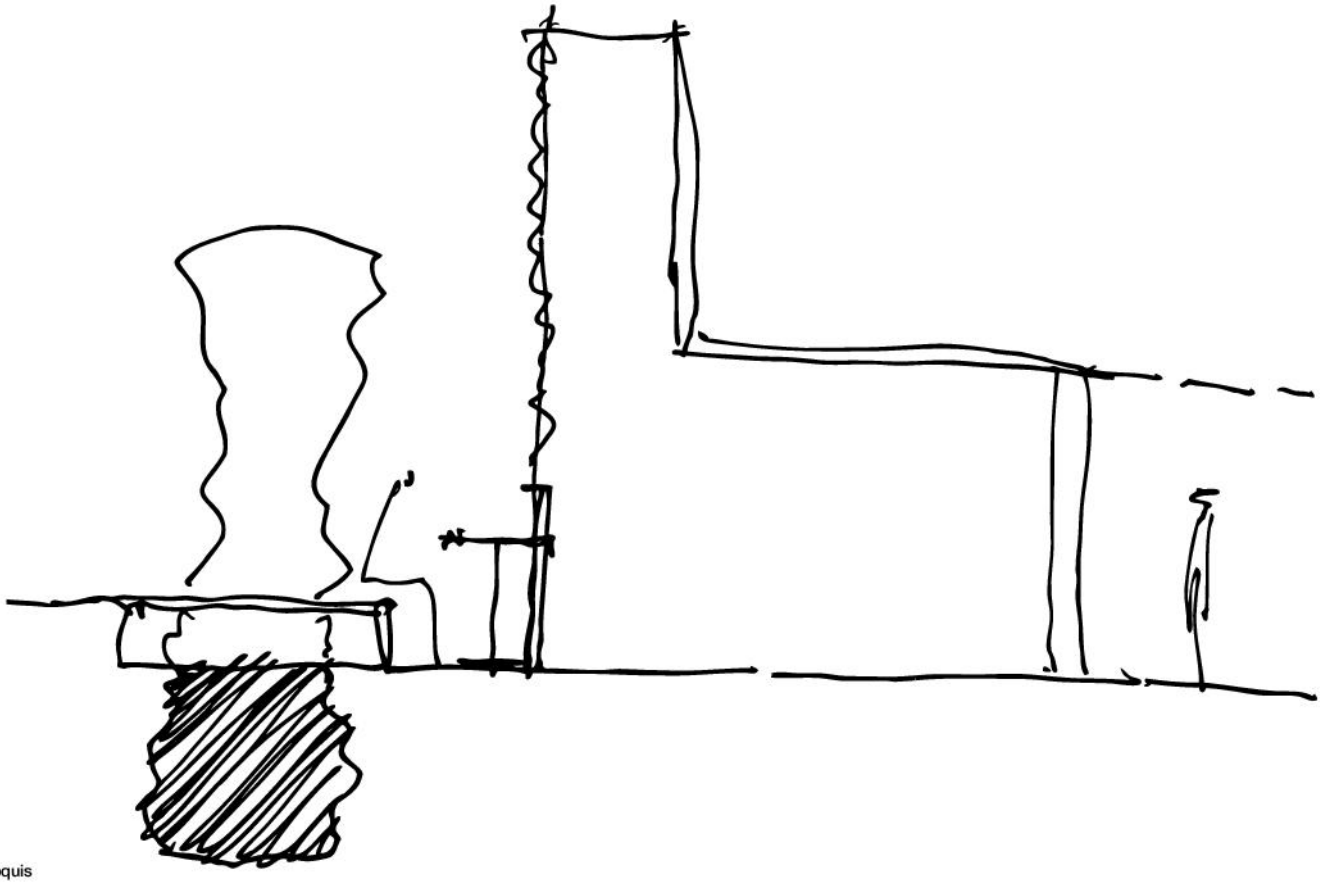
Une grande partie des surfaces de couleur sombre contient un matériau absorbant le son qui contraste avec la rigidité de l'espace, et le sol est en résine. Les nouveaux éléments sont composés de chêne teinté en noir.

En termes de durabilité, qu'en est-il du projet Sucede ?

La cuisine du chef de Miguel Ángel Mayor explique l'histoire de la ville et se base donc sur des produits locaux. En ce qui concerne le bâtiment, je pense qu'il a consciemment été conçu par rapport à la durabilité des éléments architecturaux, tandis que l'emplacement autour des fondations de l'ancien mur arabe de Valence donne, à l'intérieur, une bonne température ambiante, sans nécessairement avoir recours à un surplus de chauffage.

D'où provient votre inspiration ?

Ma plus grande inspiration est toujours « l'ordre ». Je pense que grâce à cette démarche, tout peut être réalisé : la chaleur, la symétrie, la proportion. De plus, je pense qu'il n'y a pas de meilleur endroit que la nature pour s'en inspirer, et nous utilisons le design pour l'encadrer, le délimiter et le définir.

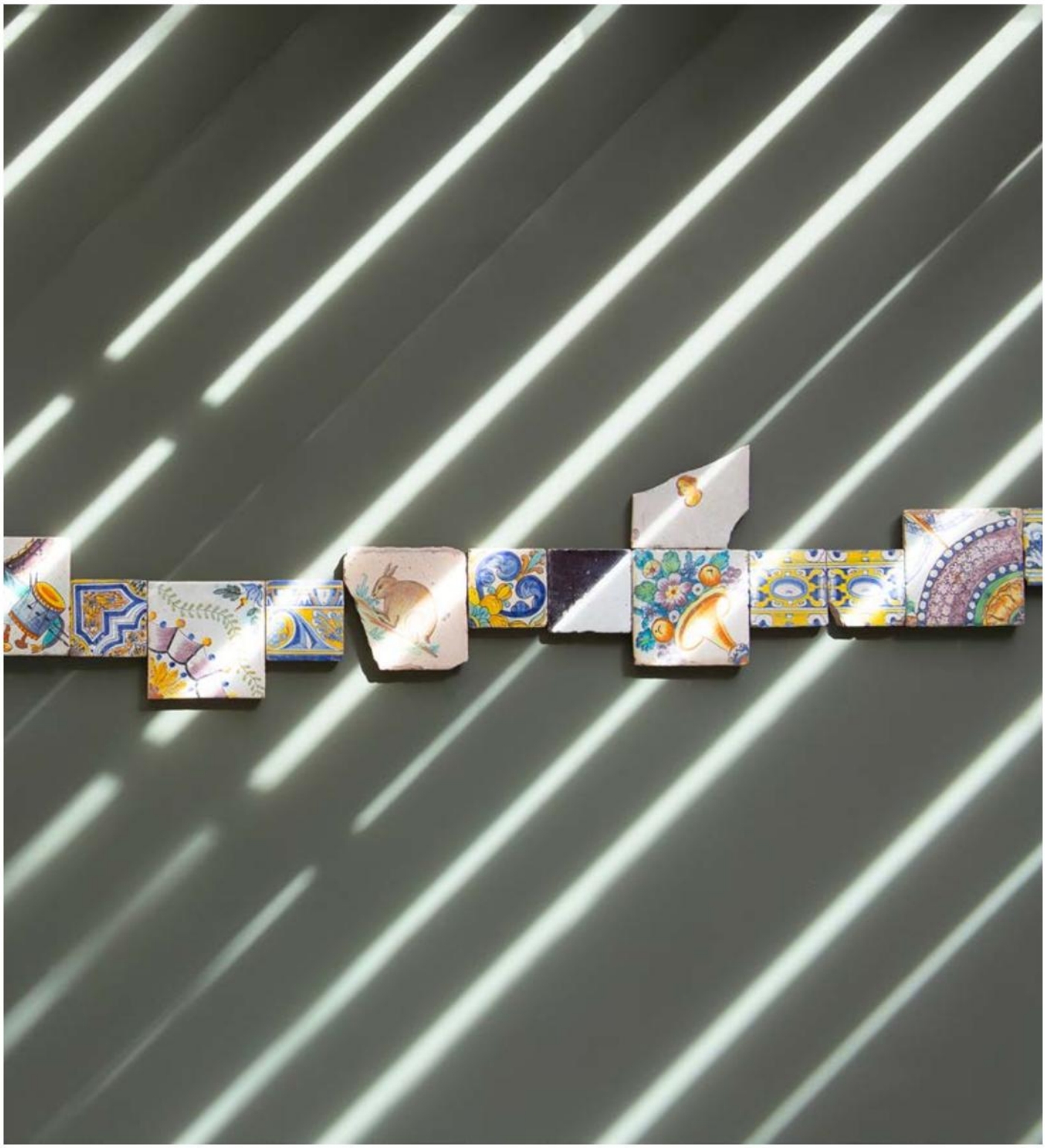


© Francesco Rifé Studio

Croquis

« Les éléments historiques ont été mis en valeur au travers d'un gros apport de lumière et nous avons assombri le reste de l'espace, à travers l'usage d'une couleur vert foncé qui recouvre les murs. »

L'architecte crée une décoration originale avec des éléments récupérés



Maître d'ouvrage	Sucede Restaurant
Maître d'œuvre	Francesc Rifé Studio
Ingénierie	Grupo Inserman
Entreprises	Luminaires techniques par Arkoslight / Tapis (entrée) par Naturtex
Fabricants	Grupo Inserman
Surface	412 m²