

GASTRONOMÍA

La receta de Sala de Despiece

RESTAURANTE Cierra en Ponzano para mudarse a Alonso Cano, abrirá en Ayala y llegará a Londres.

Marta Fernández Guadaño. Madrid
Cuando hace diez años abrió su primer local en Ponzano, no solo firmó un éxito indiscutible, sino que cambió una calle dedicada al tapeo castizo para convertirla en uno de los polos más hiperactivos del mercado gastronómico madrileño. Sala de Despiece nació como un formato de barra futurista con platos creativos y ticket medio de 15-20 euros para comer de pie o en taburete, lo que derivó con el tiempo en cola en la puerta para acceder a este espacio ideado por Javier Bonet.

Este chef-hostelero mallorquín de 52 años, que llevaba años trabajando como asesor e ideólogo culinario de innovadores conceptos de negocio, arrancaba así una historia como empresario que, en una década, dio pie a marcas como Muta, Smoking Club, Academia del Despiece u Hojaldrería, que dejaron de funcionar, y otras como Sala de Despiece -SDD, según sus siglas-, que fue un éxito y es hoy el eje central de su estrategia de crecimiento.

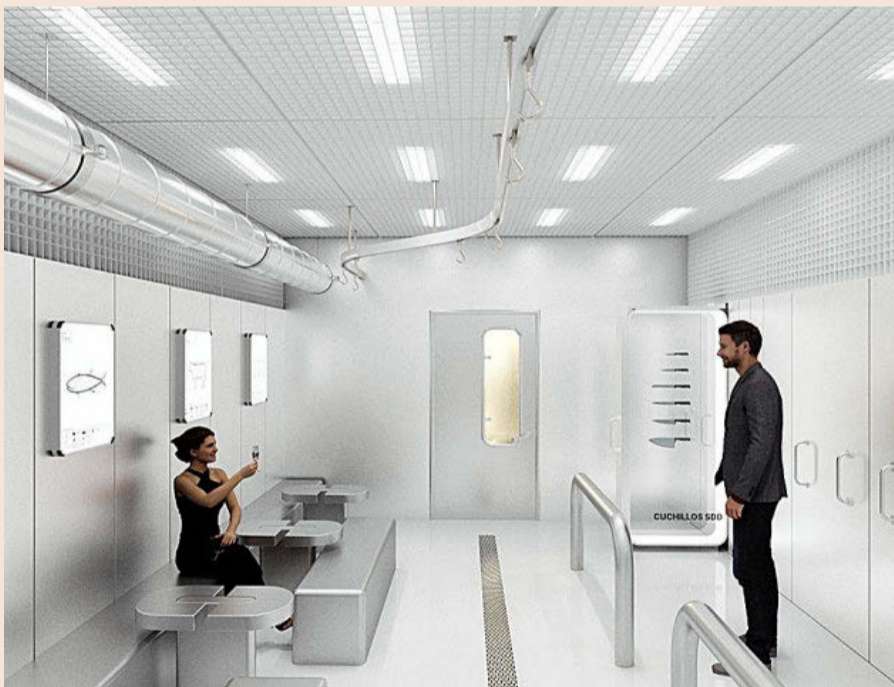
En 2021 y en plena pandemia, se atrevió a abrir segunda de SDD en pleno centro de Madrid, en la calle Virgen de los Peligros -cerca de Complejo Canalejas, que teóricamente iba a actuar de motor para la zona-, con la idea de “acercamos al cliente más internacional, casi como una prueba”. A los meses, completó al lado con Galería Comercial, definido como “tienda concepto en un contenedor”, donde productos variopintos se exponen en neveras.

Llamado SDD2 por ser la segunda sede de este concepto, seguía fiel al concepto de su barra de Ponzano, conocido ya como SDD1, mientras la evolución de la marca desde 2013 ha derivado en ambas sedes en un ticket medio de unos 55 euros. A la vista está la tercera. “Siempre que pensábamos en el crecimiento, salía esta especie de triángulo entre Chamberí, el centro y Salamanca”, comenta. A este último y señorial barrio, en el que jura que hace unos años jamás hubiera pensado en instalarse, llegará a finales de 2023 para abrir su tercer local de Sala de Despiece -en Ayala 27-, bajo un formato diferente: restaurante y club dis-



◀ Javier Bonet, dueño e ideólogo culinario de Sala de Despiece.

▼ 'Render' de la antesala del futuro local de Sala de Despiece en Ayala.



tribuidos en dos plantas en un espacio mucho más grande, con una oferta más gastronómica y una idea de hospitalidad que partirá de una antesala donde el cliente aguardará antes de pasar a la sala principal con una gran barra de 45 plazas, con ticket medio de 80 euros y puede que menú degustación. Máquinas para expender caviar como extra de los platos o cócteles -en el club del sótano- o zona de *quita y pon* que funcionará como privado son ideas que bullen en la creativa mente de Bonet. “Decidiremos detalles a medida que veamos el comportamiento del público. Siempre dejamos ideas abiertas a que el cliente nos ayude a decidir”, observa.

Y no, no se llamará SDD3, sino que se convierte en SDD0, ya que “supone hacer una cronología inversa y esto sería la precuela, como en la *Guerra de las Galaxias*”, decide el hostelero. “Arrancamos con la libertad creativa del principio para poder hacer cosas nuevas y algunas de antes con una vuelta”.

Mudanza a la calle paralela

En la empresa de Bonet, ha habido cambios accionariales, organizativos y estratégicos. Primero, tras años con un grupo de muchos socios más o menos pequeños en sus diferentes negocios, ahora mismo el capital se reparte básicamente entre él, el empresario Julio Canga y el cocinero

Olof Johansson. “Así, la empresa está estructurada desde el punto de vista financiero para crecer con libertad y con socios que tienen responsabilidad en ella y que son piezas necesarias para poder centrarme yo en lo creativo y estratégico”. La marca Sala de Despiece pertenece, según comenta, a SrBonet, su “empresa satélite dueña de todas las marcas”.

Segundo, deja la calle Ponzano, donde tenía varios locales complementarios al inicial y ahora cierra, pero sin abandonar Chamberí. “Cierra todo allí y lo reubico. Vivimos de la energía de la calle; ahora, la zona se ha convertido en algo que no me gusta con mucha oferta nocturna. Los caseros nos han subido mucho el alquiler”. SDD1 se muda a la cercana calle Alonso Cano donde abrirá a principios de 2024. “Sigue siendo Chamberí, en una zona más tranquila, con una energía que me gusta mucho”, avanza Bonet, que considera que así, “tendremos Madrid bien atendido, abarcando tres barrios. La ciudad me ha ido recolocando. Hemos hecho cosas en los barrios y hemos compartido esos cambios en Madrid”.

Con un equipo de 60 personas -que crecerá hasta 100 a finales de año-, Bonet añade más organización con dos espacios en la calle Pensamiento: un edificio dedicado a oficinas y residencia del personal y una cocina central dedicada a la producción de elaboraciones que para sus tres locales de Madrid y futuras aperturas.

De Londres a Dubái

Justo ahí, entra su plan de internacionalización. “Hemos tenido muchas propuestas para abrir Sala de Despiece en Barcelona, Málaga o Bilbao. Siempre hemos dicho que no; mi marca recibe más atención por un cliente extranjero de calidad. Por eso, ahora, hemos empezado a decir que sí pero solo a proyectos internacionales”, desgana Bonet, que concreta: parece cerrada la alianza con un inversor local para abrir en Londres, en el barrio de Mayfair; mientras se antoja probable llegar a Dubái, sin descartar otros destinos por ahora solo imaginados, que van de Italia a Miami. “Me parece mas bonito cerrar el círculo de mi carrera profesional saliendo fuera. Tengo 52 años y el susto del Covid me hizo pensar más en la responsabilidad real; queremos que la rentabilidad de los locales tenga un sentido lógico”, señala. ¿Vendería su grupo? “No nos movemos por la motivación de engordar para vender. Luego, puede llegar alguien grande, decirnos que valemos *esto* y, entonces, ya veríamos”, reflexiona.

PISTAS



Laporta, investigado por el 'caso Negreira'

El juez del 'caso Negreira' investiga al presidente del Barça, Joan Laporta, al concluir que los pagos al exvicepresidente del Comité Técnico de Árbitros (CTA) efectuados entre 2008 y 2010, durante su anterior mandato, no han prescrito porque constituyen un delito de cohecho continuado. Laporta no es el único mandatario azulgrana investigado. El juez también tiene imputados a Sandro Rosell y Josep Maria Bartomeu.

Novela basada en el pionero de la energía solar

Miguel Bonnefoy retrata en *El inventor* (Libros del Asteroide) la vida del genio olvidado Augustin Mouchot, precursor de la energía solar. En esta novela, el escritor francés narra el sueño de “un hombre en la sombra que miraba el sol en medio de un siglo luminoso que miraba el carbón”. De origen humilde, nacido en Francia a mediados del siglo XIX, Mouchot concibió una máquina capaz de captar la energía solar y darle distintas aplicaciones.

Longchamp homenajea a Robert Indiana

Longchamp ha lanzado una colección en colaboración con Robert Indiana, un homenaje al artista estadounidense que ha ejercido una función vital en el desarrollo del arte de ensamblaje, de la pintura *hard edge* y del *pop art* con obras que exploran la identidad y el poder del lenguaje. La obra LOVE vio la luz en 1964 en una serie de dibujos *frottage* que Indiana diseñó y mandó a sus amigos ahora podrá verse en esta nueva versión en el bolso Le Pliage.