

Sala principal que recuerda a un patio japonés / The main room remains a Japanese courtyard

# Paseando por Kioto

Dos especialistas en la elaboración del sushi más tradicional y un local inspirado en las calles de Kioto son las claves del restaurante Nozomi, en Valencia, de cuyo diseño de interiores y de imagen corporativa se ha encargado el estudio valenciano Masquespacio, compuesto por Ana Milena Hernández y Christophe Penasse.

Nozomi es el nombre de un tren bala de Japón y la palabra significa "sueño cumplido" en el idioma nipón. El sueño de los propietarios José Miguel Herrera y Nuria Morell, quienes con la imagen del local buscaban representar una dualidad entre 'clásico emocional' y 'contemporáneo racional'.

Los 233 m<sup>2</sup> del restaurante juegan de forma significativa con esta dualidad: la parte contemporánea racional se expresa a través del estado puro del concreto y tonos grises presentes en las partes más estructurales como paredes, techos y suelos, mientras que

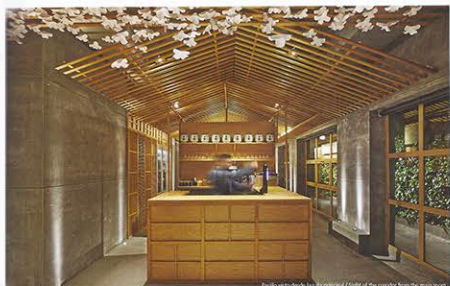
el clásico emocional aparece gracias a la carpintería, sus acabados a mano y la calidez de las maderas naturales de cerezo y roble.

### Una calle tradicional

La fachada y la entrada destacan por la carpintería clásica japonesa. Al atravesar la puerta del restaurante se aprecia como un cubo central crea dos pasillos hacia la sala principal, que incorpora tanto elementos decorativos como baños y almacén, creando un flujo continuo y abierto muy típico de la arquitectura de Japón. Masquespacio ha reinterpretado una calle de un pueblo japonés, representado en los

diferentes módulos que se traducen, entre otros, en un mercado, una farmacia, puertas y ventanas.

Explica Ana Milena Hernández Palacios, directora creativa de Masquespacio que "estudiamos fotografías de las calles más auténticas japonesas con el fin de reinterpretarlas de manera metafórica". Una inspiración que a muchas personas recuerda a una calle muy típica de Kioto, dice Ana Milena: "Esto sucede porque es en esta ciudad donde se conservan las casas más tradicionales de Japón actualmente."



Pasillo visto desde la sala principal / Slight of the corridor from the main room

### Vivir una experiencia japonesa

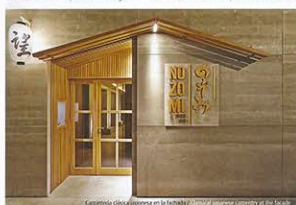
El diseño que busca transmitir la entrada del Nozomi es hacerle vivir al cliente la experiencia de pasear por una calle japonesa, dejándose llevar por su belleza y emocionándose por sus detalles constructivos, antes de llegar a la sala principal donde se sienta a comer como si estuviera en un patio japonés, con flores inspiradas en el origami.

"En un principio la intención era hacer un origami con papel, pero las soluciones ignífugas no nos convencieron; por lo que decidimos reinterpretar la flor de cerezo en tela", cuenta Christophe Penasse, de Masquespacio. "La tela nos aporta grandes ventajas a nivel acústico". Desde la posición privilegiada de su asiento, además, los comensales pueden disfrutar del

espectáculo que tiene lugar en la barra sushi, una representación del típico puesto callejero de sushi tradicional, conocido mundialmente por ser el primer puesto de comida rápida ambulante de la historia ■

### FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

<b>Nozomi Sushi Bar</b> Valencia (Spain)
Proyecto de Interiorismo Anterior Design Project: Masquespacio (Directora creativa/creative director: Ana Milena Hernández Palacios)
Fecha de finalización/Date of completion: Diciembre de 2014/ December 2014
Constructora/Construction: HEIXA
Empresas españolas proveedoras del equipamiento y mobiliario/Spanish companies supplying equipment and furnishings:
Sillas/Chairs: Misana Tejido sillan/fabric seats: Kavdrat Mesas/Tables: Masquespacio's Own Design Madera/Wood: Tamalisa Cocina/Kitchen: Muñoz Bosch Aceites Madera/Wood Oils: Valvira



Carpintería clásica japonesa en la fachada / Classical Japanese carpentry at the facade

# Walking around Kyoto

Two specialists in the creation of more traditional sushi and a location inspired by the streets of Kyoto are the keys to the Nozomi Restaurant in Valencia, whose interior design and corporate image have been produced by the Valencian studio of Masquespacio itself composed of Ana Milena Hernández and Christophe Penasse.

The name of this restaurant, "Nozomi", refers to the name of a Japanese bullet train and means in Japanese "a dream come true". That was the dream of the owners, José Miguel Herrera and Nuria Morell, taking into consideration the image of the location was to represent a duality between "classical emotional" and "contemporary rational".

The 233 m<sup>2</sup> size of the restaurant plays a significant role with this duality: the contemporary rational part expresses itself through pure concrete and gray tones present in the most structural parts such as the walls, ceilings and floors; meanwhile the emotional classic represents itself in the carpentry; its hand-made finishes and the warmth of natural wood cherry and oak.

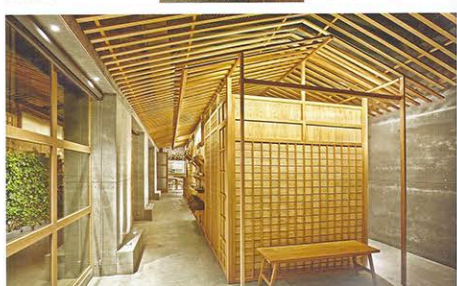


Elementos decorativos en el pasillo / Decorative elements in the corridor

### A traditional street

The facade and entrance stand out for their classical Japanese carpentry. Passing through the door of the restaurant one sees a central hub consisting of two corridors connected to the main room, which incorporates both decorative elements such as bathrooms and a store room, creating a continuous and open flow that is very typical of the architecture in Japan. Masquespacio has reinterpreted a street in a Japanese town, representing it in different modules, a market, pharmacy, doors and windows.

Ana Milena Hernández Palacios explains that "we studied the most authentic Japanese streets with the aim of reinterpreting them metaphorically." An inspiration which causes



Cubo central en la entrada que conecta una sala japonesa / A central cube connecting a Japanese room

many people to recall a very typical street in Kyoto, says Ana Milena: "This happens because it is this city where most traditional Japanese houses are preserved today."

### Living a Japanese experience

The idea that the interior of the entrance of Nozomi aims to convey to the customer is the experience of walking through a Japanese street, being stunned by its beauty and getting excited about construction details, before reaching the main room where he sits down to eat under a cherry tree as if in a Japanese courtyard with flowers inspired by origami.

"Originally the intention was to make the flowers of origami paper, but fire regulations were not satisfied so we decided to reinterpret the cherry blossom in fabric," says Christophe Penasse from Masquespacio. "The fabric gives us great advantages in terms of noise". From their seats, in addition, diners can watch the show in the sushi bar, a representation of a typical traditional sushi street stall, world famous for being the first mobile one ■



Arriba: servicios en el pasillo de entrada. Debajo: uno de los reservados del Nozomi / Up: toilets at the entrance corridor. Down: one of the private rooms of the Nozomi

