

## Dominique Perrault, Architecture

Por Miguel Ángel López Miguel

En la Fundación ICO tuvo lugar el pasado día 28 de enero la inauguración de la exposición sobre la arquitectura de Dominique Perrault, que permanecerá abierta hasta el próximo 17 de mayo. El acto contó con la presencia del arquitecto, el embajador de Francia, el director del Museo de Colecciones ICO y otras personalidades del mundo de la arquitectura y la cultura.

Poco se puede añadir a la arquitectura de Dominique Perrault que no se haya dicho de ella en estos 25 años de su actividad profesional a caballo entre dos siglos. Quizá porque como el propio autor dijo en su anterior muestra en Madrid en 1999, su arquitectura es una arquitectura sin estilo, sin expresión, que no supone la definición, la existencia de un lenguaje previo y, por decirlo con sus palabras, esto [su arquitectura] no es una obra autista que no daría cuenta más que de uno mismo; esto es la expresión de una ética que considera que la arquitectura es un hecho cultural que se nutre más allá de su propio campo académico.

Fiel a sus principios y coherente consigo mismo ya desde sus primeros trabajos, Dominique Perrault muestra su madurez, sin titubeos, en grandes proyectos comprometidos con el entorno que los rodea, que nos transmiten un mensaje de ocupación por la arquitectura de "un lugar en el que se tejen y se mezclan libremente distintas experiencias humanas y sensibilidades estéticas" donde la "naturaleza ya no es un ámbito de indeterminación [sino que]

**Su arquitectura no es una obra autista que no daría cuenta más que de uno mismo; es la expresión de una ética que considera que la arquitectura es un hecho cultural que se nutre más allá de su propio campo académico.**

se impone como un objeto de conocimiento", en palabras de Frédéric Migayron. Y esto desde ejemplos tan dispares como la **planta depuradora de aguas SAGEP** (1988-1993) a las **termas de San Pellegrino en Lombardía** (2008), pasando por proyectos tan emblemáticos como la **fábrica Someboir**, la **Central de Control viario de París**, el **Centro Técnico del Libro** o los **Archivos Departamentales de Mayenne Laval**, magníficamente recogidos en el atractivo catálogo, en diseño y contenido, editado por el Museo de Colecciones ICO.

Pero si tuviera que quedarme con una sola de las obras del 'Maître' Perrault—cosa harto difícil—, no lo dudaría: lo haría con el **Centro de Conferencias USINOR-SACILOR** (1988-91) ejemplo de sensibilidad, en una obra 'menor' por el volumen en el conjunto de la obra del arquitecto pero mayor en todos los órdenes de respeto a lo construido, al medio ambiente original y la poética de la transformación del estanque en cristalera de iluminación cenital de las nuevas dependencias escamoteadas de la vista. Proceso de cristalización que no dudaría en firmar Sthendal. En fin, arquitectura pura.

Nuestras felicitaciones al Museo de Colecciones ICO y a la dirección de su Fundación de Comisarios de la Exposición y, ¡cómo no! al 'Maître'.

## ¿Leemos?

"Que otros presuman de las páginas que han escrito; a mí me enorgullecen las que he leído" (Jorge Luis Borges)

## Un lugar en la sombra y un lugar en la cocina... al desnudo

Por Apuleyo

Dos profesiones apasionantes: arquitecto y cocinero. Dos premiadas carreras: medalla de oro del RIBA y tres estrellas Michelin. Dos personalidades muy distintas: sencillo/discreto y engreído/altanero. Sin embargo una forma común de entender su trabajo y opinar del de los demás.

El arquitecto indio Charles Correa ha presentado en la Fundación Caja de Arquitectos su libro "Un lugar a la sombra", en el que analiza la importancia de lo sagrado en la arquitectura. "Lo sagrado es profundizar en algo. Pararse a pensar. Antes los arquitectos conocían cada centímetro de sus obras. Hoy hemos reducido la arquitectura a subir a un avión y hacer un croquis".

En el trabajo de Correa se vislumbra la genial reinterpretación de la cultura polifacética de la India; la identidad de ese país, dirigiendo la mirada hacia la historia del espacio y de la población involucrada, es decir, donde se redescubre la arquitectura histórica del lugar manteniendo las raíces, para inventar el futuro. Charles Correa proyecta edificaciones destinadas a satisfacer las aspiraciones de los usuarios, sin ignorar la cultura a la cual pertenecen, reinterpretando al mismo tiempo el programa a través de las tradiciones.

Además del respeto por la identidad de los pueblos, Correa demuestra a través de su obra, una adaptación al entorno. Valiéndose de patios, de las texturas, de los colores, de la vegetación y del agua como elementos de composición. Estos elementos básicos a nuestros ojos toman sentido funcional y espiritual en sus obras. La consideración del medio y de la población revela en la obra de Correa un mimetismo identitario traducido en espacios.

**Muchas de las sorpresas actuales consisten en hacer edificios que parece que se caen. La locura puede funcionar en literatura, pero los ingenieros, arquitectos y médicos debemos actuar.**

Me quedo con alguna de sus frases: "Si le preparo un curry no le gustará llevarse a la boca una cuchilla de afeitar. Muchas de las sorpresas actuales consisten en hacer edificios que parece que se caen. Creo que los arquitectos se están metiendo en lugares que no nos pertenecen. El día que veamos a un ingeniero diseñando un puente por el que la gente parece caerse ¿qué pensamos? Que la profesión está enferma. La locura puede funcionar en literatura, pero los ingenieros, arquitectos y médicos debemos actuar".

El último libro del cocinero Santi Santamaría, "La cocina al desnudo" desató una intensa polémica por su crítica a la llamada cocina molecular de Ferrán Adrià y sus seguidores por el uso de aditivos industriales que Santa-

maría considera más adecuados de la alimentación industrial y no propios de los grandes santuarios culinarios. El chef pretende iniciar una reflexión al respecto de la sobredimensión de esta "cocina de vanguardia" e invita a retornar a una manera de hacer más cercana a las raíces y al producto.

De este libro me quedo con algunas frases: "La desorientación entre profesionales se hace patente cuando se opta por ejecutar cocinas sin tradición ni producto por temor a quedar aparcados en la carrera de quien tiene más exposición mediática. Más vale un joven cocinero intérprete que se esfuerce por comprender a nuestros clásicos que no los listillos que, sin conocer ni reconocer a los maestros, se consideran artistas. Las personas que manifiestan su devoción por la alta cocina sofisticada suelen ser gentes intelectualmente respetables, escépticas en cuestiones religiosas o políticas, sin embargo en materia de espumas y aromas sintetizados por ordenador muestran una credulidad—por no decir tragaderas—verdaderamente asombrosas".

Parafraseando a Alain Ducasse, "estos restaurantes no dan rodaballo sin magia, sino magia sin rodaballo" o podríamos decir "estos estudios no dan arquitectura sin magia, sino magia sin arquitectura".