

El éxito de un concepto rompedor

Bazaar, un modelo catalán de restaurante que se afianza en Madrid

Bazaar

Libertad, 21. Madrid. De 13.15 a 16.00 y de 20.30 a 11.45.
No se admiten reservas telefónicas.

ANDRÉS FERNÁNDEZ RUBIO

Hay quien llama "el Zara de la comida" a la docena de restaurantes que el empresario de Palamós (Girona) Lluís Camós ha ido abriendo poco a poco en Cataluña y Madrid, la mayoría de ellos decorados por el interiorista Lázaro Rosa-Violán (Barcelona, 1964). El último de ellos, Bazaar, en la calle de la Libertad de Madrid, se ha convertido en un éxito inmediato. Sus bazas son una comida aceptable de estilo mediterráneo, precio asequible, unos interiores cálidos e imaginativos, grandes cristaleras abiertas a la calle y un cuidado especial en la iluminación y la insonorización ("el estudio acústico es lo primero que hago", dice Rosa-Violán). La reciente apertura en la misma esquina del *drugstore* Diurno convierte el cruce Libertad-San Marcos en uno de los puntos más *cool* del barrio de Chueca.

La ley que siguen muchos restaurantes de Madrid según la cual los ventanales lucen un cochinillo con una rama de perejil en la boca o una merluza con un limón queda totalmente transgredida en Bazaar. "No va conmigo", dice Rosa-Violán refiriéndose a ese estilo, aunque aprecia el hecho de que "tiene su público y a mucha gente le resulta de lo más exótico".

Cuando hace años el interiorista estrenó en Madrid su trabajo en el restaurante La Finca de Susana, hubo gente que le decía: "Tendréis que poner cortinas". Luego vendría la también transparente Gloria de Montera, y ahora Bazaar, que es el hermano de otros restaurantes de Barcelona, La Polpa y La Crema Canela, decorados, como los de Madrid, para el mismo cliente.

Un sótano que no agobia

Rosa-Violán estudió bellas artes en Madrid y ha vivido en París y Nueva York. "Lo que hago es lo que he visto siempre por ahí fuera", dice. En el caso de Bazaar, a la luminosidad y transparencia



Las cristaleras a la calle de la Libertad contribuyen a la buena atmósfera lograda en Bazaar por Lázaro Rosa-Violán.

CLAUDIO ALVAREZ

POR MENOS DE 15 EUROS



Estanterías y un detalle del comedor en el restaurante Bazaar.

NAFARIL SALCEDO



LAS ENSALADAS, las pastas y los platos que incluyen pollo son las elecciones más recomendables en Bazaar, un restaurante cuyo principal atractivo es la sencillez de algunas de las propuestas. Otras fallan, como la correa de ternera o la ensalada de tomate y mozzarella, que se sirve demasiado fría. Una

opción que no se sale de precio: ensalada de rúcula con queso feta marinado (4,56 euros); crepes de pollo con salsa de espinacas (5,70), y, de postre, los isimos del basilico (2,96). Y para beber, una copa de vino o una jarra de agua, ya que aquí no es obligado pagar el peaje del agua embotellada.

de la parte de arriba se une un logro decorativo: el que los clientes no se sientan castigados en el sótano. Todo ello a base de cumplir con una fantasía: la idea de comer en una tienda de ultramarinos, en la que hasta los alegres envoltorios de los productos que llenan las estanterías están especialmente diseñados para el local. También es diseño especial la lámpara *Bazaar*, con un plato de latón y una bombilla de carbón, y otros elementos del mobiliario.

A partir de ahí, el concepto es híbrido: desde una silla de madera metalizada inspirada en las penitenciarias americanas hasta la segunda puerta de acceso al restaurante, que es original de época modernista, comprada en Girona en una subasta. También hay muebles rescatados de una vieja farmacia de Perpignan o de la antigua pastelería barcelonesa Reñé. Los suelos son tableros de pino reutilizados.

Entre los trabajos de su estudio destacan el hotel Banyas Orientals, en Barcelona, y el restaurante Sconochia, en Venecia.