



Foto: Ricard Trenchs y Sandra Tarruella (Tarruella Trenchs Studio). Foto: Ana Jiménez

ENTREVISTA: Sandra Tarruella y Ricard Trenchs

**TARRUELLA
TRENCHS
STUDIO**

TARRUELLA TRENCHS STUDIO

Con una trayectoria profesional con más de 150 proyectos realizados, algunos de ellos con una gran repercusión mediática como referentes del diseño, tanto en España como a nivel internacional, el equipo de Tarruella Trenchs Studio se caracteriza por crear espacios que provocan emociones. Su equipo toma cada proyecto como un nuevo reto, interpretando las necesidades y deseos del cliente, mirando al futuro pero revisando y respetando el pasado. Para conocer aún más su historia, sus ambiciones y obras en los que están inmersos, sus Directores Creativos, Sandra Tarruella y Ricard Trenchs profundizan en esas cuestiones y muchas otras.

Para conocer a Tarruella Trenchs Studio, ¿cómo nace?

La empresa, como la conocemos hoy, se creó en 2009, aunque nosotros nos conocemos desde hace más tiempo. En 2015, Ricard se convirtió en socio del estudio, que adoptó entonces su nombre actual: Tarruella Trenchs Studio.

Somos complementarios. Cada uno aporta un punto de vista distinto a los proyectos, aunque después de 16 años trabajando juntos hay muchos elementos que surgen espontáneamente, ¡al mismo tiempo! El trabajo empieza con las ideas de uno u otro y evoluciona con las aportaciones en conjunto de todo el equipo. Estamos muy contentos de contar con la colaboración de un gran equipo humano que hace el trabajo no solo más completo sino que mucho más divertido.

¿Qué aspectos son los que caracterizan al estudio?

Creamos espacios contemporáneos donde el confort y la naturaleza de los materiales nobles toman especial protagonismo. Nos gusta revisar la tradición en los procesos artesanales y mezclar con nuevas tecnologías para crear espacios equilibrados. Sentimos cada espacio como único y la singularidad de las soluciones aplicadas para dar respuesta a las necesidades del cliente también definen

Foto: Restaurante Tagomago Salustiano, Madrid. Foto: Meritxell Arjalaguer



nuestra manera de concebir el interiorismo. Como directores creativos tomamos especial cuidado por todos los detalles. Hemos detectado que el mercado algunas veces no nos proporciona lo que estamos buscando y esto nos ha llevado al campo del diseño de producto para complementar nuestros trabajos.

Del mismo modo hemos desarrollado una estrategia creativa para que todos los elementos no considerados estrictamente interiorismo se adecuen a las directrices del proyecto, y esto nos permita aportar soluciones globales. Para ello colaboramos con otros equipos que hemos seleccionado y que son líderes en su especialidad.

Profundizando en la trayectoria profesional de sus socios fundadores, ¿podríais comentar los momentos más significativos?

El año 2009 fue cuando decidimos iniciar una nueva etapa juntos, coincidía con una crisis global consolidada que nos obligo a volver a empezar casi desde cero y buscar nuevos clientes y maneras de trabajar. Ahora, visto con perspectiva, estamos orgullosos de haber superado esa situación.

En numerosas ocasiones habéis sido galardonados por vuestros proyectos, ¿hay alguno que os haya hecho especial ilusión? ¿Y alguno que aún no hayáis alcanzado pero os gustaría conseguir?

Foto: Hotel AC Aitana, Madrid. Foto: David Vilanova

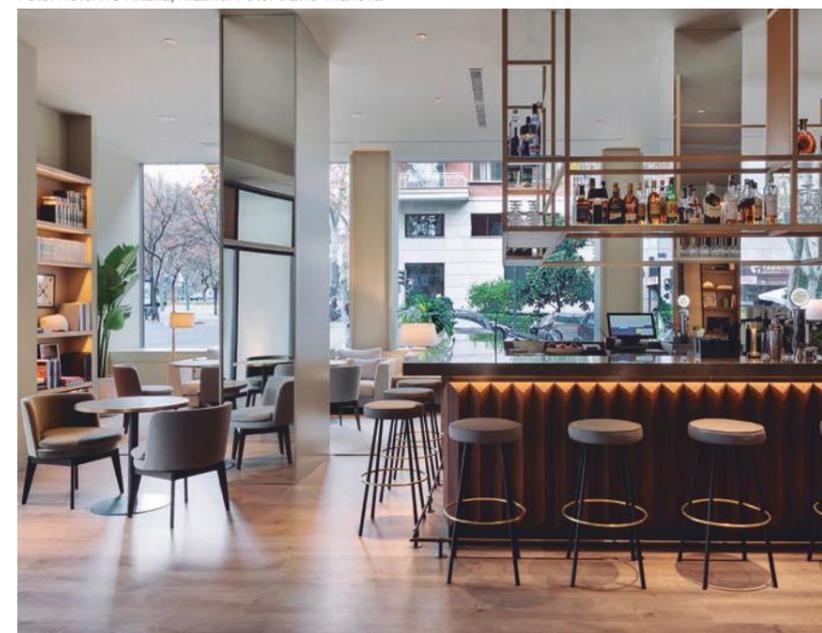


Foto: Hotel Peralada Fase II. Foto: Meritxell Arjalaguer

Todos los premios nos hacen mucha ilusión porque son un reconocimiento a una labor creativa y a mucho esfuerzo. El que más nos sorprendió fue el premio 'Best European Bar' de los premios Restaurant & Bar Design Awards que nos dieron por nuestra primera heladería Rocambolesc, considerando que era un Bar de helados...

Dentro de los más de 150 proyectos de interiorismo que habéis desarrollado, ¿cuál ha sido el más especial?

Estamos orgullosos de muchos de ellos por diferentes razones. Orgullosos de los que han satisfecho a nuestros clientes, de los que han envejecido bien, de los que tenían un espacio difícil de encajar, de los efímeros pero especiales o de los honestos con una idea bien ejecutada.

Por ejemplo, El Japonés, del Grupo Tragaluz, fue un salto cualitativo de diseño.

O Cuines Santa Caterina (ubicado en el Mercado de Santa Caterina de Barcelona) por romper totalmente la zonificación preestablecida de las zonas clásicas de un

Foto: Silla MIM Collection by Tarruella Trenchs, Madrid. Foto: Carlos Horcajada

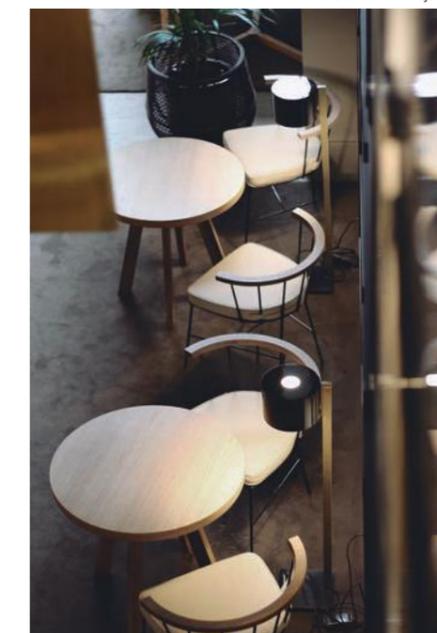




Foto: Restaurante Tagomago Salustiano, Madrid. Foto: Meritxell Arjalaguer

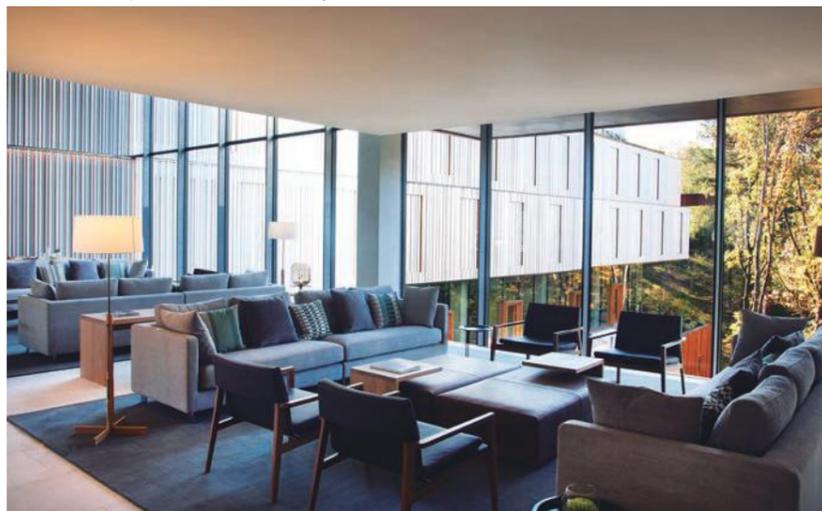
restaurante, donde el almacén a la vista como elemento ornamental fue un gran recurso.

¿Recordáis algunos especialmente por la complejidad que supuso?

La primera vez que trabajas en un nuevo tipo de proyecto es todo un reto, porque supone conocer la idiosincrasia de un sistema de trabajo nuevo. El primer restaurante, el primer hotel, la primera panadería...Tienes que sumergirte en muchos aspectos operativos y de funcionamiento para garantizar que el resultado final funcione.

Centrándonos en los proyectos de restaurantes, encontramos que habéis desempeñado varios con estrella Michelin

Foto: Hotel Arima, San Sebastián. Foto: Enrique Palacio



como El Celler de Can Roca, Can Jubany, Castillo Perelada, Celeri, entre otros, ¿cómo os enfrentáis a un proyecto con esta distinción?

Con mucho respeto y con los cinco sentidos, intentando interpretar los deseos de personas tan creativas en su sector.

También han realizado proyectos para hoteles, ¿cuáles son los aspectos más relevantes a tener en cuenta para este tipo de proyectos?

Entender que el concepto de hotel ha evolucionado y la experiencia del cliente (costumer journey) tiene que



Foto: Restaurante Pastamara del Hotel Ritz-Carlton Vienna, Viena. Foto: Klaus Lorke

ser una experiencia múltiple que acompañe en todo momento, sin olvidar que los espacios tienen que seguir siendo acogedores y adecuados al tipo de hotel y su categoría. Todo al final son respuestas a las nuevas necesidades de vivir espacios que han dejado de ser meros sitios para comer o dormir. Eso ha llevado a dar múltiples respuestas y crear muchos ambientes y acciones dentro de un mismo espacio para que éstas también se compartan en redes sociales.

Tarruella Trenchs Studio siempre está inmerso en un proyecto, ¿podrías avanzar en qué estáis trabajando ahora?

Estamos terminando varios hoteles como Casa Cacao para los hermanos Roca



Foto: Restaurante Pastamara del Hotel Ritz-Carlton Vienna, Viena. Foto: Benedetto Tarantino

en Girona o un Hotel H10 en Córdoba y trabajando en nuevos proyectos para dos hoteles en Lisboa. También estamos reafirmando nuestra expansión internacional con proyectos recién abiertos como el restaurante Pastamara en The Ritz Carlton en Viena o a punto de abrir otro en San Francisco o en Polonia. Este último para un conocido chef catalán con estrella Michelin. En Barcelona estamos terminando la remodelación del conocido restaurante Barceloneta y también trabajamos para jóvenes emprendedores con el proyecto de un co-working para start-ups. Además acompañamos a Grupo Saona en toda su expansión nacional y trabajamos en un restaurante chiringuito de playa en Mallorca.



Foto: Hotel Icon Embassy by Petite Palace, Madrid. Foto: Meritxell Arjalaguer

Sin olvidar que hemos comenzado a trabajar en el diseño de piezas de mobiliario, un campo que nos debe permitir crecer. El primer ejemplo es la colección Mim, que hemos diseñado para Vergés.

Por último, ¿os aventuraríais a indicarnos qué tendencias de diseño encontraremos el próximo año?

Creemos que no hay una tendencia de diseño. La tendencia es que hay un terreno muy fértil donde experimentar con estilos y materiales y que la gente está abierta a ello.

“Entender que el concepto de hotel ha evolucionado y la experiencia del cliente (costumer journey) tiene que ser una experiencia múltiple que acompañe en todo momento...”

Uno de los elementos que definen nuestra filosofía de trabajo es que hacemos un interiorismo contemporáneo pero no de vanguardia. Digamos que hacemos un diseño atemporal, honesto y que envejece bien, por lo que seguiremos apostando por esta manera de trabajar.

Foto: Restaurante Pastamara del Hotel Ritz-Carlton Vienna, Viena. Foto: Benedetto Tarantino

