

decoración

El ingenio sobre la mesa

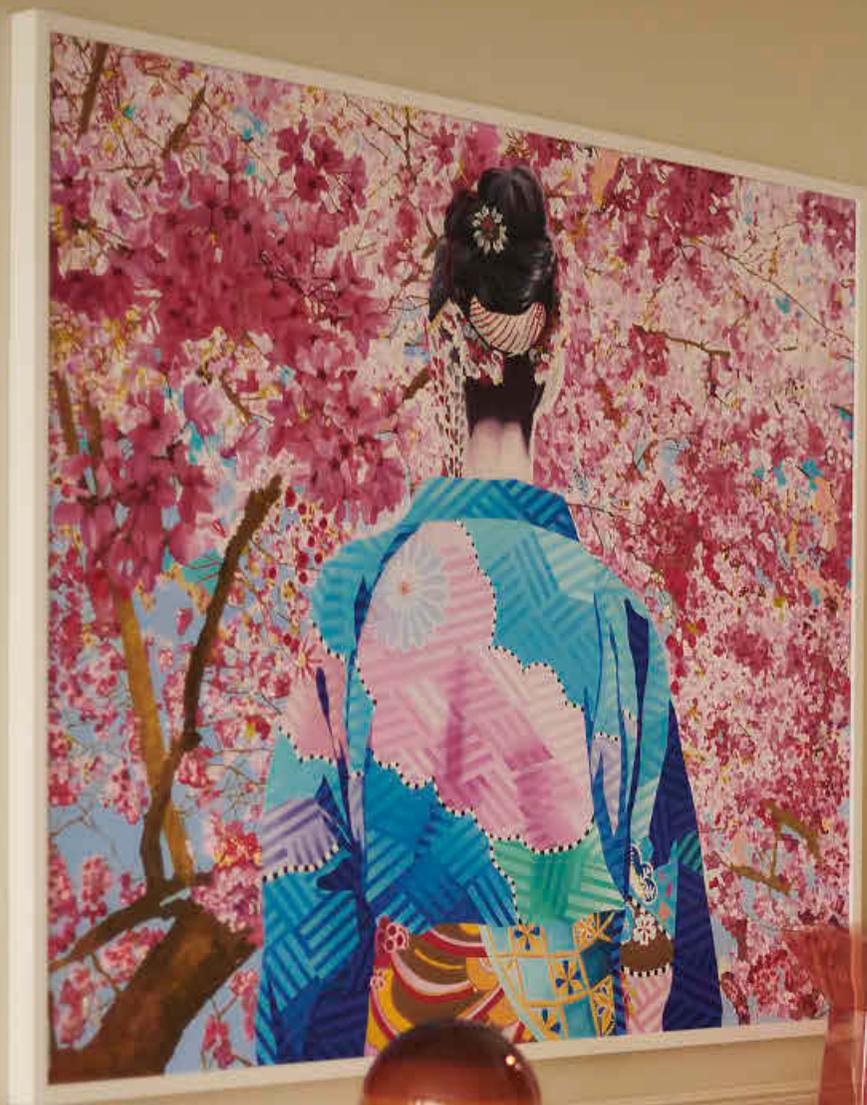


La creatividad salta a la mesa. ¿Dónde surge la inspiración en cada nueva colección, en los sofisticados platos de una carta? ¿Y por qué vestimos cada vez peor? Anfitrión de lujo, el periodista Màrius Carol abre esta charla mundana con sus invitados: los diseñadores Teresa Helbig y Juan Avellaneda, y la chef Martina Puigvert.

—Vis Molina. Fotos: Georgina Millet. Realiza: Ana Blanch.



De izda. a dcha.:
Juan Avellaneda, con
traje de su firma y gafas
de Multiópticas; Marina
con vestido y pendientes
de Love by Ksenia
Karpenko, y Màrius Carol.
Pintura de Mr. Brainwash.



Rincón con arte

Obra de Alejandra Atarés, lámpara de Marset. A la derecha, de arriba abajo, acuarela de Jordi Labanda en homenaje a Louis Vuitton (regalo de Márius a su mujer, Teresa). Debajo, dibujo de Isidoro Bea, escenógrafo que pintaba los fondos de las obras de Dalí.



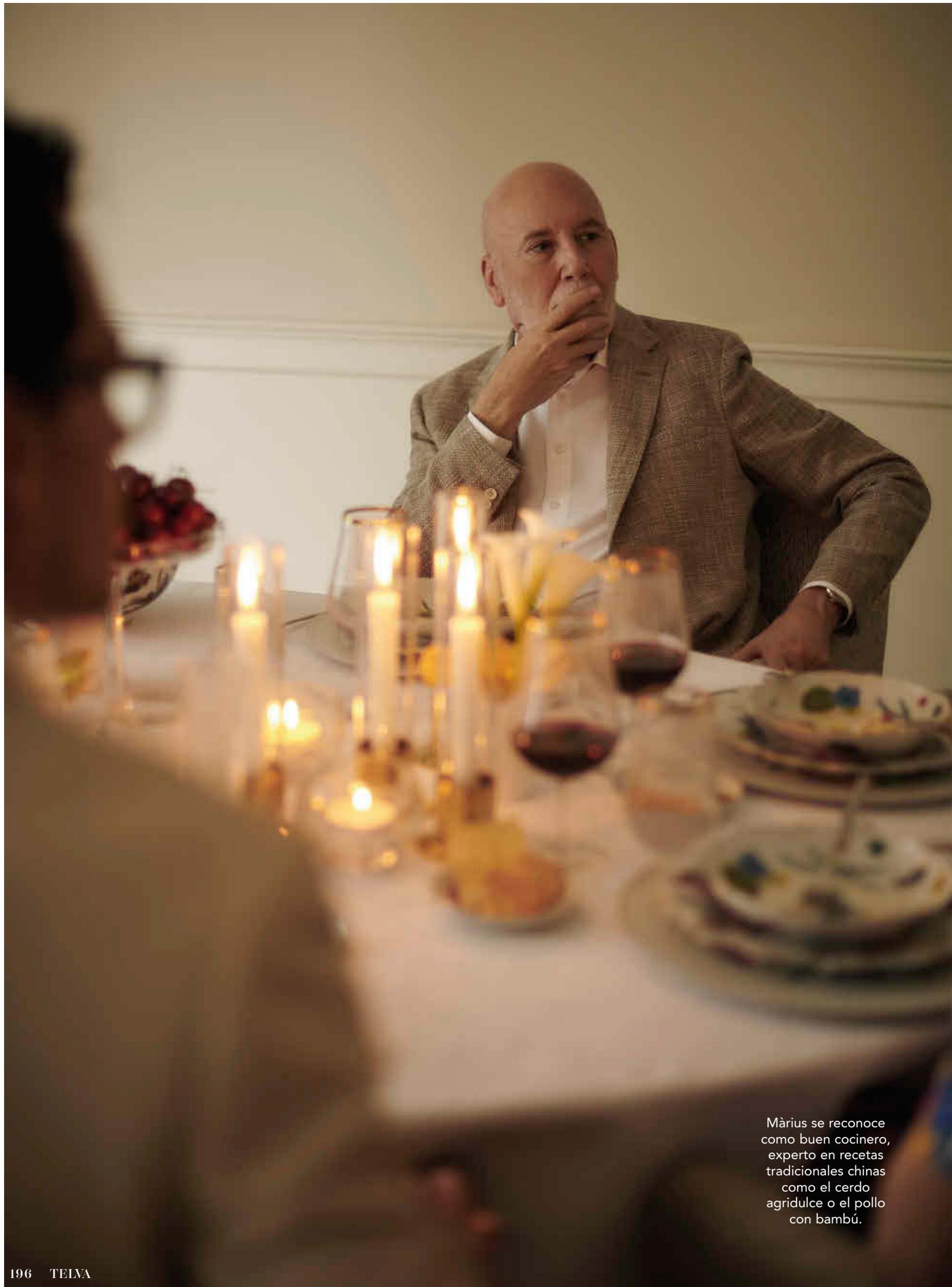
Arriba, a la izda., Teresa Helbig vestida con un dos piezas de su última colección. Anillos diseñados por ella y editados por Obsessive Collectors. Taburete dorado de Polspotten. Arriba, a la dcha., lámpara Campana de Tom Dixon.



“Me emociona ver las primeras flores de saúco y los nuevos guisantes lágrima que llegan al mercado. Me gusta trabajar los productos efímeros” (Martina Puigvert)



En el comedor, busto de Rosa Serra; a la dcha., obra de Lara Padilla. En la mesa, vajilla Caribe de Christian Lacroix para Vista Alegre. Cristalería Winter Gold de Vista Alegre. En el centro de mesa, piezas de la colección Circle de Vista Alegre, con peonías y calas de la floristería Zinnia.



Màrius se reconece como buen cocinero, experto en recetas tradicionales chinas como el cerdo agridulce o el pollo con bambú.

El que es creativo con la moda lo es también en los fogones?; ¿cómo se reconoce la llamada de la vocación?; ¿hay conexión entre las ganas de romper moldes en moda y gastronomía?; ¿hasta qué punto es lícita la creatividad?; ¿cuál es la frontera que separa la imaginación de la locura?; ¿dónde está la línea roja para darse cuenta de que se está perdiendo el norte por conseguir el más difícil todavía? La idea que ha tenido el periodista, escritor, ex director de *La Vanguardia* y consejero editorial del Grupo Godó, Màrius Carol, es abrir un foro de debate y dialogar acerca de cuestiones como estas. Para ello ha reunido en su casa de Barcelona a algunos de los creadores que marcan tendencia en dos disciplinas que a él, particularmente, le apasionan: la moda y la gastronomía. Así, ha sentado en torno a su mesa a la diseñadora Teresa Helbig, a la chef Martina Puigvert y al creativo Juan Avellaneda. La puesta en escena corrió a cargo de su mujer Teresa Lloret (senior advisor de Harmon y creadora de @lasmesasdeteresa), que combinó la sofisticada porcelana diseñada por Christian Lacroix, con un sencillo mantel de lino. Para el centro, mezcló fruta fresca, peonías rosas y calas blancas que añadían un toque romántico al escenario de esta conversación apasionante.

La diseñadora Teresa Helbig, Premio Nacional de Moda en 2023, viste a actrices de Hollywood como Saoirse Ronan, Emily Blunt y Amanda Kerr, entre otras, a VIPS nacionales (la reina Letizia ha llevado sus diseños), y ha sido la primera mujer en vestir a los tripulantes de Iberia.

Por su parte la joven chef Martina Puigvert (30 años) se ha curtido en cocinas de medio mundo para volver al restaurante familiar Les Cols, en su Olot natal, como jefe de cocina. Ha recibido el premio Joven Chef 2024 de la Guía Michelin. Juan Avellaneda se licenció en Ingeniería Informática y en Diseño en la mítica St Martins School de Londres. Desde 2015 viste a los hombres más *cool* del momento (James Costos, Boris Izaguirre o Aldo Comas) y Nieves Álvarez, Nuria González o Laura Ponte son adictas a su ropa.

“Cada pocos meses, diseñadores y cocineros tenemos que crear algo nuevo -comenta Màrius-. ¿De dónde partís para dar alas a la creatividad en moda o en cocina?”. Juan toma el testigo y asegura que recurre a imágenes de archivo que le cautivan para empezar a dibujar: “En ese momento también lo proyecto en los tejidos, que para mí son como talismanes y busco el discurso conceptual que aplico a cada colección. También tengo la costumbre de crear una lista de Spotify que me acompañará durante todo el proceso”. Teresa desarrolla un tema a partir de algo externo como,

por ejemplo, mujeres escritoras y, desde ahí, construye una historia pensando en nombres concretos que le resultan inspiradores: “Recuerdo una colección que surgió a partir de grandes transmisoras de historias como Virginia Woolf o Sylvia Plath, que han inspirado a nuevas generaciones de escritoras y las han reconectado con su universo creativo”. Martina, por su parte, nos habla del desarrollo de I+D que lleva a cabo en el restaurante familiar, y que le sirve como pistoletazo de salida para nuevas recetas: “La carta debe cambiar cuatro veces al año, ya que vivimos pendientes de la estacionalidad. Usamos los productos cuando éstos se encuentran en el momento óptimo para ser consumidos. En la Vall de Bianya tenemos un extenso huerto, con una cocina equipada para la creatividad y una extensa biblioteca muy bien surtida en gastronomía, historia y filosofía. No es difícil inspirarse con esos recursos tan excelentes”.

“Me encanta que la moda tome las calles de mi ciudad, Barcelona, no solo porque creo que es un escenario idóneo, sino porque es bueno que el vestir bien y de manera cuidada se normalice”
(Juan Avellaneda)

Al hilo de la creatividad Màrius trae a Dalí a escena: “Fue el primer *showman* del mundo del arte. Mantenía con Gala una relación mística, casi espiritual, que se convirtió en leyenda y que a él le servía de acicate a su creatividad. Ella era una gran *fashion victim*, llegó a ser muy amiga y clienta de Coco Chanel. Era una mujer muy original, de una belleza deslumbrante. Conozco muy bien la vida de Dalí, le entrevisté en varias ocasiones, soy patrón de su fundación y he escrito mucho sobre él. De joven era un hombre tremendamente atractivo y, ya de mayor, desarrolló una personalidad fascinante. Era muy generoso. Recuerdo estar con él en una cafetería, venían niños a pedirle

autógrafos y él los firmaba con gran dedicación, incluso les dibujaba algo junto a su firma. Padeció graves problemas de identidad, porque el hermano que iba delante de él murió siendo un bebé, se llamaba Salvador. Al cabo de un año nació Dalí y le llamaron igual. Tuvo una infancia complicada y una relación muy intensa con su madre, protagonista de ese bellissimo cuadro en el que se ve a una mujer de espaldas mirando el mar”.

Màrius alude a los sabores de infancia para cambiar el tercio hacia la gastronomía: “¿Cuál sería vuestra magdalena de Proust?”: “Los higos y las cerezas de los árboles de casa de mi abuela andaluza -responde Juan- que cogíamos directamente del árbol. Nunca he comido una fruta tan dulce y con un aroma tan especial. También recuerdo las migas que comía de niño en casa de mis abuelos. No las he vuelto a probar desde que murieron”. Martina evoca el trinxat de su abuela materna, los calamares rellenos y los canelones que prepara su madre por San Esteban: “Se trata de platos muy tradicionales

que no son los que más me gusta cocinar pero actúan en mí como un resorte emocional. Me encanta trabajar productos efímeros, como las primeras flores de saúco, las cerezas, fresas, guisantes, múrgulas, trufas... duran muy poco y cuando aparecen en el mercado despiertan una ilusión enorme". Teresa confiesa su pasión por los platos de pescado, le brillan los ojos al evocar las sardinas en escabeche que preparaba su abuela y las cajas de ostras que le regalaban a su padre los dueños del restaurante para el que trabajaba como albañil haciendo reformas: "Las devoraba con pasión". "Durante sus últimos años, Dalí perdió el apetito -comenta Màrius-, lo único que admitía era la sopa de tomillo que le hacían en su casa de niño".

Seguimos con la gastronomía y Màrius lanza su siguiente pregunta: "¿Qué ingrediente habéis descubierto últimamente, os ha despertado nuevas sensaciones?". Martina habla del rui-barbo, ese vegetal mimado del Norte de Europa: "Tiene un sabor sorprendente, un poco ácido. Estoy probándolo en nuevas recetas y es muy versátil. Me encanta en mermelada". Teresa nombra el hinojo: "Lo he descubierto hace poco; me encanta por su toque anisado, me gusta utilizarlo como guarnición de pescado". Màrius confiesa su pasión por las setas: "Cada temporada percibo nuevos matices. Además, como duran poco en el mercado, las espero con muchas ganas", reconoce. Juan, recién llegado del salón Pitti Uomo de Florencia, comenta lo bien que cocinan en Italia las flores de calabacín. "Aquí se comen poco y realmente son deliciosas y, además decoran cualquier menú porque son vistosas. También me gustan los pétalos de violeta caramelizados, son una delicia".

La moda se convierte ahora en la protagonista de la conversación. La opinión unánime es lo positivo que es para Barcelona el convertirse en plató de lujo para grandes desfiles de marcas, como ha ocurrido recientemente con el desfile de la colección Crucero de Louis Vuitton en el Parque Güell, o el espectacular desfile de Desigual a orillas del mar Mediterráneo. "Me encanta que la moda tome las calles de mi ciudad, no solo porque creo que es un escenario idóneo, sino porque es bueno que el vestir bien y de manera cuidada se normalice", afirma Juan, al que secundan los demás invitados.

"¿Hasta qué punto la comodidad se está imponiendo en la moda?", pregunta Màrius. "Ha ocurrido siempre -afirma Teresa-, lo normal es evolucionar a indumentarias más funcionales, pero no ir vestido de deporte de manera habitual. El calzado deportivo se está imponiendo pero hay que tener cuidado, una cosa es que las mujeres no llevemos tacón en nuestro día a día, y otra muy distinta es no apearse de las bambas. Tampoco hay que pasarse. Hay diseños que necesitan otro calzado". Juan coincide plenamente con ella, "a veces recorro a las deportivas, pero el llevar un buen zapato, con un toque elegante, te da otra manera de estar. Es una cuestión de actitud".

Pasamos a la cuestionada corbata. "¿Está definitivamente trasnochada? Yo en mi día a día siempre llevo chaqueta y camisa, pero sólo me la pongo cuando la ocasión lo requiere", comenta Màrius. Juan, como experto, toma la palabra: "No diría que esté trasnochada sino que su uso ha cambiado. Ahora ya no es obligatorio llevarla con un traje, puedes no llevar nada o un pañuelo en el cuello. Tampoco todas las situaciones exigen a los señores llevar corbata, como ocurría hace 40 años. Pero sí es verdad que la manera de llevarla se ha reconvertido: puedes estar muy elegante sin ella. Mi consejo es usarla con atrevimiento, es decir, como un signo de distinción pero también de modernidad y estilo. La corbata puede levantar un look, darle un guiño divertido, elegante y sofisticado a un traje. A mí personalmente me encantan las de punto, lisas o con rayas horizontales estrechas, porque dan un aire más relajado al traje. En situaciones más formales, me gustan las de seda con rayas en diagonal".

Nos despedimos con una gran sorpresa: Màrius es un buen cocinero y su gran especialidad es el recetario chino: "Me fascina y la sopa de aleta de tiburón es de las cosas más deliciosas que he tomado nunca. Mi reto es preparar el pato laqueado, que aún no me he atrevido a hacer. Mi especialidad es el cerdo agri dulce y el pollo con bambú, almendras y verduras. El arroz frito lo bor-do". Nos vamos con la promesa de que en la próxima convocatoria nos preparará él mismo algunas de esos exóticos platos. Ojalá cumpla.

(Maquillaje y peluquería: Joe Buj para Dior Beauty).



El equipo al completo. De izda. a dcha., el maquillador Joe Buj, Martina Puigvert, Vis Molina (autora del reportaje), Teresa Helbig, Juan Avellaneda, Màrius Carol y Teresa Lloret. Delante, agachadas, Luz Sagalés, directora de comunicación de Teresa Helbig y la estilista de la sesión, Ana Blanch.