

# Nu Restaurant

Proyecto de interiorismo / Interior design project: Francesc Rifé  
Girona. España. Spain

## Interiorismo al desnudo

### Interior design made bare

LA PIEDRA EN ESTADO PURO TRATADA DE FORMA CONTEMPORÁNEA, UN MOBILIARIO SOBRIO, ELEGANTE Y MINIMALISMO EN LOS MATERIALES Y COLORES DEFINEN EL INTERIORISMO DEL NU RESTAURANT. UN PROYECTO DE FRANCESC RIFÉ. ■ **STONE IN ITS PUREST STATE HAS BEEN TREATED IN A CONTEMPORARY WAY, WITH SOBER AND ELEGANT FURNITURE AND WITH A MINIMALIST ATTITUDE TO MATERIALS AND COLORS WHICH DEFINE THE INTERIOR OF NU RESTAURANT. THIS IS A PROJECT BY FRANCESC RIFE. ■**

Cuando Francesc Rifé conoció la cocina de Pere Massana, chef del Nu Restaurant, supo que el proyecto de su restaurante debía seguir la misma línea que su cocina, basada en la recuperación de los orígenes y el valor del producto en su estado natural. Inspirándose en este concepto, el interiorista catalán creó un interiorismo "desnudo", del mismo modo que Massana "desnuda" sus productos ante el cliente.

Situado en el casco antiguo de Girona, el Nu Restaurant apuesta por el material que mejor refleja sus orígenes: la piedra natural. En esta ciudad la piedra imperante en sus edificaciones más antiguas procede de pedreras locales y es conocida como Piedra de Girona, un tipo de roca calcárea con que se construyó la muralla, la fachada de la catedral o el puente de piedra. Buscando un equilibrio perfecto entre pasado y futuro, Rifé trabajó la piedra de una forma contemporánea. Amante del minimalismo en los materiales, escogió esta piedra para el exterior y el interior del restaurante.

En el exterior la fachada crea diferentes relieves con piedra natural, pero cubriendo sólo parcialmente la superficie con el fin de respetar la intimidad de los clientes. Así, desde el exterior puede admirarse el restaurante por dentro, espacio donde destaca una cuadrícula de piedra en el techo que recuerda a un tablero de ajedrez y, en cuyos espacios en negativo, se camufla la instalación de puntos de luz, altavoces o elementos de climatización.

#### Barra compartida

El Nu Restaurant sigue una tendencia cada vez

más frecuente en los restaurantes de cocina de mercado: una barra en la que puede verse a los cocineros trabajar mientras se come, y donde la intimidad se sustituye por la experiencia de comer junto a un desconocido. Un concepto que tiene tantos seguidores como detractores y para el cual Francesc Rifé ha diseñado la larga barra que preside el local, convirtiéndose en palco de lujo para el cliente.

En esta barra el material estrella es también la piedra, la misma piedra clara que pavimenta el suelo y que encuentra continuidad en este elemento, aunque contrastada con un revestimiento de opalina tratada en color verde naturaleza. Tras la barra se accede a los baños por la zona intermedia, en la que se ubica la bodega. Al final de la sala encontramos la zona de cocina más elaborada, visible para el cliente, así como las cámaras y área de limpieza a las que se accede por una puerta corredera con salida independiente al exterior.

#### Mobiliario discreto

Enfrentada a la barra, una línea longitudinal de mesas se apoya sobre un banco de obra tapizado que recorre todo el largo del espacio bajo los grandes ventanales. Tanto las mesas como las sillas han sido producidas por la firma de mobiliario Zirú, en base a un diseño del propio Rifé. La silla modelo Twone es de madera de haya maciza y contrachapado tapizado con un proceso de curvado especial –la madera de haya destaca por sus propiedades dúctiles–; mientras que la mesa Yulia, también de tablero chapado de haya, tiene estructura de hierro lacado. La mesa lleva un acabado en tinte color

madera oscura natural. Los colores se reducen prácticamente a tres: el beige de la piedra natural clara que reviste el suelo y la barra, y se repite en el tapizado de las sillas y el banco; la madera oscura de las mesas y el verde de la opalina en la barra. Sin artificios, el interiorismo se desnuda para ceder el protagonismo a la comida.

When Francesc Rife got to know Pere Massana's cooking, the chef at the Nu Restaurant, he realized that the restaurant's project should follow the same line as his cooking, that is to say, based on the recovery of the origins and value of products in their natural state. Inspired by this concept, the Catalan interior designer has created a "naked" interior design, just as Massana "bares" his products to the customer.

Located in the old town of Girona, the Nu Restaurant has committed to materials that best reflects its origins: natural stone. In this city the typical stone used in its oldest buildings comes from local quarries and this stone is known as Girona Stone, a type of limestone that was used in the wall and the facade of the cathedral and the stone bridge. Seeking a balance between past and future, Rife worked the stone in a contemporary form. A lover of minimalism in materials, he chose this stone for the exterior and interior of the restaurant.

On the outside of the facade different natural stone reliefs have been carved, but they only partially cover the surface so as to respect the privacy of clients. Thus, from the outside one can admire the inside of the restaurant, which



Entrada al Nu, con la piedra de estilo tradicional en la fachada./ The Entrance to Nu, with traditional stone used for the facade.





Protagonismo de las mesas y sillas de Ziru diseñadas por Rifé./ The prominent role of tables and chairs from Ziru designed by Rife.

#### Luz pasiva

“La iluminación general debía ser muy pasiva, focalizar sólo las zonas de mesa y barra”, cuenta Rifé, “es una iluminación que no se ve”. Fiel a este criterio, el proyecto de iluminación llevado a cabo por el estudio de Francesc Rifé tenía la intención de iluminar el plato, con el fin de crear ambiente a través de la penumbra generada en el resto del espacio. “Hemos utilizado luminarias QR-111 de luz cálida, que producen un efecto de parábola indirecta”, explica. Asimismo, en algunas zonas predominan los LED para iluminación continua –como en la zona de la barra y la zona de los baños– mediante techo tensado Barrisol.

#### Passive Light

“The general illumination must be very passive focusing on just the areas of tables and bar,” says Rifé, “it is a light that should not be seen.” True to this criterion, the lighting project undertaken by Francesc Rife’s studio intended to illuminate the food, in order to create the environment from the gloom generated from the remaining space. “We used QR-111 warm light lamps to produce an effect of indirect parabola” he explains. Also, in some areas LEDs stand out for producing continuous lighting –both in the bar area and in the toilets– with Barrisol ceiling lamps.



El espacio visto desde el exterior, donde se aprecia de frente la barra, elemento estrella del restaurante. / The space seen from the outside, where one can see from the front the bar, the star element at the restaurant.

#### El tándem Ziru-Rifé

"Una amistad común nos presentó. A nosotros nos gustaba su trayectoria y a él le gustaba nuestra manera de trabajar la madera", cuenta Antonio Damián Ruiz Carbonell, gerente de Ziru, sobre sus comienzos colaborando con el interiorista hace tres años. Francesc Rifé diseña para Ziru y también coordina los diseños de los productos de los demás diseñadores y el diseño gráfico. Entre los nuevos fichajes de Ziru se encuentra el estudio Yonoh, quienes han diseñado dos colecciones que se presentan en la edición 2012 de ISaloni de Milán. La colección Vant, una serie de sillas y sillones tapizados; y la colección Urban, de sillones y sofás contract.

#### The Rife-Ziru Tandem

"A common friend introduced us. We liked his career and he liked our way of working with wood," says Antonio Damian Ruiz Carbonell, the Ziru boss, about his early work with the interior designer three years ago. Francesc Rife designed for Ziru and also coordinated the designs of the products of the other designers and graphic designers. Among the new signings at Ziru one finds the Yonoh Studio, which has designed two collections unveiled at the current edition of ISaloni Milan. These are the Vant Collection, a series of chairs and armchairs, and the Urban Collection of chairs and sofas for the contract business.

features a stone grid on the ceiling that resembles a chessboard where its negative spaces camouflage the installation of spotlights, speakers and elements of air conditioning.

#### Rod shared

The Nu Restaurant follows an increasingly common trend in restaurants which is based on food obtained from the markets: a bar where you can see the cooks work while one eats, and where intimacy is replaced by the experience of eating next to a stranger. A concept that has as many supporters as detractors and for which Francesc Rife eventually designed the long bar that presides over the establishment, turning into a luxury box for the customer. In this bar the star material is also stone, the same clear stone that paves the floor and provides continuity, but contrasted with a coating of treated colored glass with a green color. Behind the bar one accesses the toilets through the intermediate zone, where the wine cellar is located. At the end of the room we find the most elaborate kitchen area, visible to the client, as well as the freezers and the cleaning

area which is accessed by a sliding door with its own separate exit to the outside.

#### Furniture discrete

Facing the bar, there is a longitudinal line of tables which rest on an upholstered work bench that runs the entire length of the room under the large windows. Both the tables as well as the chairs were produced by the furniture firm of Ziru, based on Rife's own design. The Twone model chair is made of solid beech plywood upholstered in a special-curving process – the beech wood stands out for its ductile properties - whereas the Yulia Table, which also comes in veneered beech, has a lacquered iron structure. The table boasts a finish in a natural dark wood colour. The colors are practically reduced to three: the beige color of natural stone that decorates the floor and the bar, and which is repeated in the upholstery of the chairs and bench; the dark wood tables and the green color of the bar. Without any affectations, the interior design is bared to the bones in order to give prominence to the food. ■

#### FICHA TÉCNICA/TECHNICAL LIST

**Nu Restaurant**  
C/ Abeuradors, 4. Barri Vell  
Girona. España. Spain

PROYECTO DE INTERIORISMO/INTERIOR DESIGN PROJECT: Francesc Rifé

COLABORADORES/CONTRIBUTORS: Francesc Rifé Studio

CONSTRUCTORA/DEVELOPER: Construccions Carles Bono

EMPRESAS ESPAÑOLAS PROVEEDORAS DE EQUIPAMIENTO/SPANISH COMPANIES SUPPLYING EQUIPMENT:

Mobiliario/Furniture: Ziru