



Finalista interiorismo

Restaurante Cocina Hermanos Torres

OAB. Office of Architecture in Barcelona (Carlos y Borja Ferrater)

Fotografía: Joan Guillamat

Cocina Hermanos Torres es un proyecto que nace a partir de la voluntad de generar una nueva experiencia en relación con el mundo de la cocina y la restauración. Un nuevo espacio, que sirva para vivir una nueva experiencia culinaria. Continente y contenido se unen en pro de una experiencia única.

El encargo de Sergio y Javier Torres nace de la premisa de “más que un restaurante con cocina, nos gustaría crear una cocina con restaurante”. El proyecto nace por tanto con la voluntad de borrar o diluir algunas líneas divisorias entre los diferentes espacios que componen un restaurante tradicional.

Progresivamente a lo largo del tiempo, el espacio de la cocina ha ido adquiriendo un cierto protagonismo en algunos de los últimos restaurantes de vanguardia. Inicialmente se abrieron ventanales que mostraban el interior de la cocina, al principio tras un cristal. En otras ocasiones se abría la cocina situándola al fondo del local tras una barra, e incluso en algunos casos como en el caso del Restaurante Dos Cielos (anterior restaurante de los hermanos Torres), se accedía al restaurante a través de la cocina. También en algunos restaurantes se han incluido mesas exclusivas para que unos pocos puedan comer dentro de la propia cocina.

Sin embargo, esta vez, se da un salto aún más radical situando la cocina no sólo como el elemento central de la intervención, sino también como elemento envolvente. El restaurante es la cocina.

Al situar la cocina en el epicentro del restaurante resurge el antiguo concepto del café-teatro, lugares en los que el comensal goza de un espectáculo mientras cena. Pero aquí el espectáculo consistirá en la propia elaboración de los platos que se degustarán. Además, gracias a haber escogido una nave industrial como gran contenedor, se enfatiza la experiencia que tiene el comensal de estar viviendo una “performance” en primera persona. Da la sensación, al estar en una gran nave, de estar en un plató de televisión o en un moderno teatro.

Paralelamente el espectador, comensal y protagonista (dependiendo de cada momento) no sólo tiene un escenario central que son los “tres pianos” (lugar donde se elaboran y culminan los últimos pasos de cada plato), si no que además se encuentra rodeado de cocinas y espacios relacionados con la experiencia que está viviendo. En tres de las caras que envuelven el espacio central se encuentra la bodega de vinos, la pastelería y las 3 cocinas de preparación (Carnes, Pescados y Frutas-verduras), así como también se puede observar tras un cristal el espacio de investigación y desarrollo en el que los hermanos realizan sus experimentos y pruebas para alcanzar nuevas creaciones.

Otro ejemplo sería el de respetar el clásico concepto de antesala o atrio representado en la zona del Bar. Es decir, cuando entramos y accedemos a la gran nave industrial, disponemos de un primer espacio filtro que nos permite guardar la sorpresa, para después descubrir el gran espacio del comedor principal. Así, junto a guardarropía, el



Bar se convierte en antesala, volviendo al concepto de foyer en una sala de conciertos: antes del espectáculo, el Barman, un reputado mixólogo, nos preparará un cocktail, un primer aperitivo, que nos introduce en el ambiente de la nave, el telonero perfecto antes de la experiencia que nos espera al otro lado de la bodega.

Una vez la organización del espacio ha quedado definida, entra en juego un elemento de gran importancia para conseguir que la experiencia culinaria se produzca con la justa dosis de confort y comodidad que se merece. Para tratar de suavizar el innegable hecho de que estaremos comiendo en una nave industrial se introducen una serie de materiales que suavizan e incluso llegan a producir una suerte de ambigüedad entre estar inicialmente en un frío espacio de grandes proporciones versus un espacio agradable, cálido y acogedor. Las mesas con manteles, las sillas acolchadas e incluso la presencia de alguna alfombra, irá suavizando y ofreciendo comodidad, así como ayudará a controlar la acústica de la sala.

Sin embargo, se ha tratado de que las intervenciones decorativas sean las mínimas posibles. Huyendo de la tendencia reciente y de la cada vez más cansina moda de recargar y llenar los espacios a base de objetos, textiles y abundancia formal que da lugar a un minimalismo barroco o nuevo kitsch que confunde al cliente. Aquí se trata de precisamente lo contrario. De borrar lo innecesario, no confundir y no permitir que domine lo superfluo, si no lo verdaderamente importante.

En el suelo, el pavimento es cerámico. Como debía ser, así han sido siempre las tradicionales cocinas de toda la vida, como en la que cocinaban de pequeños, los hermanos, junto a su abuela Catalina. Se trata de una pieza de especial formato diseñada específicamente para el Restaurante. Un suelo continuo, utilizando por tanto el mismo material para todas las zonas, las nobles y las del personal. Era esencial entender el carácter unitario de la intervención.