

Así es la nueva mesa de Disfrutar

“Una noche, tras el servicio, una cliente que ya conocíamos nos dijo que quería hablar con nosotros, que tenía una idea que nos podría gustar”. De esa charla hace ya cuatro años, de su resultado, escasos meses. Merche Alcalá, diseñadora de interiores del Estudio mA Barcelona, propuso al trío de Disfrutar lo que le rondaba la cabeza: dar valor a la mesa, que cobrara vida, que participara como un elemento más de la experiencia gastronómica. “Nos gustó el hecho de jugar -como hemos hecho en otros aspectos- con todo lo que acompaña a la experiencia gastronómica, pero tenía que tener una lógica culinaria”, comenta a 7Caníbales Eduard Xatruch. Alcalá sabía con quien se asociaba. **Tampoco ella quería que su gadget fuera un elemento baladí. Empezaba el trabajo para erigir la “mesa viva” de Disfrutar.**



La mesa se denomina M Table #01

Desde un inicio, la idea era “dar protagonismo a un elemento hasta la

fecha meramente utilitario en gastronomía”, que la mesa entrara a formar parte de la experiencia. “Tenemos a otros colegas que ya han jugado con el escenario como Joan Roca o Paul Pairet, pero lo que Merche nos planteaba era más visceral, más primitivo, **algo natural dentro de la creatividad que tiene que a la mesa donde estás comiendo le empiecen a pasar cosas**”. Desde esa idea, Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas han trabajado con Alcalá en la forma y características para, según la diseñadora, “potenciar todas las dimensiones de la mesa, no solo la horizontal”.

El resultado es la denominada M Table #01 que los cocineros presentaron en el reciente Madrid Fusión, una mesa de 1x1m amoldable (“Soy muy modular. Da libertad y es más útil para que entre en cualquier sitio”) y trabajada a mano con corian. **Dispone de 35 cajas bajo la superficie**, con tapas que se levantan con imanes para trabajar también sus reversos, con agujeros para la inserción de otros elementos “y jugar”.

Aunque con posibilidades infinitas, de momento la M Table #01 nace como una mesa analógica. **“Es algo tan primitivo que es emocionante.** Se trata de abrir la tapa, disponer la degustación, tirar hielo seco o colocar vegetación. Se trata de algo tan esencial como esto, algo tan bonito”. Difícil de explicar con palabras, “y que sea así”, me corta el chef. “El factor sorpresa es importante, sobre todo para emocionarte, cosa que pasa”, certifica.



Eduard Xatruch, Merche Alcalà, Mateu Casañas y Oriol Castro junto a la mesa

Es emocionante porque **la mesa, dispuesta en el estudio de creatividad del restaurante barcelonés, preside un ágape especial, bajo demanda para 4-6px y con otro timing**, el que marca la coreografía de camareros, luces y música que acompaña. Un menú diferente pero no adaptado exclusivamente a la mesa. "Pensamos en hacer un menú adaptado a la mesa, pero como en Disfrutar ofrecemos menús muy largos enseguida vimos que, tras los primeros pases, la mesa perdería su gracia y se convertiría en previsible. Además, nuestra cocina es muy frágil e inmediata y era muy complicado tener escondido durante tres horas un plato en alguno de los espacios de la mesa, así que...

Acabó la frase pero no la transcribo. La mesa cobra sentido en un momento dado de la velada, momento en el que "se ponen los pelos de punta. Se tiene que vivir, porque es todo emocional". **No hay última tecnología ni audiovisuales aplicados –"ya hay colegas que lo hacen, y muy bien"- . Solo movimiento y sorpresa.** "Emoción desde lo analógico, desde lo primario, desde el disfrute gastronómico". Porque esa raya no se cruza. "La mesa está siempre al servicio de la comida. Simplemente le hemos dado valor". Frase de Xatruch. No, de Alcalá. No lo sé. No estaba prestando atención. Andaba abriendo y cerrando cajas.