

No veo el tiempo. OMERAKI Restaurante

Una pregunta que planteo y me planteo a menudo es: ¿dónde termina el plato? ¿Es decir, el plato es solo la comida o forma la vajilla, el menaje, parte del plato? No se si forma parte indisoluble de él pero lo que sí es seguro es que es algo fundamental. Y no solo la vajilla: también la mesa, su tacto, la silla, los acabados, la luz, el entorno, la atmósfera de la sala. Diría que hasta la ciudad donde estás influye en la experiencia del plato. **Es parte del plato.** El menaje, la silla, los materiales que ves y tocas y el propio espacio forman parte del plato, forman parte de una misma experiencia. Gastronomía e interiorismo están más unidas que nunca, avanzando de la mano.

Arquitectura significa algo como el Fundamento del Orden, y *Diseñar* significa *designar*, o sea nombrar. Y lo que se hace al nombrar es separar lo nombrado del resto del caos, o sea... ordenar. Así que es casi lo mismo. Pero en cualquier caso *ordenar* no es suficiente. Además tiene que haber emoción. **Sin emoción no hay arquitectura ni diseño. No hay nada.** Las cosas tienen que funcionar, pero esta es una condición necesaria, no suficiente. El valor lo aporta lo otro, lo que no tiene nombre, lo inefable. Decía Saenz de Oíza que puedes pasar una vida entera escribiendo sobre el David, puedes leer miles de libros o de enciclopedias que traten sobre él, pero lo que justamente queda por decir después de todo eso, lo que no está escrito, es lo que hace realmente grande al David.

Así que intentamos que la gente entre aquí, en *Omeraki*, y seguramente sin saber por qué, se sienta a gusto, se quiera quedar, se relaje y se abra a disfrutar de lo que le viene, que es mucho. Con el interiorismo lanzamos una promesa, unas expectativas, que luego la cocina de Alberto disparará aun más alto.

En este caso los promotores son gente tan especial y con tanta energía como Alberto Chicote e Inma Núñez. Ambos son pura energía. Dinamita. Creativos, dinámicos y proactivos.

El proyecto trata de expresar esa energía que son ellos

La idea del diagrama funcional surge de una visión apuntada en un cuaderno de Alberto hace 10 o 12 años. Un dibujito en el que ya se anticipaba esta idea del acercamiento de la cocina a la sala, que en los últimos años hemos ido viendo crecer. Poco a poco la cocina ha pasado de ser un lugar separado, invisible al público, para ir abriéndose y visibilizándose frente al cliente, que cada vez sabe y exige más. Llevamos años asistiendo a la disolución de todo: de las artes, de los sistemas, y también de la tradicional división entre la sala y la cocina. Pasa en los hogares y pasa en los restaurantes.

Cada vez el espacio de la cocina y el de sala se van acercando y fusionándose en uno. Y el final de ese camino lo tenemos aquí, cuando sala y cocina se con-funden, y el único límite es esa pequeña línea de luz que marca un respeto para que los cocineros puedan trabajar con comodidad.

Los proyectos nacen de intuiciones, casi siempre borrosas, confusas que poco a poco van encontrando su forma.

En este caso sabíamos que el local, una vez vacío -porque estaba lleno de cosas-, sería espectacular, que la luz caería dramáticamente. Pero por contra la fachada, el acceso, es minúsculo. Hay que atravesar el edificio hasta llegar al interior de la manzana, así que era necesario generar una tensión desde el acceso hasta el corazón de la nave.

Alberto ama los libros y siempre pensó en un lugar donde compartir los que tiene sobre cocina- una gran colección llena de valiosos ejemplares, rarezas, etc - que quería poner a disposición de consulta para otros compañeros o curiosos que no tienen tan fácil acceso a ellos. Así que éste era un buen lugar.

Por otro lado está la idea de remolino.

En la cabeza de Alberto e Inma revoloteaba siempre la idea de remolino, de tornado.

La misma que yo al menos veo en el logo de Omeraki.

Hay quien ve una ola. Yo veo energía

Conviene recordar unas palabras de Eduardo Chillida:

“No veo el tiempo, veo caerse las hojas.

No veo el aire, veo las nubes moverse “

Así todo toma forma en una suerte de *onda*, de energía visible, energía *solidificada*, que nace en el acceso y que conforma en un solo gesto la biblioteca y la zona de espera -para tomar algo leyendo-, que te arrastra hasta la luz que ves caer al fondo desde lo alto de la nave y que se transforma en el área de bar conservando las formas, pero cambiando de uso los anaqueles, que pasan de contener libros a cristalería.

Finalmente, esa energía coagulada empieza a desintegrarse en cubos que giran en movimiento ascendente alrededor del lugar mágico de las islas, el lugar donde se produce la Alquimia de la cocina, hasta parecer salir al exterior por la cubierta.

También es el *yakisugi*, (tratamiento japonés que carboniza la madera para que cristalice y se autoproteja), aplicado en el piñón principal y algunos paramentos, una manera de expresar la energía contenida en cada preciada esquirla formada en su superficie.

ISLAS

Dos grandes islas son el corazón del restaurante. Desde aquí sale todo. El chef termina sus elaboraciones, la gente lo ve a escasos centímetros. Todo ocurre cerca de él.

Participa.

Antiguamente en las casas de nuestros bisabuelas y abuelos, las casas de pueblo, en el campo, la cocina era el centro de la casa

El hogar es el *lar*, que significa *fuego*, y el fuego estaba en la cocina.

A su calor se reunía la familia, se cocinaba, pero se calentaba, se hablaba, se contaban historias...

Pero al acabar la I guerra mundial, en un momento maquinista, donde todo se estaba industrializando, aparece en Franckfurt una cocina concebida como una máquina, en la

que todo está a mano, y ocupa un mínimo espacio, separada de las funciones del resto de la casa se impone en prácticamente todo el planeta hasta nuestros días. Afortunadamente la situación ha cambiado.

LA COCINA ya no es una máquina para trabajar, es un lugar para disfrutar.

Y por tanto, no se esconde, se muestra, se enseña, se disfruta, se comparte. Es lugar de encuentro. Se cocina en familia, entre amigos.

Como ocurría antaño el hogar vuelve a ser el lar, el fuego.

NO es que se meta la cocina en el salón, en el hogar, es que ES el hogar

SOSTENIBILIDAD

Por último merece señalarse un tema importante. Hoy en día no se puede abordar ningún proyecto sin tener muy en cuenta la sostenibilidad. Y en ese aspecto en Omeraki se apuesta por varias soluciones que intentan además hacer visible la preocupación y el compromiso por esta cuestión. Los muebles se fabrican en madera de *pawlonia*, material reciclable y de rápido crecimiento. Las mesas están hechas de vigas de madera recuperada de un viejo convento. En la cubierta, grandes lucernarios de vidrios fotovoltaicos hacen de protección pasiva de la luz solar al tiempo que generan energía eléctrica que contribuye a alimentar la campana de las islas. Los materiales cerámicos de paramentos y suelos son ecológicos, y en los aseos se apuesta por un sistema de. Inodoros que llena la cisterna con el propio agua que se recoge de lavarse las manos, previamente tratada, para permitir su descarga a la red.

En definitiva todo es energía, somos energía, y Omeraki trata de hacer sentir física y emocionalmente parte de esa energía que Chillida veía en las nubes y las hojas.