

Diseño Interior

INTERIORISMO ARQUITECTURA Y DISEÑO

26 años
LÍDER

Nº 299 • 5,90 €
REVISTA MENSUAL
(CANARIAS Y
AEROPUERTOS 6,05 €)
PORTUGAL Conti. 7,90 €
ALEMANIA 16,20 €
ANDORRA 5,90 €
BELGICA 12,20 €
GRECIA 12,20 €



PROYECTOS

Olson Kundig

Martínez Gadea

Muedra Saraiva

García Gotós

Design Agency

Rosan Bosch

Vincent Van Duysen

David Adjaye

Louvre Abu Dabi



CASAS

IMAGINAR EL FUTURO



“Me gusta transmitir técnica, estética y belleza, pero basada en la sencillez. La funcionalidad prima en el mobiliario”

CHEF: Paco Pérez
RESTAURANTE: 5-Cinco, Berlín
SILLA: Nub, Andreu World

¿Cuándo empezó en esto y por qué razón le apasiona la cocina?

Mi familia tenía un pequeño bar de tapas. Crecí con él y desde entonces me interesa la gastronomía. Cuando me casé, con mi mujer nos hicimos cargo del hostel familiar de sus padres. ¡Así que entre una y otra familia siempre he estado entre fogones!

¿Qué importancia concede al diseño y mobiliario de su restaurante?

Mucha. Los espacios han de transmitir lo que somos y hacemos. El reflejo de nuestra cocina tiene que ser el diseño interior, la iluminación, la vajilla que se usa... Todo forma parte de la experiencia gastronómica. Continente y contenido deben hablar un mismo lenguaje.

¿Cómo marida usted el diseño con la gastronomía?

Transmitiendo nuestro *terroir*. Esa es nuestra máxima. En ese sentido, las recetas las presentamos en soportes pensados específicamente para cada plato. Como si de una escenografía efímera se tratara.

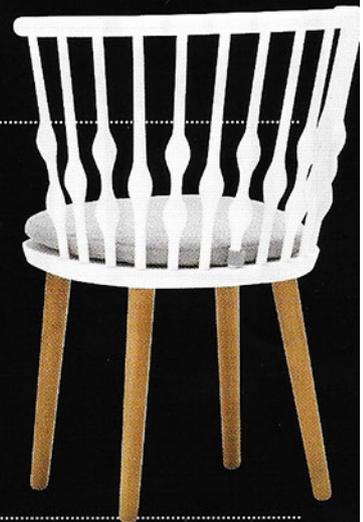
¿Qué relación hay entre su cocina, el diseño y las sillas de su espacio?

Me gusta transmitir técnica, estética y belleza, pero siempre basada en la sencillez. Nuestro estilo es limpio y depurado. La funcionalidad prima en el mobiliario escogido.

¿Por qué escogió el modelo de silla que tiene en su restaurante?

Apostamos por una diseñadora como Patricia Urquiola, que hace interiores de referencia en todo el mundo. Ella eligió la silla *Nub* que tiene algo de español. Recuerda a la artesanía, los encajes..., algo que queríamos traernos a Berlín como un guiño ibérico. ■

FOTO: INCEMI, JARCOO



...bien sentados

• **¿Sentado o de pie?**

Depende de la ocasión, pero para algo tranquilo y “disfrutón”, mejor siempre sentado.

• **¿Sentado cómo?**

Me he visto en muchas situaciones en muchos países. Del tatami al sofá pasando por una

banqueta. En la diversidad está el gusto (¡y nunca mejor dicho hablando de cocina!).

• **¿Sentado dónde?**

En el *Boia Nit*, el bar de los Vehí en Cadaqués, frente al mar, una noche soplando el Levante. Es un lugar má-

gico que siempre recuerdo con cariño.

• **¿Sentado con qué?**

Preferiblemente ante una buena y prometedora mesa.

• **¿Sentado con quién?**

Con mi mujer, ¡no se me ocurre compañía mejor!

• **¿Sentado hasta cuándo?**

En función del día apeetece una cosa u otra. Mientras trabajo voy con más prisa, pero alguno de los pocos días que consigo escaparme me gusta alargar la velada.

“Como una extensión de tu cuerpo, la silla debe ser capaz de ponerse a la misma temperatura”

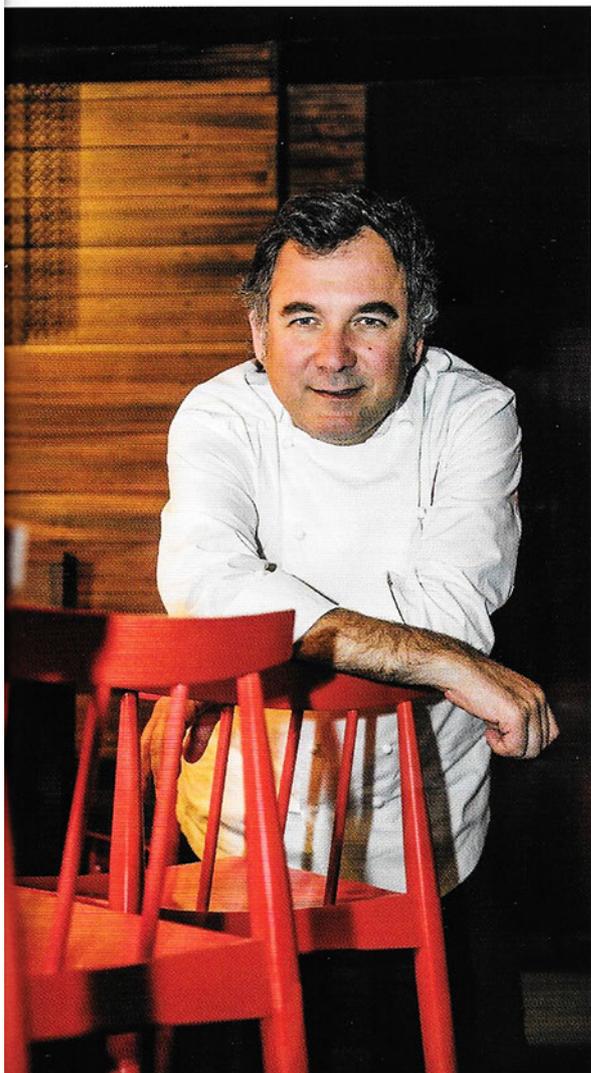


FOTO: © ANDREU WORLD/ ELENA MARINCO

CHEF: Albert Raurich
RESTAURANTE: Dos Palillos, Barcelona
SILLA: Smile, Andreu World

¿Cuándo empezó en esto y por qué razón le apasiona la cocina?

La verdad es que no tengo muy claro el por qué me decanté a estudiar cocina, lo único que sé es que con 11 años, en los campamentos de los *boyscouts*, yo ya era el responsable de cocinar para un grupo de entre 6 y 8 personas. Obviamente sopas de sobre, salchichas a la plancha y pasta con tomate en conserva, pero ya era cocinar ¿no? Cuando acabé los estudios de secundaria, a los 16 años, mi madre valoró la posibilidad de que entrara a estudiar en la escuela superior de hostelería de Barcelona Eshob, ¡a lo que acepté sin dudar!

La pasión creo que viene porque me gusta comer, no entiendo este oficio sin la parte final que es la degustación (y el disfrute) de lo elaborado, sin menospreciar a nadie y con toda humildad, el mejor día de la semana a nivel gastronómico es el lunes cuando compro y cocino en casa para mi mujer y para mí. El placer de cocinar, escuchar música, tomarme una cervecita y después cenar con mi mujer es... ¡mi regalo semanal!

¿Qué importancia concede al diseño y mobiliario de su restaurante?

En un restaurante, al igual que en todo proyecto, todos los elementos suman o restan, es importante que el diseñador entienda el concepto del proyecto y la filosofía de quién lo liderará para crear un espacio propicio donde esta persona pueda desarrollar su trabajo y para que este trabajo pueda ser expuesto. Y en el caso de un restaurante, expuesto y degustado.

¿Cómo marida usted el diseño con la gastronomía?

Obviamente el diseño es una parte muy

importante en la gastronomía actual. Tu manera de conceptualizar la gastronomía, cocinar y emplatar, creará un estilo y unas características propias. Para poder obtener el mayor rendimiento y expresión precisarás diseñar herramientas de elaboración, piezas de vajilla, cubertería... específicas para poder obtener lo ideal, optimizar el emplatado y facilitar con la degustación lo que se ha querido buscar con esa elaboración.

¿Qué relación hay entre su cocina, el diseño y las sillas de su espacio?

Al principio cuando me preguntaban que definiera mi cocina me costaba mucho encontrar las palabras, ahora con el tiempo creo haberlas encontrado. La sencillez de nuestra cocina reside en la complejidad de la misma, y esto también se puede reflejar con la sencillez del diseño del *Dos Palillos* y de las sillas seleccionadas para sentar a nuestros clientes: sencillas, elegantes, cómodas... Una característica para mí muy importante de una silla es que una vez que te sientas en ella pasa a ser una extensión de tu cuerpo, y por tanto tiene que llegar a ponerse su misma temperatura. Es realmente desagradable e incómodo para la hostelería las sillas que en verano no transpiran y te dan calor o en invierno te enfrían las posaderas.

¿Por qué escogió el modelo de silla que tiene en su restaurante?

¡Yo no las escogí pero sí las pagué! (ríe). Es curioso ver que los tres restaurantes que he abierto los he hecho con tres diseñadores diferentes: Fernando Amat, los hermanos Bouroullec y Sánchez Guisado pero los tres han seleccionado sillas de Andreu World. ¡Algo de buenas deben de tener! ■



...bien sentados

- **¿Sentado o de pie?**

¡Sentado, siempre!

- **¿Sentado cómo?**

En silla alta o baja depende del momento, pero soy muy de barras.

- **¿Sentado dónde?**

En el *Bar Boya* o en el *Maritim* contemplando la bahía de Cadaqués.

- **¿Sentado con qué?**

Con cocina buena, ¿cuántos tipos de cocina hay? ¿Cien? No, hay dos

tipos de cocina, la buena y la mala, ¡yo me siento con la buena!

- **¿Sentado con quién?**

Con Joan Manuel Serrat.

- **¿Sentado hasta cuándo?**

Hay momentos para todo, a veces tengo prisa y puedo comer en media hora, y a veces tengo tiempo y me encanta sentarme y disfrutar de un menú.