

La casa

| Casagrande

| living single | casas con estilo

| rafael alvarez | cocinas

| jardines | casas con historia

número 1 | noviembre 2008



7 467260 250805

RDS180.00

entrevista

Por Onysela Valdez Fotografías: William Vázquez

La casa
46

arquitectura

Rafael Alvarez

Un apasionado de la arquitectura que busca retos difíciles para lograr una obra maestra en cada proyecto.



Restaurant Pekin Pavilion, New Jersey.
Tanto el interior como el exterior
fueron diseñado por Rafael Alvarez.

Contemplar una edificación o un interiorismo hecho por Rafael Álvarez es lo mismo que observar una pieza de arte. Ningún trabajo se parece, todos tienen "personalidad" y características distintas pero sí un denominador común: la sofisticación, ingenio y sentido de lo estético y global que caracteriza a los diseños de Álvarez quien se ha convertido en un experto en hacer establecimientos para el deleite de los que pueden y saben llevar "la dulce vida".

Hablamos de un artista que ha hecho colaboraciones con la afamada escultora neoyorkina Nancy Graves y cuyo trabajo se ha exhibido en museos y galerías de varios países. También ha sido invitado a las bienales de París, Sao Paulo, La Habana y Méjico.

Pero todo esto es sólo la punta del "iceberg". Es probable que algunos crean que se trata de un "gringo" que por su nombre tiene algún antepasado latino. Rafael Álvarez emigró hace 17 años a la "gran urbe" procedente de su natal Quisqueya. En Santo Domingo se graduó de artes visuales en APEC y como arquitecto por la UNPHU; también se especializó en diseño gráfico. Realizaba pinturas y fotografía y en los años ochenta ganó la Bienal de Artes Visuales de Santo Domingo.

En República Dominicana Rafael Álvarez hacía los cimientos de lo que le llevaría a la fama. Aquí se centró en aprender y en compartir su talento con otros; empieza a dar clases en Altos de Chavón donde fue artista en residencia y director de arte y de diseño para la fundación Altos de Chavon afiliada a la escuela Parson's en Nueva York. Nunca se había propuesto dar el salto aunque le decían que su talento debía llevarlo a un mercado que le abriera las puertas del mundo y así, sin buscarlo, un día la suerte amparada por su talento se puso de su lado.

"Estaba enseñando en Chavón y llegó Adam Tihany, era el dueño de la empresa Tihany Design, una de las oficinas de arquitectos más reconocidas en Estados Unidos. Allí le llamó la atención mi trabajo y me dijo que lo llamara cuando fuera a Nueva York. Eso hice unos meses después, pero fui sin expectativas, yo sabía de mucha gente que le habían dicho lo mismo y luego era una nube de humo, pero para mi sorpresa empecé a trabajar y en poco tiempo tuve



Rafael Álvarez en el Restaurant Lucier, Portland, Oregon.

a mi cargo cinco personas manejando un proyecto grande y así me convertí en director para la compañía. Eso me abrió puertas, y conectó con clientes potenciales".

En Tihany Design Rafael colaboró con laureadas obras como los restaurantes "Le Cirque"; el Le Cirque 2000 de Nueva York; en Las Vegas y Ciudad Méjico. También el Hotel Aleph en Roma, los restaurantes The Line, en Singapur y Coffee Garden de Kuala Lumpur, Malasia, entre muchos más.

"El Le Cirque de New York está ubicado en un lugar que es patrimonio cultural y no se podía tocar, tuvimos que respetar la estructura y su color. En el interior hay un interesante contraste entre lo nuevo y lo viejo", dice Álvarez quien asegura que ningún "le Cirque" de los que ha hecho por el mundo y los que espera hacer en el futuro se parecerá entre sí, ni llevará la misma temática ni elementos. "El de Las Vegas es más íntimo, mas de lujo, glamour. En cambio en Méjico, es con algunos elementos autóctonos, más rústico. Trabajamos el techo bajito, alrededor de dos metros, es más el concepto pabellón".

En el 2004 abre su compañía de diseño "Rafael Álvarez Design 11 C" y posteriormente se asocia a Brannen Brock para crear "Álvarez - Brock Design 11 C".

"Le Cirque de New York está ubicado en un lugar que es patrimonio cultural y no se podía tocar, tuvimos que respetar la estructura y su color".



Bar. Todos los muebles fueron diseñados exclusivamente para el Restaurant Lucier y producidos en Italia.

Y Salón de cenar. Muebles en piel y cedro, alfombra diseñada para el Restaurant Lucier.



entrevista

Innovando en materia de diseño contemporáneo con restaurantes como : "Le Cirque Café" de Nueva York; "The Morel Caterer Hall, en la misma ciudad; Peking Pavilion, en New Jersey; T&T Bar Luxor Hotel, en Las Vegas Nevada y muchos más.

Y como Santo Domingo cada vez amplía más la oferta para los vacacionistas élites, así como para los locales que suelen viajar a otras latitudes sólo para degustar platos exclusivos de renombrados restaurantes y disfrutar de su entorno es muy probable que en poco tiempo, en La Romana, tengamos nuestro propio "Le Cirque". Obviamente a Rafael Álvarez se le propuso la construcción, pero a la fecha de esta publicación aún no es un hecho. No obstante el afamado arquitecto nos ofreció algunos detalles: "Ellos me pidieron que revisara los planos, ya hice algunas consideraciones. De hacerlo mi oficina se encargará de todo: desde los platos, las sillas, los adornos, todo! La construcción y decoración podría durar unos 9 meses a partir de la fecha que cerremos el contrato".

Nunca ha realizado un proyecto en su país de origen, ¿qué piensa ante la posibilidad de hacer aquí un afamado "Le Cirque" en República Dominicana?

"Ya sea este proyecto o cualquier otro que pueda hacer me llena de mucha ilusión, una especie emoción y hasta ansiedad ante la expectativa".

Utilizaría elementos criollos?

"Por supuesto, aquí hay una riqueza infinita. La Republica tiene una particularidad muy especial, unas raíces muy fuertes; su cultura, historia y tradición son importantes materia prima de inspiración. Hacer algo allá sería fascinante".

¿Lo que aprendió en el país le ha servido para sus trabajos?

"La ventaja de crecer en la Republica Dominicana, en el tercer mundo, donde el medio te enseña a buscarla, es que te da una ventaja cultural y te va creando un interés por tus raíces. Muchas de las cosas que hago son un reflejo de lo que aprendí en el país no sólo en la universidad, sino desde niño



"Una de mis reglas es no tener estilo."

Interior del Restaurant Peking Pavilion. Candelabro diseñado en globos de vidrio con los signos zodiacos chinos cortados en papel.

entrevista

en el diario vivir. A veces sueño con cosas de mi juventud allá; los jarrones de barro, la marchante, el viejo burro de los billeteeros y todo eso lo llevo en mi mente y en el subconsciente y en algún momento sale y me sirve de inspiración”.

¿Cómo define su estilo?

“Una de mis reglas es no tener estilo.”

¿Otra regla que haya sido cómplice se su éxito?

“Primero que nada tienes que adorar el trabajo, es la regla número uno. No importa el proyecto sino cuánto entusiasmo y energía le pones. Es levantarte por la mañana con la inquietud de que no sabes la respuesta, de que tienes que buscar y buscar hasta que surja lo que consideres es lo mejor. Se trata de ponerle pasión y empeño, lo contrario es perder el tiempo”.

¿Es apasionado de la tecnología, se auxilia de esta herramienta para sus creaciones?

“Yo dibujo a mano con lápices de colores, lápiz de carbón y papel, todo a mano. La computadora la uso para comprar libros por la red y mandar e-mails”.

¿Qué es lo último que ha dibujado?

“Ya lo estamos construyendo. En las Vegas, se trata de un bar latino, un sitio donde predomina el blanco pero no por completo ya que no creo en el minimalismo. Elegí el blanco como color primordial porque el estereotipo es que todo lo que es latino tiene que tener muchos colores revueltos.

Decidí hacer de este bar una pieza de arte, será un tributo a los gallos que pelean y tendrá esculturas, muy estéticas y representativas, flotando en cajas de vidrio. También habrá otras esculturas tridimensionales y geométricas en forma de las hojas de menta, haciendo alusión al mojito”.

¿Elegantemente divertido?

(Risas) “¡Así mismo, y con mucho sabor!”

Por qué no le gusta el minimalismo?

“Es aburrido! Imagínate que invitas a una chica a cenar a un sitio minimalista donde todo es blanco, todo se repite y es igual: ¡que terrible! donde no hay nada que mirar, es una obligación estar ahí y ver lo mismo”.



Le Cirque Café. New York. Mesas en metal y vidrio, muebles en piel naranja con botones azules, diseños exclusivos.



Westmount Country Club. New Jersey. Bar, alfombra y muebles diseñados exclusivamente para este proyecto.

“Aunque mi cliente me diga que le gusta algo si yo no estoy conforme, no funciona.”



Liberty Hotel. Boston. Bar en vidrio naranja, luces en cobre y suelos y columnas en madera.