

# TOCA MADERA

**Sandra Tarruella** y Ricard Trenchs dictan en Tarruella Trenchs Studio los mandamientos de un interiorismo que sublima la nueva sencillez.

TEXTO DAVID MORALEJO \_ FOTOGRAFÍA JAVIER MÁRQUEZ

**L**os premios Restaurant and Bar Design Awards quizá no te suenen de nada si no te mueves en el mundo del diseño, pero digamos, como se suele hacer en estos casos, que podrían definirse como "los Oscars del sector". Si le suenan, y de sobra, a Sandra Tarruella, que en 2013 recibió el correspondiente a mejor bar de Europa por Rocambolesc, la heladería de Jordi Roca, en 2014 fue finalista gracias a la taberna vallisoletana Wabi-Sabi y el año pasado tras crear el restaurante Al Tun Tún de Valencia. Sandra podría ser una Cate Blanchett del interiorismo, sigamos con el símil cinematográfico, que, como la actriz, todo lo hace bien y en todo transmite esa elegancia tan complicada, la de la sencillez. La que no se nota... pero está. Nos citamos con ella y su socio, Ricard Trenchs, en Cinco Jotas Madrid (Puigcerdá 2), uno de sus más recientes trabajos, que ha servido para convertir el tradicional restaurante del sello jamonero en un impresionante espacio dividido en tres plantas y sobrado de buen gusto.

*Antes de hablar de otros, empecemos por la "remodelación" interna: ahora el estudio ya no se llama Sandra Tarruella a secas, sino Tarruella Trenchs Studio...*

Efectivamente, pero seguimos siendo los mismos. Ricard y yo llevamos trabajando juntos doce años, solo que ahora hemos cambiado "la marca" porque nos hemos unido como socios, nada más. *En cualquier caso, podríamos decir que el éxito de vuestro "sello" es el "no sello", vuestra capacidad para aplicar un estilo a cada espacio sin que la gente diga nada más entrar: "Es de Tarruella".* Lo cierto es que intentamos hacer un traje a medida al cliente. Lo que más nos importa es

su deseo, materializar su sueño, pero siempre adaptándonos al local, al espacio en sí, porque los espacios por sí mismos dicen cosas y nuestra tarea es sacarles el máximo provecho. Por ejemplo, en el caso de Cinco Jotas nos invitaron a visitar las dehesas, vivimos la experiencia y de ella sacamos esa luz que entra a través de los árboles, ese filtro que aquí utilizamos en negativo. La rugosidad de la cáscara de la bellota también está impresa en la parte grabada de las mesas de madera porque queremos contar historias auténticas y, en este caso, había que darle la vuelta al universo del jamón. El jamón tiene que estar, cómo no, por eso hay una pata en cada planta del espacio. Pero no a modo de estro para el cliente.

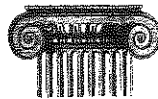
*A pocos metros de aquí se encuentra otro de vuestros últimos trabajos, el restaurante La Bien Aparecida, de Paco Quirós, una de las aperturas más comentadas últimamente...*

Este fue complicado. El local era muy feíto, muy tortuoso, con escaleras a un lado y otro; subías, bajabas... un lío. Como nos dieron el nombre de antemano, quisimos hacer un guiño a la monumentalidad de las iglesias, a esa virgen cántabra a la que Paco rinde homenaje, de ahí los arcos que, a modo de dibujo, buscan dar una atmósfera monacal, aunque muy esquemática.

*El uso de determinados materiales es el que quizá define más vuestro estilo. ¿Cuál es el objetivo?*

Que se vea auténtico, eso es lo primordial. En nuestro lenguaje, lo que queremos contar, nos ayuda por ejemplo la madera sin barniz, desnuda, o que si trabajamos con plástico, que lo sea, que no se trate de un plástico que imita otra cosa. La regla es huir de los materiales de mentira.

*En ese sentido podríamos establecer una conexión con lo que busca la gastronomía hoy; esa vuelta a las raíces, al producto sin artificios.*



Sandra Tarruella, fotografiada en exclusiva para 'Tapas' en el restaurante Cinco Jotas de Madrid.





## “ANTES HABÍA UN DIVORCIO ENTRE COCINA E INTERIORISMO, EXISTÍA HASTA CIERTO TEMOR A COMER MAL EN SITIOS BONITOS”

Sin duda. Al fin y al cabo, nosotros creemos en la autenticidad, en ser transparentes, en transmitir la verdad de lo que vas a comer. Por eso procuramos presentar cocinas a la vista, en las que se vea el proceso de lo que realmente importa. Resulta obvio que a todos nos interesa más la gastronomía en los últimos tiempos, que no nos conformamos con un mantel y un plato, sino que necesitamos ver qué sucede ahí detrás. De ahí que tal conexión sea fundamental.

*Sin embargo, seamos realistas: en España se ha tardado mucho en conectar el interiorismo con la gastronomía. Viajabas a Nueva York, a Londres o a Estocolmo y alucinabas, mientras que aquí seguíamos comiendo...*

De izda a dcha., La Bien Aparecida (Madrid), Céleri (Barcelona), Dear Hotel (Madrid) y Metropolitan (Barcelona).

...en “comedores” [risas]. Había un divorcio absoluto entre ambas partes, pero ahora cada vez más todos van a una y la experiencia se realiza desde dentro hasta fuera. Y debemos entenderlo como la única manera de ser coherente. Antes decías: “Vamos a comer a un sitio que es horrible, pero se come de p.m.”. Existía hasta cierto temor a comer mal en los sitios bonitos solo por el hecho de serlo. *Por otro lado, en el extranjero llevan años conservado y dignificando sus locales tradicionales, como los ‘bar au vins’ y ‘bistrots’ de París, las ‘trattorias’ romanas... Mientras tanto, aquí hemos casi despreciado elementos tan míticos como las barras de zinc de nuestras tabernas, los espejos pintados con la carta o la sillería.*

Creo que ha sido un error enorme. Cuando la gente se dio cuenta –añade Ricard– y se preguntó “¿qué estamos haciendo?”, en muchos casos ya era demasiado tarde. La tendencia entonces era copiar lo que había en el extranjero –continúa Sandra–; mientras viniera de fuera, lo demás daba igual.

*Ahí están casos como el de Balthazar, en Nueva York, copiado hasta la saciedad...*

¡Y la copia sigue, no creas! Para nosotros es un error, entendemos que en cada uno de nuestros trabajos debemos ser los artífices de la coherencia y, para ello, tenemos que contar con todos los factores que forman parte del restaurante. Por eso huimos de los modelos clónicos.

*Hablemos entonces de la sobreexposición del tantas veces mal llamado ‘vintage’.*

Uf... ¿el vintage nosotros lo hicimos hace cuánto? Ni sé. Pero ojo, tampoco es verdad que estemos por encima de las tendencias, todos nos fijamos en ellas y en cierto modo las podemos aplicar a los proyectos que surgen. Sin embargo, cuando una tendencia se excede y se abusa de ella, como ha sucedido con el vintage, acaba siendo tan vulgar que no supone un valor añadido para tu cliente. No obviemos además que casi todo el vintage que vemos por ahí es falso.

*El barrio madrileño de Malasaña está plagado de bares que parecen el saloncito de la abuela...*

Bueno, eso está muy bien si te lo ‘autohaces’ [risas], pero que contrates a un interiorista para que te haga eso es un despropósito. La autenticidad radica en si realmente utilizas los muebles de tu abuela o unos que has cogido de la calle. Si es así... hazlo tú. Solo así será auténtico.

*De la casa de la abuela a la nuestra, según se quejan algunas marcas del mundo de la decoración, no ha habido tanta evolución. Dicen que en España nos preocupamos muy poco del interiorismo del hogar, y eso que hemos mejorado un poco...*

Debo decir que esto en Cataluña no pasa tanto porque somos más caseros, más de invitar en casa, y es que también salimos menos. Creo que va en maneras de ser. De todas formas, nosotros

trabajamos poco con casas privadas. Es algo muy particular, necesitas ponerte en la piel del otro, comprender qué quiere para su intimidad y al final resulta más complicado y requiere más tiempo.

*¿No crees que, de todas formas, nos falta cultura sobre decoración y arquitectura de interiores?*

Sin duda, porque lo que vende es el vintage de las narices, no por saber quién está haciendo qué muebles, por ejemplo... Luego está esa tendencia que lo mezcla todo bajo el paraguas del ‘nosé-quéstyle’ y parece que todo vale.

*Y como cliente, ¿qué es lo que menos soportas cuando entras en un restaurante?*

Depende mucho de todo, del local en sí, de lo concurrido que esté... La mala acústica suele ser insoportable, pero si se trata de una taberna abarrotada de gente, bulliciosa, no te importa tanto. Es verdad que tendemos a ser muy ruidosos, pero cuando este aspecto se encuentra muy desatendido suele tener que ver con el absorbente acústico y con un mal equipo de música... Eso sí, si el absorbente lo es demasiado puedes pecar de lo contrario y que el comedor resulte demasiado serio, que le falte ‘ambientillo’. Todo en su justa medida es siempre lo ideal.

*Se habla mucho en el mundo de las tendencias del ‘nuevo lujo’, pero, ¿cómo lo definirías tú?*

Al final, el verdadero lujo es que todo sea más confortable. Y la artesanía es un valor añadido.

*¿Hay algún local que hayas dicho: me habría encantado decorarlo a mí?*

Claro que sí, ¡muchos! Pero mira, el Hakkasan de Londres en su día es el que se me ocurre de repente, pum. (Ricard nos añade Ceresio 7, el nuevo restaurante de DSquared2 en Milán).

Guardamos el bolígrafo y son ellos, Sandra y Ricard, los que preguntan por *Tapas*, de la que se declaran fieles seguidores. Cuando les contamos que apenas lleva un año en la calle, responden sorprendidos: “¿En serio? Pues sois ya un referente total”. Y esto teníamos que compartirlo, sí. ([tarruellatrenchs.com](http://tarruellatrenchs.com)). 10

**“CUANDO SE ABUSA DE UNA TENDENCIA,  
COMO EL ‘VINTAGE’, ACABA SIENDO VULGAR  
Y NO APORTA VALOR AÑADIDO A TU CLIENTE”**