

PROJECTE

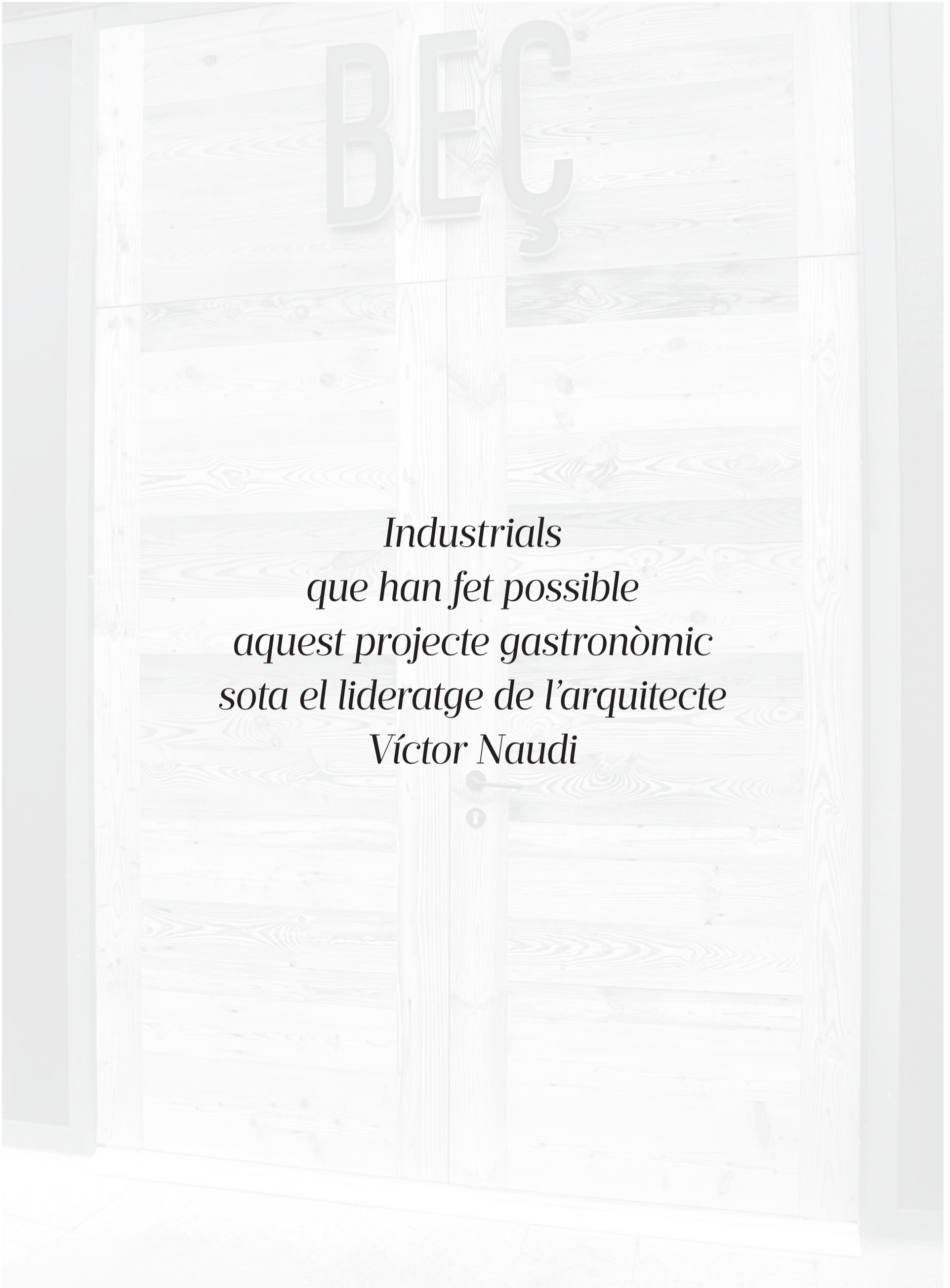
BEC



*EL PERIÒDIC D'ANDORRA
us convida a conèixer el Beç, una nova
proposta gastronòmica al centre
d'Escaldes-Engordany de la mà de Rodrigo Martínez,
un dels xefs amb més projecció al país.*

*El Beç és un restaurant que es defineix per una proposta
culinària original i equilibrada que combina amb una cuina de fusió amb
molts elements identitaris de la gastronomia de muntanya, i elaborada amb
productes de temporada de la més alta qualitat maridats amb
una carta de vins molt selecta.*

*Sigueu benvinguts a un espai en el qual poder fruit
d'un ambient exquisit, i una atenció personalitzada que cuida i mima
tots els detalls perquè els comensals gaudeixin
d'una experiència gastronòmica única i inoblidable, on la combinació de
sabors i sensacions els traslladaran
al mig de les muntanyes andorranes sense haver de
moure's de la taula.*



*Industrials
que han fet possible
aquest projecte gastronòmic
sota el lideratge de l'arquitecte
Víctor Naudi*

Naudi arquitectura, projectes sostenibles i eficients

Naudi arquitectura és un despatx d'arquitectura que neix l'any 2017 a partir de la confluència de la visió de dues generacions d'arquitectes sobre la professió, Víctor Naudi Zamora i Víctor Naudi Gabriel, que coincideixen en un punt de trobada que els permet concentrar-se en el desenvolupament sostenible de projectes atorgant a cadascun d'ells el temps i el treball imprescindibles per projectar les necessitats del client tenint sempre en compte les característiques del lloc.

En el cas dels restaurant Beç d'Escaldes-Engordany, i tal com descriu Naudi Zamora, la proposta es va emmarcar en un espai format per dues plantes d'un local anteriorment dedicat als serveis de cafeteria i venda de pa, unides per una escala interior i diferenciades entre si, configurant uns volums rígids i poc evolutius.

A partir d'aquest punt de partida, els arquitectes van elaborar un plantejament inicial basat en donar una transparència màxima dels es-

Naudi arquitectura se centra en el desenvolupament sostenible de projectes on prioritza les necessitats del client i tenint en compte les característiques de l'espai



pais tenint en compte que la superfície disponible era molt reduïda, fent compatible la zona de condicionament de l'espai cuina amb la zona de restauració per tal que els començals gaudeixin en tot moment de les delícies dels plats cuinats juntament amb la complicitat del cap de sala i el xef. En aquest sentit es va tenir molt en compte que els promotors, des d'un principi, tenien l'objectiu de crear un espai de restauració càlid i exclusiu on el client gaudeixi de la bona cuina en un ambient agradable.

Així, es complementa la transparència dels espais amb la calidesa del tractament dels materials, d'una forma sobria i càlida, amb l'utilització de la fusta en la porta d'entrada, en els paraments verticals i en la terrassa exterior. Els arquitectes ha buscat un tractament sobri, càlid i agradable fugint de possibles estridències decoratives per tal de poder gaudir d'una bona cuina de forma agradable i relaxada, potenciant que aquesta sigui el referent objectiu cercat pels restauradors. <



naudi arquitectura

Avinguda del Pessebre, 40 – AD700 Escaldes-Engordany (Andorra)
Telèfon: +376 800 005 • E-mail: info@naudiarquitectura.com

Cuines professionals per a espais gastronòmics d'avantguarda

Grup Rull és una empresa que porta més de 80 anys dissenyant, instal·lant i garantint el bon funcionament de cuines industrials professionals més eficients. Disposen d'una experiència que abasta des de cuines de restaurants, hotels, col·lectivitats i la cuina privada d'altres prestacions.

A partir de la idea i necessitats de cada client Grup Rull aporta solucions tecnològiques i funcionals eficients, sempre tenint en compte les dimensions del local, l'estil gastronòmic, el nombre de taules previstes, les normatives i el pressupost. I sempre sense perdre de vista que cada projecte és únic: adaptant-se a les mides, distribució, mobiliari i circulacions de cada espai a l'hora de planificar les instal·lacions d'aigua, electricitat, gas i climatització. Quan és necessari, realitzen perspectives realistes per verificar la viabilitat i estètica de cada projecte.

Grup Rull s'encarrega del procés de manera integral: instal·lant tant els equips de cocció, i refrigeració com els de neteja, renovació i extracció d'aire de les millors qualitats i les marques punteres en el sector. Per fer-ho estudien l'extracció òptima (evitar olors, aportació perquè no hi hagi depressió i absorbeixi la climatització del menjador), i garanteixen la higie-



ne i seguretat alimentària instal·lant taulells de cuina únics per evitar l'acumulació de brutícia. Grup Rull és respectuós amb el medi ambient i treballa de manera sostenible utilitzant tecnologies que minimitzen el consum d'aigua, d'energia i les emissions contaminants: ús de la tecnologia d'inducció, dosificadors d'aigua, sensors per a l'apagat automàtic d'equips, separació dels equips de refrigeració dels que produeixen calor (forns, fregidores), il·luminació led, etc.

I per mantenir la màxima eficàcia dels aparells, tenen un servei postvenda de reparació i manteniment a disposició dels seus clients.

Pel que fa a la reforma del restaurant Beç d'Escaldes-Engordany, Grup Rull va efectuar

Grup Rull porta des de 1940 donant resposta a les necessitats dels professionals de la cuina

tot el disseny, implementació i posada en servei de l'espai cuina a partir de les necessitats del client. En aquest sentit, es va encarregar de la instal·lació d'un sistema d'extracció/aportació controlat per un avançat mecanisme d' regulació; un bloc de cocció central d'altres pressions; tots els elements d'acer inoxidable fabricats a mida; un forn de convecció d'última generació; un forn de carbó vegetal; un sistema de rentat amb condensació de vapors incorporat, així com els corresponents serveis frigorífics per alimentar una cambra de refrigeració i una exclusiva vinoteca. <



**GRUP
RULL**



GRUP RULL, S.L.
C/Alzinet Núm.5 Local B
AD500 Andorra la Vella
+376 750 075 / andorra@gruporull.com
www.gruporull.com

Simplificant la teva mobilitat

Ascensors Principat és una empresa familiar que enguany celebra 30 anys d'existència i experiència en el sector dels ascensors a Andorra, on és tot un referent pel que fa al muntatge, manteniment i reforma d'ascensors i productes que faciliten el desplaçament.

L'èxit d'aquestes tres dècades de treball radica en la relació de confiança establerta amb els seus clients i en les seves solucions d'alta qualitat, a més de saber mantenir la mateixa motivació dels inicis: oferir solucions per a que tothom pugui desplaçar-se de manera còmoda, fàcil i accessible.

Per fer-ho possible, a Ascensors Principat compten amb una àmplia varietat d'alternatives que assegurin la mobilitat de les persones en tots els espais possibles: ascensors per a tot tipus d'edificis; elevadors, una opció perfecta per a llars o edificis més petits com comerços o restaurants; muntacàrregues per comerços o magatzems; portes de garatges per domicilis particulars, edificis o locals comercials; escales mecàniques per a centres comercials, i salvaescales per fer més accessibles els ambients de la llar a les persones amb dificultats de mobilitat.



Un servei de qualitat i confiança

Gràcies al seu compromís i la confiança dels seus clients Ascensors Principat està situada al capdavant del sector a Andorra, que perdura en el temps per la professionalitat dels seus especialistes i les empreses mundialment reconegudes i de gran

qualitat amb qui treballen com TKE Elevator, de qui són distribuïdors i instal·ladors oficials al Principat.

Entre els ascensors que instal·len, destaquen els models Synergy 100 (una solució duradora i energèticament eficient per a edificis residencials amb fluxos de trànsit

Ascensors principat ofereix solucions per a que tothom pugui desplaçar-se de manera còmoda, fàcil i accessible

baixos) i Synergy 200 (un model flexible i versàtil per a edificis residencials i comercials amb fins 20 parades).

Per assegurar un ús segur i les condicions més òptimes, també s'ocupen del seu manteniment, i en cas de necessitat, reformen els espais (edificis, domicilis privats, locals comercials, etc.) perquè adaptin-los a les condicions adequades per instal·lar algun dels seus productes.

Ascensors Principat al restaurant el Beç

L'empresa és proveïdora del restaurant, on ha instal·lat un nou elevador de la casa Raloe, així com dos muntaplats, encarregant-se a més del manteniment de tots tres aparells. <



Ascensors Principat

Crta. de la Creu Blanca, Xalet Els Ascolls
AD400 L'ALDOSA - LA MASSANA
Tel. 737 777 - Fax: 838 038 - Avaries: 838 000
E-mail: ascensorsprincipat@andorra.ad



Servei d'assistència 24 hores

Simplifiquem la teva mobilitat

A Ascensors Principat, treballem en el muntatge, el manteniment i la reforma d'ascensors i productes que faciliten el desplaçament.

El nostre objectiu és oferir solucions perquè totes les persones puguin desplaçar-se de manera còmoda, fàcil i accessible.



SYNERGY 100



SYNERGY 200

Reformes integrals de tot tipus d'espais



Construccions ANSA i Fustec és una empresa que compta amb una llarga trajectòria en reformes integrals de tot tipus de locals, habitatges i espais interiors, així com exteriors.

La seva participació en el projecte del restaurant Beç d'Escaldes-Engordany ha estat clau i es veu la seva empremta en tots els materials i acabats de fusta massissa de la millor qualitat que proporcionen un ambient càlid i acollidor conjuntament amb les rajoles majestoses d'un to gris suau que li confereixen un toc elegant i minimalista que presenta un contrast original a la vegada que diferent a la decoració del restaurant, atorgant-li una personalitat única per gaudir no només d'una experiència gastronòmica, sinó també confortable en tots els sentits.

Amb tot, s'ha aconseguit crear un clima molt representatiu de la terra i dels productes d'Andorra, que era el que volia el client.

Ha estat molt enriquidor poder col·laborar en una proposta que de ben segur es convertirà en un referent d'estil així com d'oferta culinària Premium. <

Construccions 
A.N.S.A. SL

 **ustec**

REFORMES INTEGRALS
Crt. La Comella
edf. Encorces 306 bis
AD500 Andorra la Vella
NRT. A-707096-Y
TELF.321911
FAX. 868572



Productes de vidre amb el més alt nivell d'aïllament tèrmic



Cristalleries Unió és una empresa dedicada a la transformació, manipulació i instal·lació de vidre i alumini a tota Andorra.

A les seves instal·lacions, ubicades a Santa Coloma (Andorra la Vella), i on disposen de maquinària de la més alta tecnologia, fabriquen diferents productes per al sector de la construcció, la rehabilitació, la indústria i la decoració.

Per dur-lo a terme, compten amb un equip de professionals amb els coneixements tècnics i la formació necessària per mantenir un contacte permanent amb el client durant tot el procés de desenvolupament

de cada projecte per atendre totes les seves necessitats, així com solucionar els seus dubtes.

Dia a dia, Cristalleries Unió s'esforcen per millor la seva oferta de productes en vidre, amb una clara orientació per oferir el més alt nivell d'aïllament tèrmic, control solar i aïllament acústic en vidre, per reduir els alts consums energètic que tant perjudiquen el medi ambient i en un moment en què l'eficiència energètica és una necessitat de la nostra societat.

Entre els seus productes destaquen: vidres laminats de seguretat, vidres aïllants, vidres

Cristalleries Unió fabrica diferents productes de vidre i alumini per al sector de la construcció, la rehabilitació, la indústria i la decoració

tremrats, instal·lacions comercials, portes de vidre corredisses i batents, portes de vidre automàtiques, baranes de vidre interiors i exteriors, mampares de bany a mida o estàndards, miralls, lucernaris i sostres de vidre, vidres trepitjables, esglaons, etc. Pel que fa als projectes en alumini personalitzats, realitzen projectes de finestres d'alumini (corredisses, enlairables, practicables, oscil·lo batents; portes d'alumini per locals, residencials; persianes d'alumini enrotllables, orientables, motoritzades o manuals; mallorquines amb lames fixes o mòbils; mosquiteres, etc. <

CU
CRISTALLERIES
UNIÓ S.L



C/ de la Tartera. Camp Riberaigua S/N - Santa Coloma - AD500 Andorra la Vella
Tel. +376 630 351

Il·luminació per crear ambients únics

Caldes Electricitat és una empresa familiar fundada al 1975 amb una filosofia d'atenció al públic professional a la vegada que molt propera i compromesa amb la satisfacció del client, mimant cada detall.

Treballen per tot tipus d'usuaris des de particulars, bancs, estacions d'esquí, institucions (comuns, govern), constructores, etc.

El ventall de serveis que ofereixen és ampli així com variat dins de la seva branca i abasta des de l'electricitat, il·luminació i xarxes informàtiques, fins a fibra òptica, fotovoltaica i domòtica, tot amb les màximes garanties d'estalvi energètic i de respecte mediambiental.

La seva contribució al projecte del restaurant Beç ha estat donar llum a un indret tranquil i agradable en el qual sentir-se com a casa. La il·luminació és un element molt important en la decoració d'un espai, perquè proporciona a les estàncies una personalitat pròpia i genera un ambient concret segons allò que desitgem transmetre a través d'aquesta energia. Il·luminem Andorra sempre que els contracten. <



ELECTRICITAT / XARXES INFORMÀTIQUES / FIBRA ÒPTICA
FOTOVOLTAICA / DOMÒTICA / IL·LUMINACIÓ



CTRA. DE LA COMELLA N° 41, EDIF. ENCORCES PL.4 L.4, AD500 ANDORRA LA VELLA, TEL: +376 824150

Tot tipus de treballs en pedra natural i artificial

Marbres Jesús és una petita empresa familiar especialitzada en el sector de la pedra natural i artificial des del 1993. Una empresa seria, solvent i professional que té com a màxima prioritat aconseguir la satisfacció dels seus clients.

Amb un equip humà avalat per més de 20 anys d'experiència en el sector, i una continuïtat formativa per assolir projectes amb els nous materials, abasten amb la màxima qualitat totes les propostes de disseny suggerides pels seus clients.

Marbres Jesús treballa amb qualsevol tipus de pedra natural i artificial (granit, marbre, calcària, gres i pissarra, Silestone®,



Naturamia®, Neolith®), buscant sempre el disseny i la innovació per crear amb la pedra nous espais i ambients utilitzant els colors i les textures pròpies d'aquests materials.

Marbres Jesús realitza tot tipus d'encàrrecs en pedra natural i artificial per al seu ús en paviments, façanes, làpides, cuines, banys, treballs d'artesanía, etc.

Quant a la reforma del restaurant Beç d'Escaldes-Engordany, Marbres Jesús va subministrar la barra de treball de la cuina, de granit negre Zimbabwe, acabat anticato, així com les escales, fetes amb granit negre Sudàfrica, d'acabat polit. <



MARBRES JESÚS S.L.

tot tipus de treball amb pedra natural i artificial



CTRA. DELS CORTALS, MAGATZEMS PARROT / AD200 ENCAMP, PRINCIPAT D'ANDORRA

TEL. (+376) 833620 / FAX. (+376) 833621

Mesa, comercialització de material per a la construcció a Andorra

Mesa és un empresa fundada l'any 1964 dedicada a la venda de tot tipus de material orientat a la construcció. Una oferta de productes que amb el pas del temps han ampliat gràcies a la creació de MARMESA, especialitzada en tota mena de marbres, granits i producte ceràmic.

La qualitat dels seus productes, així com una experiència de més de 50 anys al sector de la construcció avalen Mesa com una empresa que ofereix totes les garanties de professionalitat i servei de qualitat per als seus clients, que inclou el transport gratuït dels materials. Els petits detalls són els que marquen la diferència.

Disposen d'un equip amb grans coneixements de tots els seus productes que ajuden i assessoren als seus clients perquè puguin obtenir els millors resultats.

A Mesa treballen amb els millors proveïdors per oferir la màxima qualitat. La renovació constant els permet oferir de manera continua un producte perfectament adaptat a les preferències i a les necessitats del mercat.

A la reforma del restaurant Beç d'Escaldes-Engordany, Mesa va subministrar paviments, revestiments i sanitaris de la més alta qualitat, proveïnt productes de les marques Pamesa Ceràmica, Roca Sanitaris i Dune Ceràmica. ◀



MESA-MARMESA

MATERIALS PER L'EDIFICACIÓ

EXPERTS EN QUALITAT



AVINGUDA D'ENCLAR, 67, AD500 SANTA COLOMA, ANDORRA

TEL. +376 72 00 77

MAIL. MESA@MESA.AD

RODRIGO MARTÍNEZ

*«Beç no només és un restaurant,
és un somni fet realitat»*



TEXT: IRINA RYBALCHENKO

Com sabeu, el concepte és la clau de l'èxit de qualsevol projecte. El concepte del restaurant Beç es basa en el seu nom. El beç simbolitza la pura i la llum, la feminitat i la tendresa. La saba de beç és una delícia ben coneguda, el beç és esvelt i bonic.

Menú perfectament equilibrat en combinació amb cuina de fusion, carta de vins generosa, interior ecològic (especialment val la pena parar atenció a l'enorme foto del bosc del segon pis), terrassa exterior amb la vista a la ciutat, i, finalment, neu –estovalles blanques–... I el servei dels plats sempre queda en el record, el dinar o el sopar sembla molt més saborós si al visitant li agrada com es decora la taula i com es serveix el menjar... Per atraure clients, cal oferir alguna cosa que no estigui al restaurant de davant, quelcom original. El xef Rodrigo Martínez ens va explicar la originalitat del restaurant Beç i va compartir amb nosaltres algunes reflexions sobre l'alta cuina.

–Quin va ser l'inici de la seva professió, quan i per què va decidir ser cuiner?

–Els inicis van ser cap a l'any 1998, quan vaig començar a estudiar cuina a Buenos Aires. Reconec que buscava una sortida laboral ràpida; era l'excusa per no anar a la universitat.

–Quina és la professió d'un cuiner: és només una professió o un art?

–Jo crec que és més que una professió. És passió, amor, dedicació... és una vida. I, per descomptat, crec que té una bona dosi d'art.

Sota el meu punt de vista, és de les poques professions artesanals que perduraran en el temps.

–Parli'ns si us plau del concepte del restaurant Beç. Què proposeu i que prefereix la gent d'Andorra?

–Beç no només és un restaurant, és un somni fet realitat. Un somni en el qual posem molta cura i esforç en el dia a dia perquè tot estigui a l'alçada esperada.

Com a concepte, volem fer un restaurant sincer, que els clients entenguin el que fem i comprenguin tot el treball que hi ha darrere.

Al Beç unim productes de primera qualitat i els maridem amb les tècniques més avançades de la cuina d'alt nivell.

El client d'Andorra vol restaurants diferents, però no esbojarrats. Vol llocs on es mengi bé i estiguin ben atesos. Tan simple i tan complicat, alhora.

–Què en penseu de la cuina de fusió? Teniu aquest tipus de plats al menú?

–Crec que la «cuina fusió» ho és tot a dia d'avui. Sense aquest concepte, el menjar seria molt avorrit.

La carta del Beç està feta amb un «mix» de receptes que he anat recopilant i aprenent durant la meva carrera professional. Treballem amb receptes d'Espanya, França, Japó, Argentina, Mèxic, Itàlia, i d'altres països que ara mateix no tinc en ment perquè són uns quants. I dins d'Espanya, de regions punteres a nivell gastronòmic com poden ser Catalunya, el País Basc, Madrid o Balears, que són els llocs on m'he anat formant com a cuiner.

–Quins ingredients fas servir més? Utilitzes tota la paleta de productes o tendeixes a excloure'n alguna cosa?

–Estic obert a tots els ingredients; soc persona de provar i, si és de primera qualitat i és bo, els utilitzo. No m'agraden els productes que han passat per processos d'industrialització.

–Què creu que pot donar Andorra pel que fa a la cuina? Hi ha algun ingredient, recepta o plat que li interessi?

–Crec que Andorra pot donar moltíssim. Considero que hem de donar importància als ingredient salvatges, els que ens facilita la muntanya i, per què no, aprofitar més la terra a nivell de cultius.

–Quin és el secret d'una cuina d'èxit?

–Sincerament? No ho sé...

Només sé, des del prisma de la meva experiència, que s'ha de treballar dia a dia i donar el 100% perquè els clients siguin feliços.

–Li agrada improvisar o prefereix reproduir bones receptes? Té les seves pròpies receptes? D'on treu idees per a nous plats?

–Utilitzo totes les eines al meu abast. Al Beç ens nodrim de receptes clàssiques, de receptes meves, receptes d'altres col·legues professionals, de llibres, de YouTube, d'Instagram...

I tan sols espero que un dia puguem investigar per crear-ne de noves i poder compartir-les amb els equips i els clients.



–La personalitat del propi xef afecta la qualitat de la seva cuina, o tot depèn de la professionalitat?

–Afecta, això és innegable.

I també influeix molt l'equip de persones que tens al voltant.

–Quin tipus de cuina li agrada? Quins són els seus ideals en el sector de la cuina? Qui l'inspira?

–M'agraden totes perquè totes aporten coses diferents, però amb les que més em sento identificat són l'espanyola, la mexicana i la japonesa.

Els meus ideals són qualitat, ordre i disciplina.

Tot m'inspira, no sabria dir-li quelcom concret..., però la meva inspiració principal és fer plats que estiguin bons i els clients entenguin i els gaudeixin.

–Segueix el principi filosòfic: ets el que menges?

–No sóc molt de filosofies. Sóc més de dietes equilibrades i bon menjar.

–Hi ha l'opinió que les bones receptes, sempre que s'utilitzin productes de qualitat, no contenen moltes calories. Està d'acord?

–Crec que la qualitat i les calories no tenen res a veure entre elles.

Si compres un llobarro que és de bona qualitat, té poques calories perquè el peix, en general, és baix en calories.

Però si compres un foie-gras, també és de qualitat encara que tingui moltes calories.

Crec que el secret està en trobar l'equilibri a tots els nivells.

–Quan tindrà la estrella Michelin?

–Sincerament, l'única cosa que ens interessa és omplir el nostre restaurant i que els nostres clients gaudeixin i repetixin.

I si després arriba algun reconeixement, és un afegit i benvingut sigui, però no és la nostra prioritat. <

«Com a concepte, volem fer un restaurant sincer, que els clients entenguin el que fem i comprenguin tot el treball que hi ha darrere»

«Al Beç unim productes de primera qualitat i els maridem amb les tècniques més avançades de la cuina d'alt nivell»





Estem oberts

W **BEÇ**

Carrer François Mitterrand 2 local 8-9,
AD700 Escaldes-Engordany
Telf. +376 828 667

Dilluns tancat per festa setmanal