

Un restaurante en estado de gracia

La arquitectura preexistente y la evocación a la Virgen inspiran al estudio Tarruella Trenchs una configuración eclesial para un restaurante con alma de taberna, en Madrid. La simplicidad, austeridad y la naturaleza de los materiales ceden protagonismo a la gastronomía.

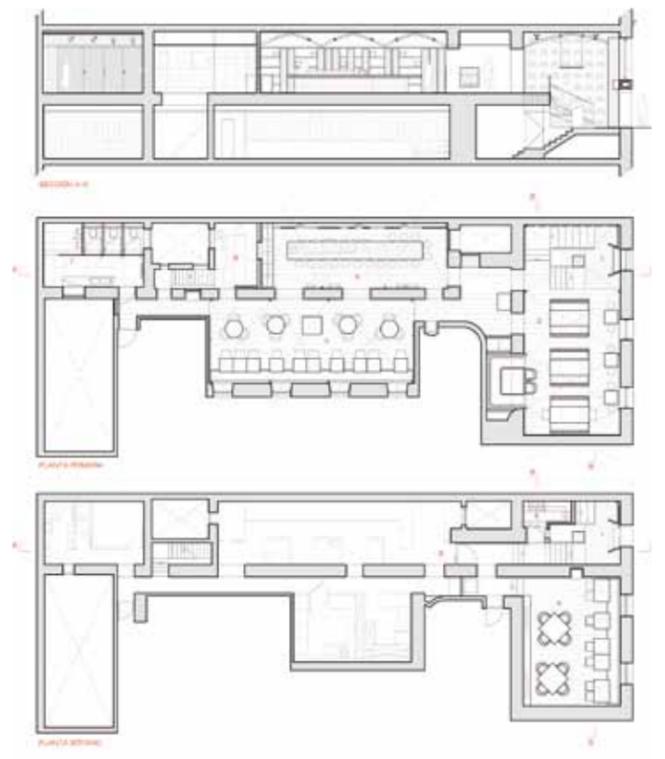
FOTOGRAFÍAS: CORTESÍA TTS. TEXTOS: ADA MARQUÉS.

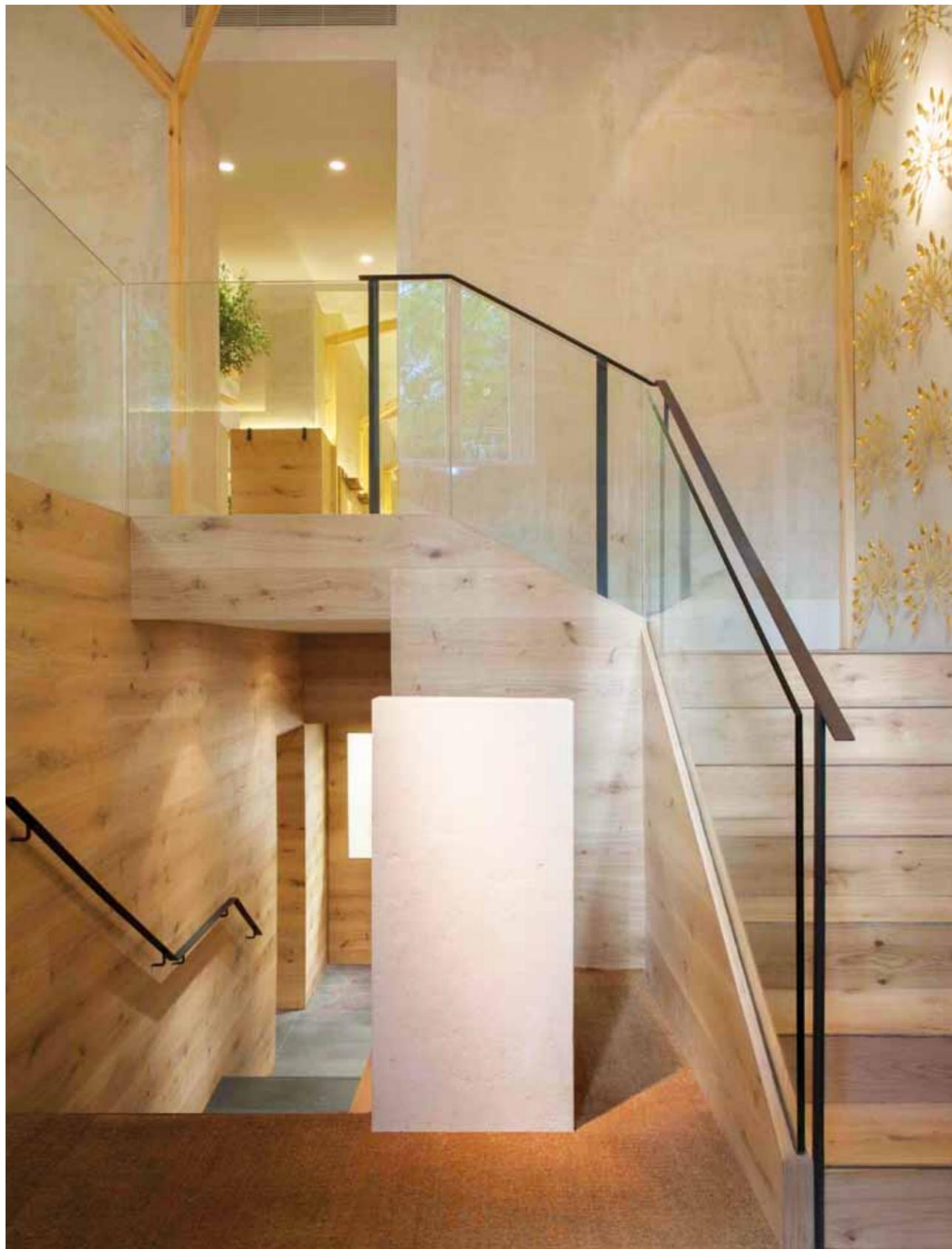


El acceso se produce en un nivel intermedio mediante un pequeño vestíbulo a doble altura que funciona como recepción con un pedestal de piedra. A partir de este punto, una escalera de madera presidida por una instalación escultórica de coronas doradas realizadas con elementos de cubertería, conduce a la planta primera. En este nivel se encuentran dos salones, el bar y los aseos. Con el propósito de crear un núcleo de actividad se planteó el bar como un único elemento central a modo de mesa/barra de piedra negra donde comensales y camareros compartieran actividad frente a una estantería de madera para la exposición de los licores y vinos, todo semiculto por unas puertas correderas de madera troquelada a modo de confesionario. Los aseos al final de esta planta juegan con el mismo cerramiento troquelado del bar y con un gran pedestal de piedra blanca que sirve de lavabo.



En la planta inferior se sitúa un tercer salón más privado donde se ha mantenido el techo abovedado originario del edificio así como la cocina y el resto de zonas de servicio. Todos los espacios de planta primera juegan con unas nervaduras de madera de pino que reproducen los trazos de techos abovedados y bajan hasta el suelo potenciando la verticalidad de los espacios. Los revestimientos de espejo de suelo a techo provocan que algunos de los espacios se dupliquen y amplíen sus límites.





El potencial iconográfico de la imagen de la Virgen La Bien Aparecida junto con la configuración arquitectónica del local, de espacios pequeños y separados por grandes muros de carga, lleva a proponer un espacio con guiños de materiales que evocan elementos eclesiósticos como nervaduras de los techos de las naves, disposición de los bancos, altares de piedra, confesionarios y las coronas de la Virgen.

Las premisas de trabajar con productos de primera calidad, cocinados con ideas y técnicas contemporáneas pero sin perder el encanto del sabor tradicional, servidos en fuentes generosas y compartidas, remiten a la comida abundante y hogareña, y son otra principal fuente de inspiración para el proyecto.

Trabajar con materiales nobles, formas muy básicas, manipulaciones sencillas de los materiales y cierta depuración, simplicidad y a la vez delicadeza en la definición de colores y acabados. Una de las decisiones más importantes ha sido la de mantener las paredes enyesadas que presentaba el local al inicio de la reforma para reforzar la idea de austeridad y simplicidad.

La madera de roble, muy presente en suelos, arriaderos y mobiliario se presenta natural, en tabloncillos macizos que dotan al espacio de peso y calidez. Del mismo modo, las mesas comunitarias aportan el carácter de taberna clásica. Al igual que la abundancia de madera aporta calidez, el estudio de la luz

ha sido muy importante para aportar al ambiente una atmósfera doméstica y natural.

El restaurante se organiza en tres niveles. El acceso se produce en un nivel intermedio a pie de calle mediante un pequeño vestíbulo a doble altura que funciona como recepción con un pedestal de piedra. En el primer nivel se encuentran dos salones, el bar y los aseos. En la planta inferior se sitúa un tercer salón más privado donde se ha mantenido el techo abovedado originario del edificio así como la cocina y el resto de zonas de servicio.

El chef Paco Quirós, con locales presentes en Madrid y Santander, encabeza este proyecto gastronómico junto al empresario Carlos Crespo, entre otros. Santander, ciudad de origen de ambos, está constantemente representada en todos sus establecimientos; por este motivo, no es de extrañar que en esta nueva aventura empresarial, La Virgen de la Bien Aparecida, patrona de los cántabros, ponga nombre al restaurante y sea el punto de partida que define las directrices del diseño del nuevo proyecto.

FICHA TÉCNICA: RESTAURANTE LA BIEN APARECIDA. Calle de Jorge Juan 8, 2800 Madrid. T. 911 593 939. www.restaurantelabienaparecida.com. **Proyecto:** Sandra Tarruella y Ricard Trenchs. TarruellaTrenchs Studio, Madrazo 83, entlo 2º, Barcelona. T. 933 622 264. www.tarruellatrenchs.com. **Responsable del proyecto:** Mariona Guàrdia. **Colaboradores:** Núria Martínez, Bárbara Beserra.

La simplicidad formal del proyecto ha permitido disponer de todas las instalaciones vistas en el techo del local los conductos de clima, bandejas eléctricas, iluminación, elementos de audio. Revestimientos de espejo, de suelo a techo, provocan que algunos de los espacios se dupliquen y amplíen sus límites. Gracias a este recurso, en el comedor de mesas comunitarias se potencia el efecto de nave, en la zona de bar se completa la bóveda y en el baño nos permite duplicar el pedestal del lavabo.