

A la mesa de Audemars Piguet

POR ANABEL FRUTOS

9 OCTUBRE, 2020



La histórica firma de relojería **Audemars Piguet**, una de las más valoradas y caras del mundo, **desembarca en Barcelona por la puerta grande** con la apertura de su segundo espacio **AP House** en España (el primero se abrió en octubre del 2018 en Madrid), inspirado en los valores y el legado de la marca suiza que está dedicado a la experiencia/cliente.

Este local de más de 1.000 metros cuadrados, ubicado en el Paseo de Gràcia, 37, la vía más glamurosa y comercial de la Ciudad Condal, y donde ocupa toda una primera planta, incluida una magnífica terraza interior con vistas a las hermosas manzanas traseras del Eixample, **no será una tienda al uso, sino una AP House que servirá de punto de encuentro con sus clientes** para que descubran el universo de la marca.

Concepto exclusivo

El espacio ha sido diseñado en colaboración con sus propios clientes, a quienes la relojera suiza consultó qué podría hacer para enriquecer su experiencia de marca. Y el resultado es **un espacio en el que encontrarán una arquitectura contemporánea y un diseño elegante** para el confort, el lujo y la exclusividad.

Es la última apertura de la histórica marca de relojes suizos, de las siete que el grupo tiene repartidas entre América, Europa y Asia, donde se proyecta **un concepto de confort para que el cliente pueda ir a descansar, desconectar, tomar una copa de champagne**, almorzar o cenar, y siempre disfrutando de un servicio impecable.

Hay una parte pública, de acceso a cualquier persona, ya que no hace falta ir a comprar relojes; y otra privada, donde se hacen los almuerzos, cenas, fiestas... que son por invitación. «Nosotros **somos una firma que combina la tradición del *savoir-faire* pero siempre mirando hacia el futuro**. Todo lo que es tradición, innovación, es lo que reflejan nuestros valores, nuestros relojes y el espacio en sí», explican desde la marca.

En este espacio se pueden encontrar a la venta todos los relojes de las colecciones Audemars Piguet, pero, además, debido a la fuerte vinculación de la marca con el mundo del arte, y gracias a la colaboración con la Fundación Macba, **las exposiciones de arte contemporáneo serán una constante en esta nueva Ap House de Barcelona**, y servirán de plataforma para que los artistas y galeristas puedan exhibir sus obras. Actualmente, se exponen obras de **Yago Artola** y de **Alfonso Rey**.

Espacio gastronómico

Otra faceta que tienen muy desarrollada es la de la **gastronomía con estrellas Michelin**. Porque creen que hay experiencias que no tienen precio, como la que estos días se lleva a cabo con el cocinero **Paco Roncero** (dos estrellas Michelin).

El chef madrileño no sólo es uno de los más reputados del país, sino que también es uno de los pioneros en diversificar su actividad, saliendo de la zona de confort de su restaurante madrileño y llevando a cabo **numerosas acciones en colaboración con distintas marcas**.

Su colaboración con Audemars Piguet consiste en la elaboración de un **menú exclusivo que mezcla su sello de cocina vanguardista y polifacética con los valores de la marca y su legado**. En esta experiencia gastronómica, que podrán disfrutar los amigos y clientes de la firma relojera suiza durante los días 7, 8 y 9 de octubre, Roncero ha creado un menú basado en el ADN de la marca, en la excelencia, con toques culinarios del mundo, donde **mezcla su cocina vanguardista y polifacética con los valores afines a la firma, la excelencia y la pasión**.

Es el lugar idóneo para vivir una experiencia gastronómica única. Para empezar, unos **snacks** que van desde el olivo milenario con tres tipos de aceitunas diferentes, o unos **tacos de carrillera ibérica pibil**, hasta un **cornete de atún en tartar** y crema de miso, pasando por un **bocadillo de gazpacho** o su icónico **'el huerto de Paco Roncero'**. Para continuar con los platos más elaborados, como una **crema acevichada de vieiras** e hinojo, **navajas con curry vegetal de espinaca y coco**, la **paella de aceite de oliva**, que es el plato estrella, la **merluza con buey de mar a la bilbaína**, y **pichón con su buñuelo y crema de foie gras**. Y como postre, una *delicatessen* de leche tostada y chocolate.

Es toda una experiencia gastronómica donde destacan la importancia del producto, las mejores materias, la técnica impecable y un trato exquisito al cliente, afirma el chef, que explica: «Cuando cocino llevo siempre mi reloj Audemars Piguet, porque **la alta relojería tiene mucho más en común con la alta cocina de lo que pensamos**, y ambos compartimos la búsqueda de la excelencia en el producto final y en el trato al cliente».