Juli Capella

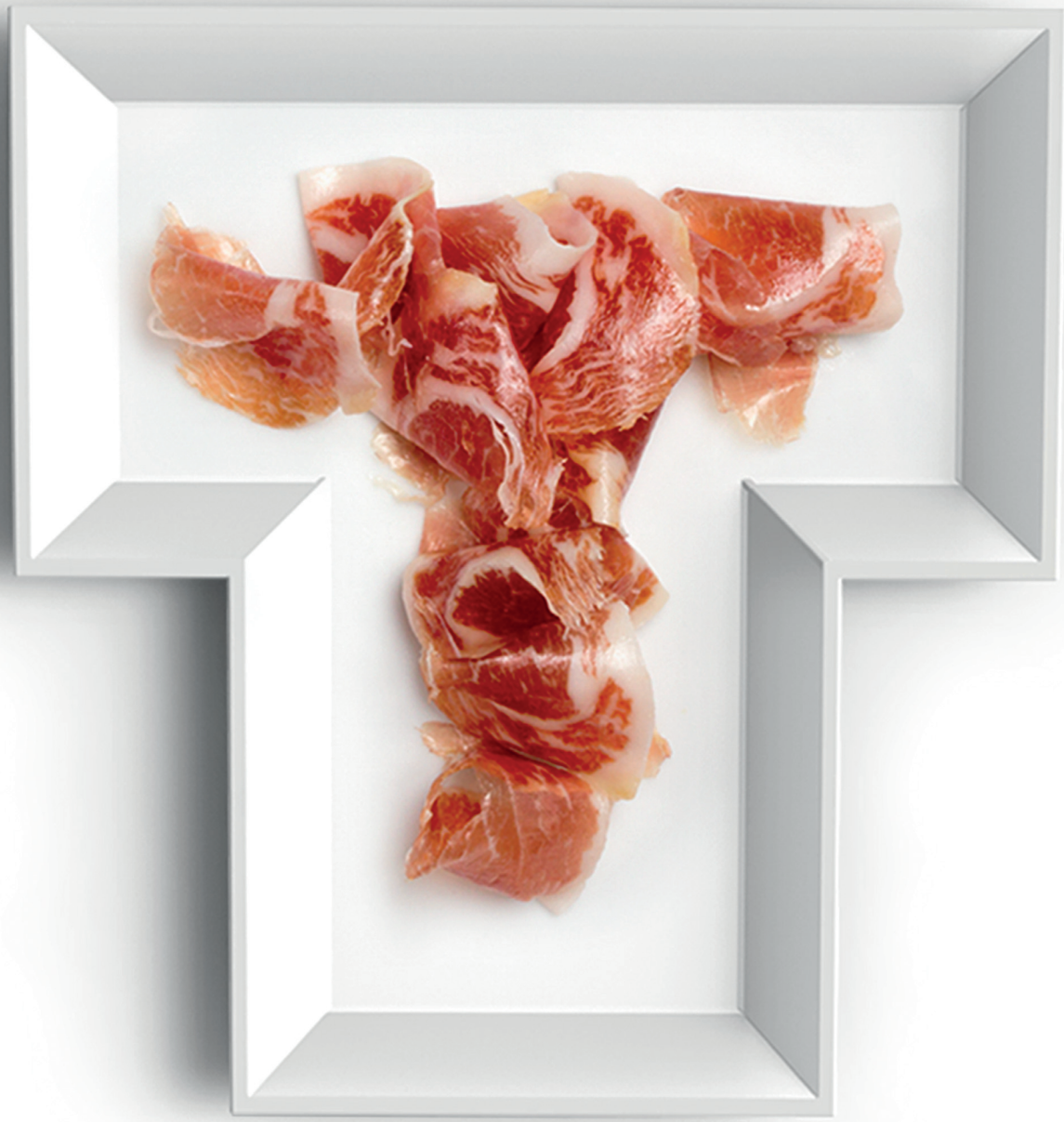
SPANISH DESIGN FOR FOOD

TEXTOS DE / TEXTS BY **FERRAN ADRIÀ** / **PAU ARENÓS**

SPANISH DESIGN FOR FOOD

Contents Índice

Foreword by AC/E	6	Presentación AC/E
“Design in the kitchen” / Ferran Adrià	8	«Diseño en la cocina» / Ferran Adrià
“Cooking is designing food” / Interview with Ferran Adrià	10	«Cocinar es diseñar la comida» / Entrevista a Ferran Adrià
Tapas. Spanish Design for Food / Juli Capella	16	Tapas. Spanish Design for Food / Juli Capella
Timeline	36	Cronología
The Kitchen	38	**La Cocina**
The Table	68	**La Mesa**
The Food	156	**La Comida**
Restaurant design	174	Diseño de restaurantes
The architecture of wineries	184	Arquitectura de bodegas
Graphic design for wine	194	Diseño gráfico del vino
Martí Guixé / “Embedded Drinks”	204	Martí Guixé / «Embedded Drinks»
Antoni Miralda / “Food Photocall”	206	Antoni Miralda / «Food Photocall»
Epilogue: “Waiters hate designers” / Pau Arenós	210	Epílogo: «Los camareros odian a los diseñadores» / Pau Arenós



TAPAS, organizada por Acción Cultura Española (AC/E), ofrece un rico panorama del más reciente diseño español aplicado a la gastronomía. Se trata de una degustación creativa, a modo de «tapeo», de todos aquellos ámbitos donde el diseño interviene en la alimentación. El presente libro es, además, el catálogo de una exposición, que, empezando por Tokio y Miami, va a recorrer distintas sedes en Asia, Europa y América para dar a conocer a nuestros creadores en este sector tan pujante, que refleja muy bien la creatividad española unida a la industria del diseño, dando la idea de un país imaginativo, moderno y enamorado de la comida.

La muestra se divide en tres apartados: **cocina, mesa y comida**, donde se expresa la imaginación y el talento de diseñadores de diferentes estilos que han interactuado con destacados cocineros; rindiendo también homenaje a algunos iconos tradicionales. Un festival de formas y materiales, con estilos muy diversos, donde subyace el ingenio, la experimentación y la sensualidad.

Como complemento a los más de 200 objetos seleccionados, se presenta también el interiorismo de restaurantes y la arquitectura de las nuevas bodegas, junto a una selección del novedoso diseño gráfico aplicado al etiquetaje del vino. La muestra se cierra con dos intervenciones realizadas ex profeso para la ocasión por el artista Antoni Miralda y el diseñador Martí Guixé.

La alta gastronomía española, de la mano de elBulli, el Celler de Can Roca o Mugaritz entre otros muchos restaurantes, vive un *boom* internacional donde el diseño se ha convertido en un firme aliado para su desarrollo e innovación. Diseño y cocina conforman ya un vanguardista y revolucionario tándem que España quiere compartir y proyectar al mundo entero.

¡Buen provecho!

Acción Cultural Española (AC/E)

Acción Cultural Española (AC/E) es un organismo público dedicado a impulsar y promocionar la cultura y el patrimonio de España, dentro y fuera de nuestras fronteras, a través de un amplio programa de actividades que incluye exposiciones, congresos, ciclos de conferencias, cine, teatro, música, producciones audiovisuales e iniciativas que fomentan la movilidad de profesionales y creadores.

TAPAS, organized by Acción Cultural Española (AC/E), provides a rich panorama of the most recent Spanish design as applied to cuisine. It is like a creative taster menu of "tapas" from all the fields in which design plays a role in the act of eating. This book is also the catalog for an exhibition that, starting in Tokyo and Miami, will tour Asia, Europe and America to raise awareness about our creators in this expanding field and how Spanish creativity, in league with the design industry, is conveying the image of a country that is imaginative, modern and in love with food.

The exhibition is divided into three parts: **kitchen, table and food**. On display in all three are the imagination and talents of designers in different styles who have worked alongside outstanding chefs. Homage is also paid to a number of traditional icons. A festival of shapes and materials, in the most diverse styles, and nourished from a rich store of ingenuity, experimentation and sensuality.

To complement the more than 200 items selected, an overview is included of the interior design of some outstanding restaurants as well as the spectacular architecture employed by the new wineries. Additionally there is a selection showing the novel graphic design being applied to wine labels. The exhibition closes with two interventions, specially devised for the occasion, by the artist Antoni Miralda and the designer Martí Guixé.

Top-flight Spanish cuisine, as practiced by elBulli, el Celler de Can Roca and Mugaritz, to name but a few, is experiencing an international boom in which design has become a constant ally in the quest for development and innovation. Design and cooking are already an avant-garde and revolutionary tandem that Spain would like to show and share with the whole world.

¡Buen provecho!

Acción Cultural Española (AC/E)

Acción Cultural Española (AC/E) is a public institution whose purpose is to further and promote Spain's culture and heritage within and beyond our borders through a wide-ranging program of activities including exhibitions, conferences, cycles of lectures, cinema, theater, music, audio-visual productions and initiatives designed to encourage the mobility of professionals and artists.

Diseño en la cocina
Design in the kitchen

Ferran Adrià

La relación del diseño industrial con elBulli ha sido notable y muy estimulante, mucho más rica de lo que nosotros mismos hubiéramos podido suponer cuando, en 1997, entablamos el primer diálogo con los diseñadores. En efecto, en aquella época la evolución de nuestra cocina era incesante, y, entre otras cosas, nos llevaba a determinar exactamente cómo debía ser cada parte del menú. El final de este lo ocupaban los *petits fours*, que se servían después de los postres, con los cafés, y que cada vez eran más sofisticados.

Hasta tal punto, que pensamos que ese trabajo merecía un continente a la altura del contenido. Por ello, pedimos a unos diseñadores y joyeros de Barcelona (Esther San Millán, Rafa Mateo y Miguel Gassó, de Riera Gassó Scp.) que crearan una vajilla nueva para los *petits fours*. El resultado fue un conjunto de piezas metálicas inspiradas en las formas de la papiroflexia, en las que, desde 1998, se sirvieron estas «pequeñas locuras». Fue el inicio del diálogo de elBulli con el diseño.

A partir de ahí, para entender este diálogo, es necesario distinguir dos caminos: por una parte, el diseño hecho para elBulli (camino que se inauguró con las piezas citadas de Riera Gassó), y, por otra, el diseño realizado para su comercialización.

En el año 2001 comenzó la colaboración con Luki Huber, que supuso una verdadera revolución en esta relación con el diseño. Por primera vez, no se trataba de hacer un encargo a un diseñador, sino de que este se integrara en el equipo.

Sin lugar a dudas, estos años de colaboración con Luki han sido importantísimos. Esta cooperación empezó con el diseño de una vajilla propia para desarrollar, sobre todo, el concepto de *snacks*; el equipo de elBulli y Luki trabajaban juntos, pensando simultáneamente en el continente y en el contenido. Al mismo tiempo, se creaba una tecnología sencilla para cocinar, tanto para facilitar la producción de ciertas elaboraciones como para propiciar técnicas nuevas.

The relationship between industrial design and elBulli has been notable and very stimulating, much richer than we ourselves might have thought when, in 1997, we engaged in initial conversations with the designers. In fact, at that time our cuisine was evolving constantly, and amongst other things we were led to decide exactly what each part of the menu should be like. The last item on the menu was the *petits-fours*, which were served after the desserts, with the coffees, and which were becoming more and more sophisticated.

There came the point when we felt that our work deserved a container to match the content. And so we asked some Barcelona designers and jewelers (Esther San Millán, Rafa Mateo and Miguel Gassó, of Riera Gassó Scp.) to create new tableware for the *petit-fours*. The result was a set of metal items inspired by origami shapes, on which these “little lunacies” were served starting in 1998. The dialogue between elBulli and design had begun.

From then on, to understand this dialogue two distinct paths have to be followed: firstly, design done for elBulli (a path which began with the items by Riera Gassó just mentioned); secondly, design that has been done for sale.

In 2001 a collaboration began with Luki Huber, which at the end of the day has meant a real revolution in this collaboration with design. For the first time it was not just a question of commissioning something from a designer, but rather the designer becoming part of the team.

Without a doubt, those years of working with Luki were tremendously important. With him we began designing our own tableware to develop above all the idea of “snacks”; in this shared work, the elBulli team and Luki worked together, very often thinking simultaneously about the container and the content. At the same time an entire simple cooking technology was being created, both to simplify the production of certain preparations and to stimulate new techniques.

FOTO / PHOTO: FRANCESC GUILLAMET

La colaboración con Luki Huber dio lugar a un concepto interesante, a una realidad: el hecho de que una pyme como elBulli pudiera contar con su propio diseño. El resultado fueron piezas de formas sencillas y que se pudieron fabricar de manera artesanal, ya que, lógicamente, al tener que producir pocas piezas, trabajamos sin moldes, que se hicieron para cada artículo en concreto.

En definitiva, de este trabajo con Luki, que se ha prolongado varios años, nacieron decenas de referencias de vajillas, cubiertos, utensilios y aparatos para cocinar. Todo ello se vio plasmado en la exposición «Los métodos creativos de elBulli», que hicimos en el Centro Georges Pompidou de París, y propició que la Fundación Raymond Loewy nos otorgara el Premio Lucky Strike de Diseño, en el 2006.

Por lo que se refiere a la colaboración con el diseño para comercializar los productos, en primer lugar, en 1999 hicimos la vajilla Ola, producida por CIM Montgatina e ideada por Gemma Bernal, que constituyó un auténtico *best-seller*. En el 2005, comenzaron a salir las vajillas y los utensilios de la colección Faces, a cargo de Xavier Claramunt, Miquel de Mas, Martín Azúa, Gerard Moliné, Antoni Arola, Julia Mariscal y el propio Luki Huber.

Paralelamente, en ese mismo año empezamos un proyecto con Luki y con unos profesionales del vidrio, Luesma & Vega, en torno a este material. Nuestra relación con Luesma & Vega duró hasta el cierre de elBullirestaurante. En este caso, no se trataba de crear productos para su comercialización, sino que, a partir de nuestra colaboración en el diseño de piezas para el restaurante, les hablamos de un modelo de negocio sin intermediarios, gracias al cual hoy en día se han convertido en proveedores de algunos de los mejores establecimientos y han asegurado la viabilidad de su empresa.

En definitiva, el diseño industrial nos ha acompañado desde 1997, y no tengo ninguna duda de que, en un futuro no lejano, volveremos a dialogar, a entablar nuevas colaboraciones y conversaciones que nos lleven de nuevo a un enriquecimiento mutuo.

Our collaboration with Luki Huber gave rise to an interesting concept, to a reality: the fact that a small operation like elBulli could have its own design. The result was simple shapes that could be made by craft methods and for each specific item, because, naturally, as only small numbers were needed, we worked without molds.

Indeed, this collaboration with Luki, which lasted several years, was the source of several dozen items including crockery, cutlery, utensils and cooking equipment. All of this came together in the exhibition *Los métodos creativos de elBulli*, which we staged at the Centre Pompidou in Paris, and which prompted the Raymond Loewy Foundation to award us the Lucky Strike Design Prize in 2006.

As regards collaborations with designers to create products for sale, first of all, in 1999, we created the Ola tableware, produced by CIM Montgatina and devised by Gemma Bernal, which proved to be a real bestseller. In 2005 the Faces tableware series began to appear, from the hands of Xavier Claramunt, Miquel de Mas, Martín Azúa, Gerard Moliné, Antoni Arola, Julia Mariscal and, once again, Luki Huber.

In parallel with all this, that same year we began a project in glass with Luki and some glass experts, Luesma & Vega. Our relationship with Luesma & Vega lasted until the elBullirestaurante was closed. This was not a case of creating products for the market; rather, on the basis of our collaboration in the design of items for elBulli, we created a business model without intermediaries, thanks to which they have become suppliers to a number of major restaurants and have ensured the viability of their business.

In short, industrial design has been a fellow-traveler since 1997, and I have no doubt that before too long, as part of our present and future projects, we will once again discuss and engage in new collaborations and dialogues that will be mutually enriching.

«Cocinar es diseñar la comida»
Entrevista a Ferran Adrià

Juli Capella

"Cooking is designing food"
Interview with Ferran Adrià

Ferran Adrià podría haber sido un excelente arquitecto o diseñador, pero le dio por la comida en vez de por los ladrillos. Usa fogones en vez de lápiz, pero, a fin de cuentas, hace lo mismo: proyectos creativos que deben ejecutarse de una manera innovadora. Él afirma con contundencia y convicción: «Mis *hobbies* son la arquitectura y el diseño», y es verdad que a menudo visita edificios singulares, husmea en tiendas de mobiliario de diseño y ojea libros de tendencias con avidez. Su «estudio» recibía más de un millón de «encargos» al año, pero solo podía atender 8.000; esas son las plazas que admitía cada año elBulli, su mítico restaurante de la Costa Brava, que cerró en el 2011 para dar paso a una fundación. Adrià nació en 1962 en L'Hospitalet, una población humilde contigua a Barcelona, y fue considerado por *The New York Times* como el mejor chef del mundo, y por *Time*, como uno de los 100 personajes, junto a científicos, políticos y empresarios, más influyentes del comienzo del siglo XXI en el planeta. elBulli fue calificado como el mejor restaurante del mundo los años 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009, y batió todos los récords del sector. Su deconstrucción culinaria —«utilizar la memoria para hacer cosas nuevas»— tiene parangón en la arquitectura deconstructivista, pero él se anticipó varios años a este estilo. Desde España, un lugar como elBulli cambió conceptualmente la forma de relacionar el diseño y la comida en todo el mundo.

¿Hay alguna relación entre la gastronomía y el diseño?

Total. Una manera de definir qué es cocinar podría ser «diseñar la comida». Los cocineros tenemos un sistema de trabajo muy parecido. Los diseñadores utilizan un tipo de materiales, y nosotros, otros distintos, pero en ambos casos los combinamos de forma creativa. Aunque quizás el hecho diferencial más relevante de la cocina respecto a cualquier otra tarea creativa sea su carácter efímero, lo que hace que todo sea más difícil. El diseñador puede concebir algo extraordinario y repetirlo en serie: una silla, una vivienda; nosotros, no. En un restaurante no se puede repetir, cada uno de sus platos es único, sale de la cocina y se consume al instante. Quizás esta sea la singularidad que hace que no podamos relajarnos cuando hablamos de alta gastronomía de verdad. Yo siempre digo que la cocina es cocina porque tiene unos condicionantes muy

Ferran Adrià could have been an excellent architect or designer, but he chose food instead of bricks. A stove-top instead of a pencil, but at the end of the day it comes down to the same thing: creative projects that have to be executed in an innovative way. He fully agrees: "My hobby is architecture and design", he has said, and it's true he often visits striking buildings, browses in designer furniture shops and leafs eagerly through lifestyle magazines. His "studio" used to receive more than a million "commissions" a year, but he could only cope with 8,000 of them; that's how many diners could be served each year at elBulli, his mythical restaurant on the Costa Brava, which closed in 2011 to become a foundation. Adrià was born in 1962 in L'Hospitalet, an unpresuming city tagged onto Barcelona, and has been regarded by the *New York Times* as the best chef in the world and by *Time* as one of the world's 100 most influential figures of the early twenty-first century, along with scientists, politicians and business-people. elBulli was considered the best restaurant in the world in 2002, 2006, 2007, 2008 and 2009, beating all records in the field. Its culinary "deconstruction", "using memory to make new things", was comparable to deconstructivist architecture, but it was several years ahead of the game. A little place like elBulli in Spain conceptually changed how food is related to design all over the world.

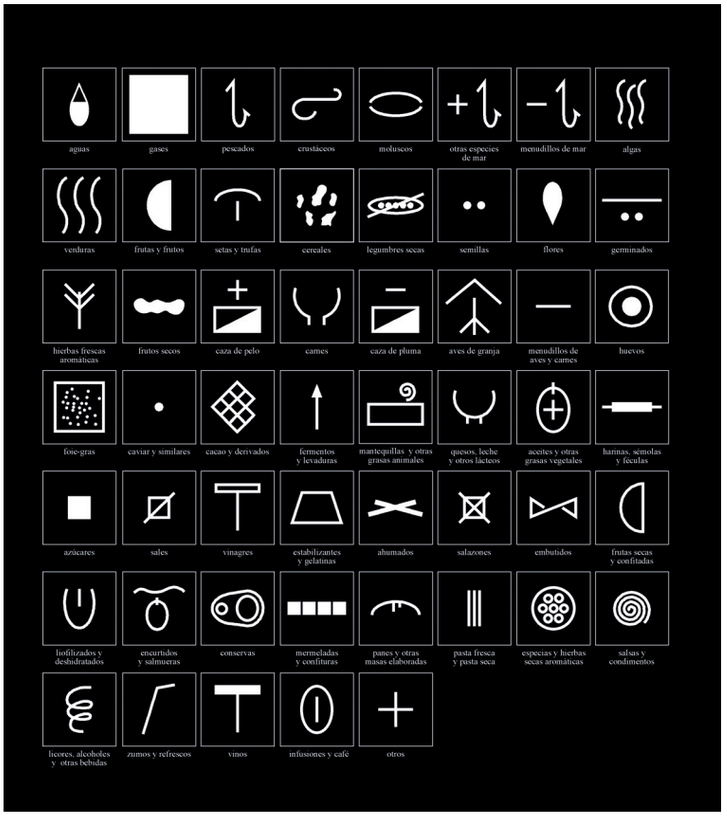
Is there a relationship between fine eating and design?

Absolutely. One way of defining cookery might be "designing food". We chefs have a similar way of working. Designers use one sort of materials and we use others, but we both combine them in a creative way. Although maybe what most differentiates cooking from all other creative tasks is its ephemeral nature, a fact that makes everything more difficult. A designer can conceive of something extraordinary and repeat it again and again, be it a chair, or an apartment building; we can't. In a restaurant there can be no repetition, every dish is different, it comes out of the kitchen and it's consumed immediately. Maybe that's the unique factor that means we can't relax when it comes to true gastronomy. I always say that cuisine is cuisine because it has some very particular, strict conditioning factors. It's 90% like design, but the other 10% makes it very different, quite unlike other disciplines.

Pictogramas ideados por la diseñadora Marta Méndez en el 2001 para el Catálogo General de elBulli, primer esbozo de clasificación de productos.

Icons created by designer Marta Méndez in 2001 for elBulli's General Catalogue; first product classification draft.

Ilustración / Illustration: elBulli



especiales y estrictos; en un 90 por ciento se parece al diseño, pero el restante 10 por ciento la hace muy diferente y la aleja de otras disciplinas.

Para asegurar la reproducibilidad de los platos de elBulli, hacíamos una muestra con plastilina. Como no teníamos ni planos ni moldes, preparábamos estas formas con plastilina de diversos colores que representaban cada componente del plato. Así, el cocinero sabía repoducirlos ajustando las medidas y formas que lo componían. La diferencia de la cocina con el diseño es que este es industrial y aquella es artesanía.

¿Y la relación entre el plato y la comida?

Un tema muy interesante es la relación entre contenido y continente. Trabajamos en los límites arriesgando mucho. ¿Hasta qué punto el continente puede comerse el contenido? Si me traes una obra de Giacometti y le pones algo de comida, ya te importa poco lo que haya encima. Nosotros, al principio, comenzamos buscando los platos más raros que había en el mercado, pero enseguida nos resultó insuficiente; fue cuando empezamos nuestra propia investigación.

Dentro de la experiencia que supone comer, hay también un espacio, un interior, iluminación, muebles y utensilios. ¿Cuál crees que es la influencia de toda esta periferia respecto a la comida?

Muchísima, es de gran importancia. El entorno forma parte de la experiencia gastronómica, a no ser que la comida sea tan potente que lo monopolice todo, que te puedas abstraer y concentrarte en ella, como sucedía en elBulli, donde teníamos un comedor muy normal y clásico, pero casi no te dabas cuenta, porque estabas pendiente del plato. Sin embargo, la zona de cocina era única en el mundo; a pesar de los avances de los últimos años, nunca se superó, no había otra más revolucionaria.

¿Y no sentiste nunca la necesidad de un cambio en la sala?

Mi sueño sería hacer un comedor para una sola mesa y que cada año le pidiéramos a un diseñador diferente que lo cambiara todo. Si me

To make sure the dishes at elBulli were reproducible, we made plasticine models. Since we lacked either plans or molds, we made shapes in plasticine of different colors to represent each component of the dish. So the cook was able to reproduce them, adjusting the sizes and shapes that made them up. The difference between cooking and design is that design is industrial, but cooking is craft.

And the relationship between the plate and the food?

A very interesting issue is the relationship between the container and the content. We're working on the brink, taking constant risks. To what extent can the container consume the content? If you bring me a work by Giacometti and you put some sort of food on it, it doesn't matter much to you what there is on top. In the beginning we looked around for the strangest plates on the market, but we soon found they weren't enough and we started our own research.

Forming part of the experience of eating, there is a space, an interior, lighting, furniture and utensils. What influence do you think all these peripheral aspects have with respect to the food?

Very much indeed, this is a very important matter. The surroundings form part of the gastronomic experience, unless the food is so powerful that it monopolizes everything, so that you could absent yourself and concentrate on it, as was the case in elBulli. There we had a very normal, classic dining-room, but people were hardly aware of it, they were focused on the food. Nonetheless, the kitchen area was unique in the world; in spite of advances in recent years, it has never been surpassed, there has never been another more revolutionary one.

Did you never feel the need to change something in the room?

My dream would be to have a dining-room for a single table, and that every year we would ask a different designer to change everything. If you asked me, "What's your favorite dining-room?", right away I'd choose the Japanese ones, with 500 or 850 square feet for a table, and a high degree of privacy—though I also like bustle. So probably the ideal would be to have individual restaurants, but with a separate place where people

elBulli innovó presentando pequeñas degustaciones en cucharas («Sashimi de bonito con cerezas») o utilizando una pipeta como pincho con su salsa («Pipeta de gamba en sashimi y su cabeza caramelizada»).

One innovation by elBulli was to present little taster portions in spoons ("Bonito sashimi with cherries"), or using a pipette to take up the sauce ("Prawn in sashimi and caramelised prawn head pipette").

Fotos / Photos: Francesc Guillamet

preguntaran: ¿cuál es tu comedor preferido?, seguramente elegiría los salones japoneses, con 50 u 80 metros cuadrados para una mesa y una gran privacidad; pero también me gusta la juerga. Probablemente, lo ideal sería tener restaurantes individuales, pero el lugar previo para el aperitivo y el posterior del café, plurales, con más gente, para compartir de forma distendida.

Pero si cada año fuera al mismo sitio, por muy bello que sea, me aburriría. Mi sueño para rematar mi carrera sería hacerlo en un lugar con una sola mesa que cambiase cada año, tanto la comida como el diseño interior y los objetos.

El buen chef, ¿debe cuidar personalmente el entorno de su comida, o es mejor que se lo confíe a un diseñador?

Yo quizás no sea un buen ejemplo; se ha aplicado muy poco el buen diseño en los restaurantes de alta cocina del mundo. Creo que el mejor, en este aspecto, es el de Michel Bras. Pero, en general, vamos retrasados; los restaurantes actuales que pertenecen a chefs de 30 años son muy modernos y atrevidos, pero los de alta cocina, paradójicamente, son más convencionales. No se entiende muy bien por qué no apuestan. Michel Bras es el restaurante por antonomasia, como tiene que ser, en las mesas no hay manteles, solo muletones, con gomas que los sujetan, porque el mantel es superincómodo cuando cuelga. ¿Qué demuestra esto? Que todavía se puede evolucionar; seguramente es muy difícil revolucionar, pero sí se puede avanzar. Una silla es una silla desde hace muchos años, se han hecho cincuenta mil, y tiene que ser cómoda, pero seguro que existe otro modelo diferente y mejor, siempre se puede evolucionar.

Pero ¿por qué deben revisarse los utensilios de sobremesa si llevan siglos empleándose?

La verdad es que es muy difícil intervenir en este sector, pero siempre es un reto excitante. Es lo que intentamos en el proyecto Faces, donde coordiné a un grupo de diseñadores para crear utensilios de cocina y de sobremesa. La línea de elBulli la desarrollamos durante varios años con Luki Huber, con propuestas muy radicales, en las que se planteó cómo se

would go first for an aperitif, and another afterwards for the coffee, which would be for more people, sharing in a relaxed way.

But if I went to the same place every year, no matter how beautiful, I would be bored. If I dream about how I would like to end my career, it would be in a place with a single table that would be changed every year, the food, the interior design and the objects.

Should a good chef take charge personally of the surroundings for his food, or is it better to entrust all this to a designer?

Maybe I'm not a good example. Very little has been done to put good design into practice in the world's top flight restaurants. I think the best restaurant in this respect is that of Michel Bras. But in general we're behind the times; incredibly, today's restaurants with 30-year-old chefs are very modern and daring, but *haute cuisine* restaurants, paradoxically, are more conventional. It's hard to understand why they don't go for it. Michel Bras is the example par excellence of what a restaurant should be like: no table-cloths, just table-mats, with elastic to hold them on, because a table-cloth really is a nuisance when it hangs down. What does this show? That evolution is still possible—maybe *revolution* is very difficult, but it is possible to move onwards, certainly. A chair has been a chair for many years, fifty thousand have been made, it has to be comfortable, but there's always some other, different model that's better. Evolution is always possible.

But why should we re-examine cutlery that we've been using for centuries?

The fact is it's very difficult to do much in that particular respect, but it's always an exciting challenge. It's what we were trying in the Faces project, in which I coordinated a group of designers to create kitchen utensils and cutlery. We developed the elBulli line over several years with Luki Huber, with some very radical proposals, in which we rethought how you should eat, not just the type of food, but how to manipulate it and swallow it. On the other hand I was also interested in making more realistic proposals in Faces, with pieces by Martín Azúa, Antoni Arola, or like the

Presentación de un plato en un tubo («Pomada de cacahuetes con tostadas a la miel»).

A dish presented in a tube ("Peanut pomade with honey toast").

Fotos / Photos: Francesc Guillamet

debe comer, no solo el tipo de comida, sino cómo manipularla e ingerirla. Pero, por otro lado, en Faces también me interesaba hacer propuestas más realistas, con piezas de Martín Azúa, Antoni Arola, o como la cubertería muy bien estudiada por el arquitecto Xavier Claramunt. No se puede empezar un proyecto únicamente con las piezas vanguardistas, había la necesidad de decir: oigan, señores, que también hacemos cosas normales, no solo locuras, como una cuchara agujereada para tomar los Kellogg's colados. No pretendimos hacer un proyecto de lujo, porque a elBulli ya no podía ir casi nadie. Si, además, todo lo que hago no lo puede comprar nadie, vaya gracia; me interesa hacer cosas a un precio asequible.

O sea, ¿el objetivo final es llevar la experimentación al ámbito doméstico?

Una cuchara de café de plástico que pasa a reproducirse en metal nos abre un camino, sorprende, es singular. Yo creo que nos tenemos que plantear, como dice la gente, que el diseño tiene que servir para algo funcional, debe ser realista, lo he escuchado decir mil veces y estoy de acuerdo. Pero estoy convencido de que este componente artístico que tiene el diseño no tiene por qué olvidarse. Lo que odio es cuando se compra una pieza funcional y no funciona; pero si se regala un cuadro, ¿por qué no se pueden regalar piezas de menaje decorativas?

Lo sensato es que el objeto no te engañe. Si se llama sacacorchos, que los saque; si, además, sirve de escultura, pues mejor, ¿no?

Pero todo lo que se pone en producción debe funcionar. Un tenedor tipo pinza para acompañar olores es genial. O los palillos, mucho más cómodos que los chinos y muy elegantes. Y la cucharilla para el café es un planteamiento racional, ¿por qué servir el café con cuchara, si se bebe? Tan solo se necesita disolver bien el azúcar. No son cosas frívolas, sino que están pensadas, podríamos decir que son muy *bullinianas* en el sentido de que innovan, pero que no se habían hecho.

¿Cómo trabajas en colaboración con diseñadores?

Muy bien, como equipo.

very well-thought-out cutlery by the architect Xavier Claramunt; you can't start a project just with avant-garde items, it was important to say… listen ladies and gentlemen, we do normal things too, not just crazy things like a spoon with holes in it to drain your Corn Flakes as you eat. We didn't want to make a luxury design, because very few people could go to elBulli, and if furthermore hardly anyone can buy what I make… what's the point of that? I want to make things at a reasonable price.

In other words, the final aim is to take experimentation into the domestic environment?

A plastic coffee-spoon that's re-made in metal, opens a way for us… it's surprising, it's singular. I think we have to consider, as people say, that design must serve some purpose, it has to be realist; I've heard it said a thousand times and I agree. But I always think that there's no reason to ignore the artistic component there is in design. What I detest is when you buy something functional and it doesn't function, but if someone can give you a painting, why can't they give you decorative items of tableware?

It makes sense that an object shouldn't deceive you; if it's called bottle-opener, it should open bottles, but if it also works as a sculpture, that's better still, isn't it?

Everything that's put into production has to work. A fork like tongs to accompany aromas is brilliant. Or chop-sticks, much more convenient than Chinese ones and very elegant; and the little coffee-spoon is a rational proposition: why serve coffee with a spoon, when you drink it? All you need to do is dissolve the sugar. These are not just frivolous things, but things that have been well thought out, you might say they're very "Bullillianas" in the sense that they are innovative and they've never been done before.

How do you work in collaboration with designers?

Very well, as a team.

Sure, but that's the boss speaking…!

No, I've always had a friendly, integrative relationship with the