

# ARQUITECTURA Y GASTRONOMÍA

2019 - 2020 / Convocatoria Julio 2020  
Grado en Fundamentos de la Arquitectura  
Escuela Técnica Superior de Arquitectura (UPV)



Autor\_ HRISTINA BOYUVA DENEVA  
Tutor\_ JOSÉ SANTATECLA FAYOS  
Cotutor\_ ANTONIO MICUEL GÓMEZ GIL



## Resumen

La arquitectura y la gastronomía a lo largo del tiempo, han ido evolucionando conjuntamente, proporcionando diferentes experiencias al comensal. Con este trabajo de Final de Grado, se pretende estudiar desde un punto de vista arquitectónico, las características de diferentes restaurantes con Estrellas Michelin en la Comunidad Valenciana. Se analizarán a partir de diferentes parámetros, que afectan al diseño de estos espacios gastronómicos. De esta manera se intentará realizar un manual técnico que sirva como base, para diseñar adecuadamente los restaurantes de alta gastronomía.

**Palabras clave:** ARQUITECTURA, ESTRELLAS MICHELIN, COCINA, RESTAURANTE.

## Resum

L'arquitectura i la gastronomia al llarg del temps, han anat evolucionant conjuntament, proporcionant diferents experiències al comensal. Amb aquest treball de Final de Grau, es pretén estudiar des d'un punt de vista arquitectònic, les característiques de diferents restaurants amb Estrelles Michelin a la Comunitat Valenciana. S'analitzaran a partir de diferents paràmetres, que afecten el disseny d'aquests espais gastronòmics. D'aquesta manera s'intentarà realitzar un manual tècnic que servisca com a base, per a dissenyar adequadament els restaurants d'alta gastronomia.

**Paraules clau:** ARQUITECTURA, ESTRELES MICHELLIN, CUINA, RESTAURANT.

## Abstract

Architecture and gastronomy over time have evolved together, providing different experiences for diners. With this Final Degree project, the aim is to study from an architectural point of view, the characteristics of different Michelin Star restaurants in the Valencian Community. They will be analyzed from different parameters, which affect the design of these gastronomic spaces. In this way, an attempt will be made to create a technical manual to serve as a basis for properly designing haute cuisine restaurants.

**Keywords:** ARCHITECTURE, MICHELIN STARS, CUISINE, RESTAURANT.

# Agradecimientos

Quisiera agradecer a mis tutores por su implicación en este proyecto, su entusiasmo, sus ánimos y sus consejos. No se me ocurre nadie mejor para introducirme en el mundo de la investigación.

A todos los restaurantes que me han atendido y me han facilitado tan amablemente toda la información que necesitaba. A Michèl Vriens de BonAmb; a Chema García Díaz de La Finca; a Marta Giménez Pascual de Sucede Restaurante; y a Borja Susilla y Clara Puig del restaurante Tula.

A Francesc Rifé y Eva Clérigues del estudio Francesc Rifé, por su atención y tiempo. En particular, gracias a Francesc, por compartir conmigo sus conocimientos relacionados con el tema y su experiencia.

A mis amigos, por estar ahí, por apoyarme, por enseñarme la actitud del guerrero y por ser mis eternos amarillos. En especial, gracias a mis amigas Lucía y Julia por ayudarme tanto.

A mi familia, por creer incondicionalmente en mí. Sobre todo, a mi madre por no dejar que me rinda en ningún momento.



# Índice

<b>00.</b> RESUMEN	<b>02.</b>	<b>04.1.</b> BONAMB_ALBERTO FERRUZ	<b>30.</b>
<b>00.</b> AGRADECIMIENTOS	<b>05.</b>	<b>04.2.</b> LA FINCA_SUSI DÍAZ	<b>38.</b>
<b>01.</b> INTRODUCCIÓN	<b>08.</b>	<b>04.3.</b> RICARD CAMARENA_RICARD CAMARENA	<b>46.</b>
<b>02.</b> OBJETIVOS Y METODOLOGÍA	<b>11.</b>	<b>04.4.</b> SUCEDE_MIGUEL ÁNGEL MAYOR	<b>54.</b>
<b>03.</b> ESTADO DE LA CUESTIÓN	<b>15.</b>	<b>04.5.</b> TULA_BORJA SUSILLA Y CLARA PUIG	<b>62.</b>
<b>03.1.</b> CONCEPTO Y TIPOS DE RESTAURACIÓN	<b>16.</b>	<b>05.</b> COMPARATIVA DE PARÁMETROS	<b>70.</b>
<b>03.2.</b> EL ESPACIO GASTRÓNOMICO	<b>18.</b>	<b>06.</b> CONCLUSIONES.	<b>80.</b>
<b>03.2.1.</b> EL ESPACIO DE COCINA	<b>18.</b>	<b>07.</b> BIBLIOGRAFÍA	<b>84.</b>
<b>A)</b> LA COCINA CONTEMPORÁNEA: Definición y concepto de “triángulo de trabajo”	<b>18.</b>	<b>08.</b> ÍNDICE DE IMÁGENES	<b>88.</b>
<b>B)</b> PRINCIPIOS DE DISEÑO DEL ESPACIO DE COCINA	<b>19.</b>	<b>Anexo 1:</b> LISTADO COMPLETO DE RESTAURANTES GALARDONADOS CON ESTRELLA MICHELIN DE LA COMUNI- DAD VALENCIANA EN 2020.	<b>+ .</b>
a. Compartimentación			
b. Circulaciones y trayectorias			
c. Elementos y materiales			
<b>03.2.2.</b> EL ESPACIO DE SALA	<b>26.</b>		
<b>A)</b> FUNCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES	<b>26.</b>		
<b>B)</b> CAPACIDAD DE SERVICIO	<b>27.</b>		
<b>04.</b> CASOS DE ESTUDIO	<b>28.</b>		

Aparentemente, la arquitectura y la gastronomía no parece que tengan

# 01\_INTRODUCCIÓN

Aparentemente, la arquitectura y la gastronomía no parece que tengan mucho en común. Sin embargo, en libros como “*Cocinar hizo al hombre*” de Faustino Cerdón<sup>1</sup>, “*En llamas. Cómo la cocina nos hizo humanos*” de Richard Wrangham<sup>2</sup> y “*La arquitectura del humo*” de Yago Bonet Correa<sup>3</sup> se demuestra que la arquitectura y la gastronomía surgieron conjuntamente siendo la base de la civilización humana, ambas gracias al fuego. Los seres humanos, somos los únicos seres vivos que cocinan los alimentos que ingieren y que además adaptan su entorno para su comodidad.

La posesión del fuego como primer elemento controlado a voluntad, levantó una gran barrera entre el ser humano y el resto de los animales. Las múltiples funciones de la hoguera, calor, luz, cocción, defensa contra otros animales, etc., la consagraron en el lugar fijo, alrededor del cual el grupo siempre se reunía. De hecho la palabra “hogar” sirve para determinar, tanto el lugar principal de combustión en una vivienda como el concepto de arquitectura que contiene al núcleo familiar.

Históricamente, el espacio culinario ha ido evolucionando según la perspectiva y la importancia que cada cultura le ha atribuido. En un principio empezó siendo el espacio principal, todas las demás estancias se configuraban a su alrededor de forma concéntrica, como si de una fogata india se tratase. No solo en la prehistoria, en otras civilizaciones, como en el caso tipológico de la villa rústica romana, el hogar marcaba la zonificación interior de usos. Las piezas destinadas a la habitación humana se agrupaban a su alrededor, mientras que los lugares de almacenamiento de las cosechas se alejaban del mismo.

Con el paso de los siglos, al irse relegando

<sup>1</sup>Cerdón, Faustino. 1999. *Cocinar hizo al hombre*. 6ª ed. Barcelona: Tusquets.  
<sup>2</sup>Wrangham, Richard. 2019. *En llamas. Cómo cocinar nos hizo humanos*. Madrid: Capitán Swing.  
<sup>3</sup>Bonet Correa, Yago, and Fundación Arquia. 2007. *La arquitectura del humo*. Barcelona: Fundación Caja de Arquitectos.

las tareas culinarias al servicio, la cocina se consideraba como un sitio sucio donde trabajaban solo los sirvientes. Así se fue convirtiendo en un sitio a ocultar, llevando así el espacio culinario lo más lejos posible de las estancias principales.

En el siglo XVIII con la Revolución Francesa se produce un gran cambio para el espacio culinario, aparece por primera vez el concepto de restaurante, tal y como lo conocemos hoy en día.

La voz restaurante procede del término francés restaurant. El restaurant era un caldo ligero que se servía, a media mañana, a los clientes de los balnearios dieciochescos, para evitar que acometieran la comida principal del día con el estómago completamente vacío. El nombre de dicho plato se extendió a los locales donde se servía y aún hoy en día se les denomina generalmente así. Cuando se consolida la moda de comer fuera de casa, los chefs se convierten en indispensables para esos establecimientos y frecuentemente en sus dueños. Una clase social con poder adquisitivo empieza a tener opciones para poder elegir el lugar donde celebrar un momento del día que se convierte en un placer. Es por ello que se empieza a buscar el confort y el bien estar, para así disfrutar de la *Nouvelle Cuisine*.

Actualmente la alta gastronomía está en auge en nuestra cultura. Gracias en gran parte a la revolución vanguardista del siglo XX, tanto es así que la prestigiosa revista *Time* situó al cocinero Ferran Adrià entre las 100 personas más influyentes del mundo<sup>4</sup>. Esta tendencia que ya comenzó en el siglo XX, ha venido a equiparar a los grandes chefs, con el resto de los artistas. Y como artistas se atribuyen un estilo personal y ponen precio, no solo a los alimentos, sino que también se valora su firma gastronómica.

<sup>4</sup>Graff, James. “Ferran Adrià” *Time*, 26 de abril de 2004. [http://content.time.com/time/specials/packages/article/0,28804,1970858\\_1970890\\_1971358,00.html](http://content.time.com/time/specials/packages/article/0,28804,1970858_1970890_1971358,00.html)

Esta nueva situación ha creado grupos de admiradores y partidarios de cada tipo de cocina y de cada chef, con lo cual la competencia ha aumentado sensiblemente. Por ello, es lógico pensar que en una sociedad basada en la imagen, entren también en competencia los lugares donde se degusta la comida.

En este punto enlazamos con la arquitectura, puesto que la voluntad de los chefs vanguardistas actuales, es la de intentar ofrecer una experiencia diferente al comensal. Ahora, el servicio, no se limita simplemente a la degustación de la comida, sino que también se ofrece un aliciente con el entorno donde esta se degusta. Parece conveniente cualificar los espacios en los que se desarrolla esta actividad, mediante la luz, la adecuada elección de los materiales, la proporción, las vistas, etc. Así lo demuestra, por ejemplo, la reciente nominación a los Premios FAD de Interiorismo, a los arquitectos de *Made Studio* por la ampliación del restaurante valenciano *Habitual* de Ricard Camarena<sup>5</sup>.

Por estas razones, la evolución de la gastronomía no solo ha supuesto una transformación a la hora de la elaboración de los platos a degustar, sino que también ha influido en el diseño de los espacios, en los que se desarrolla esta actividad: la cocina, el comedor, las áreas de recepción y las circulaciones. Además de lo dicho, también resulta interesante contrastar cómo la relación entre chef y comensal es cada vez más directa, hecho que acentúa esta singularización arquitectónica.

<sup>5</sup> "Tres proyectos valencianos, seleccionados en los Premios FADD 2020". *Culturplaza*, 12 de mayo de 2020. <https://valenciaplaza.com/tres-proyectos-valencianos-seleccionados-en-los-premios-fad-2020>



Figura 01: Reforma 2020 de restaurante *Habitual* de Ricard Camarena, en Valencia.



## 02 OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

El objetivo de este trabajo es determinar los criterios a seguir, a la hora de diseñar un restaurante, que pretende ofrecer una experiencia propia de la alta gastronomía. Conocer la relación (que se encuentra en constante cambio) entre cocina y sala, demostrando así la evolución que muestran actualmente ambos espacios. De este análisis, se desprenderán los parámetros y estrategias necesarios a tener en cuenta a la hora de diseñar uno de estos espacios gastronómicos. Identificados los mismos, con todos ellos será posible elaborar una guía que oriente en los proyectos de esta tipología, haciendo compatibles la calidad de la cocina con la calidad arquitectónica.

Para ello, se establecen dos métodos de investigación, el deductivo y el inductivo.

- 1) El **método deductivo** establece unas bases teóricas de las características que se han propuesto como óptimas para la configuración de un espacio culinario de calidad.
- 1) El **método inductivo** se basa en el estudio del caso. Se analizarán una serie de casos con interés significativo para profundizar de manera concreta en las diferentes soluciones, para los espacios arquitectónicos.

La conclusión sobre la cuestión vendrá dada por combinación entre ambos métodos.

En primer lugar, procede la selección de los objetos de estudio. Para ello, y como muestra de esta investigación, se han propuesto restaurantes galardonados, con al menos una Estrella Michelin<sup>6</sup>, ubicados en el territorio de la Comunidad Valenciana (por proximidad geográfica).

Tal y como se explica en la guía Michelin<sup>7</sup>

<sup>6</sup> La casa Michelin nació en el año 1889 en Clermont-Ferrand (Francia) como una empresa de fabricación de neumáticos para todo tipo de vehículos, y sigue siendo una de las más importantes del mundo en este género. A través del tiempo para ofrecer otro servicio a sus clientes comenzó a editar planos de carretera. En 1900 para sus clientes empezó a fabricar una guía informativa para sus conductores. En 1926 la empresa decide especializarse en recomendaciones gastronómicas y se empieza a distinguir a los restaurantes. La casa Michelin goza de una gran popularidad, hasta el extremo de que su mascota fue objeto de una exposición monográfica en el MuVIM de Valencia en la primavera del año 2005.

<sup>7</sup> Neumáticos Michelin.2020. España/Portugal: La guía de Michelin.110 Aniversario. Madrid: Michelin.

las estrellas distinguen las cocinas más notables, cualquiera que sea su estilo. La calidad de los productos, el control de las cocciones, las texturas, el equilibrio, la armonía de sabores, la personalidad de la cocina y la regularidad, son los criterios que, más allá de los diferentes tipos de cocina, definen las mejores mesas. Según la guía Michelin, que se ha tomado como referencia, los restaurantes se clasifican de la siguiente manera:

- **\*\*\*Tres estrellas Michelin:** *“Una cocina única. Justifica el viaje. La firma de un gran chef. Productos de excepción, sabores puros y marcados, equilibrio en la composición: aquí la cocina está a nivel de una obra de arte. Los platos, perfectamente acabados, se transforman a menudo en clásicos”<sup>8</sup>.*
- **\*\*Dos estrellas Michelin.** *“Una cocina excepcional. Merece la pena desviarse. Los mejores productos, se realzan gracias a la experiencia y la inspiración de un chef con talento, una firma con su equipo platos sutiles, impactantes y, en ocasiones, muy originales”<sup>9</sup>.*
- **\* Una estrella Michelin.** *“Una cocina de gran nivel. Compensa pararse. Productos de primera calidad, cuidadas elaboraciones, sabores marcados y una notable regularidad en la confección de los platos”<sup>10</sup>.*

En total en el año 2020, dentro de la Comunidad Valenciana se pueden encontrar veintidós restaurantes con estrella Michelin<sup>11</sup>.

De entre éstos, se han elegido una muestra, que se considera representativa, de cinco restaurantes para estudiar en profundidad:

<sup>8</sup> Neumáticos Michelin.2020. España/Portugal: La guía de Michelin.110 Aniversario. Madrid: Michelin, p.9.

<sup>9</sup> Neumáticos Michelin.2020. España/Portugal: La guía de Michelin.110 Aniversario. Madrid: Michelin, p.9.

<sup>10</sup> Neumáticos Michelin.2020. España/Portugal: La guía de Michelin.110 Aniversario. Madrid: Michelin, p.9.

<sup>11</sup> La lista completa de dichos restaurantes se encuentra en el Anexo 1 de este trabajo.

- El restaurante *BonAmb* de Alberto Ferruz;
- *La Finca* de Susi Díaz;
- El restaurante con el nombre del propio chef, *Ricard Camarena*;
- El restaurante *Sucede* de Miguel Ángel Mayor;
- El restaurante *Tula* de la pareja Borja Susilla y Clara Puig.

Determinado el objeto de estudio, procede concretar los parámetros o variables de análisis y actuar de manera sistemática. Dichos parámetros deben atender a conceptos tanto arquitectónicos como culinarios. Así, los parámetros que se proponen para el análisis son:

**1. La gastronomía;** en función de la personalidad del chef, el tipo de cocina y el servicio gastronómico.

**2. El espacio arquitectónico,** su procedencia y sus condiciones básicas. Como son su entorno, su ubicación y cómo se ha generado arquitectónicamente (adecuación de preexistencia, nueva planta, etc.).

**3. La relación del espacio culinario y la sala,** así como sus proporciones, circulaciones, funciones y zonificaciones que configuran.

**4. Los materiales** utilizados en interiores o exteriores de los locales.

Partiendo de los parámetros gastronómicos, es importante saber que el chef y el tipo de cocina van ligados. La personalidad del chef marcará en gran medida la gastronomía que se ofrece. En la guía Michelin<sup>12</sup> distinguen entre:

- **Cocina creativa:** al objeto de este trabajo se ha considerado la cocina creativa como aquella que proporciona al comensal algo más que un producto bien tratado. Se intenta transmitir un concepto diferente y sorprendente, a menudo a través de una especie de espectáculo para el paladar del comensal.
- **Cocina moderna:** de igual manera es aquella que usa técnicas vanguardistas, pero con el máximo respeto al

producto y la naturaleza de éste, no se centra en el comensal tanto como en la elaboración de platos de calidad que hablen por sí mismos.

- **Cocina cultural:** se ha considerado aquella cocina basada en gastronomías muy definidas como pueden ser la mediterránea, italiana, china, etc., pero con un toque personal y de gran calidad.

Basándose en la arquitectura se han considerado cuatro posibles casos de actuación. Los tres primeros referentes a reutilización de espacios ya construidos, y el último ex novo:

- **Adecuación de preexistencia:** cuando no varía la superficie construida pero el edificio sufre modificaciones que afectan a algún elemento estructural, o se implanta alguna dotación previamente inexistente. Es decir, no se cambia el uso, pero sí se adapta y acondiciona el local para un mejor funcionamiento.
- **Adaptación de bajo comercial:** al igual que en el caso anterior la superficie no varía, por tanto se debe acondicionar de la mejor forma posible, con los inconvenientes que conlleva tener un local sin las instalaciones adecuadas.
- **Rehabilitación de obra con un valor histórico:** la misma palabra rehabilitar se define por sí sola, volver a habilitar como sinónimo de recuperación o reutilización de un edificio al completo o solo parte de él. Se especifica que los edificios tienen valor histórico

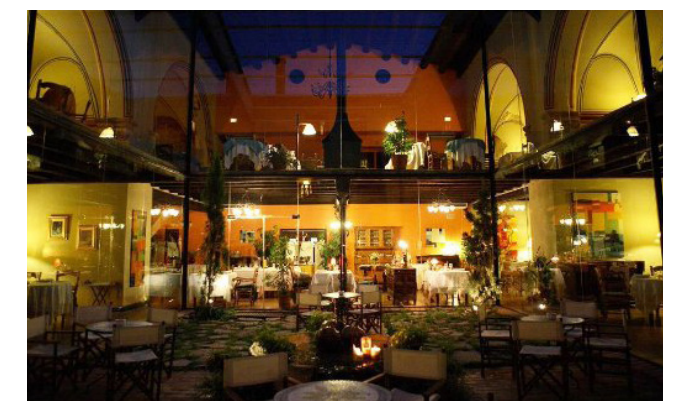


Figura 02: Restaurante el Convent en Fresneda (Teruel). Ejemplo de obra de rehabilitación con valor histórico convertido en espacio gastronómico.

ya que se ha observado que los objetos de estudio rehabilitados, de entre los seleccionados, buscan la carga histórica para ofrecer una experiencia diferente al comensal.

- **Nueva obra:** se trata de una nueva construcción independientemente de si con anterioridad ha existido demolición total previa de otro edificio o no. Es la situación más óptima, ya que se puede diseñar con mayor libertad los espacios necesarios para una buena configuración del restaurante.



**Figura 03:** Restaurante *Azurmendi* del chef Eneko Atxa, en Larrabetzu (Bilbao). Ejemplo de restaurante de nueva obra, galardonado por *The World's 50 Best Restaurants* como el más sostenible del mundo.

Además de lo expuesto con anterioridad, se ha investigado si la **ubicación** paisajista, en costa o en interior, es relevante para la ubicación de un restaurante, por tanto, en la descripción también se introducirá ese parámetro.

Por último, otro dato relevante, es determinar su **entorno urbano**. Es decir, si se ubica de un entorno consolidado o en uno rural, pudiendo afectar a variables significativas como la capacidad del local, el tipo de eventos que puede albergar y la posibilidad de disponer de espacios exteriores para un futuro crecimiento.

03



## 03\_ ESTADO DE LA CUESTIÓN

A pesar de estar demostrada la conexión directa entre la arquitectura y la gastronomía, no hay estudios actuales que las relacionen y expongan su evolución conjunta.

Se pueden encontrar libros como *“El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX”* de Miguel Espinet<sup>13</sup>; *“El arte de proyectar en arquitectura”* de Ernst Neufert<sup>14</sup> y el libro americano *“Time-Saver Standards for Architectural Design Data”* de John Hancock<sup>15</sup>, que desarrollan las medidas óptimas en diferentes tipos de cocinas profesionales y que trazan esquemas de organización que se explicaran más adelante. Pero si nos fijamos las fechas de publicación, de dichos libros, resulta evidente que no recogen las tendencias actuales, entendiendo éstas como las que se han desarrollado en los últimos 20 años.

Sin embargo, sí podemos encontrar artículos, publicaciones y conferencias que tratan estos aspectos de manera parcial, principalmente orientados hacia un objetivo comercial, como por ejemplo, el Instituto Silestone que se ha preocupado por este tema y ha llevado a cabo la publicación de un libro relacionado con el espacio gastronómico<sup>16</sup>. Fundamentalmente esta obra aborda el problema de arquitectura y gastronomía desde diferentes parámetros. En primer lugar, desde el punto de vista del diseño de la restauración comercial, la de alto standing y la convencional, que atienden los criterios de sostenibilidad y medioambiente, desde el reciclaje hasta la eficacia global. Y en segundo lugar, se exponen las diferentes vertientes gastronómicas que buscan la optimización de los recursos, llegando así a un análisis de la situación actual del sector y valorando, por último, las nuevas tendencias mundiales.

También se trae a este texto la publicación de la casa Fagor<sup>17</sup>. Esta marca comercial se ha preocupado por la investigación e innovación de las cocinas profesionales y en sus publicaciones demuestra la idoneidad de sus productos. Hay que destacar la actitud de esta marca al colaborar activamente con los chefs, para así introducir cambios que mejoren sus productos.

### 03.1. – CONCEPTO Y TIPOS DE RESTAURACIÓN:

*“La gastronomía se define como el arte de preparar una buena comida. También está considerada como una disciplina que estudia las relaciones del ser humano con la alimentación y su medio ambiente o entorno. La gastronomía se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario.”*<sup>18</sup>

Así pues, se puede afirmar que el arte culinario es la forma creativa de preparar alimentos y depende en gran parte de la cultura (conocimientos respecto a los alimentos, forma de prepararlos y rituales sociales establecidos alrededor de la comida).

El concepto de restauración se define en la RAE como: *“f. Actividad de quien tiene o explota un restaurante”*<sup>19</sup>, es decir, engloba todas aquellos oficios y labores vinculados al funcionamiento de un local gastronómico. A lo largo de la historia han surgido distintas formas de entender la restauración desde el restaurante tradicional a nuevos conceptos como restaurantes efímeros o móviles.

En los diferentes libros anteriormente nombrados, se clasifican las cocinas y en consecuencia los restaurantes de manera diferente. Para el objetivo de esta investigación, de todas las clasificaciones estudiadas, se comienza por explicar aquellas propuestas por el autor Miguel

Espinet en su libro el *“Espacio Culinario”*<sup>20</sup>. La obra taxonomiza la cocina según el tipo de restauración, estableciendo cuatro grandes grupos, en función del número de los comensales. El número de comensales es un gran determinante a la hora de preparar posibles menús culinarios, tanto por su coste como por su rapidez y disponibilidad. Este tipo de clasificación se hace notoria con el trabajo de chefs como José Andrés, en estos momentos de gran influencia<sup>21</sup>.

A continuación, se procede a presentar dicha taxonomización.

- **“Restauración clásica:** cocina dedicada a restaurantes tradicionales, restaurantes de hotel, fondas, hostales y demás residencias de reducida o mediana capacidad, siempre elaborado in situ.”<sup>22</sup>

- **“Restauración de masa:** cocinas dedicadas a colectividades, colegios, centros universitarios, residencias de ancianos, centros comerciales y cocinas de fábricas e industrias.”<sup>23</sup>

- **“Neo-Restauración:** cocinas especializadas dedicadas a centros asistenciales, hospitales, etc., cocinas de catering, restauración industrial, cadenas de autopista... por su propia naturaleza, estas cocinas están tratadas como parte de un proceso industrial.”<sup>24</sup>

- **“Restauración evolutiva:** cocinas, grills, hornos, plancha, etc., dedicadas a cocina rápida, parcial y simplificada. Cocinas de los self-services, fast-food, cafeterías, snacks, pubs, hamburguers y grill-rooms y un sinfín de nuevos establecimientos que nacen a diario.”<sup>25</sup>

A continuación, se exponen los tipos de restaurantes definidos por Dr. Ing. Fuhrmann en el libro de *“Arte de proyectar en arquitectura”*<sup>26</sup>, clasificados según su

capacidad de atención de comensales, turnos de comida y tipo de cocina.

- **“El snackbar:** Bar, cafetería, restaurante, capacidad para 55 a 60 plazas sentadas (5 a 6 turnos de comida a mediodía, dos turnos por la noche). El resto del tiempo servicio de cafés, pasteles y bebidas. Cocina: se trabaja sobre todo con alimentos preparados. Almacén de medidas reducidas, sobre todo si el suministro es diario.”<sup>27</sup>

- **“El Café- restaurante:** Sí con salón de té. Establecimiento urbano en un lugar con elevada afluencia de personas.”<sup>28</sup>

- **“Cocinas de restaurantes de grandes hoteles** también para grandes restaurantes con salas auxiliares, expedición de platos para el exterior o producción para otros establecimientos. Capacidad: 800 a 1000 personas. Pasillo para camareros: en el centro con salida especial al jardín, pista de bolos, etc., y acceso directo a las salas auxiliares. Cocinas: celular con frente para grandes aparatos.”<sup>29</sup>

- **“Restaurante con barra de bar y expendedores automáticos.** Para dar de comer rápidamente a trabajadores en restaurantes de comida rápida, cantinas, grandes almacenes y áreas de servicio de autopistas. Capacidad: 500 personas/hora. Cocina: manipulación exclusivamente de alimentos preparados cómo excepto ensaladas y helados.”<sup>30</sup>

- **“Restaurante autoservicio adecuado para grandes almacenes o en conexión con edificios de oficinas.** Cocina: sin producción propia suministro exterior y conservación en congeladores.”<sup>31</sup>

De entre ambas clasificaciones, en este

<sup>13</sup> Espinet, Miguel. 1984. *El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquets.

<sup>14</sup> Neufert, Ernst. 1942. *Arte de proyectar en arquitectura: fundamentos, normas y prescripciones sobre construcción, instalaciones, distribución y programas de necesidades, dimensiones de edificios, locales y utensilios*. Barcelona: Gustavo Gili.

<sup>15</sup> Callender, John Hancock. 1982. *Time-Saver Standards for Architectural Design Data*. 6th. ed. New York: McGraw-Hill.

<sup>16</sup> Sala Vidal, Yolanda. 2013. *A 90 cm sobre el suelo: arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento*. Almería: Cosentino.

<sup>17</sup> Fagor: <https://www.fagorindustrial.com/es/equipos-cocina/cocinas-industriales>

<sup>18</sup> Significados: <https://www.significados.com/gastronomia/>  
<sup>19</sup> Real Academia Española: <https://dle.rae.es/restauraci%C3%B3n>

<sup>20</sup> Op. cit, p.198-202.

<sup>21</sup> “El chef José Andrés se convierte en portada de la revista “Time” por sus labores en la crisis del Covid-19”. La vanguardia, 01 de marzo de 2020. <https://www.lavanguardia.com/gente/20200326/48106614683/jose-andres-portada-revista-time-estados-unidos-labores-sociales-cocina-coronavirus-covid-19-chef.html>

<sup>22</sup> Op.cit.p.198.

<sup>23</sup> Op.cit.p.199.

<sup>24</sup> Op.cit.p.200.

<sup>25</sup> Op.cit.p.201.

<sup>26</sup> Neufert, Ernst. 1942. *Arte de proyectar en arquitectura: fundamentos, normas y prescripciones sobre construcción, instalaciones, distribución y programas de necesidades*, Barcelona: Gustavo Gili.

<sup>27</sup> Op.cit., p.400.

<sup>28</sup> Op.cit., p.400.

<sup>29</sup> Op.cit., p.400.

<sup>30</sup> Op.cit., p.400.

<sup>31</sup> Op.cit., p.400.

trabajo de investigación se analizarán aquellos establecimientos denominados, por el autor Miguel Espinet, de restauración clásica. Es decir, restaurantes de reducida o mediana capacidad, pero con elaboración culinaria in situ. Se descarta seguir la clasificación que nos ofrece Dr. Ing. Fuhrmann, ya que no se adecúa de modo tan óptimo al planteamiento de este trabajo, como el estudio de Espinet.

Pese a ello, estos libros de referencia, por su antigüedad, no recogen las últimas tendencias, entendidas éstas como las comprendidas en los últimos 20 años. Hoy en día nos podemos encontrar un sinfín de tipos de restaurantes categorizados en base a diversos factores: el tipo de servicio, la formalidad, la atmósfera, tipo de cocina, etc. En la revista sobre estilo de vida y viajes *Lifeandstyle82* en el artículo “¿Cuántos de estos 33 tipos de restaurantes has probado?”,<sup>32</sup> define la numerosa variedad gastronómica del panorama actual.

### 03.2.- EL ESPACIO GASTRÓNOMICO

Una vez explicado el concepto de restauración, como parte del estado de la cuestión, procede definir y exponer los factores más relevantes a la hora de concebir un espacio gastronómico que responda al concepto escogido, de restauración clásica.

En primer lugar, se analizará el **espacio de la cocina**, definiendo el concepto de cocina y el de “triángulo efectivo o ergonómico”, para después exponer algunos principios básicos que configuran su diseño. Fundamentalmente se explican los tipos de compartimentación, de circulaciones y de materiales aplicados con más frecuencia al espacio culinario.

Y para terminar, se comentarán conceptos relativos al **espacio de la sala**. Su función, organización y los factores que condicionan la capacidad del servicio.

#### 03.2.1. EL ESPACIO DE COCINA

En este apartado se entiende el espacio de la cocina, no solo como aquel en el que se preparan los alimentos, que va a degustar el cliente sino que también todo el conjunto de zonas que articulan el espacio culinario. Se podría decir que es el espacio servidor frente al servido.

##### -A) LA COCINA CONTEMPORÁNEA: Definición y concepto de “triángulo de trabajo”

Según el Presidente del Instituto Silestone, Francisco Martínez-Cosentino:

*“La cocina es un espacio de trabajo en el que interactúan disciplinas muy diversas: gastronomía, arquitectura, diseño, tecnología, ciencia, salud, nutrición, seguridad alimentaria y medio ambiente, entre otras”.*<sup>33</sup>

Encuanto al espacio de la cocina, propiamente dicho, uno de los conceptos funcionales más extendidos es el desarrollado por la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Illinois (EEUU) en los años cuarenta, basado en el estudio de circulaciones que forman un “triángulo efectivo o ergonómico de trabajo”<sup>34</sup> en la cocina. Este concepto corresponde a la forma más habitual respecto a la organización de la cocina moderna casera, y se basa en los movimientos que realiza una persona al cocinar entre el frigorífico, la zona de cocción y la zona de lavado. Estos tres puntos forman el triángulo de trabajo y los esfuerzos se deben centrar en que los movimientos entre ellos sean lo más sencillos posible y facilitar la actividad, tanto en una cocina doméstica como en una profesional.

El centro de trabajo está formado por una instalación principal y zonas de apoyo adyacentes. Todas las piezas deben estar integradas y formar un todo a nivel funcional.

Las distancias entre los tres puntos deben ser cortas para que los movimientos entre ellas sean los mínimos. Además, se deben evitar colocar obstáculos entre ellos y que se produzcan circulaciones cruzadas cuando hay más de una persona trabajando a la vez.

<sup>33</sup> Sala Vidal, Yolanda. 2013. *A 90 cm sobre el suelo: arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento*. Almería: Cosentino.  
<sup>34</sup> Soriano, Angeles. “Cocina Frankfurt. Racionalización y orden”, Wordpress, 3 de noviembre de 2016, <https://angeleserrano.wordpress.com/2016/11/03/cocina-frankfurt-razionalizacion-y-orden/>

#### B) PRINCIPIOS DE DISEÑO DEL ESPACIO DE COCINA

A continuación, se explicarán fundamentos básicos del diseño del espacio culinario.

En primer lugar, la compartimentación, que diferencia entre zona de economato, fabricación, limpieza, administración y personal.

Las circulaciones y trayectorias dentro del espacio de la cocina, como son las de las materias primas, evacuación de residuos, del personal y la del cliente (esta última trayectoria corresponde más bien al espacio de sala, pero dado que dependiendo de la configuración del restaurante es posible que coincida con la del personal, se ha creído conveniente incluirla en este apartado).

Y por último, se exponen los materiales más utilizados en las cocinas profesionales, así como sus características.

##### a. Compartimentación

Como bien se indica en el libro “*El espacio culinario*”,<sup>35</sup>:

*“La cocina, como conjunto de sectores que articulan el espacio culinario se divide en cinco grandes áreas, a saber: Economato, Fabricación, Limpieza, Administración y Personal.”*

Pero antes de explicar cada sector, hace hincapié en las correctas dimensiones de cada zona. Éstas verán influidas por el tamaño, confort del establecimiento y el tipo de cocina que se realiza en él. Miguel Espinet presenta una base de módulos que distribuyen el espacio según una proporción canónica entre: m<sup>2</sup> de comensal y m<sup>2</sup> de cocinero.

Tipo de restauración	Nº de comensales	m <sup>2</sup> de cocinero	m <sup>2</sup> de comensal
Clásica	-60	1	0.8
Clásica	60-150	1	1
Clásica	+150	1	1.3
Evolutiva	-	1	3
Neo-restauración	4-5	1	-

Figura XX: Tabla de realización propia a partir de datos extraídos del libro Espinet, Miguel. 1984. *El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquets. p. 222.

<sup>35</sup> Op.cit.p 211.

La tabla determina el número de comensales, y se puede utilizar o bien en función del número de éstos o bien a partir de la superficie del local. Esta tabla está concebida teniendo en cuenta que un comensal ocupa, según el lujo del establecimiento, de 2 a 5 m<sup>2</sup>.

Una vez determinada la cuestión de la superficie total de implantación, veamos los espacios en que está compartimentada una cocina profesional, según la bibliografía consultada.

##### 1. Economato:

*“El área de economato absorbe todas aquellas funciones que se refieren al almacenamiento de víveres, conservación en cámaras y arcones acondicionados, Bodega y finalmente sala de máquinas, taller y traslado general”.*<sup>36</sup>

Miguel Espinet determina, dentro del economato las siguientes áreas:

-“ **1.1. Recepción y entrada de materias primas y de personal:** espacio de 10 a 12 m<sup>2</sup> como mínimo. Debe disponer de los necesarios elementos de control y pesado como báscula pizarra de recibos y suministros, así como control de horario del personal.”<sup>37</sup>

-“**1.2. Almacén:** espacio de tamaño variable (1 m<sup>2</sup> por cada 5 comensales), sin instalaciones especiales y con estanterías sólidas.”<sup>38</sup>

-“**1.3. Cuarto de envases:** espacio de tamaño variable (no más de 10 m<sup>2</sup>) para el almacenado de botellas vacías y cajas en general. No necesitan ni ventilación e iluminación natural.”<sup>39</sup>

-“**1.4. Despensa:** Uno o más espacios de tamaño pequeño (5 a 20 m<sup>2</sup>) para el almacenamiento de productos comestibles. También es frecuente utilizar las estanterías de la despensa para almacenar los

<sup>36</sup> Op.cit.p.212.  
<sup>37</sup> Op.cit.p.212.  
<sup>38</sup> Op.cit.p.213.

<sup>39</sup> Op.cit.p.213.



vinos, pero no es recomendable.”<sup>40</sup>

-“**1.5. Bodega:** espacio importante en la compartimentación del economato, la bodega de un restaurante tiene que ser capaz de almacenar, con las debidas condiciones, un stock que varía según las pretensiones de la carta y del local.”<sup>41</sup>

No existe una regla establecida ni en los metros cuadrados de la bodega, ni en el número de botellas de vino. Según los autores consultados es una cuestión discrecional, existiendo diversas tendencias.

-“**1.6. Cámaras frigoríficas y habitaciones especializadas de frío:** en general, son cámaras de conservación, construidas con paredes de obra y revestidas del aislamiento necesario, con puertas estancas de acero inoxidable y control exterior de temperatura, como exige la normativa relativa a todo el material de cocina. La zona de cámaras estará ubicada en un lugar de fácil acceso, tanto desde la entrada de las materias primas como desde los lugares de preparación de la comida”.<sup>42</sup>

Por la misma razón, se utilizan armarios frigoríficos modulares de acero inoxidable, por todas las condiciones que tiene este material. Además, son de fácil ubicación y con una compartimentación bastante ventajosa. Según los casos de estudio que expone Espinet, analizando las cámaras frigoríficas, se deduce que no son comunes a todos los alimentos. Hay que diferenciar al menos tres clases, las que conservan la carne, las que conservan el pescado y las destinadas a los vegetales.

-“**1.7. Cuarto de instalaciones:** aunque este espacio no corresponda intrínsecamente al área del economato, suele ser dentro de esta zona donde se sitúa las instalaciones del local.”<sup>43</sup>

El segundo sector, que compone el espacio culinario, definido por el autor es el denominado, el de fabricación:

## 2. Fabricación.

“El área de fabricación, está íntimamente relacionada con la filosofía culinaria de cada establecimiento, y en muchos casos la inteligencia, pericia y voluntad de sacrificio de un chef sustituyen a una cocina espaciosa, tecnificada y lujosa. (...) Uno de los requisitos fundamentales para el buen funcionamiento del área de fabricación es el de reducir al mínimo los circuitos de distribución y transmisión.”<sup>44</sup>

Funciones que se realizan dentro del área de fabricación:

- “**2.1. Legumbrería:** Es el área dedicada a la preparación especializada de alimentos en general y concretamente de aquellos que requieran un primer tratamiento de corte y lavado, cómo son las legumbres y verduras.”<sup>45</sup>

-“**2.2. Cuarto frío y pastelería:** lo que los franceses llaman *garde-manger* es el lugar donde se elabora y cocina todo aquello que no necesita, para su elaboración, del contacto con el fuego o del calor. Debe tener acceso y vistas inmediatas desde el lugar donde el chef controla los fogones y desde los servicios de conservación y almacenado. (...) Su superficie oscilará entre 5 m<sup>2</sup> y 20 m<sup>2</sup>. El cuarto frío cumple con tres funciones muy precisas: será un espacio de reserva y control, de distribución y de trabajo.”<sup>46</sup>

-“**2.3. Cocina:** área enteramente dedicada a la elaboración de los platos mediante diferentes sistemas de contacto con el calor. La cocina caliente es el corazón del espacio culinario y en ella, convergen todas las aventuras gastronómicas. (...) Básicamente, en el área de cocina, existen las siguientes zonas: zona de fuegos, zona de trabajo y zona de servicio al comedor.(...) La superficie total de una cocina, según los casos estudiados, puede ser inferior a los 25-30 m<sup>2</sup>. Deberá estar ser correctamente ventilada y tener,

de ser posible, iluminación natural durante el día.”<sup>47</sup>

Además de estas cuestiones la cocina debe cumplir con la normativa vigente UNE 167013:2017<sup>48</sup>, donde se especifican los requisitos del mantenimiento de las instalaciones y equipos en los servicios de restauración.

-“**2.4. Office:** Una última zona viene a completar la compartimentación del espacio culinario dedicado a la fabricación. El office es, sin lugar a duda, un espacio comodín que se usa según la situación, el momento y el personal que a él accede. (...) Ocupa una ubicación híbrida, pertenece al espacio culinario, porque es el de pleno derecho de zona de trabajo, y tiene un acceso directo desde el comedor, por lo que, en ciertos casos, está a la vista del cliente.”<sup>49</sup>

Está concebido entre otras cosas para almacenar parte del servicio de mesa (platos, chuchillos, ...) y para montar o emplatar los pedidos, cuando esto no se haya hecho en la cocina.

## 3. Limpieza

“El área de lavado configura por sí misma una zona perfectamente diferenciada que depende intrínsecamente de lo que sucede tanto en la cocina como en el comedor. (...) Por motivos de desorden, ruido y contaminación, las zonas de lavado se han separado física y ambientalmente del resto de la cocina, situándolas al alcance de los camareros que regresan del comedor con los servicios sucios.”<sup>50</sup>

Tres tipos de lavado se realiza en esta zona.

-“**3.1. Lavado de vajillas:** requiere un espacio propio, donde hay una mesa clasificadora a la llegada de material sucio, o depósito de distribución, un área de prelavado, con picas de

gran tamaño, y una o más máquinas automáticas de lavado de vajilla con mesa posterior de salida.”<sup>51</sup>

-“**3.2. Lavado del material de cocina:** en una pequeña sala anexa a la zona de trabajo y bloque de cocción se instalará una zona de lavado a mano de ollas, perolas y demás utillaje de uso exclusivo de la cocina.”<sup>52</sup>

-“**3.3. Lavado de material especial:** ciertos materiales o bien por su fragilidad, o bien por el procedimiento de limpieza que requieran, exigen tratamientos especializados.”<sup>53</sup>

## 4. Administración

“Son las áreas auxiliares de administración, control y servicios especiales. Nos referimos al despacho de administración, al área y a la mesa de control y facturación y a los armarios para depósitos de valor que precisa toda cocina profesional. Al área de administración se accede con frecuencia desde la propia cocina, sobre todo en aquellos casos en los que el propietario es el cocinero. (...)”

La segunda área auxiliar queda mucho más diluida en el contexto general, ya que su elaboración y su tamaño le confieren caracteres de gran versatilidad, dicha zona se le llama comúnmente caja o control de facturación de comidas.”<sup>54</sup>

## 5. Personal

“Son tres los conceptos totalmente distintos de compartimentación y estructuración del área de personal en una cocina profesional que caracterizan un solo la tipología de los espacios, sino también su superficie y situación.”<sup>55</sup>

- “**5.1. Entrada, accesos, comedores, escaleras, rampas y control de personal:** hay muchos restaurantes de modesto tamaño, el personal, de cocina o de comedor, accede al local por la puerta principal, con lo cual no

40 Op.cit.p.213.  
41 Op.cit.p.213.  
42 Op.cit.p.215.  
43 Op.cit.p.217.

44 Op.cit.p.217.  
45 Op.cit.p.217.  
46 Op.cit.p.217.

47 Op.cit.p.219.  
48 Aenor. <https://www.aenor.com/normas-y-libros/buscar-de-normas/une/?c=N0058650>  
49 Op.cit.p.221.  
50 Op.cit.p.222.

51 Op.cit.p.222.  
52 Op.cit.p.223.  
53 Op.cit.p.223.  
54 Op.cit.p.226.  
55 Op.cit.p.224.





marcha adelante”, y dicen así:

“La marcha adelante hace referencia a una sucesión lógica y racional de las diferentes operaciones, desde la recepción de la materia prima hasta su consumo final.

Esta progresión ha de estar concebida de tal manera que no pueda tener ninguna posibilidad de retornos ni de cruces o adelantamientos entre el sector limpio y el sector sucio.

Según el principio fundamental de la planificación, es indispensable disponer las áreas de trabajo y los equipamientos de forma que, en posible las trayectorias sigan una línea recta, con un mínimo de cruces, de retornos y de adelantamientos.”<sup>61</sup>

A continuación, en este escrito se explican más términos relacionados con el principio de la *marcha adelante*, haciendo alusiones a una manera más sostenible de entender y configurar las circulaciones en la cocina. Se diferencia entre circuito de alimentos, circuito de utensilios sucios, así como de utensilios limpios, y los circuitos de residuos orgánicos e inorgánicos por separado.

A diferencia de los últimos dos libros citados, en el libro del “Espacio culinario”,<sup>62</sup> nombrado ya, hace una diferencia muy clara entre los circuitos existentes no solo en el espacio culinario, sino que en el restaurante en su conjunto. Se ha considerado que la mejor clasificación es la explicada en este libro (y por ellos el análisis de los objetos de estudio se basará en esta clasificación), donde se indica cuales son cuatro los recorridos principales de comunicación.

**1. “Circulación de materias primas:** consiste en la llegada de materias primas y alimentos semi elaborados desde el exterior a los lugares que deben de ocupar dentro de cada área de almacenamiento. (...) Hay que dotar la llegada o recepción de las materias primas del suficiente espacio para almacenarlas provisionalmente y luego distribuirlas como de una

61 Op.cit., p.41-42.

62 Espinet, Miguel. 1984. *El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquets

balanza de comprobación y de un área de administración para el pago y el control de las entregas.”<sup>63</sup>

**2. “Circulación de evacuación de residuos:** es conveniente dimensionar esta área de circulación y de vocación, sobre todo para los establecimientos en los que la cocina no dispone de otro acceso que el comedor o área de clientes, (...). Dado que la mayoría de las veces la recogida de la basura se efectúa una vez al día, habrá que guardar los desperdicios, o bien en la cocina, o bien en un lugar adecuado. (...) Hay que impedir que los malos olores no alcancen al comedor.”<sup>64</sup>

**3. “Circulación de personal de servicio:** Suele darse el caso de la convivencia del doble acceso. El primario, que llamamos de principal, que conectará con la mejor fachada (sería la entrada de clientes), y el otro, el del personal, se ubicará en algún lugar de la fachada secundaria, si lo hubiera, o desplazada con respecto a la principal. (...) Si esto no fuera posible no es el circuito que más molestias y complicaciones genera en la estructura de la planta, ya que su horario no coincide con el del cliente.”<sup>65</sup>

**4. “Circulación de clientes:** según sea el diseño del restaurante puede quedar este circuito absolutamente desvinculado de todos los demás o, por el contrario, estar técnicamente bien conectado con otros.”<sup>66</sup>

Se añaden, además, dos circuitos auxiliares a los cuatro principales anteriormente descritos:

**a) “Circulación de materias primas hasta la cocina:** Coincide con el circuito auxiliar y empieza en el área de recepción, despensa como mantenimiento en frío y preparación.”<sup>67</sup>

**b) “Circulación desde la cocina al comedor:** Aquí convergen varios factores de uso y diseño que, cuando funcionan bien, este circuito mejora

63 Op.cit., p.206-207  
64 Op.cit., p.207  
65 Op.cit., p.207-208  
66 Op.cit., p.208  
67 Op.cit., p.210

notablemente el rendimiento del restaurante. En algunos casos a estos espacios, convenientemente dimensionado he instalados, se otorga el valor de office.”<sup>68</sup>

### c. Elementos y materiales

Por último, dentro del apartado del diseño del espacio arquitectónico, se procede a enumerar los materiales más comunes utilizados en las diferentes superficies de un área culinario. En este sentido el libro que más información aporta sobre los materiales utilizados en el espacio culinario es el de “90 cm sobre el suelo”.<sup>69</sup>

Tal y como comentan sus autores, son diversas y numerosas las marcas comerciales que fabrican materiales de construcción para las instalaciones de los restaurantes y que lanzan productos al mercado, ligando las nuevas tecnologías con las prestaciones que los clientes exigen.

Entre las características técnicas que estos materiales deben tener, destacan la resistencia, la facilidad de limpieza, seguridad e higiene, a los que últimamente se le añaden, la estética, imagen, sostenibilidad y ecología para el medioambiente. Las cocinas están formadas por un conjunto de materiales distintos, según las necesidades de cada elemento. En lo referente a los **bancos de trabajo o encimeras especifican que:**

“La encimera es un elemento fundamental en toda cocina ya que en ella se producen mil labores. Es especialmente importante que sea ergonómica, (...), la altura estandarizada es de 90 cm y el ancho de 60 a 70 cm. Dado que son las superficies de trabajo de las cocinas, por definición deben ser resistentes a los golpes, a los cortes y arañazos, así como a contactos térmicos bruscos, además de higiénicas y fáciles de mantener.”<sup>70</sup>

Los materiales que se usan en la cocina son numerosos y variados, lo más comunes en zonas horizontales son:

“La madera puede presentarse en forma de aglomerado o como tablas

68 Op.cit., p.210  
69 Sala Vidal, Yolanda. 2013. *A 90 cm sobre el suelo: arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento*. Almería: Cosentino.  
70 Op.cit., p.53

macizas. (...) El banco de trabajo de aglomerado, normal o hidrófugo, siempre es recubierto con algún material impermeable, porque se trata de un material muy poroso. Y en contacto con el agua existe el riesgo de profusión de hongos. (...) Los tableros de madera maciza tienen un buen comportamiento, pero es necesario dedicarles mucho cuidado y precisa de un mantenimiento elevado.”<sup>71</sup>

“El mármol es un material muy apreciado, ya que ofrece un aire señorial y distinguido. Hay que tener en cuenta que es más delicado que otras piedras, por eso cada vez se usa menos en las cocinas. Se trata de un material poroso, de ahí su alto poder de absorción y la facilidad que tiene para mancharse.”<sup>72</sup>

“El granito para la cocina puede ser una solución mejor que el mármol, ya que es menos poroso y más resistente y sufrido; los resultados que ofrece son muy distintos dependiendo del color que elijamos. (...) No se recomienda su instalación en encimeras que estén próximas al fregadero por su alta sensibilidad al agua. Para evitar un deterioro prematuro por la humedad se aconseja que antes de colocarse se trate con algún producto sellador que lo proteja del agua.”<sup>73</sup>

“Los materiales compactos: tablas compuestas en un 94% de cuarzo natural, lo que proporciona una dureza y una resistencia extraordinarias. (...) Tiene una gran resistencia al desgaste y a los cortes. (...) Su mantenimiento y limpieza son muy sencillos. Son moldeables y no presentan juntas donde puedan acumularse bacterias y hongos.”<sup>74</sup>

“El acero inoxidable es un material muy adecuado para crear cocinas modernas y funcionales, además de ser muy resistente e higiénico.”<sup>75</sup>

“El vidrio y el acero se combinan en las encimeras que se quieran adoptar

71 Op.cit., p.54  
72 Op.cit., p.54  
73 Op.cit., p.54  
74 Op.cit., p.54-55  
75 Op.cit., p.56



a un espacio y una forma concreta. Para la superficie se utiliza un vidrio pulido que se remata con un perfil de acero inoxidable. Es una opción costosa y requiere muchos cuidados para que no se raye el vidrio.”<sup>76</sup>

“La cerámica en pequeño formato, se adoptan fácilmente a cualquier situación, pero requieren de gran experiencia para colocarlos correctamente... (...). Es un material muy resistente pero frágil; no soporta los golpes, que producen desconchados y grietas, debido a un gran número de juntas que requiere existe una alta probabilidad de profusión de ambos. Se desaconseja en cocinas profesionales.”<sup>77</sup>

Una vez definida la materialidad adecuada de las **superficies de trabajo**, los autores definen los revestimientos de las paredes y los pavimentos.

“En cuanto a los revestimientos de las paredes, deben ser resistentes e impermeables para soportar la combinación de calor húmedo, polvo y grasa. Al mismo tiempo es importante que sean fáciles de limpiar.”<sup>78</sup>

“(…)Existe una evolución en el mercado de los revestimientos, con nuevas propuestas y materiales. Así, podemos pintar con productos lavables e impermeables, colocar revestimientos vinílicos resistentes al vapor, y utilizar placas de acero inoxidable, de vidrio laminado o templado, o bien placas de tablero fenólico, entre otras con innumerables acabados texturas y colores.”<sup>79</sup>

En cuanto a **pavimentos** se refiere, como en los casos anteriores lo que se busca son materiales que nos proporcionen una buena resistencia y un fácil mantenimiento. Los autores de dicho libro, anteriormente citados, nos explican que:

“Las características de tener fácil mantenimiento y ser antideslizante son intrínsecamente opuestos: cuanto más

<sup>76</sup> Op.cit., p.56  
<sup>77</sup> Op.cit., p.56  
<sup>78</sup> Op.cit., p.57  
<sup>79</sup> Op.cit., p.57

lisa es la superficie, menos esfuerzo requiere para limpiarla, pero puede llegar a ser peligrosa cuando está mojada. De este modo, existen en el mercado tantas opciones como gustos desde cerámicas o gres hasta madera tratada, pasando por los pavimentos continuos de mortero especial con resinas o por las planchas de acero tratado o acero inoxidable e, incluso, por la recuperación de los mosaicos antiguos.

Hay que considerar la elección según el aspecto del diseño que se quiere o se precisa destacar, aquí caben desde argumentos estrictamente estéticos hasta las exclusivamente profesionales de prestaciones especiales.(...)”<sup>80</sup>

Con este último parámetro que forma parte de la definición del ámbito culinario, damos por concluido el capítulo referente a el espacio de en la cocina, y pasamos a explicar el espacio de la sala.

### 03.2.2. EL ESPACIO DE SALA

Al igual que en el espacio de la cocina no se ha referido exclusivamente al área de preparación de alimentos, sino que a todo el conjunto de superficies utilizadas por el personal para poder desarrollar su trabajo. En el apartado de “espacio de sala” se abarcarán todas aquellas superficies de acceso al cliente y que forman parte de la experiencia gastronómica, desde el recibidor, pasando por el bar, salas de espera (si las hubiese), jardines, etc., hasta llegar a la mesa del comensal.

### A) FUNCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES

El auge de la alta gastronomía en los últimos tiempos, se evidencia en la tendencia de invertir en el diseño y la planificación no solo de las cocinas, sino que también en el de los comedores.

En el libro “Arte de proyectar en

<sup>80</sup> Op.cit., p.57-58

arquitectura”<sup>81</sup> se dan una serie de pautas y medidas mínimas para tener en cuenta a la hora de diseñar una sala:

“Una persona necesita una superficie de mesa de unos 60 cm de anchura y 40 cm de profundidad para poder comer con comodidad. Con estas medidas queda suficiente espacio entre los comensales. En el centro de la mesa se necesita una franja de 20 cm de anchura para las diferentes fuentes, bandejas y soperas, por lo que la anchura mínima adecuada para una mesa de comer este 80-85 cm.

Las mesas redondas, octogonales o hexagonales con un diámetro de 90 a 120 cm son idóneas para 4 personas y pueden acoger también a uno o dos comensales más.

La separación entre mesa y pared debe ser mayor o igual a 75 cm, pues la silla ya ocupa 50 cm. Si el espacio entre la mesa y la pared se ha de utilizar también como pasó, dicha separación deberá ser mayor de 100 cm.”<sup>82</sup>

Para un correcto diseño del espacio de sala es importante tener en cuenta la altura libre de los comedores, en este libro se realiza una clasificación según la superficie de esta:

“Altura libre de los comedores con

<sup>81</sup> Neufert, Ernst. 1942. Arte de proyectar en arquitectura: fundamentos, normas y prescripciones sobre construcción, instalaciones, distribución y programas de necesidades, dimensiones de edificios, locales y utensilios. Barcelona: Gustavo Gili. (p. 397)  
<sup>82</sup> Op. cit., p. 397.

una superficie ≤50 m<sup>2</sup> 2,50m, más de 50 m<sup>2</sup> 2,75m, más de 100m<sup>2</sup> ≥3,00m; encima o debajo de galerías ≥2,50 m.”<sup>83</sup>

Esto, claro está, son recomendaciones y medidas orientativas para un correcto funcionamiento, el arquitecto o diseñador del espacio debe decidir en cada ocasión el confort y el diseño que quiere aplicar a su proyecto.

### B) CAPACIDAD DE SERVICIO

Por último, dentro del apartado de estado de la cuestión, se aportarán datos obtenidos del libro “90 cm sobre el suelo”<sup>84</sup> sobre el predimensionado aproximado de las diferentes áreas que componen un restaurante, partir de un número orientativo de comidas ofrecidas en un servicio, o lo que es lo mismo la capacidad del servicio.

<sup>83</sup> Op. cit., p. 398.  
<sup>84</sup> Sala Vidal, Yolanda. 2013. A 90 cm sobre el suelo: arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento. Almería: Cosentino.

#### Predimensionado de zonas y sectores (m<sup>2</sup>)

Locales	N.º de comidas		
	50	250	500
Almacenes	0.25	0.25	0.20
Cocina y preparación	0.60	0.40	0.35
Anexos	0.20	0.15	0.15
Superficie total por comida	1.05	0.80	0.70
Superficie total de la zona de elaboración	52.50	200.00	350.00
Comedor	1.35	1.20	1.20
Anexos	0.25	0.25	0.20
Superficie total por comida	1.60	1.45	1.40
Superficie total de la zona de consumo	80.00	362.50	700.00

Figura 06: Tabla de realización propia a partir de datos extraídos del libro Sala Vidal, Yolanda. 2013. A 90 cm sobre el suelo: arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento. Almería: Cosentino. (p.51)

## 04\_CASOS DE ESTUDIO

Visto el estado de cuestión, se procede a presentar los casos de estudios seleccionados previamente, en los restaurantes:

- 01.El restaurante *BonAmb* de Alberto Ferruz;
- 02.*La Finca* de Susi Díaz.
- 03.El restaurante con el nombre del propio chef, *Ricard Camarena*.
- 04.El restaurante *Sucede* de Miguel Ángel Mayor.
- 05.El restaurante *Tula* de la pareja Borja Susilla y Clara Puig.

Tal y como se ha comentado en el apartado 02. Objetivos y Metodología, se actuará de forma sistemática, aplicando los parámetros de análisis, que son:

- 1. La gastronomía:** explicando la filosofía culinaria que intenta transmitir cada chef en su restaurante.
- 2. El espacio arquitectónico,** su origen y sus condiciones básicas. Donde se ubica, como es su entorno, y cómo se ha generado arquitectónicamente (adecuación de preexistencia, nueva planta, etc.). Además, se aportará un plano de cada uno de los casos donde se muestren estos espacios.
- 3. La relación del espacio culinario y la sala,** así como sus proporciones, circulaciones, funciones y las zonas que configuran. Se realizan gráficos donde se analizan los cuatro tipos de circulaciones, nombrados anteriormente (circulación de la materia prima, de residuos, del personal y del cliente). También se podrán observar unas tablas que estudian las superficies de las áreas más representativas, y el porcentaje que cada una de ellas representan dentro de todo el conjunto.
- 4. Los materiales** utilizados en revestimientos verticales y horizontales, tanto en el espacio de cocina como en el de sala.



# BonAmb

Alberto Ferruz



Figura 07: Sala del restaurante BonAmb

Dirección: Crt. De Benetechell 100, 03730, Jávea [Alicante]

Generación arquitectónica: Restauración de inmueble antiguo

Situación: Costa

Entorno: Rural

Chef: Alberto Ferruz

Cocina: Creativa

## GASTRONOMÍA

La intención gastronómica del restaurante es la de intentar transmitir al comensal, la tradición e historia de la zona en la que se ubica, es decir, Jávea y la Marina Alta. La base de dicha cocina está constituida por la huerta, los cítricos, la vid y el mar Mediterráneo, que se mezclan con técnicas innovadoras e influencias de cocinas, de fuera de sus fronteras. Por ello, las técnicas más representativas que emplean son las de métodos de salazón, fermentados, encurtidos, hidromieles y oreados, rescatando así tradiciones culinarias locales.

El chef responsable, Alberto Ferruz, junto con el jefe de sala Pablo Català son los máximos representantes del restaurante *BonAmb*. Ambos poseedores de distinciones importantes dentro del mundo gastronómico, como son galardón al mejor cocinero del año por la Academia de la Gastronomía y el

premio a la profesionalidad en sala.<sup>85</sup>

Además de los galardones obtenidos por las dos figuras representantes del restaurante, *Bon Amb* en menos de cinco años de vida, está incluido en las dos guías gastronómicas con más renombre mundial, la guía Repsol y la guía Michelin. Habiendo obtenido Tres Soles Repsol<sup>86</sup> en los años 2013, 2015 y 2019; y dos Estrellas Michelin<sup>87</sup> en 2013 y 2016.

De la formación del chef Alberto Ferruz se puede destacar su paso por las cocinas de chefs de gran renombre dentro del mundo gastronómico, como son Martín Berasategui y Quique Dacosta. Además de asistir como ponente en la presentación del "Anuario de cocina de la Comunidad Valenciana" junto al chef Joan Roca de *El Celler de Can Roca*.

<sup>85</sup> *BonAmb*: <https://bonamb.com/>  
<sup>86</sup> *Guía Repsol*: <https://www.guiarepsol.com/es/>  
<sup>87</sup> *Guía Michelin*: <https://guide.michelin.com/es/es/comunidad-valenciana/restaurantes/3-estrellas-michelin/1-estrella-michelin/2-estrellas-michelin>



Figura 08: El chef Alberto Ferruz

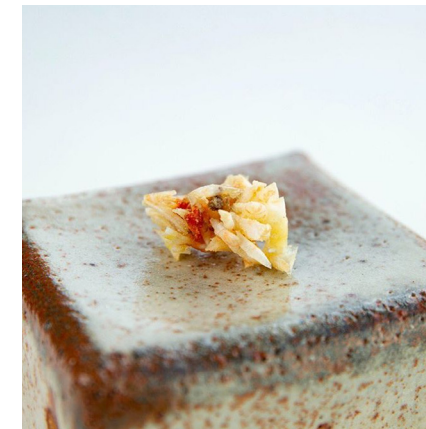


Figura 09: "Piel de salmonete"



Figura 10: Plato "Jugo de pimienta"



Figura 11: Agnei ibérico

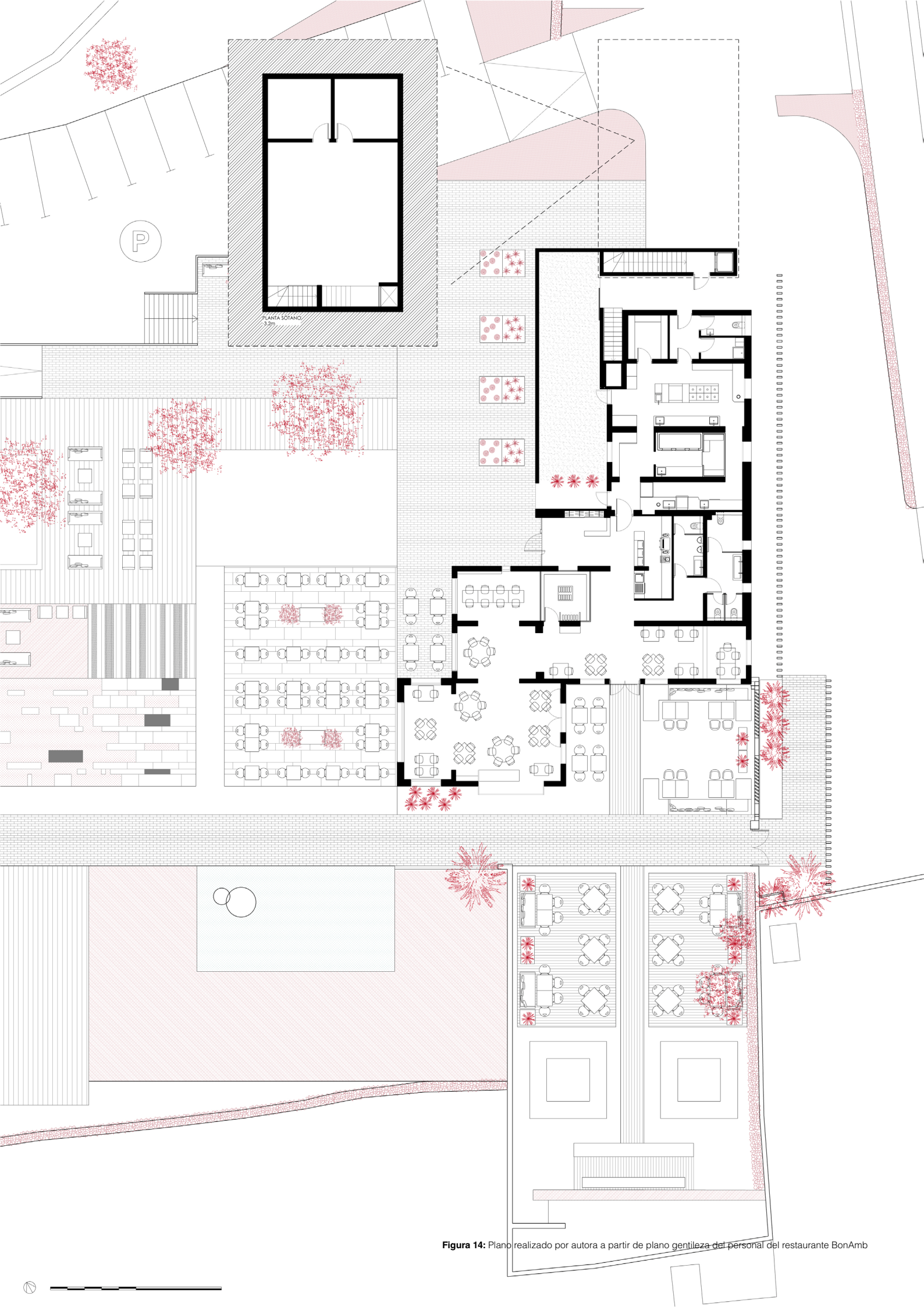


Figura 12: Ostras como aperitivo



Figura 13: "Mochi rojo"





## ESPACIO ARQUITECTÓNICO

El restaurante está ubicado en las afueras de la ciudad de Jávea, en un entorno rural. Es un inmueble antiguo que ha sido reformado en numerosas ocasiones. La que se ha plasmado en este trabajo corresponde al proyecto del año 2010 realizada por el despacho de arquitectos "Janfri&Bandres".

El acceso al lugar se puede dar tanto peatonalmente como rodado, ya que el restaurante dispone de una gran parcela con un extenso jardín.

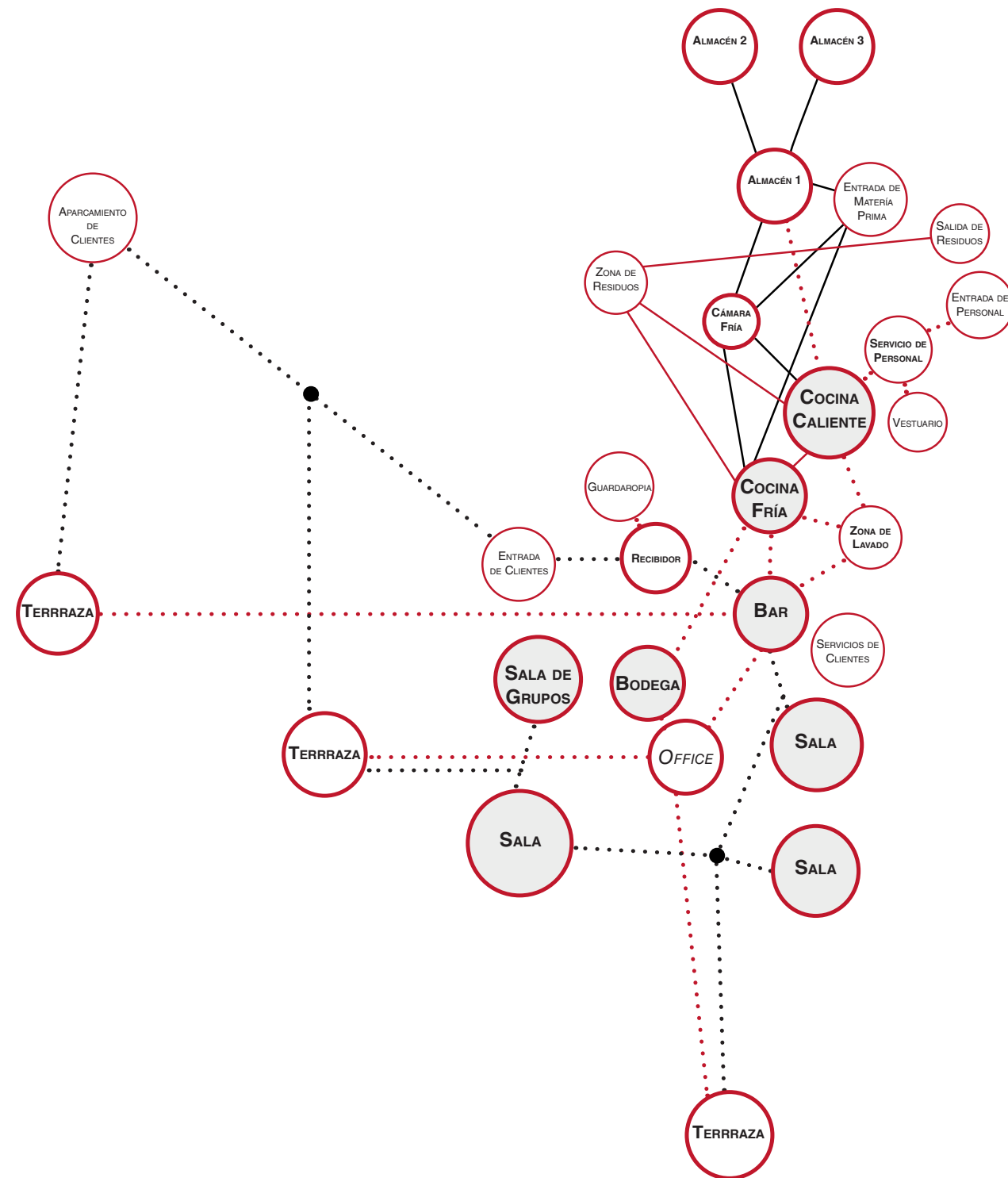
En la reforma presentada se proyectan numerosas zonas dedicadas al cliente. Con la sofisticación de la gastronomía, se decide aumentar el espacio de cocina y reducir el número de mesas para los comensales, así se busca dar un servicio más personalizado. Esto conlleva, también la incorporación de zonas de office y a la redistribución de la sala. Según se explican los responsables, varía dependiendo de las reservas de cada día, buscando el confort del cliente en todo momento<sup>88</sup>.

Tanto en el espacio de la cocina como en el de la sala, nos encontramos con espacios diáfanos que permiten una mejor circulación del personal. Los espacios de las salas son amplios y disponen de grandes aperturas que crean una conexión visual con el jardín.

La cocina diferenciada entre la zona fría y la caliente, dispone de un economato amplio ubicado en un sótano adyacente a ella, zona de lavado y una pequeña zona para el personal. Además, el restaurante dispone de una zona de bar, prevista para la espera de los clientes antes de entrar a la sala y comenzar con la degustación.

Figura 14: Plano realizado por autora a partir de plano gentileza del personal del restaurante BonAmb

88 *BonAmb*. <https://bonamb.com/protocolo-de-bienvenida-bonamb/>



- Circulación de materias primas
- Circulación de evacuación de residuos
- ..... Circulación de personal de servicio
- ..... Circulación de clientes

Figura 15: Esquema de realización propio.

## RELACIÓN DE ESPACIOS

La distinción entre recorridos y circulaciones está muy bien diferenciada entre los clientes y el personal, ya que no se sufre prácticamente interferencias entre ambos.

Se disponen diferentes salas para los comensales, todas ellas conectadas entre sí, y a las que se accede desde el recibidor.

El espacio de la cocina se conforma por áreas de lavado, cocina fría, cocina caliente, cámaras frigoríficas, zona de residuos, servicios para el personal, vestuarios y tres almacenes.

Como nexo de unión entre espacio de cocina y de sala, está el área del bar ubicado en la entrada del local, junto con la guardarropía y la bodega.

En la tabla adjunta vemos que la mayor parte de la superficie es aquella correspondiente al uso de los clientes. El economato o las áreas de almacenamientos son los segundos en ocupación de superficie, seguidos por la zona de fabricación. El resto de las zonas tienen un bajo porcentaje de ocupación.

1.	Nº de Comidas	1. Economato	2. Fabricación	3. Limpieza	4. Administración	5. Personal	6. Clientes	Total
Sup. m <sup>2</sup>	60	115,4	40,3	15,2	5,8	11,25	213,6	401,55 m <sup>2</sup>
%		28,74	10,04	3,79	1,44	2,8	53,19	100 %

Figura 16: Tabla de realización propia.



## MATERIALIDAD

Existe una gran diversidad de materiales en esta obra, fruto, probablemente de las numerosas reformas que ha sufrido.

Las fachadas están compuestas por muros de mampostería de piedra natural y grandes aperturas de carpinterías de vidrio, y techos de teja en aquellas piezas que notablemente son preexistentes. Sin embargo, rápidamente se distingue las ampliaciones realizadas, ya que los revestimientos de estas están compuestos aplacados metálicos de color blanco y grandes vidrieras sin marcos de carpintería.

Una vez dentro, en el espacio de la sala los techos están conformados por vigas de madera vistas y un enlucido de color beige claro, que también desciende por las paredes. El pavimento es compuesto por tarima de madera de roble y un suelo radiante. El mobiliario empleado es de mezcla artesanal con industrial, es decir, en el caso de las mesas se componen de tableros de madera maciza con forma irregular y soportes metálicos.

El pavimento se distingue de color en espacio de cocina, donde será de más claro y de un entramado sencillo compuesto por baldosas de gres porcelánico antideslizante. Las superficies de trabajo son de acero inoxidable, y las paredes son alicatadas con azulejos de color blanco.



Figura 17: Vista de fachada sur



Figura 18: Entrada al restaurante

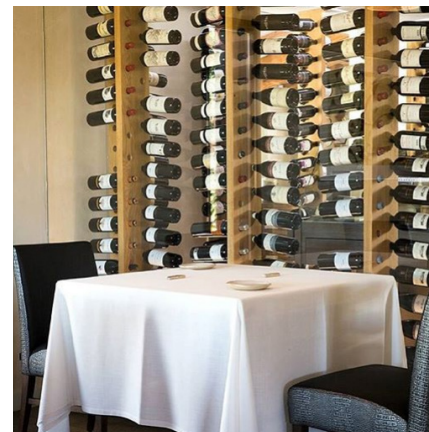


Figura 19: Bodega

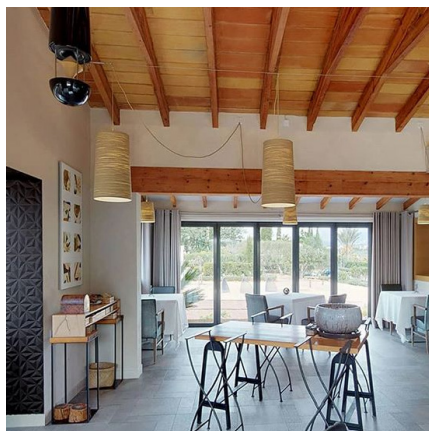


Figura 19: Sala de comensales



Figura 20: Office



Figura 21: Cocina caliente



# La Finca

Susi Díaz



Figura 21: La sala de banquetes

Dirección: Partida de Parleta 1-7, 03295, Elche [Alicante]  
 Generación arquitectónica: Restauración de inmueble antiguo  
 Situación: Interior  
 Entorno: Rural  
 Chef: Susi Díaz  
 Cocina: Creativa

## GASTRONOMÍA

El restaurante *La Finca* ubicado en Elche, está dirigido por la chef Susi Díaz, que pese a ser autodidacta, ha conseguido un gran prestigio dentro del mundo gastronómico. A lo largo de muchos años ha colaborado en programas de radio y de televisión, algunos destacados como el talent show *"Top Chef"*. Se deben destacar también sus labores sociales con diversas fundaciones, siendo una de ellas *ACNUR* y la *Fundación Quiero Trabajar* (fundación que ayuda a mujeres en riesgo de exclusión social). Para la chef el trabajo en equipo es fundamental, y esto se traduce en su cocina.

La Finca nos ofrece un mercado muy amplio y una cocina muy cuidada. Se basa en materia prima fresca y de kilómetro 0.

La carta se compone de pescados y mariscos autóctonos, acompañados por los productos característicos del restaurante: cítricos, hierbas aromáticas y flores cultivadas en

un jardín propio<sup>89</sup>. Los platos buscan una composición con volúmenes ligeros y coloridos, que capten visualmente al comensal.

La cocina se caracteriza por la creatividad y la innovación, a la hora de combinar sabores tradicionales con las nuevas técnicas internacionales. Este planteamiento es lo que lleva al restaurante a obtener los galardones de dos soles Repsol y una estrella Michelin en el año 2006, y seguir manteniéndolos.

89

La Finca: <https://www.lafinca.es/es>

Figura 22: La chef Susi Díaz



Figura 23: Anillos de calamar con lechuga a la brasa



Figura 24: Arroz con coliflor



Figura 25: Flor de azafrán

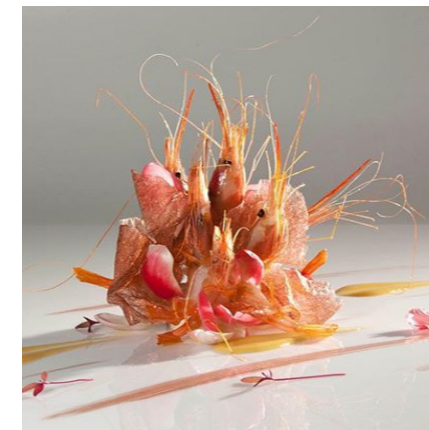


Figura 26: Gambas en flor



Figura 27: Pez limón con guacamole y sopa de pimienta



## ESPACIO ARQUITECTÓNICO

Tal y como el propio nombre del restaurante indica, se trata de una finca rústica en las afueras de la ciudad de Elche. La parcela está rodeada de campos de cítricos, dotando así al espacio de más privacidad.

El acceso inevitablemente es rodado, por ello el restaurante dispone de zona de aparcamiento, tanto para el personal, como para la clientela. El primer acceso visible es el correspondiente al personal y la materia prima. A los comensales se les invita a atravesar el jardín, para llegar al acceso principal.

Dada su magnitud, el establecimiento ofrece servicio de eventos privados, que pueden transcurrir tanto en la sala de banquetes como en el jardín adyacente a la edificación.

No obstante, habitualmente el servicio se ofrece en las salas a las que se accede desde el recibidor. El espacio culinario conecta ambas zonas, dando respuesta a los dos tipos de servicio. Este tiene una gran parte de economato, pero además, dispone de un espacio culinario diáfano que facilita el movimiento del personal.

Como parte anexa a la cocina, nos encontramos numerosos almacenes, cámaras frigoríficas, lavandería, zona de administración, de guardado de vajilla, servicios para el personal, etc.

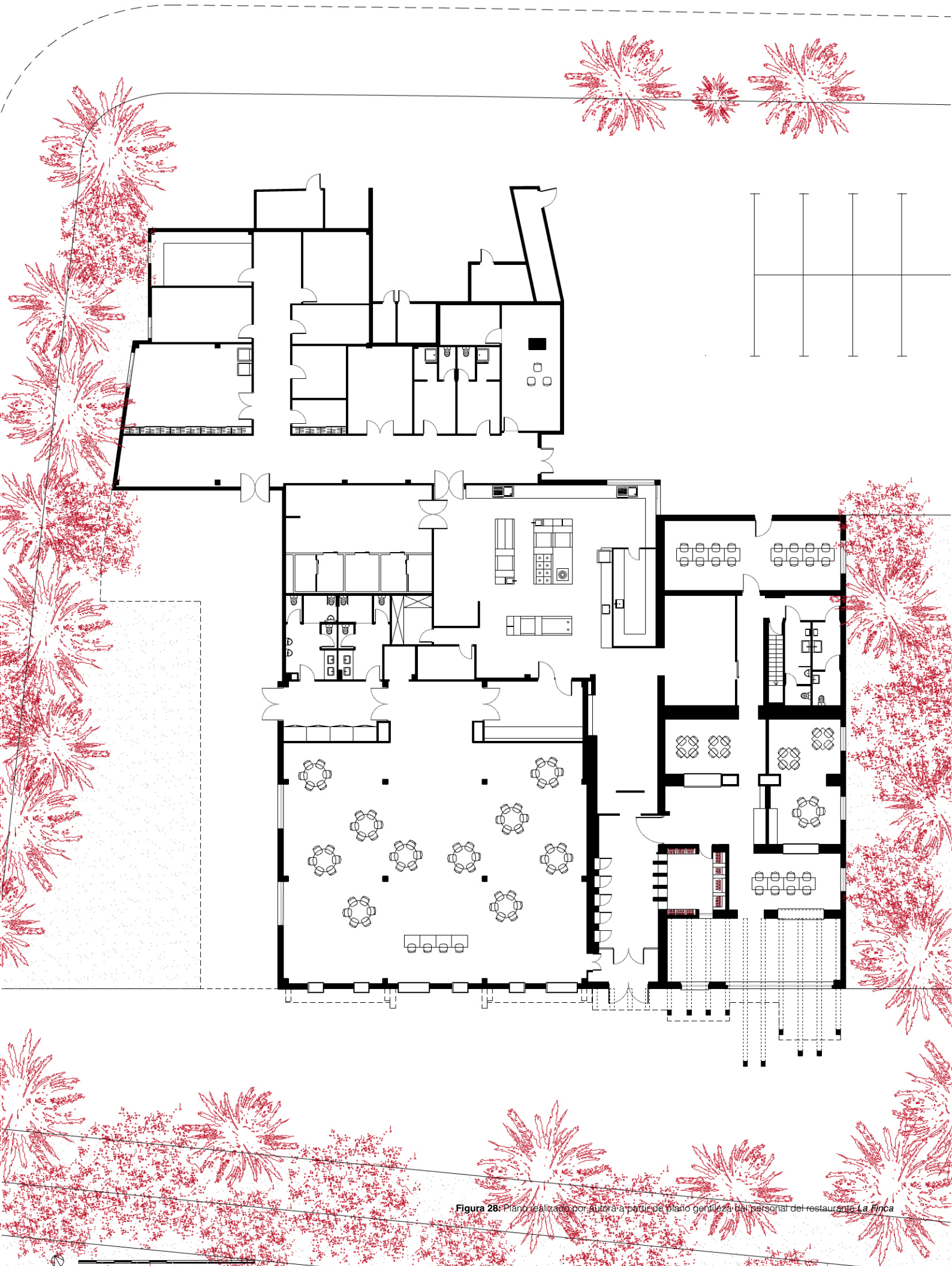
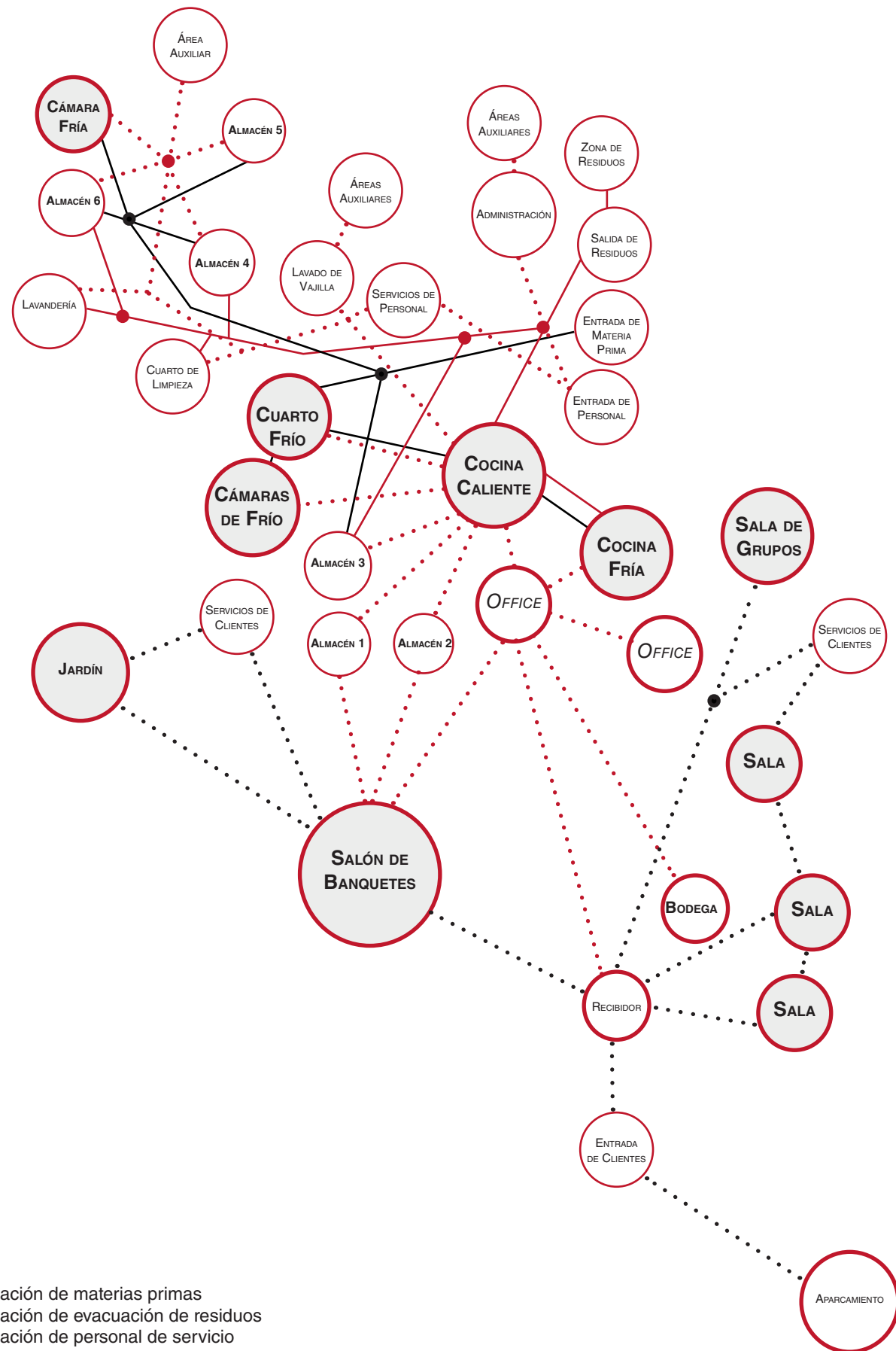


Figura 28: Plano realizado por autora a partir de plano gentileza del personal del restaurante La Finca

## RELACIÓN DE ESPACIOS



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 ..... Circulación de personal de servicio  
 ..... Circulación de clientes

Figura 29: Esquema de realizado por autora

Este caso presenta un programa un tanto diferente, ya que dispone de un salón de banquetes de amplia superficie, lo que conlleva la necesidad de numerosas áreas auxiliares. No solo para almacenar los diferentes tipos de decorados y disposiciones del salón, sino que también por disponer de más comensales, el espacio de la cocina se debe ampliar.

Los accesos son distintos para los comensales y el personal, de manera que no hay interferencias entre circulaciones servidoras y servidas. Toda la parte correspondiente a la preparación queda oculta a la vista del comensal. La compartimentación de las salas conlleva un mayor recorrido de los clientes, pero esa distancia proporciona más privacidad.

Los recorridos de las materias primas y residuos son complejos, ya que existen numerosas estancias donde se distribuyen.

Analizando los porcentajes correspondientes a cada zona, se observa que el área de economato y la de fabricación son muy parejos. El denominado espacio de cocina que engloba tanto el economato, la fabricación, limpieza, administración y personal, supone poco menos de la mitad del restaurante respecto al espacio de sala.

2.	Nº de Comidas	1. Economato	2. Fabricación	3. Limpieza	4. Administración	5. Personal	6. Clientes	Total
Sup. m <sup>2</sup>	150	207,4	172,3	44,13	34,5	25,3	554	1.037,63 m <sup>2</sup>
%		19,99	16,61	4,25	3,32	2,44	53,39	100%

Figura 30: Tabla de realizado por autora



## MATERIALIDAD

Este restaurante está concebido como espacio rural, y como tal sus materiales son más tradicionales. En el exterior nos encontramos con fachadas enfoscadas y pitadas en un tono anaranjado, a excepción de una de ellas, que está recubierta prácticamente en su totalidad por vegetación. La estructura está resuelta con madera maciza y se puede ver en el exterior en algunas zonas. La terraza, ubicada al lado del jardín está cubierta por una superficie de bambú, formando un porche a dos aguas.

El resto de la finca se cubre con techos resueltos con tejas cerámicas. En el interior del espacio destinado a la sala, hay dos tipos de revestimientos verticales: pintura de color beige claro y de piedra natural. El pavimento común a todas las salas es de color de gris oscuro con un aparejo sencillo.

Y por último, la cocina está pavimentada con material cerámico de color claro, las zonas de cocinado disponen de superficies horizontales de acero inoxidable, mientras que para el emplatado se ha dispuesto granito oscuro. Todos los planos verticales del espacio culinario están alicatados con pequeños azulejos de color verde claro.



Figura 31: Sala de comensales



Figura 32: Zona de terraza



Figura 33: Salón de banquetes



Figura 34: Sala de grupos.

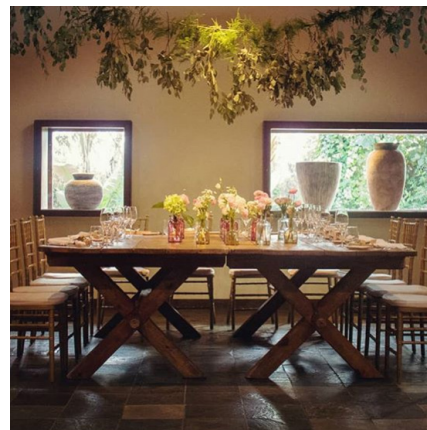


Figura 35: Sala privada.



Figura 36: Cocina caliente



# Ricard Camarena

Ricard Camarena



Dirección: Av. de Burjassot 54, 46009, Valencia [Valencia]

Generación arquitectónica: Restauración de inmueble con valor histórico.

Ubicación: Costa

Entorno: Urbano

Chef: Ricard Camarena

Cocina: Moderna

## GASTRONOMÍA

“ Sabor, respeto absoluto por el producto, cocina creativa sin estridencias, compromiso con la tradición salpicado con influencias cosmopolitas, mediterraneidad y temporalidad, así se define la propuesta gastronómica del Ricard Camarena Restaurant .

Ricard Camarena ofrece una cocina muy personal, sencilla en apariencia pero complicada en su elaboración. El chef muestra su alma culinaria y desarrolla su creatividad sin elementos superfluos que puedan empañar lo que quiere transmitir.

Ricard Camarena es un cocinero inquieto. Cuando decidió vivir entre fogones, una de las pocas cosas innegociables en su cocina sería el sabor. Ricard Camarena tenía muy

claras algunas cosas: por una parte respeto absoluto por el producto de temporada y por otra que sus clientes estuvieran como en casa.

Esta receta de sabor, producto y buen servicio le ha servido para lograr tres veces la Estrella Michelin (‘Arrop’, ‘Arrop Valencia’ y ‘Ricard Camarena Restaurant’) y revalidar los tres Soles Repsol para su actual restaurante gastronómico. En 2018 la Guía Michelin le dio la segunda estrella y fue reconocido como Premio Nacional de Gastronomía como “mejor jefe de cocina” por la Real Academia de Gastronomía.<sup>90</sup>

<sup>90</sup> Ricard Camarena. <https://www.ricardcamarenarestaurant.com/>



Figura 38: El chef Ricard Camarena



Figura 39: Minicalabacines con flor



Figura 40: Alcachofas ecológicas, anguila ahumada y holandesa de anguila.

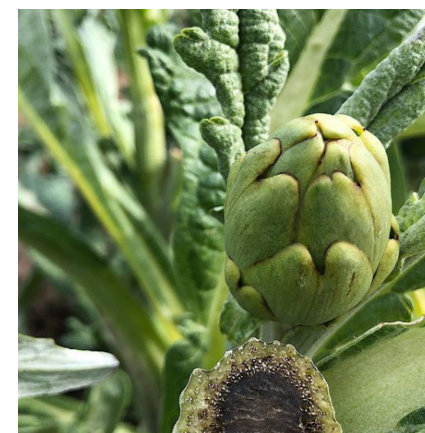


Figura 41: Producto de proximidad, alcachofa



Figura 42: Berenjena asada, ventresca de atún rojo y salsa de hierbas de costa.



Figura 43: Cerezas glaseadas, almendra amarga y mousse de galleta



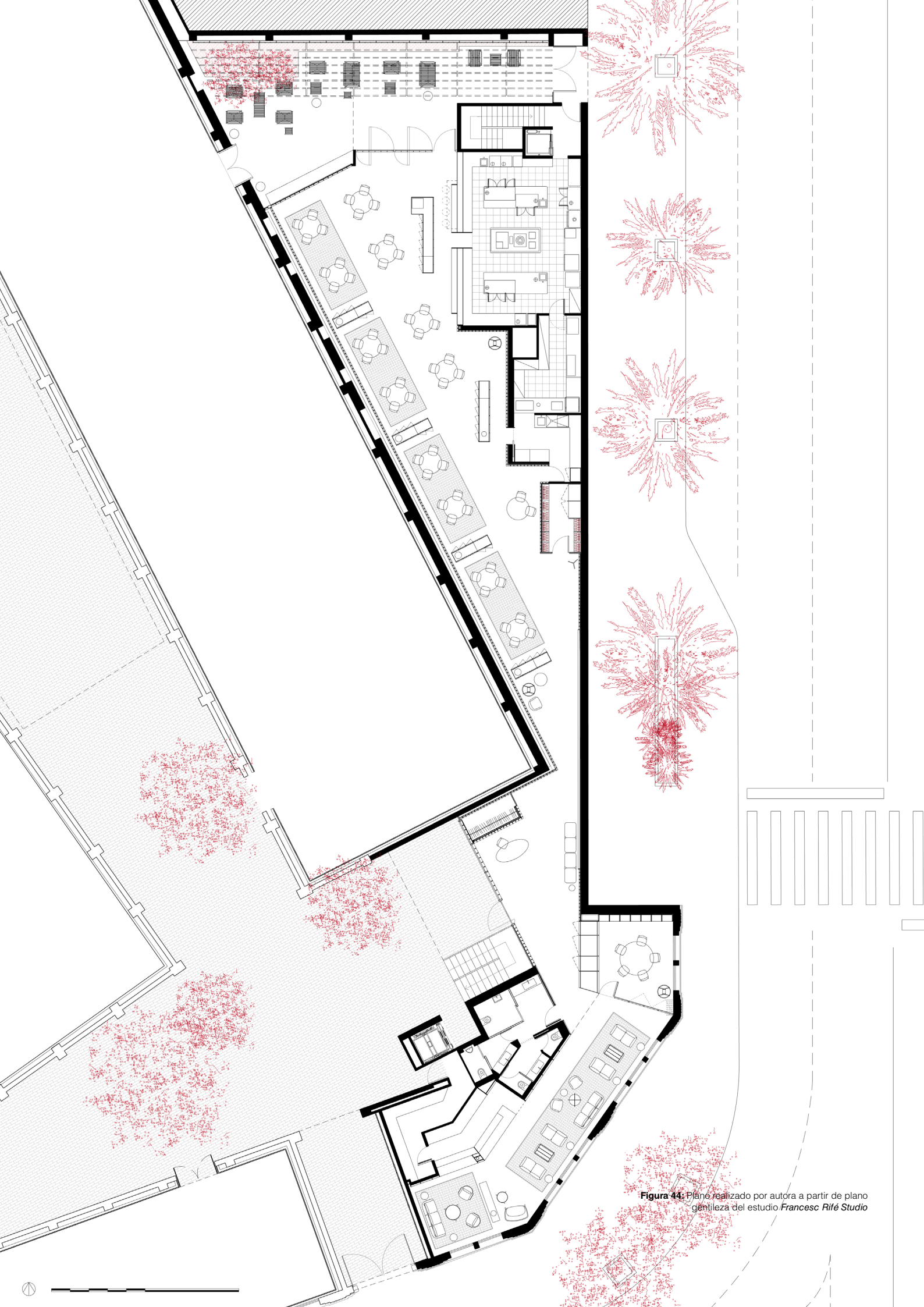


Figura 44: Plano realizado por autora a partir de plano  
gentileza del estudio *Francesc Rifé Studio*

## ESPACIO ARQUITECTÓNICO

Este restaurante forma parte del conjunto de la antigua fábrica industrial Bombas Gens en Valencia, ahora reconvertida en centro de arte por la *Fundación Per Amor a L'Art*.

El proyecto correspondiente al restaurante se encarga al estudio barcelonés *Francesc Rifé Studio*. No es la primera vez que el chef Ricard Camarena colabora con el diseñador Francesc Rifé, ya que son numerosos los proyectos que desempeñan juntos. Lo cual se traduce en una comprensión clara de la filosofía del chef.

Tal y como explica el diseñador:

*"Paradójicamente una antigua zona residual se convierte en el nuevo restaurante, donde la forma es absolutamente esencial. Dividido en dos territorios principales, el comedor ocupa una superficie triangular proporcionando una valiosa perspectiva de uno de los muros de la fábrica, mientras que el bar se aloja bajo una de las cinco naves rehabilitadas.*

*En el primero, en busca de una integración significativa de forma, color y textura, se diseña una segunda piel que recorre todo el espacio integrando los diferentes planos de la sala. (...)*

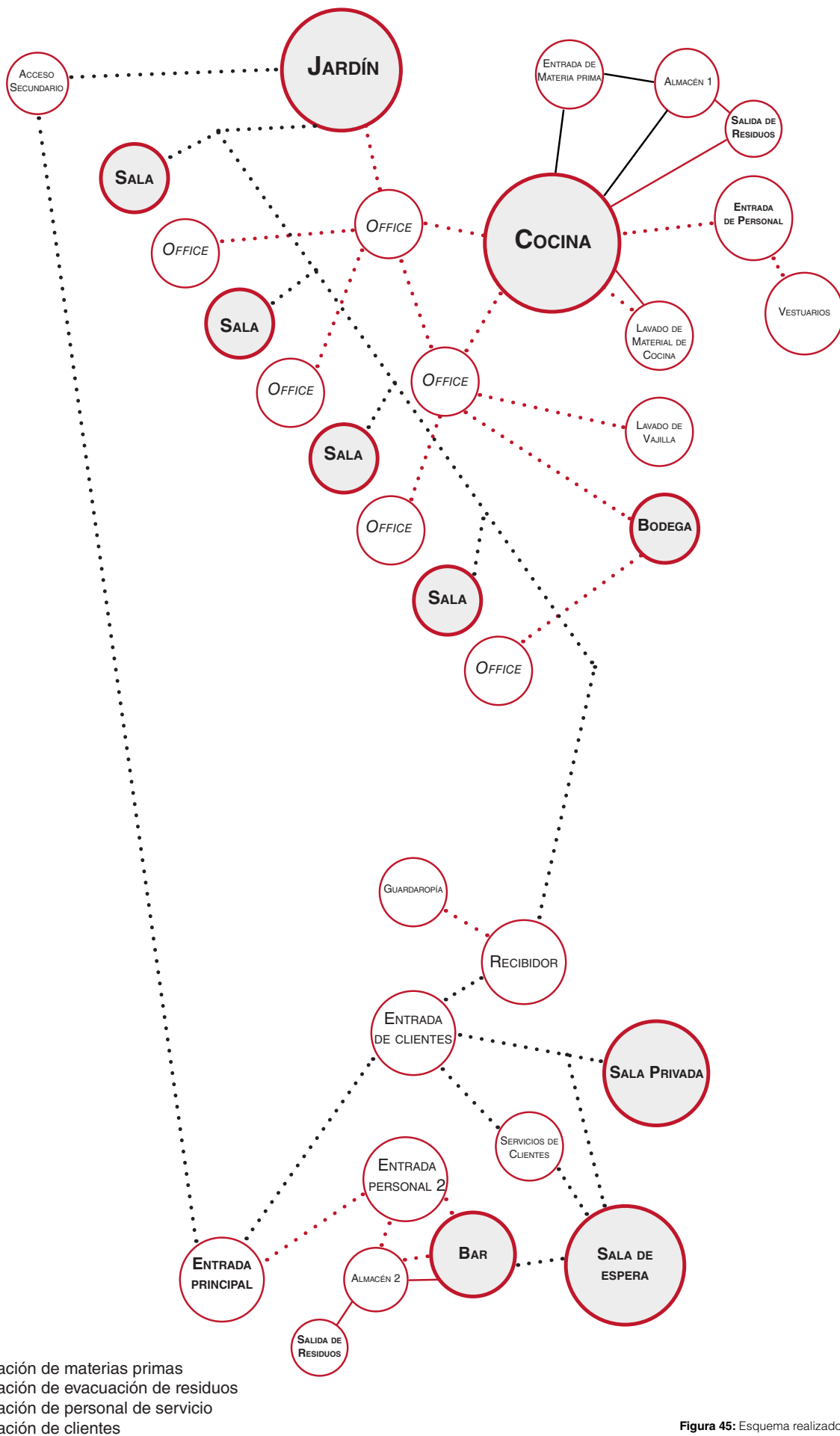
*La entrada, como espacio de transición, acoge una composición de 10 cuadros que convierte lo que podría ser un paso estrecho al restaurante en un protagonista clave que, además de situarnos en el entorno artístico, nos acompaña en nuestro viaje culinario. Una vez sobrepasado este punto se descubre la magnitud de la sala en la que el local se amplía a medida que avanzamos entre las mesas, hasta*

*llegar a una terraza que inunda de luz natural el espacio. (...)*

*El bar es una estructura rehabilitada con una altura en su punto máximo de hasta 8 metros. En esta zona, utilizada como espacio de espera, aperitivo e incluso como reservado para unos 25 comensales, (...).*

*El diseño del restaurante está en equilibrio con la propuesta gastronómica de Ricard Camarena: una cocina pura, que visualmente parece poco complicada pero que transmite infinidad de sensaciones. Un espacio fácil de leer que esconde muchas sorpresas. <sup>91</sup>*

<sup>91</sup> Francesc Rifé Studio. "Restaurante Ricard Camarena / Francesc Rifé Studio". *ArchDaily*, 28 de agosto de 2017. <https://www.archdaily.com/878444/ricard-camarena-restaurant-francesc-rife-studio>



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 ..... Circulación de personal de servicio  
 ..... Circulación de clientes

Figura 45: Esquema realizado por autora

## RELACIÓN DE ESPACIOS

En este proyecto podemos observar tres zonas claves, que son:

- La zona del bar.
- La sala.
- La cocina.

Todos ellos están articulados por el recibidor y la entrada destinada a los clientes.

El espacio de fabricación está conectado con la sala a través de una apertura prolongada que proporciona al comensal un espectáculo visual desde la sala.

Quedan ocultas, al comensal, las partes de lavado y conservación de producto.

Los accesos son numerosos. Empezando desde el sur hacia el norte, nos encontramos una primera entrada al conjunto arquitectónico de la antigua fábrica de Bombas Gens. Girando hacia la derecha tenemos dos accesos, el del personal a la zona del bar, y el de los cliente, que será el denominado como "acceso principal". Sin embargo, si en vez de girar hacia dichos accesos continuamos recto, se puede llegar desde un pasaje más escondido al jardín del restaurante.

El acceso norte, destinado al personal y a la materia prima, se produce desde la Calle de Reus. Éste nos conduce directamente a la cocina y al sótano, destinado al personal y almacenamiento de producto.

El espacio de la sala se divide con varias piezas adicionales con la función de *office*, evitando así los largos recorridos y cruces de los camareros al atender las mesas. La relación visual de la sala con la terraza es clave para la luz natural que ilumina la sala.

3.	Nº de Comidas	1. Economato	2. Fabricación	3. Limpieza	4. Administración	5. Personal	6. Clientes	Total
Sup. m <sup>2</sup>	50	81,4	65,3	26,86	3,4	10	314,9	501,86 m <sup>2</sup>
%		16,22	13,01	5,35	0,68	1,99	62,75	100%

Figura 46: Tabla realizado por autora



## MATERIALIDAD

Como diseñador de interiores, Francesc Rifé tiene un amplio dominio sobre los materiales a utilizar y la intención que se quiere transmitir con ellos. Tal y como explica en la memoria del proyecto:

*“En el primero, en busca de una integración significativa de forma, color y textura, se diseña una segunda piel que recorre todo el espacio integrando los diferentes planos de la sala. Una envoltura expresada en madera de nogal americano que contrasta con el color beige del ladrillo. A esta yuxtaposición de texturas se incorpora el pavimento de hormigón para suavizar visualmente el proyecto al mismo tiempo que recuerda al pasado industrial del local. (...)”*

*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 queremos destacar, ya sea la cocina vista o el propio ladrillo visto. Además, cumple con el atributo de fonoabsorbente, y dependiendo del punto de vista crea una ilusión óptica totalmente opaca. (...)”*

*El techo, de madera de nogal, es registrable e incluye una iluminación creada específicamente para el proyecto. Se trata una iluminación óptica escondida en el techo que permite iluminar mesas de 110 y 160 cm de diámetro en función de las necesidades. Como apoyo a esta*

*iluminación técnica se disponen varias luminarias decorativas a lo largo de toda la sala. (...)”*

*El bar es una estructura rehabilitada con una altura en su punto máximo de hasta 8 metros.(...), se ha conservado también la pared de ladrillo así como los cerramientos de madera de melis.*

*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.”<sup>92</sup>*

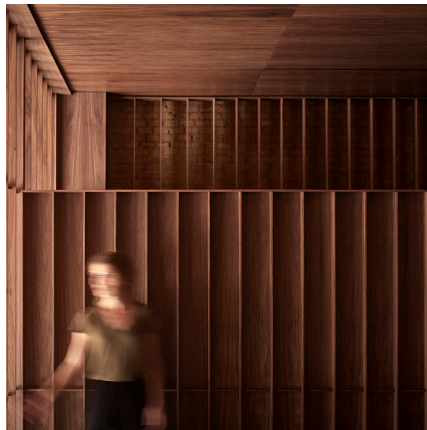


Figura 47: Entrada principal al restaurante.

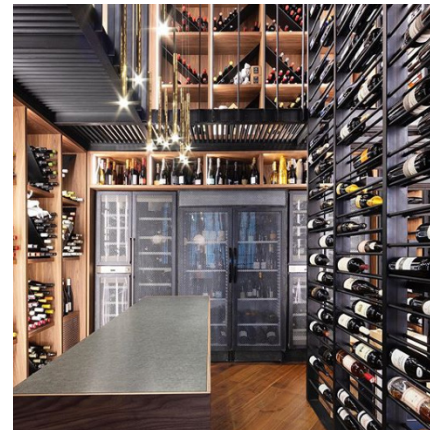


Figura 48: Bodega.



Figura 49: Bar - Sala de espera.



Figura 50: Cocina diáfana.

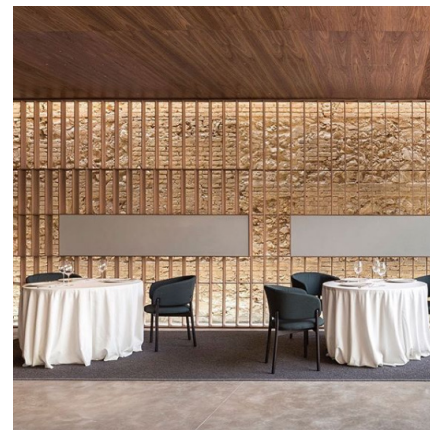


Figura 51: Sala principal.

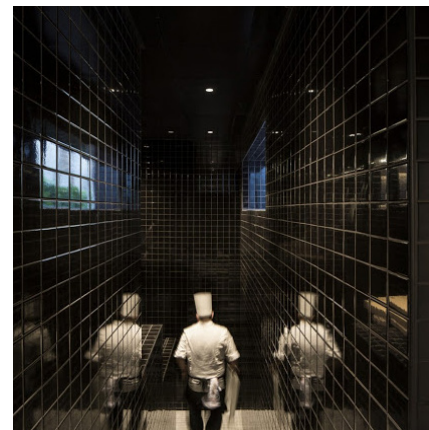


Figura 52: Acceso a zona del personal.

<sup>92</sup> Francesc Rifé Studio. "Restaurante Ricard Camarena / Francesc Rifé Studio". ArchDaily, 28 de agosto de 2017. <https://www.archdaily.com/878444/ricard-camarena-restaurant-francesc-rife-studio>



## Sucedede

Miguel Ángel Mayor



Figura 53. Sala del restaurante Sucede

**Dirección:** Calle Almirante 14, 46002, Valencia [Valencia]  
**Generación arquitectónica:** Restauración de inmueble con valor histórico.  
**Ubicación:** Costa  
**Entorno:** Urbano  
**Chef:** Miguel Ángel Mayor  
**Cocina:** Moderna

## GASTRONOMÍA

El cocinero Miguel Ángel Mayor introduce un nuevo concepto en la vanguardia gastronómica, busca transmitir con su comida, realizar un viaje desde la cocina romana y árabe hasta la del siglo XV. Todo ello influenciado evidentemente por la carga histórica del edificio en el que se ubica el restaurante *Sucedede*.

Las materias primas base que usa el restaurante son aquellas que corresponden a las épocas romanas y árabes, como son carnes ahumadas, mieles, elaboración de panes, especia- dos, etc.

Pero para conseguirlo no solo acude a co- cineros, sino que también a historiadores y hasta ceramistas, logrando así un equipo multidisciplinar que trabaja conjuntamente, investigando técnicas, tradiciones y materias primas pertenecientes a épocas pasadas, que conecten con el espacio de su degusta- ción. Todas estas técnicas son llevadas a la actualidad con el mayor rigor; los más repre- sentativos son los ahumados, las salazones y los encurtidos.



Figura 54: El chef Miguel Ángel Mayor



Figura 55: Sardina frita en manitol y chalota encurtida



Figura 56: Escorpora, garbanzos, legumbres históricas que han caído en el olvido.



Figura 57: Macaron de higos y foie.



Figura 58: Platos de menú degustación.



Figura 59: Guiso de perdiz con remolacha, alubia y cebolla encurtida.



## ESPACIO ARQUITECTÓNICO

El restaurante se ubica en el barrio del Carmen de Valencia, una zona con una gran carga histórica, que forma parte del casco antiguo valenciano. En esta zona urbana, No es de extrañar que se puedan encontrar restos de épocas romanas o árabes.

El local fue diseñado en primera estancia por el estudio de Francesc Rifé para otro cliente, pero con la llegada del chef Miguel Ángel Mayor y su nueva propuesta gastronómica, se debe plantear un concepto diferente de diseño.

Tal y como se explica el diseñador:

*“ Con la nueva imagen y organización, los comensales se convierten en actores activos en un escenario que rastrea la historia de la ciudad. La zona de acceso y de transición da la bienvenida a los visitantes a través de una composición de mobiliario de líneas amables y ergonómicas. A continuación un comedor acoge el primer acto del menú, enfrentando las mesas a una barra de trabajo para el chef, que hace las veces de mueble de recepción. Con una cubierta acristalada sobre una secuencia de lamas de roble teñido negro se da paso a la entrada cenital de luz natural. La distribución en dos niveles de estos primeros ambientes la marcan los restos de la antigua muralla árabe de Valencia que en el siglo XII delimitaba el perímetro de la ciudad. Los cimientos de su cara exterior y una de sus torres de vigilancia ahora encuadran una de las salas, disponible también para pequeños eventos y reuniones.*

*El acceso al comedor principal se hace por un distribuidor longitudinal que deja ver la bodega gracias al uso del cristal fumé gris traslúcido. Un arco gótico, precedido de una gran presencia de lámparas Half de Milan Iluminación, preside la sala provista de estratégicas aberturas verticales y claraboyas que dotan a este semisotano de luz natural durante todo el día. En busca de una buena calidad acústica y una sensación espacial amplia, se distribuyen perimetralmente las mesas dejando en el centro un punto de apoyo para que el chef actúe frente a los comensales en el segundo acto del proceso gastronómico. En el mismo sentido, se provoca la interacción de la sala con la cocina a través de una abertura de vidrio longitudinal, que permite intuir la vida en el “backstage”. Una iluminación puntual totalmente integrada proporciona luz a las mesas en función de las necesidades; mientras que sin dejar de lado el gran muro histórico que atraviesa el local se proyecta luz cenital indirecta sobre él.”<sup>93</sup>*



Figura 60: Plano realizado por autora a partir de plano gentileza del estudio Francesc Rifé Studio

93 Francesc Rifé Studio, "Restaurante Sucede" Archello. 2019. <https://archello.com/project/sucede-restaurant>



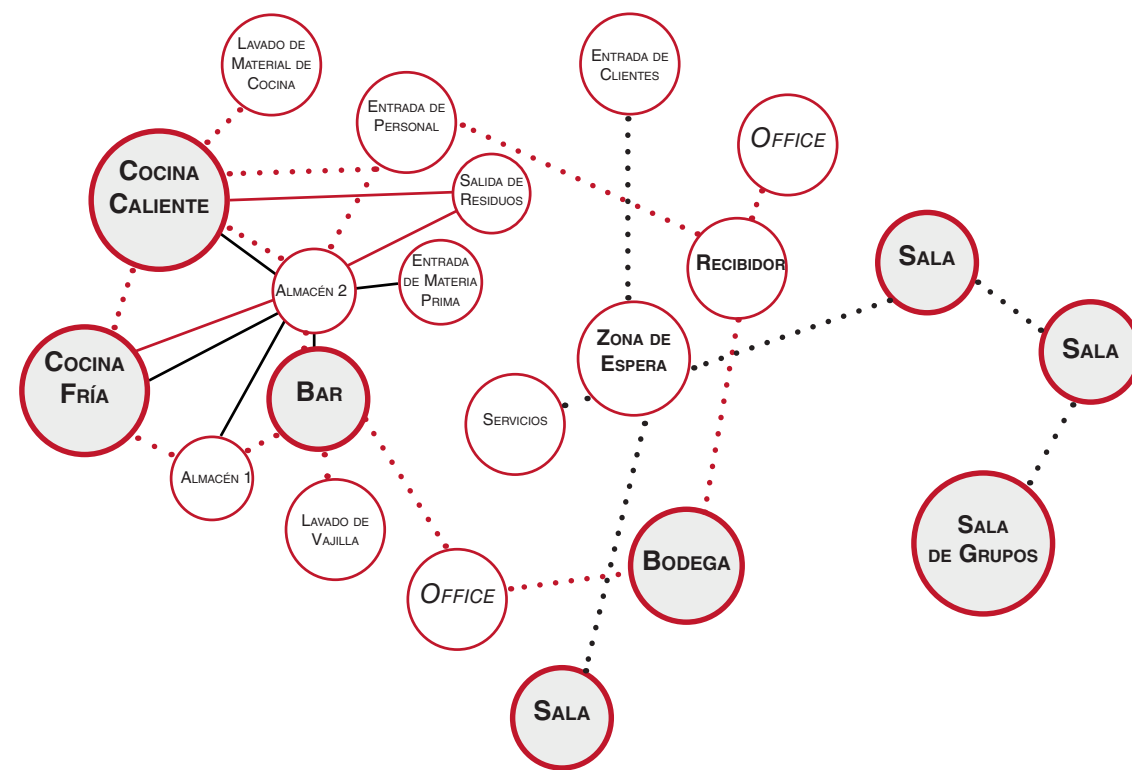
## RELACIÓN DE ESPACIOS

Al encontrarse el proyecto semienterrado la comunicación con el exterior se produce de dos maneras. A través del ascensor que se encuentra en el interior del Caro Hotel, dispuesto en las plantas superiores al restaurante y que utiliza el personal. Para los clientes del restaurante se dispone mediante una entrada lateral, que baja a nivel de sótano por unas escaleras. El acceso del comensal desemboca en una sala de espera conectada con la guardarropía y los servicios.

En este local, El espacio de sala está claramente diferenciado del espacio culinario. Quedando este ultimo oculto en la parte norte del establecimiento, de esta manera no se cruzan las circulaciones de los comensales con el personal de servicio en ningún momento.

Se diferencian varios sectores en la sala, los cuales disponen de muebles dispuestos como office para facilitar un buen servicio al personal de sala. Los espacios están separados entre sí, por los restos de murallas romanas existentes en dentro del local.

El espacio culinario dispone de una zona de bar que articula con la sala, cocina fría, cocina caliente y zona de lavado. La bodega, correspondiente al economato, tiene relación directa con las salas.



- Circulación de materias primas
- Circulación de evacuación de residuos
- ..... Circulación de personal de servicio
- ..... Circulación de clientes

Figura 61: Esquema realizado por autora

4.	Nº de Comidas	1. Economato	2. Fabricación	3. Limpieza	4. Administración	5. Personal	6. Clientes	Total
Sup. m <sup>2</sup>	60	20,37	86	18,7	5,1	3,3	303,4	436,87 m <sup>2</sup>
%		4,66	19,69	4,28	1,17	0,76	69,45	100 %

Figura 62: Tabla realizado por autora

## MATERIALIDAD

Los mayores protagonistas de este local son los restos de muralla árabe, por ello están tratados con sumo cuidado y dejados a la vista para el deleite del observador.

Tal y como indica el diseñador, la bodega se deja ver gracias al uso de cristal fumé gris translucido<sup>94</sup>. Los revestimientos se resuelven en el espacio de la sala, con una tonalidad monocroma verde tanto en paredes como en techos. Sobre las paredes hay colgadas se complementan con piezas cerámicas valencianas de los siglos XVI, XVII y XVIII. Se ha intentado otorgar calidez a este espacio mediante la colocación de la moqueta.

Una vez adentrados en el espacio culinario, nos encontramos con superficies de trabajo de acero inoxidable, pavimento de hormigón pulido de tono oscuro, y paredes revestidas de piezas cerámicas de gran tamaño de la misma tonalidad que el suelo.



Figura 63: Sala de grupos grandes



Figura 64: Recibidor

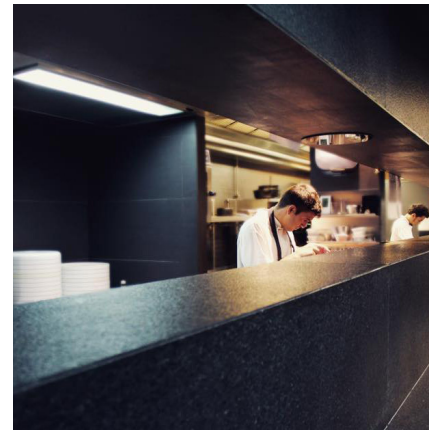


Figura 65: Cocina

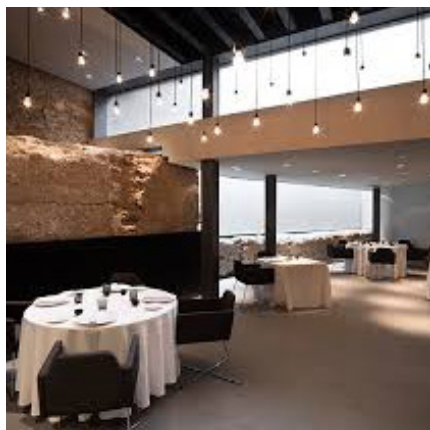


Figura 66: Sala doble altura



Figura 67: Sala

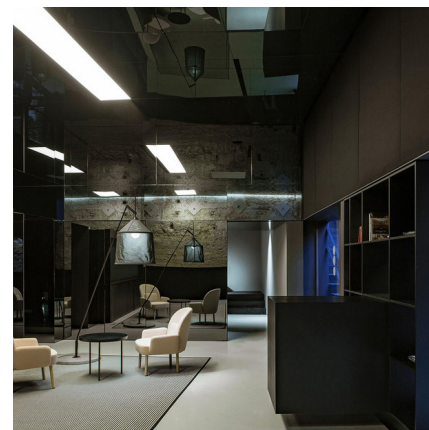


Figura 68: Zona de espera

<sup>94</sup> Francesc Rifé Studio, "Restaurante Sucede" Archello. 2019. <https://archello.com/project/sucede-restaurant>



# Tula

Borja Susilla y Clara Puig

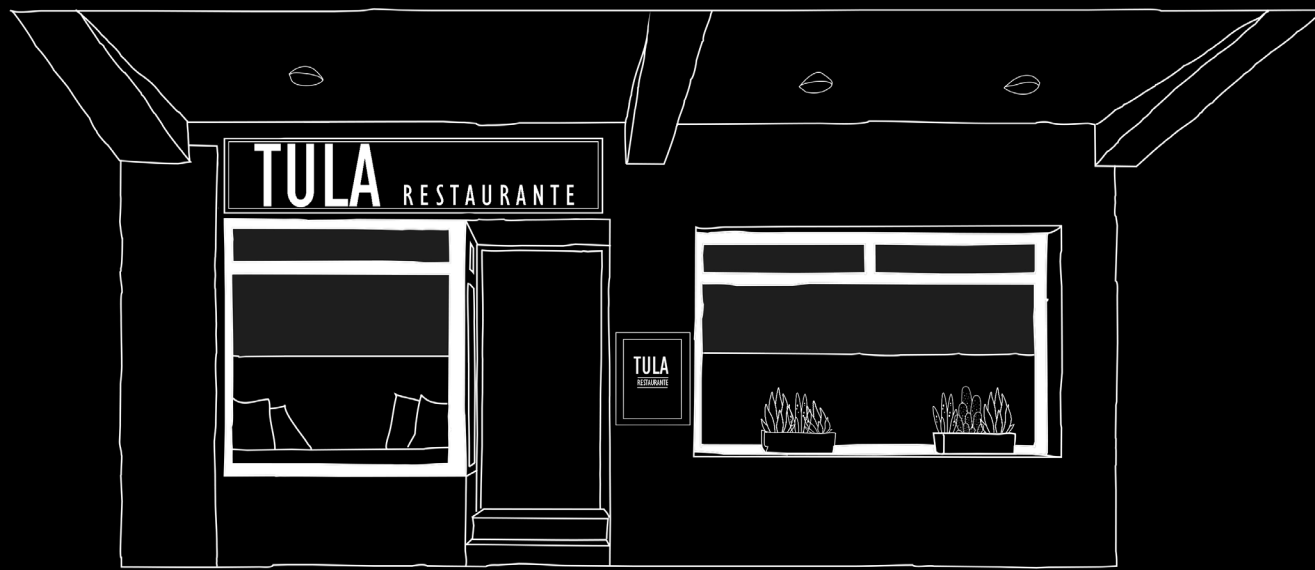


Figura 69: Ilustración de fachada principal

Dirección: Av. de la Llibertat 36-3 km, 03730, Jávea [Alicante]

Generación arquitectónica: Adaptación de bajo comercial.

Situación: Costa

Entorno: Urbano

Chef: Borja Susilla y Clara Puig

Cocina: Mediterránea

## GASTRONOMÍA

Este pequeño restaurante está dirigido por la pareja de cocineros, Borja Susilla y Clara Puig. Ambos se han formado en las cocinas del prestigioso chef Quique Dacosta, más tarde en Mar Torrent y por último ejercieron en las cocinas de Casa Gerardo.<sup>95</sup>

En su cocina buscan un concepto de producto local con una elaboración diferente a la empleada en la zona. El experto en gastronomía Pablo Márquez define su cocina como:

*“ Un establecimiento de comida casera contemporánea, inspirada por el entorno, enriquecida en matices o por ingredientes de otras regiones o países ”.*<sup>96</sup>

Al basarse su gastronomía en un concepto de producto local, la carta es cambiante según la temporada y se compone de un número reducido de platos. Pero se debe destacar

<sup>95</sup> Macarena Escrivá. "Tula, el restaurante del que todo hablan en Jávea" *El Español*, 25 de julio de 2018. [https://www.elspanol.com/cocinillas/restaurantes/20180725/tula-restaurante-hablan-javea/1001300929895\\_31.html](https://www.elspanol.com/cocinillas/restaurantes/20180725/tula-restaurante-hablan-javea/1001300929895_31.html)

<sup>96</sup> Macarena Escrivá. "Tula, el restaurante del que todo hablan en Jávea" *El Español*, 25 de julio de 2018. [https://www.elspanol.com/cocinillas/restaurantes/20180725/tula-restaurante-hablan-javea/1001300929895\\_31.html](https://www.elspanol.com/cocinillas/restaurantes/20180725/tula-restaurante-hablan-javea/1001300929895_31.html)

que es frecuente la elaboración de pescados y mariscos, al encontrarse tan cerca del mar y poder establecer una red de proveedores singulares.

Tanto es así, que el chef Borja Susilla, es actualmente asesor de la asociación *Amma* (Alimentos Marinos de la Marina Alta)<sup>97</sup>, que impulsa la elaboración y comercialización de embutidos marinos siguiendo el ejemplo del cocinero de máxima representación del producto marino, Ángel León.

El acompañamiento de los productos marinos suele depender de la temporada, siendo frecuente el uso de verduras y frutas en diferentes texturas, que sorprenden al comensal.

Actualmente, Clara se encarga del servicio de sala y de la elección de la carta de vinos, además de la atención al cliente. Ambos crean un equipo que dirige un restaurante con un toque familiar.

<sup>97</sup> Julia Pérez Lozano, "Restaurante Tula (Javea)", *Gastroactitud*, 25 de julio de 2019. <https://www.gastroactitud.com/restaurante/tula-javea/>



Figura 70: Clara Puig y Borja Susilla

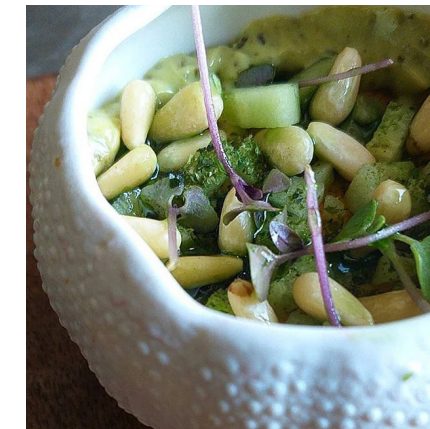


Figura 71: Erizo, alficöz, albahaca y piñones



Figura 72: Gnocchi, cigala y beurre blanc de las cabezas.



Figura 73: Salmonetes



Figura 74: Corva, guisantes y erizos.



Figura 75: Colmenillas

## ESPACIO ARQUITECTÓNICO

Se trata de un local de pequeñas dimensiones que ha sufrido diversos cambios desde su adquisición en el año 2017. La pareja de chefs ha ido adaptándolo poco a poco con el paso del tiempo.

El acceso se produce desde la Avenida de la Libertad, de forma gradual a través de unos escalones que salvan la diferencia de cota de la acera pública con el nivel del local.

Los sesenta metros cuadrados de este establecimiento se dividen en sala, zona de bar, una pequeña zona de almacenaje, servicios y la cocina. Si el tiempo lo permite, el restaurante, se amplía con una zona de terraza en la acera.

La fachada contiene dos ventanales de grandes dimensiones que proporcionan luz natural a todo el local. El restaurante tiene un aire acogedor que invita a sentirse como en casa.

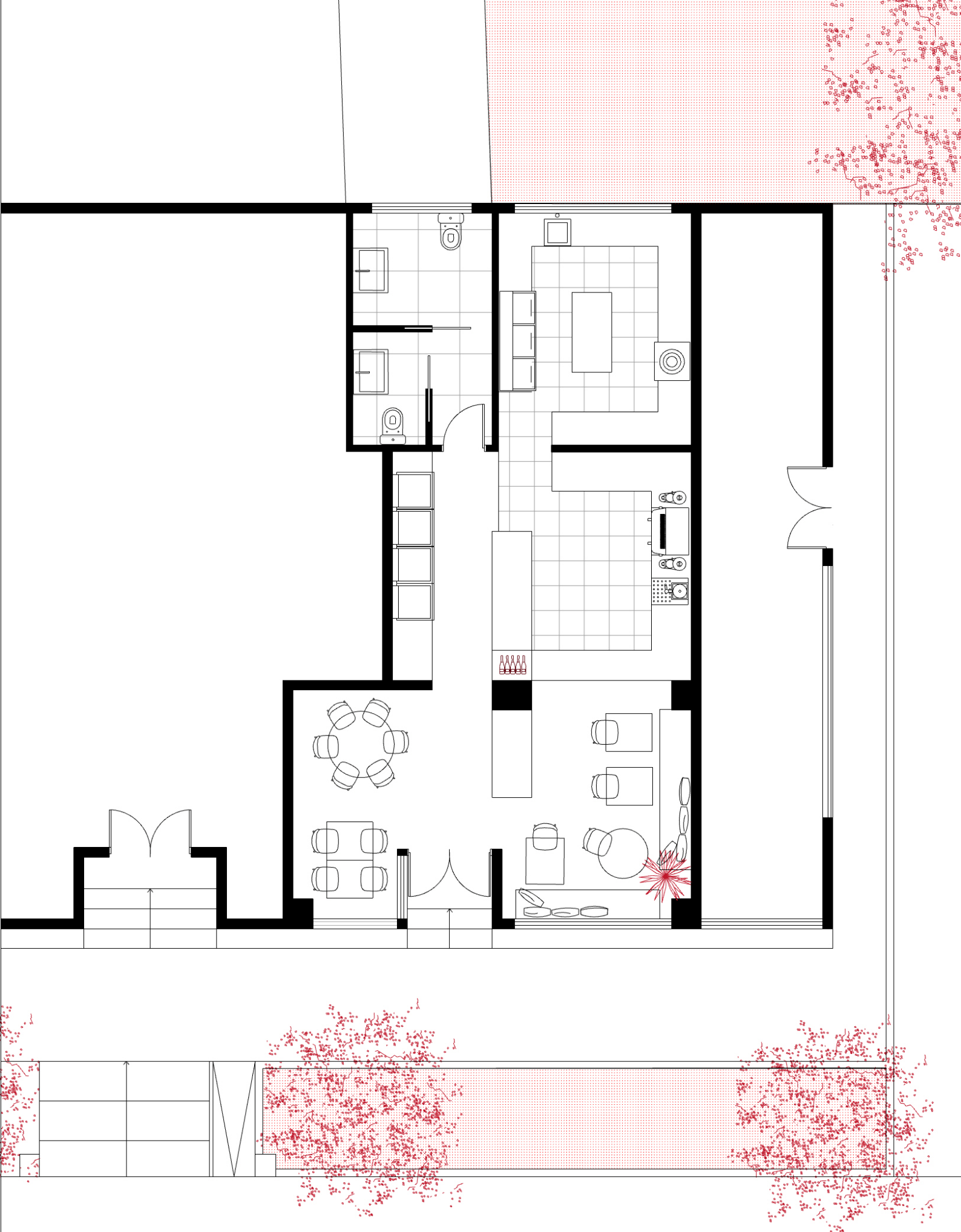


Figura 76: Plano realizado por autora



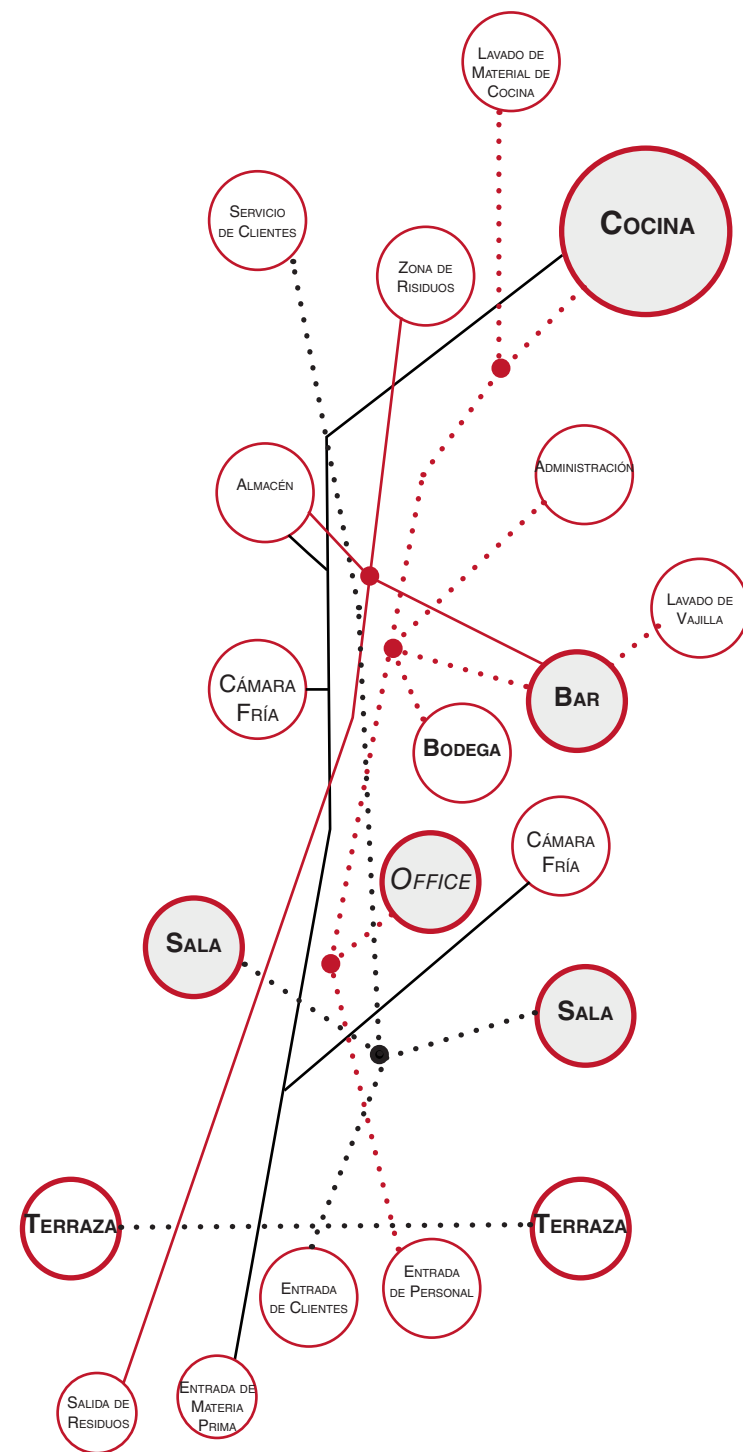
## RELACIÓN DE ESPACIOS

Al disponer de un espacio tan reducido, y un solo acceso, las circulaciones se entremezclan con gran facilidad. La complejidad de las circulaciones, obliga al personal a trabajar desde muy temprano para poder desempeñar todas las labores necesarias para el servicio.

La zona del personal queda en el fondo del local, pero es fácilmente observable para el cliente desde la barra dispuesta en el centro.

En el esquema podemos observar que hay muchos puntos de conflicto y que todos los agentes estudiados tienen prácticamente el mismo recorrido, desde el acceso hasta el fondo del local.

Además lo que debería ser la zona de las cámaras frigoríficas, se encuentran fuera de la cocina. Se dispone una en la zona de almacenaje y la otra en medio de la sala, y por ellos se requiere de una cuidadosa organización previa, para no interrumpir a los comensales durante su experiencia gastronómica.



- Circulación de materias primas
- Circulación de evacuación de residuos
- ..... Circulación de personal de servicio
- ..... Circulación de clientes

Figura 77: Esquema realizado por autora

5.	Nº de Comidas	1. Economato	2. Fabricación	3. Limpieza	4. Administración	5. Personal	6. Clientes	Total
Sup. m <sup>2</sup>	24	4,95	10,25	3	1	1	43,17	63,37 m <sup>2</sup>
%		7,81	16,17	4,73	1,58	1,58	68,12	100 %

Figura 78: Tabla realizado por autora

## MATERIALIDAD

La sencillez distingue la materialidad de este proyecto. La fachada esta compuesta por grandes vidrieras y por un enfoscado recubierto con pintura de tono grisáceo.

En el interior los encontramos con un revestimiento de pintura mate de tono beige claro, acompañado con elementos de madera que recubren la cara vista del bar. El plano del suelo se resuelve con pavimento cerámico de dimensión 60 x 60, de color claro. En mobiliario se compone de sillas de madera, sofás alargados tapizados con tela gris, estanterías de madera en tonos claros y mesas de soporte metálico con superficie de mármol.

La cocina esta recubierta con azulejos cerámicos de color blanco, pavimento de gres de tono marrón y superficies de trabajo de acero inoxidable.



Figura 79: Entrada al restaurante.



Figura 80: Sala de comensales.



Figura 81: Carta.



Figura 82: Sala.



Figura 83: Bodega.



Figura 84: Cocina.



## 05.- COMPRATIVA DE PARÁMETROS

A continuación, se procederá a mostrar unos cuadros donde se compararan los cinco casos de estudio según los parámetros analizados previamente.

1. **La gastronomía:** tipo de cocina, materias primas más utilizadas, filosofía culinaria.

2. **El espacio arquitectónico:** tipo de configuración arquitectónica, distinción entre espacio de cocina y espacio de sala.

3. **Relación de espacios:** comparación entre los circuitos de materias primas, de residuos, personal y clientes. Además de la comparación de superficies según la compartimentación entre economato, área de fabricación, limpieza, administración, personal y clientes.

4. **Los materiales utilizados en cada caso,** separados por espacio de sala y espacio de cocina, se distinguen los pavimentos, revestimientos y elementos horizontales- mobiliario.

## 05.1. Gastronomía



**Tipo de cocina**

Creativa

Creativa

Moderna

Moderna

Mediterránea

**Filosofía culinaria**

Transmitir la cocina tradicional e historia de su zona

Producto local de km.0 con emplatados muy cuidados.

Respeto absoluto por el producto, compromiso con la tradición

Trasmitir una secuencia histórica desde tiempos romanos y árabes

Cocina de temporada con un interés especial por el producto marino

**Materias primas base**

La huerta, los cítricos, la vid y el mar Mediterráneo

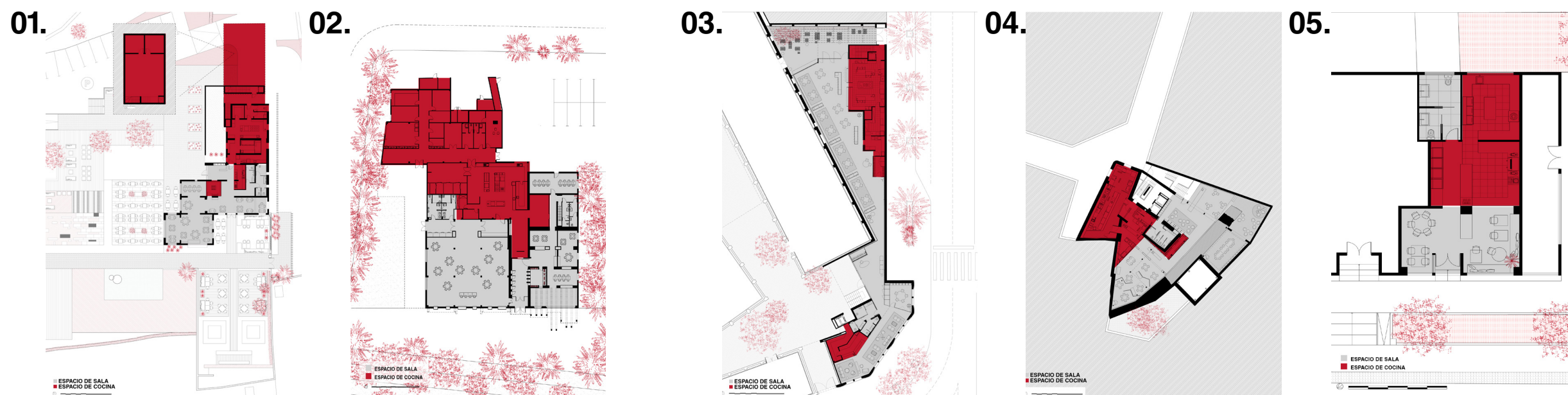
Cítricos, hierbas aromáticas y flores cultivadas en jardín

La huerta, los cítricos, conservas de elaboración propia.

Carnes ahumadas, mieles, espaciados.

Producto de temporada y producto marino

## 05.2. Espacio arquitectónico



**Generación arquitectónica**

Restauración de inmueble antiguo

Restauración de inmueble antiguo

Restauración de inmueble con valor histórico.

Restauración de inmueble con valor histórico.

Adaptación de bajo comercial

**Situación**

Costa

Rural

Costa

Costa

Costa

**Entorno**

Rural

Rural

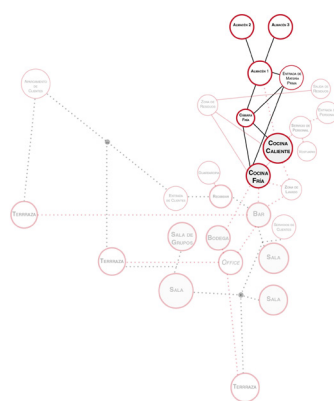
Urbano

Urbano

Urbano

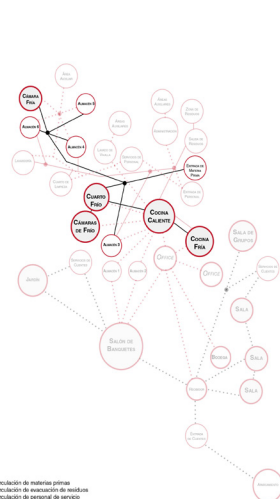
# 05.3. Relación de espacios

01.



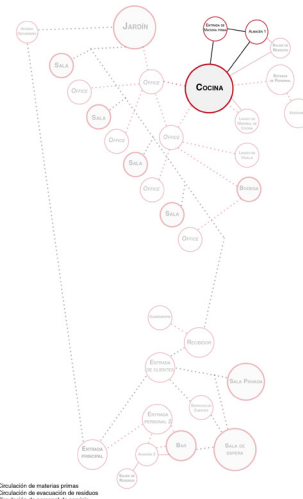
— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

02.



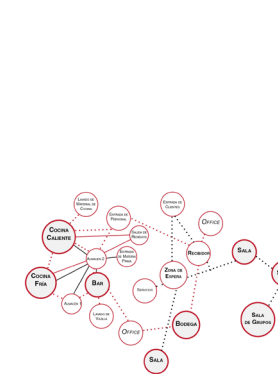
— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

03.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

04.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

05.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

## Circulación de materias primas

Entrada específica,  
**No** se cumple con el “*principio de marcha adelante*”

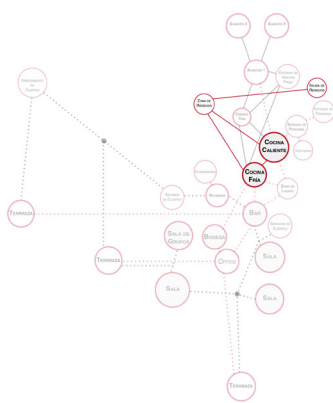
Entrada específica,  
**No** se cumple con el “*principio de marcha adelante*”

Entrada específica,  
 Se cumple con el “*principio de marcha adelante*”

Entrada compartida,  
 Se cumple con el “*principio de marcha adelante*”

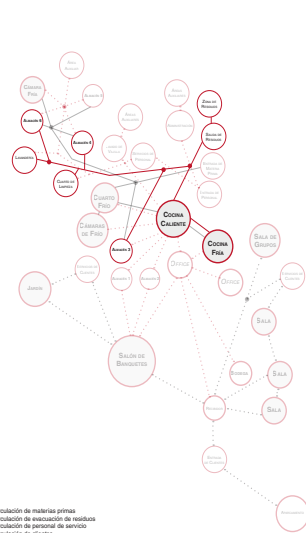
Entrada compartida,  
**No** se cumple con el “*principio de marcha adelante*”

01.



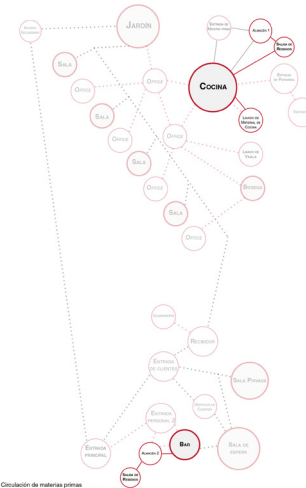
— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

02.



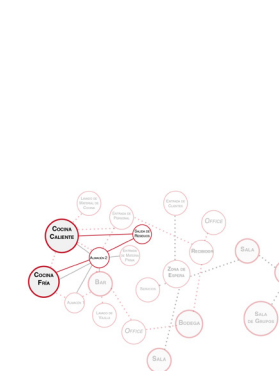
— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

03.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

04.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

05.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - - - Circulación de personal de servicio  
 \* \* \* \* \* Circulación de clientes

## Circulación de Residuos

Salida específica,  
**No** interfiere con otros recorridos

Salida específica,  
 Interfiere con otros recorridos

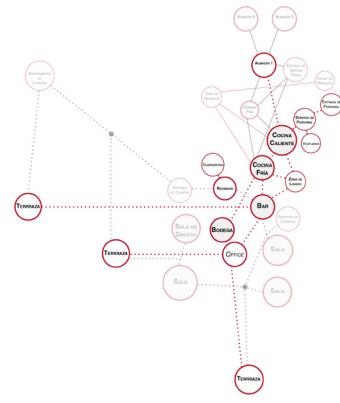
Salida específica,  
**No** interfiere con otros recorridos

Salida específica,  
**No** interfiere con otros recorridos

No dispone de salida específica,  
 Interfiere con otros recorridos

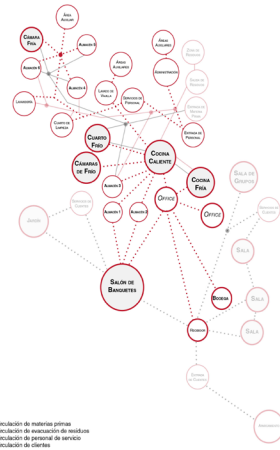


01.



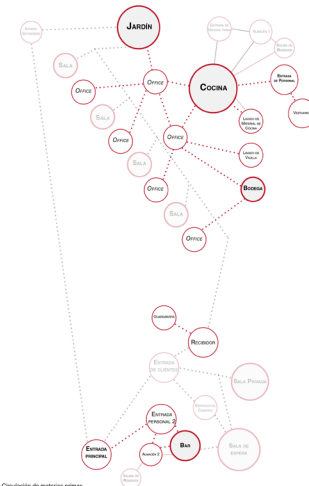
— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

02.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

03.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

04.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

05.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

### Circulación del personal de servicio

Entrada específica,  
 Recorridos largos sin puntos de conflicto.  
 Dispone de zona para el personal

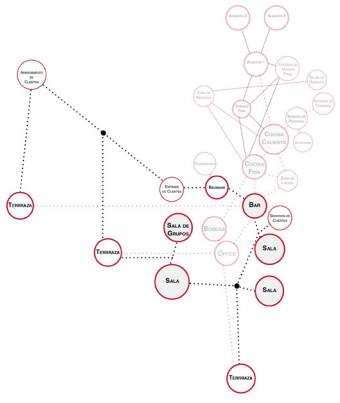
Entrada específica,  
 Recorridos largos con puntos de conflicto.  
 Dispone de zona para el personal

Entrada específica,  
 Recorridos acotados mediante el uso de *office*, sin puntos de conflicto.  
 Dispone de zona para el personal

Entrada específica,  
 Recorridos cortos sin puntos de conflicto.  
**No** dispone de zona para el personal

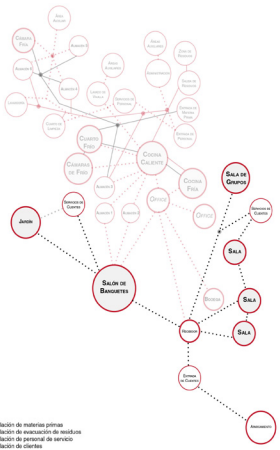
Entrada compartida,  
 Recorridos largos con numerosos puntos de conflicto.  
**No** dispone de zona para el personal

01.



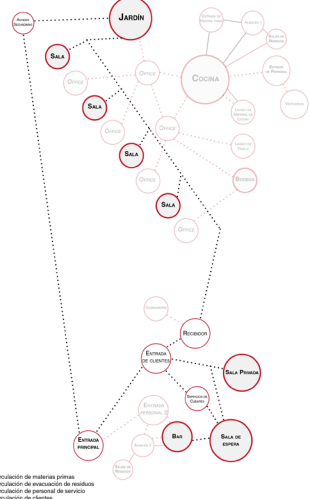
— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

02.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

03.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

04.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

05.



— Circulación de materias primas  
 — Circulación de evacuación de residuos  
 - - - Circulación de personal de servicio  
 - - - Circulación de clientes

### Circulación de clientes

Acceso específico,  
 Interfiere con otros recorridos

Varios accesos específicos,  
**No** con otros recorridos

Varios accesos específicos,  
**No** interfiere con otros recorridos

Acceso específico,  
 Interfiere con otros recorridos

**No** dispone de acceso específico,  
 Interfiere con otros recorridos

## 01. BonAmb

## 02. La Finca

## 03. Ricard Camarena

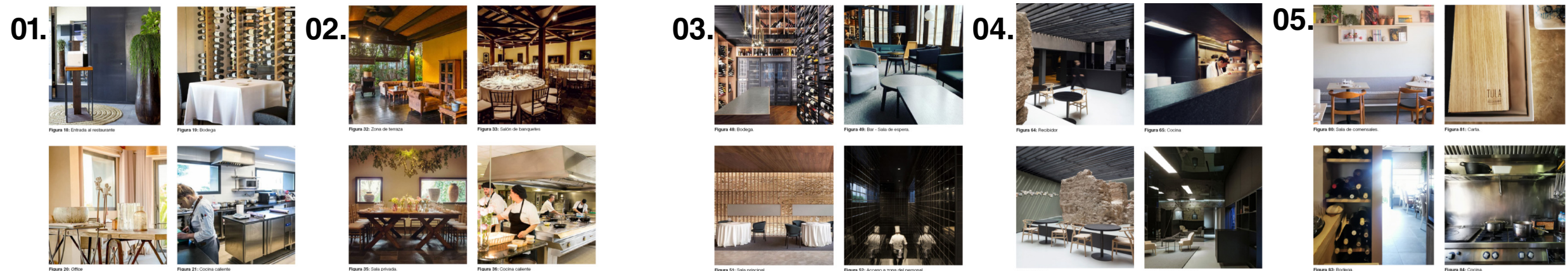
## 04. Sucede

## 05. Tula

	Sup. m <sup>2</sup>	%	Sup. m <sup>2</sup>	%	Sup. m <sup>2</sup>	%	Sup. m <sup>2</sup>	%	Sup. m <sup>2</sup>	%
<b>1.</b> Economato	115,4	28,74	207,4	19,99	81,4	16,22	20,37	4,66	4,95	7,81
<b>2.</b> Fabricación	40,3	10,04	172,3	16,61	65,3	13,01	86	19,69	10,25	16,17
<b>3.</b> Limpieza	15,2	3,79	44,13	4,25	26,86	5,35	18,7	4,28	3	4,73
<b>4.</b> Administración	40,3	10,04	34,5	3,32	3,4	0,68	5,1	1,17	1	1,58
<b>5.</b> Personal	11,25	2,8	25,3	2,44	10	1,99	3,3	0,76	1	1,58
<b>6.</b> Clientes	213,6	53,19	554	53,39	314,9	62,75	303,4	69,45	43,17	68,12
<b>Total</b>	<b>401,55 m<sup>2</sup></b>	<b>100%</b>	<b>1037,63</b>	<b>100 %</b>	<b>501,86</b>	<b>100 %</b>	<b>436,87</b>	<b>100 %</b>	<b>63,37</b>	<b>100 %</b>
<b>Nº de Comidas</b>	60		325		325		60		24	
<b>Sup/ NºComidas</b>	<b>6,69 m2/comensal</b>		<b>3,19 m2/comensal</b>		<b>10,04 m2/comensal</b>		<b>7,28 m2/comensal</b>		<b>2,64 m2/comensal</b>	

Relación de superficies

## 05.4. Materialidad



	01.	02.	03.	04.	05.
<b>Pavimentos</b>	Tarima de madera de roble	Gres color gris oscuro	Hormigón	Hormigón	Gres color claro
<b>Espacio de sala</b>	<b>Revestimientos</b> Enlucido de color beige claro	<b>Revestimientos</b> Pintura de color beige claro y de piedra natural	<b>Revestimientos</b> Ladrillo visto, madera de nogal	<b>Revestimientos</b> Pintura de monocroma de verde y murallas antiguas	<b>Revestimientos</b> Pintura de color beige claro y de piedra natural
	<b>Mobiliario</b> Madera y hierro industrial	<b>Mobiliario</b> Madera y tapizados	<b>Mobiliario</b> Madera y tapizados	<b>Mobiliario</b> Madera y tapizados	<b>Mobiliario</b> Madera y tapizados
<b>Espacio de cocina</b>	<b>Pavimentos</b> Baldosas de gres porcelánico	<b>Pavimentos</b> Material cerámico color claro	<b>Pavimentos</b> Suelo vinílico	<b>Pavimentos</b> Hormigón	<b>Pavimentos</b> Gres de tonos marrones
	<b>Revestimientos</b> Alicatado de azulejos de color blanco	<b>Revestimientos</b> Alicatado de azulejos pequeño de color verde	<b>Revestimientos</b> Piedra natural Pietra Grey	<b>Revestimientos</b> Alicatado de material cerámico de grandes dimensiones	<b>Revestimientos</b> Alicatado de azulejos cerámicos color blanco
	<b>Mobiliario</b> Acero inoxidable	<b>Mobiliario</b> Acero inoxidable	<b>Mobiliario</b> Acero inoxidable	<b>Mobiliario</b> Acero inoxidable	<b>Mobiliario</b> Acero inoxidable



## 06\_CONCLUSIONES

Tras el análisis realizado en este trabajo, sobre algunos de los parámetros que influyen a la hora de diseñar un restaurante, la primera conclusión que se puede extraer es que se deben conocer en profundidad una gran serie de aspectos y disciplinas, y que ha sido imposible abarcar todos ellos en un estudio de esta índole.

Los múltiples factores que influyen en la configuración de estos espacios, desvelan que es imposible tener unas reglas básicas y constantes, que nos conduzcan al diseño del restaurante canónico y perfecto. Por tanto, confeccionar una guía que pueda servir indistintamente para todos los casos, se presenta como una tarea imposible.

Sin embargo, tras analizar los cinco casos de estudio, se han obtenido ciertas conclusiones interesantes que contribuyen a entender los espacios gastronómicos, desde un punto de vista arquitectónico.

- La filosofía gastronómica de cada chef debería ser el primer factor estudiado, ya que influye directamente en la configuración del espacio arquitectónico.

En el único caso donde se da este paradigma, es en el restaurante *Sucede*. Donde el chef parte de la historia del local para elaborar un discurso gastronómico.

En todos los demás restaurantes el concepto gastronómico es el que rige el espacio y el entorno.

Como el aire rústico y tradicional, mezclado con elementos industriales de decoración, que simbolizan la tradición y la innovación en la cocina de Alberto Ferruz.

El jardín de Susi Díaz, repleto de flores, que acaban formando parte de sus platos.

Las paredes del restaurante *Ricard Camarena*, cubiertas de estanterías que contienen las coloridas conservas que el chef elabora.

El ambiente informal que intentar transmitir los chefs del restaurante *Tula*, que más bien recuerda a la experiencia de ir a comer a casa de unos amigos de toda la vida.

- En cuanto al tipo de cocina, no parece ser determinante para la configuración del espacio arquitectónico. De hecho la clasificación utilizada por la Guía Michelin no define cuales son los criterios a seguir, para distinguir entre cocina moderna y cocina creativa, ya que por ejemplo la cocina del restaurante *Sucede* es clasificada como moderna, pero sin duda no le falta ni un ápice de creatividad.

- Una vez se ha analizado la gastronomía, pasamos al espacio arquitectónico en el cual van a influir un sinfín de factores. Lo principal es saber desde que base partimos, no es lo mismo adecuar y trabajar en un edificio histórico que en un bajo comercial. Parece ser que el compromiso de los chefs por la tradición esta unido al criterio con el que estos eligen sus locales.

El único local que notablemente no tiene un valor emocional, antes de ser transformado por los chefs, es el del restaurante *Tula*, sin embargo, su directa conexión con el mar y la relación que tiene el chef Borja Susilla con éste, justifica sobradamente la elección de dicho inmueble.

- El trabajo del arquitecto es mucho más importante en los casos de rehabilitación de un edificio histórico, que en un local normal. No es de extrañar que los chefs de los restaurantes *Ricard Camarena* y *Sucede*, acudan al estudio de Francesc Rifé para sus proyectos, ya que éste tiene una gran experiencia, configurando espacios gastronómicos para chefs de renombre como Ferran Adrià.

- Si procedemos a estudiar las relaciones entre los espacios, las circulaciones y

los recorridos, parece importante trazar en primera instancia un esquema que nos ayude a organizar el espacio y así poder detectar rápidamente donde puede haber puntos de conflicto. En el caso de los restaurantes pequeños es difícil de poder remediar estos inconvenientes, sin embargo si que hay manera de poder facilitar el trabajo del personal y se debe intentar conseguir un esquema de circulaciones claro y conciso.

- En la mayoría de los restaurantes se cumple con el principio del “triángulo de trabajo”, ya que las cocinas están conectadas a las cámaras frigoríficas y a las zonas de lavado. En El único caso que es una excepción, es nuevamente el restaurante Tula. Aquí, los dueños se han visto obligados a instalar una pequeña cámara frigorífica debajo del office ubicado en la sala. Esto se debe otra vez a las dimensiones del local, y al paulatino crecimiento que experimenta la cocina de los chefs, ofreciendo cada día una gastronomía más sofisticada al comensal.

- Para las circulaciones eficientes influye la posibilidad de disponer de dos accesos separados, uno para el personal, materia prima y evacuación de residuos, y otro para el cliente. De esta manera se evitan los cruces entre pasos servidores y pasos servidos. Pero si no es posible, se deberá recurrir al orden en el tiempo, de las funciones de abastecimiento y otros trabajos “sucios” con la permanencia de los comensales en sala.

- Una vez estudiados los puntos anteriores, se procede al dimensionamiento de las superficies, que conforman el restaurante. En la siguiente tabla observamos que la mayor parte del espacio total se dedica a la sala y al cliente. En un restaurante, la sala alcanza hasta un 61,38%, las siguientes áreas con mayor porcentaje de superficie son las del economato y la fabricación. Aunque Algunos de los restaurantes no disponen de área de administración o dedicada al personal, se considera que para un mayor confort de los trabajadores, es conveniente plantear estos espacios.

- Por último, en cuanto a materialidad se refiere. A pesar de que los libros consultados califican el acero inoxidable como muy caro, es un material común a todas las cocinas que se han estudiado. Por tanto se deduce que cumple con los requisitos que exigen los chefs a la hora de cocinar. Otros de los materiales más utilizados es la madera y la piedra, como recurso para dar calidez al espacio y un toque tradicional.

En definitiva, los objetos de estudio seleccionados son distintos en muchos aspectos, pero muestran algunos parámetros en los que son coincidentes. Lo que está claro es que antes de empezar un proyecto gastronómico, hay que conocer bien al cliente, su filosofía de trabajo y sus intenciones. La mayoría de este tipo de chefs tienen un gran sentido de la estética y buscarán la manera de poder expresar su cocina, no solo a través de sus platos, sino que también con la arquitectura.

Por consiguiente se debe trazar un plan y un esquema que ayude a configurar el espacio, aproximar las superficies que necesitará cada área, dependiendo o bien del número de comensales que se pretende atender o desde la superficie que se dispone.

Y por último, es muy importante la elección de unos materiales que aparte de ser resistentes y cumplan con su función, ayuden a configurar un espacio agradable tanto para el personal como para el cliente.



## 07\_BIBLIOGRAFÍA

### Libros

- Bonet Correa, Yago, and Fundación Arquia. 2007. *La arquitectura del humo*. Barcelona: Fundación Caja de Arquitectos.
- Callender, John Hancock. 1982. *Time-Saver Standards for Architectural Design Data*. 6th. ed. New York: McGraw-Hill.
- *Comida, diseño y bienestar*. 2015. Barcelona: Elisava.
- Cerdà, Faustino. 1999. *Cocinar hizo al hombre*. 6ª ed. Barcelona: Tusquets.
- Espinet, Miguel. 1984. *El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquets.
- Hagen, Petra, and Rolf Toyka. 2007. *The Architect, the Cook and Good Taste*. Basel [etc.]: Birkhäuser.
- Neufert, Ernst. 1942. *Arte de proyectar en arquitectura: fundamentos, normas y prescripciones sobre construcción, instalaciones, distribución y programas de necesidades, dimensiones de edificios, locales y utensilios*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Neumáticos Michelin. 2020. *España/Portugal: La guía de Michelin. 110 Aniversario*. Madrid: Michelin.
- Sala Vidal, Yolanda. 2013. *A 90 cm sobre el suelo: arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento*. Almería: Cosentino.
- Valverde, Abel. 2016. *Host: La importancia de un buen servicio en sala*. Madrid: Planeta Gastro.
- Wrangham, Richard. 2019. *En llamas. Cómo cocinar nos hizo humanos*. Madrid: Capitán Swing.

### Artículos de sitios Web

- “¿Cuántos de estos 33 tipos de restaurantes has probado?”. *Lifeandstyle82*, 25 de enero de 2020. <https://lifestyle82.com/cuantos-de-estos-33-tipos-de-restaurantes-has-probado/>
- “El chef José Andrés se convierte en portada de la revista “Time” por sus labores en la crisis del Covid-19”. *La vanguardia*, 01 de marzo de 2020. <https://www.lavanguardia.com/gente/20200326/48106614683/jose-andres-portada-revista-time-estados-unidos-labores-sociales-cocina-coronavirus-covid-19-chef.html>
- Anne-Sophie. “Arquitectura y comida”. *EGD*, 18 de marzo de 2011. <https://www.edgargonzalez.com/2011/03/18/arquitectura-y-comida/>
- Fernández Guadaño, Marta. “Listado completo de restaurantes con Estrella Michelin en España en 2020”. *Gastroeconomy*, 20 de noviembre de 2019. <https://www.gastroeconomy.com/2019/11/listado-completo-restaurantes-estrella-michelin-espana-2020/>
- Francesc Rifé Studio, “Restaurante Sucede” *Archello*, 2019. <https://archello.com/project/sucede-restaurant>
- Francesc Rifé Studio. “Caro Hotel/ Francesc Rifé Studio”. *ArchDaily*, 25 de diciembre de 2017. [https://www.archdaily.com/885962/caro-hotel-francesc-rife-studio?ad\\_medium=widget&ad\\_name=recommendation](https://www.archdaily.com/885962/caro-hotel-francesc-rife-studio?ad_medium=widget&ad_name=recommendation)
- Francesc Rifé Studio. “Restaurante Ricard Camarena / Francesc Rifé Studio». *ArchDaily*, 28 de agosto de 2017. <https://www.archdaily.com/878444/ricard-camarena-restaurant-francesc-rife-studio>
- Julia Pérez Lozano, “Restaurante Tula (Javea)”, *Gastroactitud*, 25 de julio de 2019. <https://www.gastroactitud.com/restaurante/tula-javea/>
- López Iturriaga, Mikel. “Planos y platos”. *El País*, 21 de agosto 2011. <https://elpais.com>

- [com/diario/2011/08/21/eps/1313908027\\_850215.html](http://com/diario/2011/08/21/eps/1313908027_850215.html)
- Luis Aduriz, Andoni. "Cuestiones que se responden a cucharadas". *El País*, 28 de julio 2019. [https://elpais.com/elpais/2019/07/22/eps/1563806584\\_991025.html](https://elpais.com/elpais/2019/07/22/eps/1563806584_991025.html)
- Macarena Escrivá. "Tula, el restaurante del que todo hablan en Jávea". *El Español*, 25 de julio de 2018. [https://www.elespanol.com/cocinillas/restaurantes/20180725/tula-restaurante-hablan-javea/1001300929895\\_31.html](https://www.elespanol.com/cocinillas/restaurantes/20180725/tula-restaurante-hablan-javea/1001300929895_31.html)
- Sorrano, Angeles. "Cocina Frankfurk. Recionalización y orden", *Wordpress*, 3 de noviembre de 2016, <https://angeleserrano.wordpress.com/2016/11/03/cocina-frankfurt-racionalizacion-y-orden/>
- Terrés, Jesús. "Arquitectura y gastronomía". *Condé Nast Traveler*, 10 de octubre de 2014. <https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/arquitectura-y-gastronomia/5974>

## Sitios Web

- Aenor: <https://www.aenor.com/normas-y-libros/buscador-de-normas/une/?-c=N0058650>
- Audrey's by Rafa Soler: <https://www.audreys.es/>
- Beat: <https://thecookbookhotel.com/>
- BonAmb: <https://bonamb.com/>
- Cal Paradís: <https://calparadis.es/>
- Casa Manolo: <https://www.restaurantemanolo.com/>
- El Poblet: <https://www.elpobletrestaurant.com/>
- El Robot: <https://elrodat.com/>
- Fagor: <https://www.fagorindustrial.com/es/equipos-cocina/cocinas-industriales>
- Francesc Rifé Studio: Interior Desing Studio: <http://www.rife-design.com/en/>
- Guía Repsol. <https://www.guiarepsol.com/es/>
- Guide Michelin. <https://guide.michelin.com/es/es/comunidad-valenciana/restaurantes/3-estrellas-michelin/1-estrella-michelin/2-estrellas-michelin>
- L'Antic Molí: <https://www.anticmoli.com/>
- L'Escaleta: <https://www.lescaleta.com/>
- La Finca: <https://www.lafinca.es/es>
- La Salita Restaurante. <https://lasalitarestaurante.com/>
- Monastrell: <https://monastrell.com/>
- Orobianco: <https://www.orobianco.es/>
- Quique Dacosta: <https://www.quiquedacosta.es/>
- Raúl Resino: <https://www.restauranteraulresino.com/>
- Real Academia Española: <https://dle.rae.es/restauraci%C3%B3n>
- Ricard Camarena. <https://www.ricardcamarenarestaurant.com/>
- Riff: <https://www.restauranteriff.com/>
- Sents: <https://www.sents.es/>
- Significados: <https://www.significados.com/gastronomia/>
- Sucede. <https://www.sucede.com/en/>
- Tula: <http://www.tularestaurante.com/tula.html>

## Videos y Documentales

- "Tres proyectos valencianos, seleccionados en los Premios FADD 2020". Culturplaza, 12 de mayo de 2020. <https://valenciaplaza.com/tres-proyectos-valencianos-seleccionados-en-los-premios-fad-2020>
- 12TV. "Cocina Mediterránea con arroces alicantinos- SUSI DÍAZ, Restaurante la Finca de Elche". Video de Youtube, 34:28. Publicado el 29 de julio de 2017. <https://www.youtube.com/watch?v=AhY1vDGF6Q>
- Francesc Rifé Studio. "FoodDi|Sucede". Video de Rife-Design, 04:07. Publicado el 11 de abril de 2019. <http://www.rife-design.com/es/studio/films/fooddi-sucede-2019>
- Graff, James. "Ferran Adrià". *Time*, 26 de abril de 2004. [http://content.time.com/time/specials/packages/article/0,28804,1970858\\_1970890\\_1971358,00.html](http://content.time.com/time/specials/packages/article/0,28804,1970858_1970890_1971358,00.html)

=



08

## Renuncia

Las fotografías y planos que no son propiedad de la autora se utilizan única y exclusivamente con fines docentes dentro del marco universitario y reconociendo la propiedad intelectual de quienes poseen el derecho sobre éstas.