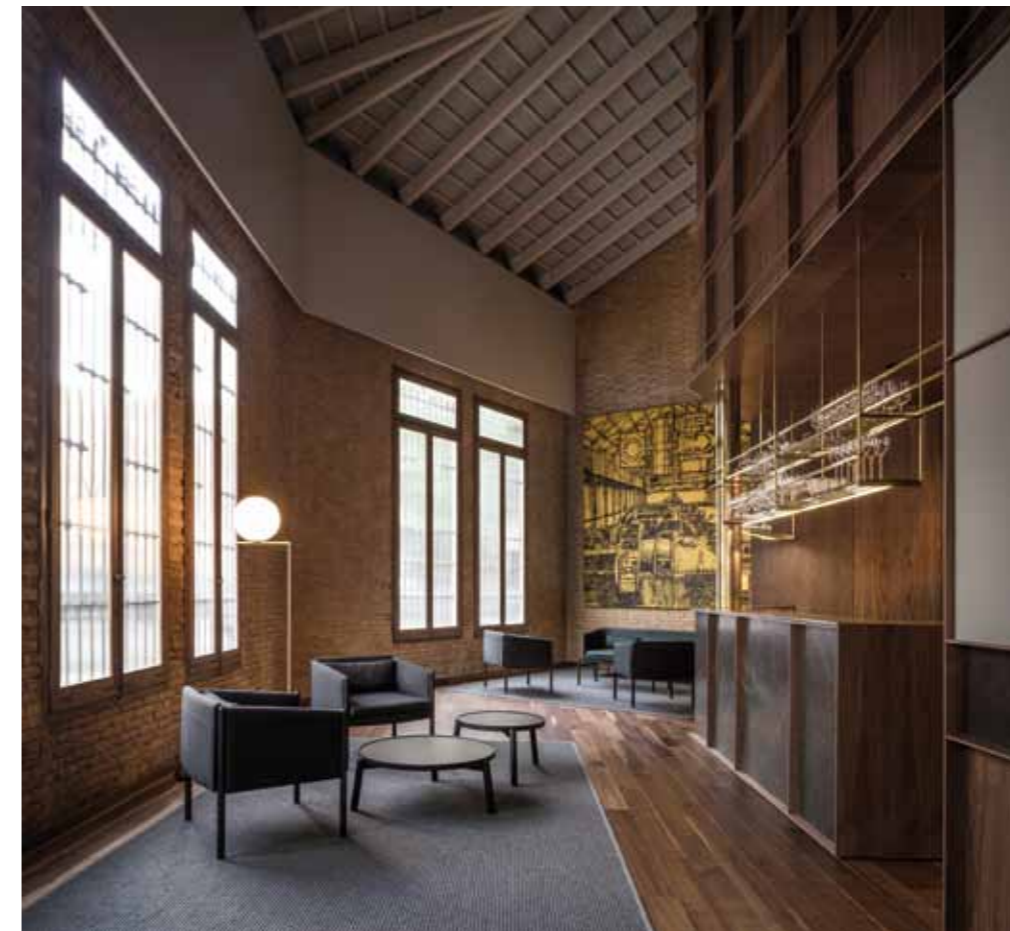
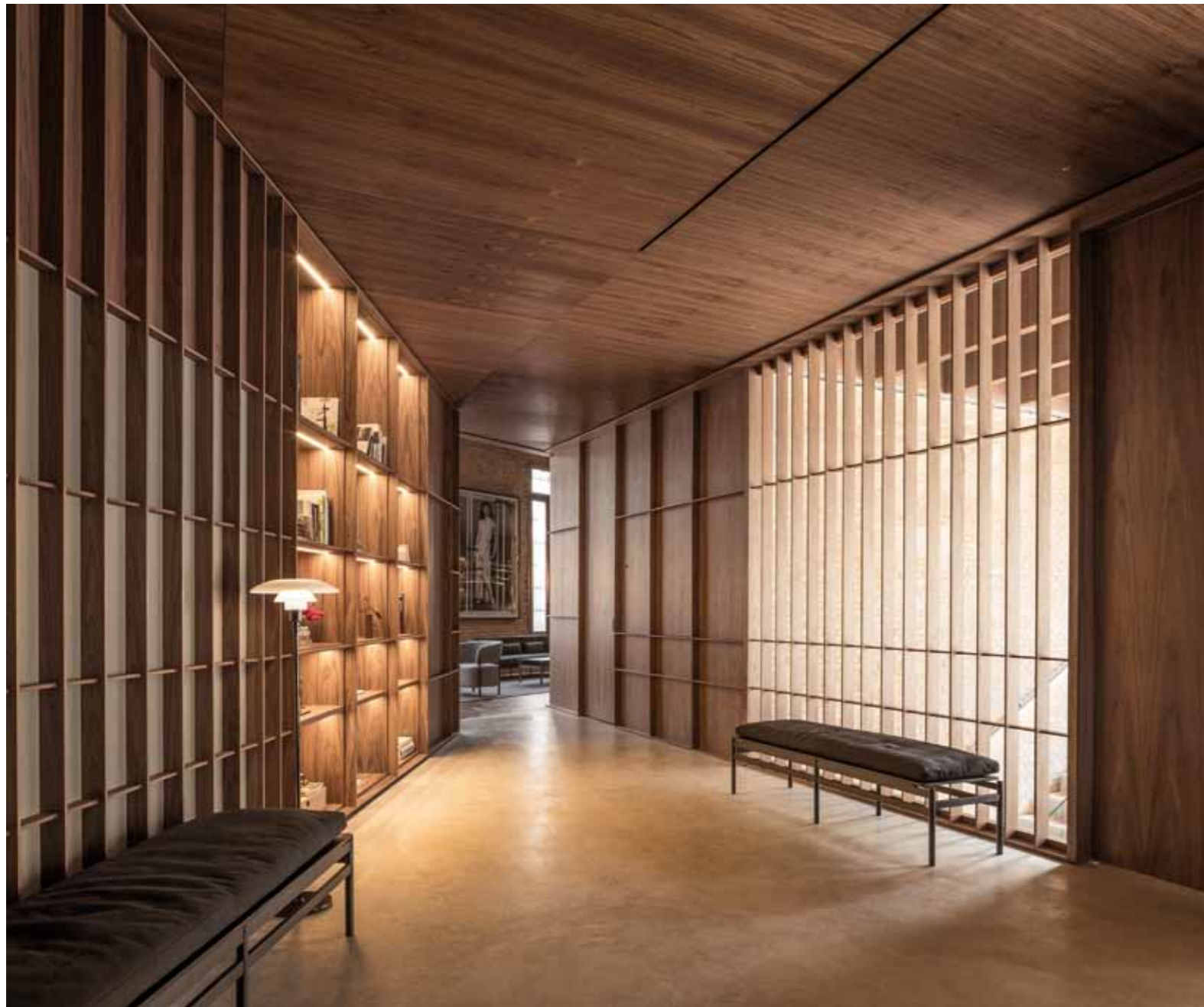


Restaurante Ricard Camarena

Ricard Camarena Restaurant

FRANCESC RIFÉ STUDIO

El diseño de este restaurante está en armonía con la propuesta gastronómica del chef Ricard Camarena: una cocina pura, que si bien visualmente parece de gran sencillez, acaba por transmitir y esconder algunas sorpresas. *The design of this restaurant is in harmony with the gastronomic proposal of the chef Ricard Camarena: pure cooking that, while visually appearing to be very simple, ultimately transmits and conceals a few surprises.*



El proyecto de este restaurante se sitúa en Valencia, en el marco de un antiguo contexto industrial, en la antigua fábrica de Bombas Gens que ha sido redescubierta y reconvertida en centro de arte por la Fundación Per Amor a L'Art, impulsora del proyecto.

El acceso al restaurante, como espacio de transición, acoge una composición formada por diez cuadros que convierte lo que podría ser un paso estrecho al restaurante en un espacio protagonista que acompaña a los visitantes en su viaje gastronómico, avanzando entre las mesas hasta llegar a una terraza que inunda de luz natural el espacio. Durante el día, una abertura longitudinal, creada para separar el restaurante del edificio contiguo, permite la entrada de luz natural cenital y frontal.

La celosía, de diferentes formatos, está formada por elementos verticales y horizontales, que se sitúan en segundo término. La disposición de estos elementos varía en función de lo que se pretende destacar, ya sea la cocina abierta o el propio ladrillo visto, cumpliendo además con el atributo de fonoabsorbente y, dependiendo del punto de vista, creando una ilusión óptica de características propias de la opacidad. El techo, de madera de nogal, es registrable e incluye una iluminación creada específicamente para el proyecto. Se trata una iluminación óptica oculta en el techo que permite iluminar las mesas con diferentes diámetros luminosos en función de las necesidades.

Uno de los retos de este proyecto ha sido la ubicación de la cocina que, debido a sus grandes dimensiones, necesitaba de un emplazamiento estratégico. Para ello la cocina se ha situado finalmente en un volumen escalonado en el que también se sitúa la bodega.

Los lavabos, los elementos divisorios entre mesas, el frontal de la barra del bar y parte del revestimiento de este último, se han diseñado con la piedra natural Pietra Grey de la firma Stonehegen.

This restaurant project is situated in Valencia, as part of an old industrial setting, in the old Bombas Gens factory that was rediscovered and converted into an art centre by the Fundación Per Amor a L'Art, the driving force behind the project.

The entrance to the restaurant, as a transition space, contains a composition comprised of ten pictures that transforms what could be a narrow passage into the restaurant into a starring space that accompanies visitors on their gastronomic journey, moving forward between the tables to reach a terrace that floods the space in daylight. During the day a longitudinal opening, created to separate the restaurant from the adjacent building, allows light to flood in through both the front and the top.

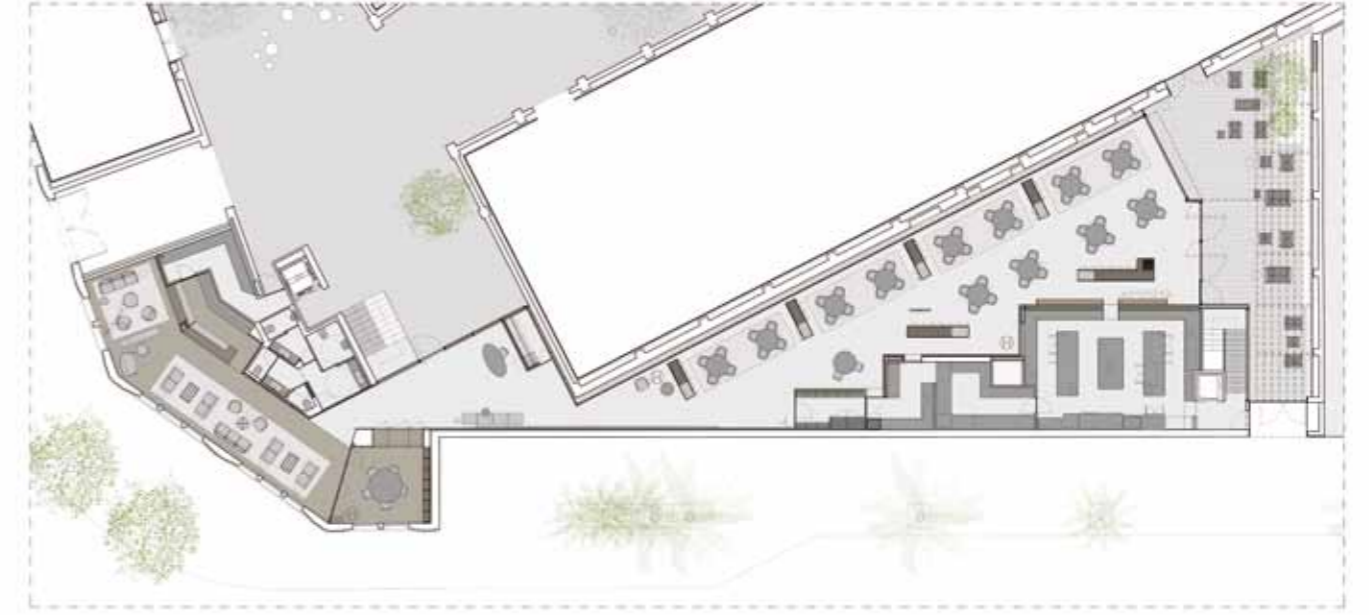
The lattice in different formats comprises vertical and horizontal elements situated in the background. The arrangement of these elements varies according to where the spotlight seeks to be placed, either the open kitchen or the actual exposed brick, while also acting as a sound absorber and, depending on the point of view, creating an optical illusion of characteristics inherent to opacity. The ceiling, in walnut wood, is accessible and includes lighting created specifically for the project. This optical lighting is concealed in the ceiling, illuminating the tables with different luminous diameters according to need.

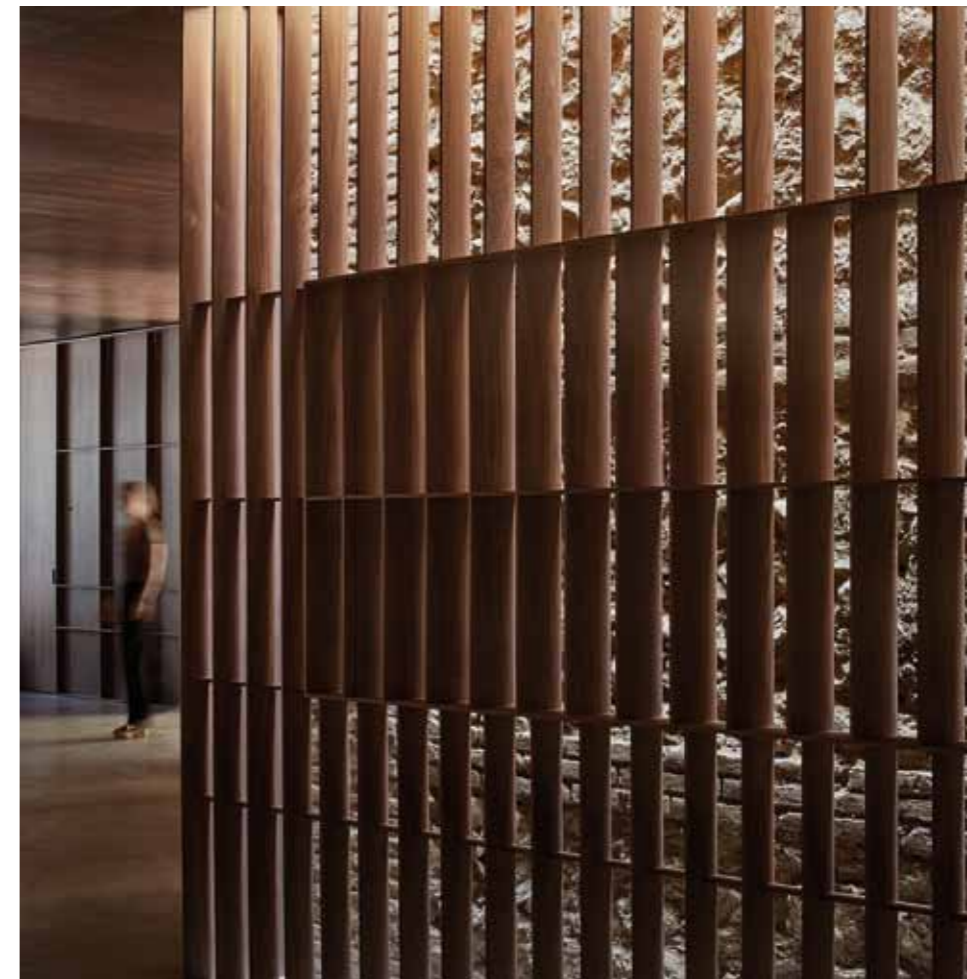
One of this project's challenges was the location of the kitchen which, owing to its large dimensions, needed a strategic placement. In view of this, the kitchen was finally situated in a stepped volume that also holds the wine cellar.

The toilets, the partitioning elements between tables, the front of the bar counter and part of its lining have all been designed with Pietra Grey natural stone by the firm Stonehegen.

La celosía, de diferentes formatos, está formada por elementos verticales y horizontales, que se sitúan en segundo término. La disposición de estos elementos varía en función de lo que se pretende destacar, ya sea la cocina abierta o el propio ladrillo visto, cumpliendo además con el atributo de fonoabsorbente y, dependiendo del punto de vista, creando una ilusión óptica de características propias de la opacidad.

The lattice in different formats comprises vertical and horizontal elements situated in the background. The arrangement of these elements varies according to where the spotlight seeks to be placed, either the open kitchen or the actual exposed brick, while also acting as a sound absorber and, depending on the point of view, creating an optical illusion of characteristics inherent to opacity.





Restaurante Ricard Camarena / Ricard Camarena Restaurant

Localización Location: Valencia, Spain. **Autor Author:** Francesc Rifé (Francesc Rifé Studio). **Impulsor del proyecto Driving force behind the project:** Fundación Per Amor a L'Art. **Constructora General Contractor:** Grupo Inserman. **Fecha de finalización de la obra Completion date of the works:** junio 2017. **Superficie construida Built area:** 640m² primera planta + 140m² sótano. **Fotografía Photography:** David Zarzoso.

Iluminación especial a medida | Trasluz by Domenec Jubany | www.trasluzbcn.com | proyectos@trasluzbcn.com

Listado de industriales en / Suppliers list at www.ondiseno.com/proyectos.php