

# Àbac Restaurant Hotel



El número 1 de la Avenida Tibidabo, donde se ha establecido Àbac, a principios del siglo pasado

## Arquitectura y gastronomía, el mejor maridaje

Àbac es un ejemplo claro de que el trabajo bien hecho tiene su recompensa. En primer lugar, la estelar trayectoria de Xavier Pellicer culminó el pasado mes de noviembre con dos estrellas Michelin, confirmándose como el chef del momento, y en segundo lugar, este delicioso “bombón” de la gastronomía, como es Àbac, ha encontrado al fin el envoltorio que le correspondía. De la mano del empresario Josep Maria González Simó y el arquitecto Antoni de Moragas, el restaurante Àbac –ahora también hotel– se ha trasladado al número 1 de la Avenida Tibidabo, resultado de un proyecto arquitectónico y gastronómico simplemente delicioso.

### Trayectoria brillante

Confiar en Xavier Pellicer para que lleve las riendas del restaurante Àbac en su nueva etapa es una apuesta segura. En este caso, el artista nace y se hace: Pellicer fue alumno del Liceo Francés de Barcelona y de la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar. Su talento se formó también en las cocinas y en los comedores más prestigiosos: Grimod, el Cafè de





Colòmbia, La Venta –todos ellos en Barcelona–, La Llar de Roses y Arzak, en Donosti. Asimismo, ha trabajado en los mejores establecimientos franceses dedicados a la restauración como Jacques Maximin, Le diamant Rosé y El Carré des Feuillants. De vuelta a casa, se puso al frente como jefe de cocina de El Racó de Can Fabes durante siete años y, finalmente, abrió el Restaurante Àbac en el año 2000 en el barrio barcelonés de la Ribera. Durante esta etapa, su talento, experiencia, trabajo y sólida trayectoria dieron sus merecidos frutos: dos estrellas Michelin.

### La nueva propuesta

En la nueva propuesta de Àbac, además del restaurante que, según Pellicer, “mantendrá la misma filosofía y seguirá su evolución natural”, tiene cabida también un hotel de 15 habitaciones de lujo, un marco incomparable rodeado de jardines, un pequeño spa, un lounge bar, y un largo etcétera que hacen de Àbac un proyecto gastronómico y arquitectónico de alto nivel.

Y qué mejor lugar para llevar a cabo este sueño que la finca ubicada en el número 1 de la Avenida Tibidabo, un emplazamiento espléndido, exclusivo y, además, un lugar lleno de historia y recuerdos. Y es que la casa donde ahora se han ubicado 9 de las 15 habitaciones del hotel perteneció a Madronita Andreu, hija del Dr. Andreu –el de las famosas pastillas para la tos–. No es extraño pues que estando en Àbac, a pesar de su absoluta modernidad, todavía



## “Hemos conseguido personalizar nuestra manera de trabajar y nuestro lugar de trabajo”

Xavier Pellicer es el chef de Àbac Restaurant Hotel. Poseedor de dos estrellas Michelin, es uno de los cocineros con mayor proyección de nuestro país. Novoperfil ha hablado con Pellicer acerca del nuevo proyecto y de lo que supone para él trabajar en un entorno como el nuevo Àbac, en cuyo diseño ha tenido mucho que ver.

**novoperfil-** ¿Qué relación profesional ha tenido con Antoni de Moragas, el arquitecto? ¿Ha intervenido usted en el diseño del proyecto?

**Xavier Pellicer-** Hemos tenido que trabajar conjuntamente para plasmar en el proyecto mis necesidades a nivel técnico. Básicamente he intervenido en el diseño de la cocina, que es mi área de trabajo.



se aprecien sensaciones y detalles de aquellos felices años 20 que vivió la alta burguesía catalana. Pueden, por ejemplo, tomar una copa en el Lounge Bar, que dispone de las últimas y más innovadoras tendencias de diseño, bajo los arcos de la antigua carbonera de la casa de Madronita a la luz de una espectacular lámpara de araña que perteneció a la familia Andreu.

### La arquitectura, al nivel de la gastronomía

El arquitecto Antoni de Moragas ha culminado el proyecto con el nuevo edificio, que alberga el restaurante, con una estructura de diseño contundente pero a su vez acorde con el entorno. Adivinamos un cierto guiño de De Moragas a la arquitectura del finlandés Alvar Aalto al observar la estructura de celosías de madera que envuelve el pabellón de vidrio que da cobijo al restaurante. Una apuesta diferente pero que respeta la arquitectura característica del Tibidabo y, además, resta en total sintonía con el jardín, diseñado por la paisajista Bet Figueras, cuyo trabajo contribuye a hacer realidad uno de los requisitos más importantes que debía tener, a juicio de los responsables del proyecto, Àbac Restaurant Hotel: ser un remanso de paz en medio del bullicio de uno de los puntos más ajetreados de la Ciudad Condal, la Plaza Kennedy. Por ello, y en este sentido, además de los aspectos visuales se han tenido muy en cuenta los aspectos acústicos: la insonorización de las habitaciones y demás dependencias del conjunto se ha establecido dentro del proyecto como una prioridad. Para ello se ha confiado en Nobility, fabricante especializado en sistemas de cerramientos exteriores mixtos de aluminio y madera, en absoluta com-



#### **novoperfil - Como cocinero, ¿qué supone el cambio de escenario?**

**XP-** Mejorar las instalaciones, tener una cocina que se adecua al volumen de trabajo que tenemos. Hemos conseguido personalizar nuestra manera de trabajar y nuestro lugar de trabajo, en mi caso la cocina, que supone a modo personal un crecimiento muy importante.

#### **novoperfil - Pasará de tener un espacio de trabajo de 35 m2 (en la antigua ubicación de Àbac en el Borne) a una espectacular cocina de 200 m2. ¿Qué gana, además de espacio, con el cambio?**

**XP-** Organización, disciplina y rigor: las cualidades necesarias para desarrollar con éxito el tipo de alta cocina que hacemos y sobre todo aporta comodidad.

#### **novoperfil - No ha escatimado en tecnología y los mejores materiales. ¿Cambiará su cocina a partir de ahora?**

**XP-** En principio no, pero el hecho de tener un nuevo espacio supone un proceso de adaptación y superación. Mantener la misma línea, con la misma





plicidad con Arteco, que se ha hecho cargo de la dirección de las obras.

### La joya de la corona

Para Pellicer, la joya de la corona de Àbac es la cocina, diseñada por él mismo, con la ayuda de Quim Casademont, cuyo sello llevan también las cocinas de Adrià, Ruscalleda, Arzak, Berasategui o Santamaría, entre otros. La cocina está ubicada en el antiguo teatro que Madronita Andreu tenía en casa; se establece pues un curioso y maravilloso paralelismo entre pasado y futuro, donde ahora los actores son Pellicer y su equipo, que representan diariamente su espectáculo en los fogones para deleitar a un público entregado. Impresionante por su espacio de 200 metros cuadrados, en la cocina no falta de nada y está equipada con la más moderna tecnología. No es de extrañar que se apueste por Pellicer como el próximo en conseguir la tercera estrella Michelin, ya que con estas instalaciones y su entorno es predecible el crecimiento del ingenio y creatividad de este chef, culto, técnico y tenaz, que consiguió sus dos primeras



filosofía y mismo nombre. No es un cambio, porque si durante 8 años hemos seguido este camino con éxito, obteniendo 2 estrellas Michelin, quiere decir que vamos por el buen camino y pretendemos seguir con esta evolución.

### novoperfil - ¿Qué importancia e incidencia tiene el entorno, la luz, el diseño, en el desempeño de su trabajo diario?

XP- Gano en comodidad, puedo reflexionar más, a nivel mental es una ventaja enorme. Nuestra vista desde la cocina y salón son árboles y jardín, un pequeño pulmón dentro de la ciudad, esto nos atempera, nos relaja y, en un momento de estrés, salimos al jardín a respirar y conseguimos una inmediata sensación de paz, tranquilidad y equilibrio. Me considero un privilegiado en este sentido.

### novoperfil - ¿Qué diferencia a Àbac de otros restaurantes de nivel de la ciudad? ¿Qué lo hace un espacio especial?

XP- El emplazamiento es fundamental y la ubicación de Àbac es única. El espacio amplio permite tener todo a mano y además personalizado. La propuesta es lo fundamental y la clave del éxito. Las personas que han confiado en mi trabajo han apostado por esta singular y exclusiva propuesta, que aún muchas cosas y conceptos que dan lugar a Àbac. Pero la suerte de estar donde estamos va acompañada de mucho trabajo.





estrellas en el antiguo Àbac, con un espacio en la cocina de apenas 35 metros cuadrados. De sus platos sorprenden los sabores y los aromas, las texturas y el punto de cocción y, en definitiva, el espectáculo culinario. La amplia carta nos presenta propuestas culinarias precisas y que aportan un amplísimo abanico de placeres al paladar y a la vista: el bombón de salmonetes, verduritas y Bloody Mary, el rape con lima Kefir y ruibarbo, el cordero lechal a la vainilla, el foie-gras al vapor de bambú o el sablé caliente de chocolate y su polo, son algunas de las succulentas propuestas de la carta y, además, también puede disfrutarse de un menú degustación brillante. Todo ello en un entorno que hace justicia y se sitúa al nivel de la cocina de Pellicer.



novoperfil  
PROTECCIÓN SOLAR

Vítrea

novoperfil

PRODUCTOS  
tecnoventana

novoperfil  
vademécum

↓ 21 22  
16 18  
↓ #

5

TPE

tecno**press**ediciones,s.l.



# Los cerramientos del hotel, garantía Nobility

Nobility S.A., como fabricante especializado en sistemas de cerramientos exteriores mixtos de aluminio y madera, ha sido la empresa encargada de los cerramientos exteriores del Hotel Àbac.





La frase más repetida durante la ejecución de la obra ha sido "no queremos oír ni una mosca"

La compañía tiene sus inicios empresariales a partir del sistema Contura Invent el cual fue presentado en Alemania en el marco incomparable de la Feria Fensterbau 98. A partir de este momento, los fundadores de Nobility S.A. con una larga trayectoria dedicada plenamente al mundo de la carpintería y en particular la madera, consiguieron con este sistema un nuevo concepto en la fabricación de ventanas hasta lograr ser galardonados en los premios Construmat 99, con mención al producto industrial a la innovación tecnológica. Nobility S.A., como consecuencia de esa constante búsqueda de la innovación, creó en el año 2001 dos nuevos sistemas de carpintería mixta, el Contur 21 y el Contur 12. Únicos, exclusivos y competitivos por su sencillo proceso de fabricación, estos sistemas nacen para satisfacer todos los sectores de la edificación y suministrar al profesional de la carpintería de unos productos con garantías de calidad. Albert Bonàs, responsable de Nobility, nos desvela las aportaciones de la empresa al proyecto de Àbac, centrado en los cerramientos del edificio que alberga la mayoría de habitaciones del hotel.

**novoperfil** -¿Cómo surgió la oportunidad de trabajar en este proyecto?

**Albert Bonàs**- Por confianza. Por los resultados exigidos y a la vez obtenidos en rehabilitaciones, renovaciones y reparaciones en hoteles de la misma propiedad. Recuerdo que inicialmente para el proyecto del Àbac el producto de sección mixta madera-aluminio ofrecido por Nobility no contaba con el consentimiento ni aprobación del arquitecto. Gracias a la confianza depositada en Nobility por parte del propietario pudimos colaborar en esta obra y nunca olvidaré una frase que me dijo en el momento de aceptar nuestra propuesta, "soy una persona agradecida".

**novoperfil** -¿Qué materiales se han utilizado?

**AB**- Un sistema mixto de madera-aluminio adaptado a las necesidades y diseñado por Nobility especialmente para este proyecto con sección de 80, con cuatro juntas de estanqueidad y preparado para recibir un grosor total de cristal de 40 milímetros. Para la fabricación de los cerramientos se han utilizado perfiles de aluminio Uniform en anodizado negro al exterior, perfiles de madera laminada en Como Cae lacado color según decoración al interior y evidentemente herrajes de calidad GU de Procomsa que nos garantizan un excelente cierre y un correcto funcionamiento al paso del tiempo.



### novoperfil-¿Qué aportan a la estructura?

**AB-** Contribuyen con lo que se ha exigido, acústica. Esta obra inmersa en la plena Barcelona actual del ruido, estaba obligada de partida a requerir un nivel acústico excelente. No sería permitido un error en este tema. Podría asegurar que la frase más repetida durante la ejecución de la obra ha sido “no queremos oír ni una mosca”. Una vez visto el resultado final, podemos asegurar que Nobility se enorgullece de haber cumplido con lo exigido.

### novoperfil-¿Qué requisitos debían tener las ventanas instaladas en el hotel?

**AB-** El requisito de mayor importancia solicitado por la dirección facultativa de la obra fue una atenuación acústica de 46 db, motivo por el cual se instaló un cristal de composición 6+4 con dos butirales silencio al exterior, cámara de 20 milímetros y 4+4 con dos butirales silencio al interior, todo ello con cantos pulidos industrial, es suministrado por Cristec Vipla S.L.

### novoperfil-¿Qué dificultades o retos se encontraron durante el desarrollo del proyecto y cómo los solucionaron?

**AB-** Sin lugar a dudas la dificultad más importante ha sido solucionar el montaje en obra. Muchas ejecuciones de proyectos fracasan aquí. Conseguir una atenuación acústica de 46 db implica a todo el cerramiento y no tan sólo a la ventana. El punto crítico de puente acústico del espacio entre ventana y obra debe de cuidarse al máximo si se desean resultados óptimos. La solución pasó por utilizar materiales adecuados como siliconas y espumas de poliuretano, un diseño especial en la forma del marco de madera, dos barreras de sellado, trasdosado interior con placas de yeso soportado con rotura del puente acústico y finalmente un revestimiento interior decorativo a base de tablero de fibras de madera con acabado lacado igual que la ventana.

### novoperfil-¿Están satisfechos del resultado?

**AB-** ¡Naturalmente! Por nuestra parte creemos haber alcanzado los objetivos del proyecto. No dudamos del trabajo realizado aunque aún es pronto para una valoración exacta. Hace falta esperar a que sean los propios clientes del hotel los que con sus valoraciones o quejas evidencien el éxito de nuestro producto. Nunca podremos dar por acabado el trabajo bien hecho sin la última palabra del usuario final.







**novoperfil** -¿Qué ha supuesto para Nobility la participación en el Àbac Restaurante Hotel?

**AB-** En primer lugar seguir contando con la confianza del propietario, el señor González Simó, para futuros proyectos y nuevos desafíos; en segundo lugar haber colaborado en un proyecto que sin lugar a dudas será todo un referente para Nobility en un futuro próximo; y evidentemente, en tercer lugar, haber solucionado, en absoluta complicidad con Artecó, un nuevo reto de aislamiento acústico en una gran ciudad como Barcelona.

**novoperfil** -¿Están trabajando en nuevos proyectos?

**AB-** ¡Mal iríamos si no fuera así! Últimamente adecuamos las ventanas mixtas según cada necesidad. Estamos creando la ventana “de traje a medida”. Por poner un ejemplo, hemos acabado un proyecto en Sitges donde se ha diseñado, fabricado e instalado una obra en sistema mixto de madera-aluminio donde la necesidad era de eficiencia energética y el valor solicitado de transmisión térmica UH era de 1,2 W/m<sup>2</sup>K.

# “El proyecto se maduró durante su ejecución”

La dirección de la obra en el Hotel-Restaurante Àbac ha corrido a cargo de la empresa Artecó y José Luis Calzado, arquitecto técnico de la firma, ha sido el encargado de seguir las directrices marcadas en el proyecto para la correcta ejecución de las obras. Seguidamente, nos explica las peculiaridades de una obra de estas características.

**novoperfil** - ¿Ha supuesto su trabajo en Àbac el mayor reto en su carrera?

**José Luis Calzado**- Ha sido una obra bastante completa, porque ha abarcado aspectos de restauración, de obra nueva, muchos elementos de instalaciones, de acústica,... sí que ha sido una de las más importantes por su complejidad.

**novoperfil** - ¿Qué dificultades ha encontrado en el camino para llevar a cabo las directrices marcadas en el proyecto y cómo las ha resuelto?

**JLC**- Este proyecto se ha ido madurando sobre la marcha. Durante el proceso se han sucedido muchas dificultades técnicas que han dado pie a modificar lo previsto. Lo que se había proyectado en un principio, en algunos casos, ha tenido que cambiarse a medida que se desarrollaba el proyecto.

**novoperfil**

- Àbac está situado en un punto estratégico e histórico de la ciudad. ¿Cómo encaja el Hotel Restaurante en este entorno?

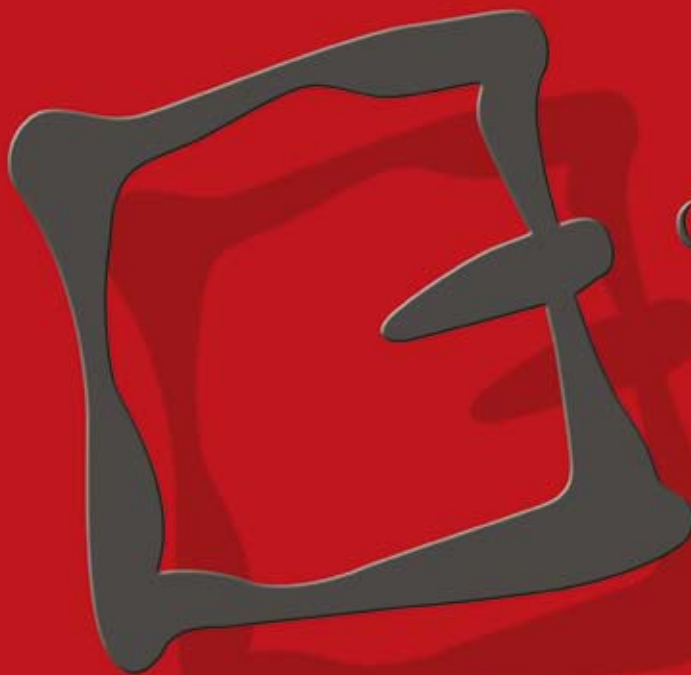




**JLC-** El arquitecto ha sabido encajar perfectamente el proyecto en su entorno y situación en la ciudad. El edificio nuevo lo ha sabido incorporar con mucho criterio al espacio verde de la finca, que ha sido uno de los handicaps. Hemos querido que fuera como una prolongación del parque de La Tamarita (justo al lado de Àbac).

**novoperfil-** El edificio cuenta con un gran valor histórico. ¿Se han respetado algunos de estos elementos? ¿Podemos respirar en Àbac la esencia de algunos de los recuerdos que vivió la familia Andreu en los felices años 20?

**JLC-** Se han conservado algunos elementos de la casa, como la preciosa lámpara de araña, que ahora está ubicada en el Lounge Bar, o la curiosa caja fuerte donde Madronita Andreu guardaba sus joyas, además de respetar algunos cimientos antiguos, bóvedas, paredes de piedra natural originales, etc. Muchas cosas se han tenido que modificar por cuestiones acústicas. Tuvimos que indagar en la historia de la finca y de la ciudad. Descubrimos que aquí había habido otra casa y también el apeadero del Tibidabo. Asimismo, antiguamente habían puentes que conectaban la ciudad con la Avinguda Tibidabo, puesto que años atrás en esta zona convergían dos rieras, la del Frare Blanc y la del Frare Negre, y sus barrancos. Algunas estructuras de estos puentes se han conservado, como en el caso de uno de los tesoros del complejo: la impresionante bodega, que se ha



ciberperfil.com  
ciberperfil.com

Tu portal del cerramiento





ubicado en un espacio aprovechando el arco de uno de estos puentes. Otra cosa que hemos querido conservar, en este caso en sentido simbólico, es el teatro, donde ahora se sitúa la cocina, para que “el espectáculo continúe”.

**novoperfil - ¿Qué influencias arquitectónicas o referentes se han utilizado a la hora de diseñar la estructura?**

**JLC-** En lo que se refiere la estructura, hay desde forjados colaborantes, estructura metálica, hasta hormigón, en cierto modo hemos tenido que ir adaptando cada zona a las necesidades. Algunas cosas no se pudieron conservar por cuestiones acústicas, e incluso de termitas, y la estructura se modificó.

**novoperfil - ¿Qué relación tiene la estructura con el entorno y los jardines?**

**JLC-** Todo lo que es la envolvente del edificio es prácticamente la misma, se ha querido respetar el espacio ajardinado, dándole un nuevo diseño, realizado por la paisajista Bet Figueras. La estructura de madera supone una mayor integración del complejo en su entorno natural y la jardinería.

**novoperfil - Arquitecto, empresario y cocinero han coincidido en diversos proyectos. ¿Cómo ha influido esta estrecha relación en el proyecto?**

**JLC-** Ha facilitado el trabajo, la comunicación, aunque cada uno tenía muy claro lo que quería aportar en el proyecto.

**novoperfil - ¿Restaurante-Hotel u Hotel-Restaurante? ¿Cómo se han tratado los diferentes espacios?**

**JLC-** Cada zona está delimitada para su actividad y todo se ha tratado de un modo especial, según las necesidades del proyecto, aunque resulta evidente que para el restaurante se le haya prestado una atención especial, puesto que estamos hablando de dos estrellas Michelin. Pero una no ha llegado a sobreponerse a la otra, ya que el hotel debía estar a la altura del restaurante.

**novoperfil - ¿Qué papel juega el cerramiento en la estructura y cómo influye en el proyecto? Además del innegable valor estético, ¿qué aspectos más funcionales destacaría de los cerramientos escogidos para el proyecto?**

**JLC-** En cuanto a los cerramientos se ha priorizado los aspectos de acústica. En el edificio antiguo se ha podido conseguir mejor, ya que en el edificio nuevo hay mucha superficie acristalada y es más complicado, todavía tenemos que corregir algún aspecto en cuanto aislamiento acústico.

**novoperfil - Por curiosidad, ¿qué plato nos recomendaría de la carta de Àbac?**

**JLC-** Yo recomendaría el menú degustación.