HISTORIAS CON DELANTAL
FRANCESC RIFÉ

El arte de dotar de alma al restaurante

Sucede, Canalla. elBulliLab... Es uno de los interioristas de cabecera del mundo de la cocina. Los juegos de luces, la madera y la geometría marcan sus proyectos. Ahora batalla con el nuevo local de Camarena en Bombas Gens

JESÚS TRELIS
FOTOS DE
I. MARSILLA / F. ALDA /D. ZAROSO

Lo que se escriba de Francesc tiene que ser sencillo, aparentemente sencillo. Como sus creaciones. Unas cuantas líneas casi sutiles, proporcionadas y diría que hasta minimalistas. Rifé es el hijo de un artesano y a la vez empresario que tenía un negocio vinculado al mundo del mueble. «Mi padre era un maniático de las cosas bien hechas. De hecho, montó una carpintería porque creía que los muebles que recibíamos no tenían la calidad que él quería», reflexionó el interiorista de Sant Sadurní d'Anoia.

Rifé nunca pensó que acabaría recogiendo el relevo de sus padres y mucho menos que acabaría siendo un sembrador de vidas en restaurantes. El que da alma a un espacio que después estallará en emociones y excitaciones a golpe de fogones, comidas y experiencias gastronómicas. «Cuando estudiaba BUP y COU me dedicada de manera semiprofesional al Hockey, era lo que me preocupaba, pero hice la Selectividad y acabé entrando en Empresariales», rememoró. Eso sí, allí estuvo sólo quince días. «Me di cuenta que no era lo mío y claudiqué para ir al negocio familiar, aunque no sabía lo que era eso del interiorismo, de decorar y amueblar casas...».

A ello se dedicó de lleno. Y será una casualidad de la vida pero el proyecto final de carrera fue diseñar un restaurante. «Para mí era lo más», aseguró. Aunque ese sueño no se materializó hasta un tiempo después, aquello llegó y con fuerza. «Primero hice un pequeño bar en Madrid y luego la ampliación de Can Fabes», remarcó. Conocer a Santi Santamaría y llevar acabo aquel gran proyecto fue un antes y un después en una carrera profesional como interiorista y diseñador industrial, pero también en su otra gran pasión –o vicio si es que se le puede llamar así–: la gastronomía. «Valencia la relaciono con mis visitas a la Feria del Mueble con mi padre; recuerdo que me sobornaba con las gambas de aquí para que le acompañara». Fueron los inicios de una debilidad que fue a más. «Se más de gastronomía que de interiorismo», bromeó.

Francesc Rifé descubrió que detrás de Santi Santamaría había un mundo en todos los sentidos. Y él, con quien conectó a la perfección en su manera de entender la cocina, le puso el foco en muchos otros puntos relevantes y le descubrió maneras de hacer y entender la gastronomía: desde Zalacaín («que era como volver 20 años atrás», confesó) a Atrio o a Les Cols, de Fina Puigdevall. «Entendí de alguna manera que hacer las cosas en compañía era más beneficioso para todos».

Los proyectos fueron creciendo por todo el mundo y con él, los reconocimientos. Y llegó en su periplo el aterrizaje también de su vertiente profesional en Valencia, de alguna manera siempre vinculado a Ricard Camarena. En su haber, el restaurante del Caro Hotel, antes Arrop y ahora Sucede, considerado a nivel internacional como uno de los locales más hermosos del planeta. «En aquel lugar había algo tan potente como la muralla que debía verse desde cualquier punto», argumentó. Rifé resaltó en la conversación que, diez años después, aún lo muestra y entusiama.

Siguiendo la estela del chef de Barx, llegó después su gastronómico actual, el Central Bar, el Canalla Bistro de aquí y recientemente el de México, y su último gran trabajo, el restaurante llamado a ser un referente en Valencia, que Camarena desarrolla en Bombas Gens. «Afronto un proyecto bestial, es un lugar brutal; pero, eso sí, es un edificio por un lado y una tapia por otro. Pero no había local, nos lo hemos inventado», remarcó sin meternos demasiado en detalles sobre el proyecto. Debemos respetar el misterio. Aunque no es difícil adivinar que, de nuevo, Rifé apostará por los materiales del entorno, por la nobleza de la madera y los juegos de luces para desarrollar el restaurante de Bombas Gens. Una propuesta en la que, como la cocina, mande el producto. «La cocina de Santi Santamaría hablaba mucho de materia prima, algo que relaciono también con Ricard. Creo que hay dos caminos, los que reinterpretan y escenifican y los que ponen la materia prima como base», fue glosando.

Su arquitectura, que se va adaptando a su cliente, habla también de todo eso. De hecho Francesc y la gastronomía van de la mano. Su ingrediente preferido en sus proyectos es la madera, «por de dónde vengo y por lo que puede transmitir». Desde luz a mil formas. Gastronómicamente su debilidad son los canelones. «Es el plato de casa», recordó. Un plato que se hace reciclando los restos del cocido. Como puede pasar también en el interiorismo. De hecho, él ya lo hizo en Canalla Bistro con las cajas de naranjas. «Más allá de la moda, el reciclaje con coherencia puede ser importante», remarcó.

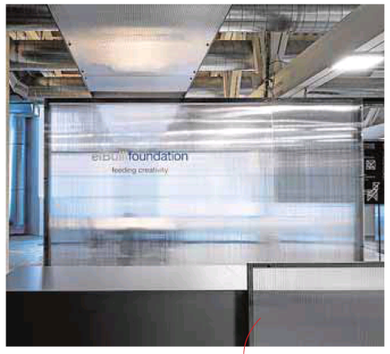
Durante la conversación hablamos de presupuestos mínimos que agudizan el ingenio (como pasa también entre los cocineros); de sus templos culinarios, como fue Can Fabes, Can Roca o un restaurante en un palacete belga que casi le deja sin aliento; de interiorismo cocinado, de los restaurantes que parecen parques temáticos, de la piedra, de la luz, del hormigón armado. Un puñado sutil de mil palabras compartidas para concluir que, al final, todo pasa por los vericuetos de una mesa. De madera noble, claro.

CARO HOTEL
Arrop antes y ahora Sucede. Este restaurante es una de las obras más bellas de Rifé.

LA MURALLA
Integrado en la muralla árabe, Sucede destaca por su elegancia y sus líneas sobrias.

MUY CANALLA
El interiorista ha sido el encargado de dotar de alma también al Canalla Bistro de México.

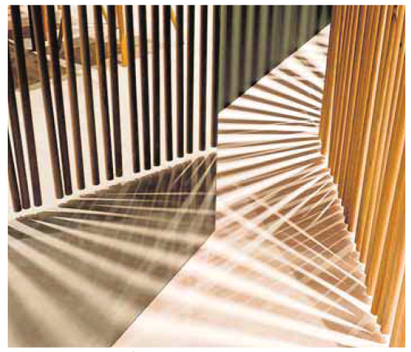
MÁS MADERA
Es un enamorado de la madera, un material clave en su obra. En él se esconde mucha.



ELBULLI LAB
Un garaje donde Adrià da forma a sus nuevos sueños. Rifé mantuvo su espíritu industrial.

CENTRAL BAR
Uno de los grandes retos fue crear con éxito el Central Bar en un entorno del Mercat Central.

«Con Santi Santamaría aprendí que en compañía las cosas salen mejor», remarcó Rifé



JUEGOS DE LUZ
El gastronómico de Camarena es una clara muestra de su arte al jugar con la madera y la luz.

Mr. Cooking
CONFIDENTIALS

NUEVA ETAPA PARA DEL TORO. Alejando Del Toro inicia un nuevo tiempo. Y asegura que lo hace para centrarse de lleno en su restaurante, dejando el asesoramiento gastronómico que estaba desarrollando en SH Valencia Palace. «A partir de ahora quien quiera conocer mi cocina y dejarse sorprender por todo lo nuevo que estoy preparando tendrá que venir a mi restaurante», asegura. Siempre es una buena opción acudir a su local en Amadeo de Saboya. Por lo que he visto, ya anda pensando en la primavera. O al menos, de eso habla el canelón que cocinaba esta semana. Canelón de parmentiere de salmón con infusión de queso y aire de anchoa. Mucha suerte, chef.

UNA DE VIKINGOS EN MOMIJI. Vamos con una propuesta de las que suena muy bien por original. Diego Laso, el alma mater del restaurante-barra japonesa Momiji (en los bajos del Mercado de Colón) ha llamado a este cuatro manos: «Haugesund, Tierra de Reyes Vikingos visita Valencia». El evento, que se celebra el 18 de febrero, aunará la cocina nipona con la noruega. La primera, en manos de Diego y Jordi Ferrer, director de Gasma; la segunda, con los chefs Kjartan Kjetland y Stian Nilsen.

EL MENÚ DEL PATO. Seguimos dando pistas para disfrutar gastronómicamente de propuestas curiosas. En este caso, para gozar culinariamente del pato. Del 16 de febrero al 26 en el restaurante el Nou Racó van a ofrecer un menú en el que este ave, tan arraigado a l'Albufera, será el protagonista. Como plato principal me cuentan que tendrán un arroz con setas en versión melosa y seca. Y lo más curioso, como propuesta en dulce: magret de pato con helado de leche merengada. Si los astros lo permiten, lo probaremos. Y lo contaremos.

EL GLORIOSO ARROZ DE PINOSO. Te comentaba el arroz de pato, ahora nos vamos con el arroz con conejo y caracoles de Pinoso, donde se celebró esta semana la séptima muestra de cocina. El padrino del acto fue el chef Kiko Moya, de L'Escaleta. «El arroz de Pinoso es una clara muestra de haber conseguido llegar a la excelencia y al reconocimiento a nivel nacional», destacó el cocinero. Dicho queda.

MENÚS AMOROSOS EN LA SOPA. Y acabamos con una avalancha de amor. Andamos con San Valentín hasta en la sopa, nunca mejor dicho. Los restaurantes se han entregado por completo a la causa y sus propuestas especiales por el 14 de febrero avasallan. Menús de todo tipo y de todos los precios. Me declaro incapaz de recopilarte el aluvión, pero por oferta no será. Si con la excusa del amor se llenan las mesas, viva San Valentín.