1

Francesc Rifé Studio
NUEVAS NARRATIVAS

2

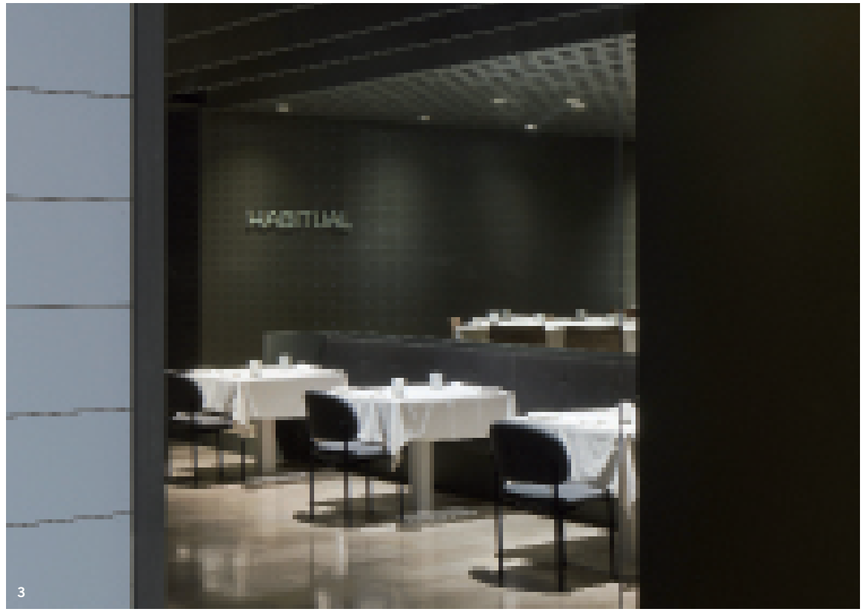
RESTAURANTE HABITUAL
Autor
Francesc Rifé Studio
Promotor
Ricard Camarena
Localización
Valencia
Superficie
260 m²
Realización
2022
Fotografías
David Zarzoso

Desde que en 2015 comenzara a escribirse su historia, este restaurante del chef Ricard Camarena ha sido un espacio vivo y en continua evolución. "Cuando visitamos por primera vez el local, hace ya 8 años, nos encontramos con un espacio que no destacaba especialmente por su confort", cuenta Francesc Rifé, que ya para el primer proyecto optó por incorporar la madera de chopo para crear un ambiente que se asociara a los valores inconfundibles de la cocina de Ricard. Desde entonces, el restaurante ha ido experimentando pequeños cambios, como la incorporación de vegetación o una terraza que conecta con su proyecto anexo, Bar X. Tras una intervención de Made Studio en 2020, que abrió la cocina al comedor de una forma neutral y sin excesos, dos años después Ricard y Mari Carmen acometen el cambio más profundo para crear una atmósfera especial, en línea con las mejoras de la propuesta gastronómica y el servicio.

"Se trata de que el espacio acompañe a una cocina más elaborada y que, si ésta evoluciona, el restaurante lo haga con ella", señala el autor de este contundente y silencioso nuevo escenario, que convive "sin tocarse" con la ampliación de 2020. Respetando conceptos que, como la huerta valenciana, la materia prima de calidad, la proximidad o la calidez, inspiraron su diseño original, el restaurante da un paso más para hacer realidad los

1 y 2. Contundente, silencioso y teatral, el nuevo escenario opta por mejorar la experiencia sensorial a través de todos los sentidos. Un espacio de desconexión y relax, que incorporando cortinas de lino ignífugo y color envuelve al comensal en un halo de misterio.

A través de dos sutiles y poderosos gestos, como el uso de cortinas y el color, Rifé ha incorporado una nueva narrativa que acompaña a las mejoras gastronómicas del restaurante de Ricard Camarena.



3

deseos de su propietario de mejorar el discurso global (tanto gastronómico como espacial) y conseguir una mayor experiencia sensorial a través de todos los sentidos. “Esto implicaba poder crear subespacios más íntimos para mejorar, entre otras cosas, una acústica que, después de ampliar el espacio, se hacía más difícil de controlar”, explica el interiorista, que partiendo de las bases del proyecto original ha desarrollado una nueva narrativa a través de dos sutiles pero poderosos gestos, como son las cortinas y el color.

Aprovechando al máximo la configuración anterior, se ha mantenido la distribución de las mesas y han sido las cortinas las encargadas de organizar y transformar el espacio. “Ha sido el textil el material que nos ha ayudado a conseguir lo máximo con lo mínimo”, cuenta Rifé. Situadas en cinco tramos transversales del local, éstas permiten modificar fácilmente su distribución, creando diferentes reservados o abriéndose por completo en los eventos de gran formato. Su recorrido lo marca un sistema de guías en forma de L que ayuda a aparcarlas en los laterales, aprovechando los grandes pilares de su estructura. De tela de lino ignífuga, las cortinas se tiñen en el mismo color verde –en referencia a los productos de la huerta que definen la cocina de Ricard– que los paneles fonoabsorbentes tapizados de los paramentos y las lamas del

3 y 4. Situadas en cinco tramos transversales del local, las cortinas organizan y transforman un espacio que varía fácilmente su distribución. Flexible, este puede dividirse en varios reservados o quedar diáfano para acoger eventos de gran formato.

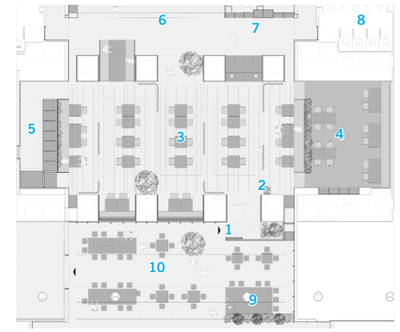
4

5. El color verde hace referencia a los productos de la huerta del chef y las plantas incorporan guiños a los espacios abiertos y naturales.

6. Un sistema de lamas en el techo esconde las guías de las cortinas, ocultando los carriles que alojan la iluminación, de Arkoslight.

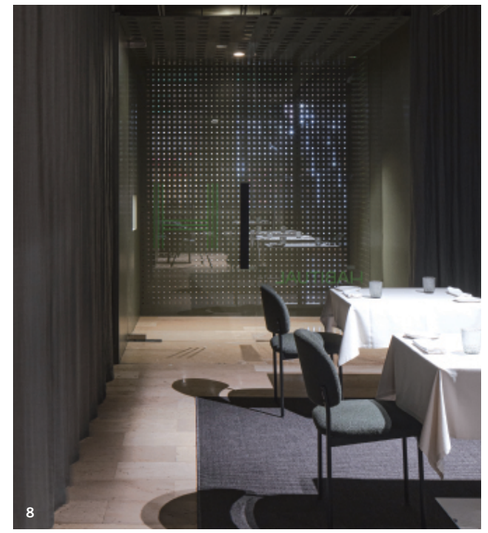
5

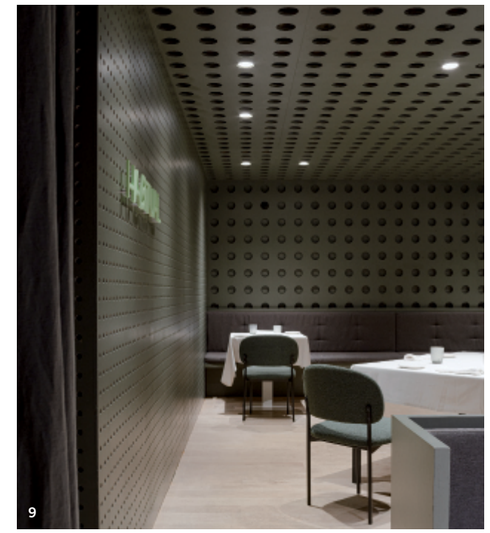
6



Planta

1 **Acceso**
2 **Recepción**
3 **Comedor principal**
4 **Comedor secundario**
5 **Almacén**
6 **Cocina**
7 ***Office***
8 **Baños preexistentes**
9 **Barra exterior**
10 **Terraza**





7. El perímetro de la sala principal mantiene los techos perforados originales, cuyos agujeros se aprovechan para integrar iluminación del mismo diámetro.

8 y 9. Mesas hechas a medida conviven con sillas de la *Colección RC* de Blasco&Vila y alfombras de Veo Veo.

techo. Traslúcidas, "insinúan sin enseñar", manteniendo a la gente concentrada en sus platos y en su acompañante, al mismo tiempo que crean un halo de misterio en torno a todo aquello que los rodea. "El nuevo material invitado ha permitido conseguir mucho con muy poco: mejorar la atmósfera, la acústica y ganar en flexibilidad", señala el autor, que destaca cómo, aunque la mejora del confort acústico corresponde sobre todo al textil, ha resultado la combinación de muchos elementos –cortinas, paneles acústicos, mantelería, alfombras, lamas del techo, perforaciones de los paneles originales y las plantas– lo que ha ayudado a dejar atrás el ruido.

Dos jardines verticales de plantas liofilizadas situados en los extremos opuestos de la sala principal añaden teatralidad e introducen la naturaleza en un interior que incorpora un guiño a los espacios abiertos y naturales, normalmente relacionados con la desconexión y el relax. Como "un diseño de sastrería hecho a medida", el sistema de lamas del techo que esconde las 'cremalleras' o guías de las cortinas también oculta los carriles de la iluminación. "La idea es no distraer al comensal, que la atención se centre solo en lo que se está iluminando", explica Rifé, que en el perímetro de la sala principal ha mantenido los techos perforados originales, aprovechando los agujeros para integrar iluminación del mismo diámetro. ■ **LN**