

## INTERIORISMO



Formas contundentes y macizas, con dominio de materias nobles en este salón, de colores neutros y mucha claridad.

# “Las tendencias a veces esconden inseguridades”

**ADELA CABRÉ** La personalidad del cliente, por encima de la estética.

**Carmen Méndez**, Madrid

“Ni la elegancia la dan las grandes joyas ni el lujo de una casa viene de los brillos”. Ésta es una de las máximas que mueven a la interiorista Adela Cabré, con una fama consolidada con proyectos de una elegancia acogedora, de una armónica sobriedad. Uno de los más queridos fue la rehabilitación de un palacete de 2.000 metros cuadrados en Barcelona o un cortijo “de diseño” en Sevilla.

Le damos mucha importancia al vestir, al coche, a lo que se ve, y poca a nuestras casas, el lugar donde nos sentimos protegidos, que “debe transmitir serenidad”. Por eso, es partidaria de

colores neutros y claros que construyan espacios relajantes: para meter color siempre hay tiempo. “Si a una casa le das mucho movimiento de entrada, dejas poco margen al cambio”. También aboga por el diálogo entre materiales. “El hierro, combinado con madera, cambia. Se mimetiza, se potencian mutuamente”.

El éxito de un proyecto pasa por comprender la psicología, las costumbres y forma de vida de quien habita una casa. “Hay que saber escuchar y entender las necesidades reales. Lo mejor que me puede decir un cliente es: “No sabes qué bien vivo en mi casa!”

Lo fundamental es mantener un equilibrio y una coherencia y no dejarse seducir por eso que conocemos como *tendencias*. “A veces las tendencias esconden muchas inseguridades. Una persona segura de sí no sigue la moda al pie de la letra. Lleva y hace lo que le gusta, porque se siente bien”.



La interiorista catalana Adela Cabré.

“Somos responsables de que la gente quiera vivir en casas que sólo son para sacar la foto”

### Los básicos en una casa

- 1 Un buen sillón de lectura con muy buena iluminación es imprescindible.
- 2 Una buena pieza, un cuadro, una escultura importante (eso no significa lo más caro). Esto imprime un sabor personal.
- 3 No puede faltar todo aquello que para una persona tenga valor emocional, por encima de la estética.

Eso no significa que haya que aislarse. Todo influye: lo que se ve en las revistas, en ferias de arte, en viajes, en la calle... “Poner algún elemento que sea tendencia, como una lámpara *vintage*, indica que la casa es de hoy y no de hace diez años. Son elementos que dan personalidad, pero no deben dominarlo todo”.

¿Debe primar el gusto del cliente –aunque éste se equivoque– o el del interiorista? Es raro escuchar un consejo tan sincero en un mundo de apariencias. “Es importante rodearse de objetos que sean significativos para uno. Mi obligación como profesional es colocar esas piezas donde queden bien. Las emociones, los sentimientos y los recuerdos están siempre por delante de la estética”.

### La tiranía de la foto

Otra cosa es que la vivienda acabe siendo “una casa para la foto”. Adela Cabré cree que los interioristas son responsables de la falta de personalidad de algunas casas. “A veces la gente se encapricha de casas que sólo son para salir en una revista”.

Acorde con los tiempos, ofrece dos servicios nuevos. Uno es el *lavado de cara* de una casa. “Entre un gran proyecto y no hacer nada, hay algo. Este servicio saca todo el partido a la casa sin hacer obras”. También se puede solicitar una consultoría. “Hay personas a las que les gustan la decoración, pero se atascan. Aquí les asesoramos sobre cuestiones concretas. No se trata de amueblar. Al final, lo que importa es la capacidad de crear un ambiente”.

Adela Cabré: [www.adelacabre.com](http://www.adelacabre.com)

## TAL COMO SOMOS

Por **Nieves Fontana**

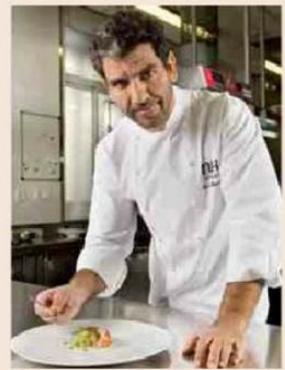


# ¿Tapas o ‘sushi’?

“El secreto está en la croqueta. Para descubrir si en un restaurante se come bien, yo pido siempre de aperitivo una croqueta. Si la bechamel está rica, el resto del menú está asegurado, si no es así, aún estás a tiempo de largarte a comer a otro sitio”. Esta valiosa pista gastronómica me la dio hace una par de días el famoso cocinero **Paco Roncero**, en su *gastrobar* del hotel NH Palacio de Tepa en el barrio de Las Letras de Madrid, un espacio del siglo XVIII cuyo interior ha sido reconstruido con la arquitectura más vanguardista.

Todos estamos pillados a la hora de confesar nuestra habitual ruta gastronómica. Es casi como mostrar nuestro ADN a la hora de reservar mesa. ¿Exagerado? Sí, pero seguro que estás conmigo en que una cosa es comer y otra pasearse por los restaurantes de moda, esos templos gastronómicos para ver y ser vistos. ¿Quieres nombres? **Luzi Bombón**, *Ten con Ten*, o el nuevo **Café Marillo**. Este último, situado al lado del Museo del Prado, existe desde 1927, pero desde hace unos meses está bajo la batuta de dos cocineras venezolanas y ha pasado a ser el lugar de moda para almorzar de **Carolina Herrera** hija, **Paloma Cuevas**, **Margarita Vargas**...y sus pandillas de amigos. Armate de valor y cuida tu *look* si reservas en cualquiera de ellos. Tu recorrido hasta la mesa será como caminar sobre la pasarela Cibeles, donde el resto de los comensales ocupan el *front row* (la primera fila de los desfiles) y no te quitan ojo mientras revisan el qué, dónde, cómo, porqué y con quién te has citado para almorzar. Si esto es lo que buscas, estás en tu restaurante y...¿en tu salsa! Lo de sí allí comes bien o mal es otra asignatura.

A **Rafael Anson**, presidente de la RAE de gastronomía, le gusta decir que las tapas españolas tienen tanta calidad que se merecen una fama internacional similar al *sushi* o la *pizza*. Comer de tapas o ta-



El cocinero Paco Roncero.

pear es ahora lo más. España es el paraíso de los pinchos en el norte y las tapas en el sur, una cultura que ha aterrizado en Madrid y ha tomado mando y plaza en los mercados *gourmet* de San Antón y San Miguel. Además, a partir del 16 de abril abre sus puertas el nuevo mercado *Isabela* en el número 3 del Paseo de la Habana. Tres mil metros cuadrados de diseño moderno en cuatro plantas, donde podrás degustar *délicatessen* en sus 38 puestos. ¿Dulce o salado? Tú eliges. Un espacio en pleno Paseo de la Castellana, con una oferta divertida para los amantes del picoteo de cuatro tendedores. Si lo tuyo es estar a la última toma nota: en el verano de 2013, abrirá *Platea Madrid*, otro mercado-*gourmet* que ya se está construyendo en la calle Goya, en los bajos del viejo cine Carlos III, y la antaño discoteca Cleofás.

La moda de “la cocina miniatura”, como ha bautizado Paco Roncero a sus tapas y cazuelitas, nos permite comer en el orden que a cada uno le venga en gana. Adiós al primero, segundo y postre. Las papilas gustativas también están de huelga general.



José Pariente 2011.

### CHISPAS

- ...Hoy no se es nadie en el mundo *gourmet* si ante la pregunta ¿qué van a beber? ignoras que José Pariente es el vino blanco verdejo 2011 de Rueda que ahora tienes que pedir. Aparece subrayado en rojo en las agendas de los sumilleres más exigentes. Precio, 9 euros.
- ...Son famosas las ostras *Napoleón* de Pescaderías Coruñesas, que puedes degustar en el renovado restaurante ‘El Pescador’ de la calle Ortega y Gasset de Madrid. El sabor único de este exquisito bivalvo también es la carta de presentación de Daniel Sorlut, que con la variedad ‘especiales de Claire Marennes Oleron’ triunfa en su puesto del mercado de San Miguel en Madrid.