

Estimado Arquitecto/a:

Me pongo en contacto con usted con el fin de hacerle un encargo un tanto especial.

Soy cocinero desde hace 17 años. Tengo un pequeño restaurante en Barcelona y la verdad es que en los últimos años me ha ido muy bien. Hemos conseguido salir en alguna guía de cocina selecta y el restaurante ya tiene un cierto nombre y fama internacional.

Por todo ello, llevo dándole vueltas a algo, que no deja de ser mi sueño personal, y finalmente ahora, vemos que es posible y hemos decidido, mi mujer y yo, hacerlo realidad: Hemos adquirido recientemente un solar y quisiéramos construir allí un nuevo restaurante así como nuestra vivienda y unos apartamentos flexibles para albergar a clientes o empleados.

Recientemente, entre otras cosas me he dado cuenta que mi estilo necesita renovarse o reinventarse. Así que también he decidido que este nuevo proyecto de vivienda vaya acompañado de un cambio radical en mi vida y mi cocina.

Es por ello, también, que me encuentro de viaje de experimentación y aprendizaje en Asia y África donde permaneceré hasta dentro de un par de meses, estimo que podría hacerle una visita alrededor del próximo 18 de noviembre.

Le adjunto los datos e información acerca del solar. Básicamente necesitaría que realizará usted un proyecto para dicho solar en el que consiguiéramos la intimidad propia de una vivienda unifamiliar, pero también la presencia y visibilidad que debería tener un restaurante. Asimismo habría un tercer componente que me interesa: Unas pequeñas viviendas o apartamentos.

Quisiera poder disponer de 4 apartamentos de 60m<sup>2</sup>. La verdad es que aún no tengo muy claro para qué los voy a utilizar. Estoy pensando en que sean la vivienda de mis ayudantes de cocina o becarios que, cada vez más, vienen de diferentes lugares del mundo a aprender en mi cocina.

Además cada año hago unos encuentros de cocina con cocineros también de todo el mundo, amigos míos, en los que organizamos eventos, experimentos y degustaciones, etc. Así, que me gustaría que fueran apartamentos flexibles que permitieran ya sea alquilarlos a clientes de mi restaurante, a amigos o empleados. También piense usted, por favor, en la manera de albergar eventos de este tipo, ya sea en el jardín, en la posibilidad de instalar temporalmente un pabellón exterior, ya sea para este tipo de situaciones, como para una pequeña boda o celebración.

He estado haciendo algunos cálculos sencillos, como verá la parcela tiene cierta pendiente, espero que ello no sea inconveniente, si no todo lo contrario, la aproveche para a facilitarle las cosas que le pido.

ZONAS	SUPERFICIE APROX M <sup>2</sup>	OBSERVACIONES
Vivienda particular	350	Privacidad
Apartamentos	240	4x60
Restaurante	350	Visibilidad
Oficinas o servicios varios	70	¿Espacio intermedio?
Almacén, Garaje, Instalaciones	180	

Lo principal para mi es que, ya que he decidido tener la vivienda al lado de mi lugar de trabajo, le pido que intente salvaguardar de la mejor manera posible la intimidad propia de un casa. Al mismo tiempo, necesito que el restaurante sea visible o al menos acompañe al visitante a entrar. Por tanto, ya sé que le pido un reto, que es el de que en un mismo edificio o parcela, usted logre compaginar la vida privada con el establecimiento público.

Tengo 2 hijos de 12 (mi hija) y de 17 años( mi hijo). Necesitarán cada uno su habitación, y tal vez un espacio conjunto para los dos. Luego tengo una biblioteca de cocina de unos 12.000 volúmenes, asimismo, me gusta mucho practicar el yoga por la mañanas con mi mujer.

Mi mujer me ayuda con la empresa y de hecho es mi manager. A ella le gusta la natación, así que si es posible nos gustaría construir una piscina, no es necesario que sea grande, pero si larga... Con ella necesitaríamos disponer de un espacio de Oficinas, con aproximadamente 6 lugares de trabajo, el de mi mujer y mío y 4 personas más. A ser posible conectando con nuestra casa y con la cocina. Así quizás podría servir de espacio intermedio entre la cocina y mi vivienda, no sé... Lo dejo en sus manos.

La cocina, como comprenderá es de vital importancia, debe tener al menos 80 m<sup>2</sup>. Piense usted en los requisitos básicos que deben cumplirse para una cocina de un restaurante de lujo (zona de preparación de alimentos, congeladores, zona de cocción, “plonge”...).

Yo soy de los que piensa que a un creativo hay que dejarlo trabajar en soledad durante un tiempo, así que si le parece, le encargo el proyecto a un nivel de “casi” proyecto Básico, y espero que cuando vuelva, pueda usted explicarme el proyecto y decidir si nos lanzamos a ello o no.

Le estoy escribiendo ahora mismo desde Japón, debo dejarle ya que acaban de traerme a la mesa la deliciosa y tradicional anguila a la parrilla que preparan aquí en el lago Hamana-ko, en la prefectura de Shizuoka, quiero inspirarme en ella par aun plato nuevo que estoy pensando mezclar con un sabor propio de la tribu Masaai en Kenia, he descubierto allí que hacen una sopa de plantas buenísima y que además baja el colesterol!

Bien, espero que con todo lo que le he contado, tenga una buena base para empezar. Suerte y hasta pronto!

Saludos Cordiales,

Cocinero  
Kanzanji, Japón  
16 de Septiembre de 2011

PD: Encontrará en este sobre un talón con una cantidad que espero sea suficiente para cubrir los gastos del proyecto.