



... Y SE HIZO LA LUZ

Con un nombre inspirado en la afamada película del cineasta Luis Buñuel, admirado por su propietario, el chef Abraham García, el restaurante Viridiana (Madrid) ofrece un ambiente agradable y acogedor, que muestra ahora un aspecto renovado sin por ello dejar de perder su esencia. El resultado final es un cambio de imagen que ha dado lugar a un espacio más ordenado, en el que la luz hace protagonista a las grandes obras de arte que el propio chef tiene instaladas. Lo que no ha cambiado: su cocina gastronómica y de mercado elaborada con productos de primera calidad y con casi 40 años de experiencia que avalan su servicio.





El restaurante Viridiana se caracteriza por ser un espacio donde el genio de la cocina se materializa en Abraham García, alma (“y cuerpo”), que se percibe no solo en la comida sino en un ambiente inclasificable y único, como hecho a su medida. Cuando el concepto “fusión” no era conocido ni utilizado entre los cocineros, Abraham García fue de los primeros en atreverse creando mezclas imaginativas y con variedades de textura. De su mano, este establecimiento -un referente de la cocina madrileña en esta década- se ha especializado en cocina de temporada, con la selección de excelentes materias primas, frescas y de la estación con sublimes presentaciones.

En el inicio de Viridiana, el maestro se había decantado por tonos oscuros, amarillos, ocre, negros... y cuadros de variados estilos pero con carácter; pinacoteca arropada por una abundancia de objetos de todo el orbe, como su cultura y cocina. Fetiches que, al igual que sus manjares, insinuaban al comensal historias seductoras y fabulosas. Cabe destacar que tal exceso de barroquismo, y a decir de Abraham, era “para que los clientes no se fijaran en los precios de la carta”.

Tras cuarenta años de éxito, llegó al fin el momento de la luz. El cambio de imagen ha supuesto dar una vuelta a la decoración tradicional del espacio que lo caracterizaba aunque, eso sí, preservando en todo momento su esencia. Para ello se ha cambiado el color de columnas y paredes, pintadas ahora de un blanco inmaculado, se han vestido las sillas del restaurante con el blanco y negro de la película homónima y se ha jugado con la iluminación para otorgar al espacio un toque más fresco, y resaltar a la vez las pinturas que durante tanto tiempo el chef ha ido atesorando.

Asimismo, pensando en las mil y una noches en las que los comensales disfrutaron en Viridiana, el “maestro del sombrero” sugirió un cielo -el techo- donde se rompieran las formas: luciérnagas de cálida luz creando un ambiente intimista y cinematográfico, de tal forma que cada cuadro, cada detalle, resucitara con un nuevo esplendor.

La línea más arquitectónica de la firma Vbomadrid, combinada con alguna pieza más característica de la colección del arquitecto David Chipperfield para Viabizzuno, ha sido la escogida para esta nueva y acertada iluminación, con la que se ha conseguido remarcar también, en los pasillos de la sala inferior del restaurante, la historia del vetusto edificio, ubicado en la calle Juan de Mena 14, resaltando, al fin, los arcos de ladrillo visto, con su clasicismo de rara belleza.

El resultado final es un cambio de imagen en el que todos los elementos parecen estar integrados en el diseño original. En definitiva, un espacio en blanco y negro totalmente actual y renovado, con el “sabor” -literal y figurado- de siempre.



Restaurante Viridiana

C/ Juan de Mena, 14 - 28014 Madrid (España)

Proyecto de iluminación: Vbomadrid

Imágenes: Ceditas por Viridiana

