

Què és el que vol el client? La resposta a aquesta lògica i coherent pregunta és l'essència del restaurant El Trapíó, creat el 1979 per Juan Sagnier, un amant del món taurí, i batejat amb aquest nom degut a la seva afició. Propietat avui en dia d'altres membres de la família, la seva única relació en l'actualitat amb el món dels braus és el nom mentre que la difícil tasca de la direcció recau en la Thaïs Bufill Sagnier.

Filla del Juan José, propietari i home de negocis, i de l'Àlicia, la responsable de El Trapíó es va endinsar en la restauració gairebé de retruc: **“Després de patir una mala època, degut a una mala gestió portada per l'anterior equip directiu del restaurant, el meu pare va decidir involucrar a algú de la família en el negoci. Així vaig començar a interessar-me per una professió que ara és la meua vida.”**

Malgrat ser una lluitadora nata, els inicis a El Trapíó no van ser fàcils. Un equip anquilosat en el passat i la distància generacional entre els membres del restaurant van provocar en la Thaïs una ràpida maduresa professional: **“Quan veus els problemes des de la reraguarda tendeixes a deixar-te influenciar pels que creus que són els millors professionals, però arriba un moment en què tens prou forces com per qüestionar decisions importants. Llavors és quan ets suficientment adulta en el món de la restauració, i pots arriscar-te a prendre diferents determinacions.”**

Vocacionalment desperta i amb ganes d'aprendre, la Thaïs ha superat molts obstacles i ha reestructurat d'una manera lògica i coherent la filosofia de El Trapíó. Ubicat en una torre del 1880, el local recrea un ambient tranquil i intimista en el que els clients senten que l'equip aporta tota la professionalitat i interès de què són capaços. Amb una capacitat per a cent vint persones entre els dos salons i la terrassa, normalment no atenen el ple en consideració a la cuina i a la necessitat d'oferir el millor en tot moment.

Un equip que en l'actualitat està format per l'Armando Aso, *maitre* del restaurant i marit de la Thaïs, el cap de cuina Vicente Espinosa i el seu segon, en Miguel Velasco, encapçala un grup humà integrat per catorze professionals que han aconseguit sentir la restauració i El Trapíó com una faceta més en les seves vides. Joves i emprenedors, donen suport a aquesta dona sincera i pràctica que per sobre de personalismes gaudeix amb una bona tasca d'equip.

“Durant aquests quatre anys en què he dirigit El Trapíó m'he donat que és indispensable envoltar-se d'un bon equip format per les persones idònies, perquè si no poden mortificar-te en cada situació i ocasionar la desaparició del restaurant. L'equip actual està compost per gent jove, ambiciosa i amb vocació, no per oportunistes de la professió que només van a la caça de diners sense donar res a canvi”, afirma.

Quan la Thaïs va intuir que ella era la persona triada pel seu pare per dirigir el restaurant, va posar tot el seu interès en aconseguir un restaurant rentable i alhora agradable i sincer per al client, va reduir el cost dels plats en un vint per cent i va readequar la carta i el servei als nous temps. A un pas d'entrar al segle XXI, la nova

responsable de El Trapíó va girar la pàgina de la història del local. Recluzada en una línia de treball clara i directa, la Thaïs va acomiadar a tots els que no van assimilar el canvi i a aquells que no entenien que tan important és el client com el treballador del restaurant. Volia que El Trapíó oferís una carta simple però suggerent i de qualitat a un bon preu, i un servei eficaç i amable que permetés fer sentir al client que el local era un indret acollidor, i sorprenent a vegades. Volia seduir els comensals amb una filosofia coherent.

“Quan vaig arribar al restaurant, gairebé per la porta del darrere i amb el greuge de ser la filla del propietari a més de dona i jove, l'equip anterior em mirava amb cara de dubte”, recorda. **“Particularment, per la meua part, tenia la sensació que havia d'aprendre d'ells. En canvi, el que vaig trobar era que deformaven les meves intuïcions. Al final, cansada d'aprendre i mirar per un mirall distorsionat on la cadena d'autoritat estava tan anquilosada que les ordres no arribaven mai al seu destí, vaig començar a pensar amb lògica. Va ser en aquells moments que vaig assaborir els primers èxits, era la primera pedra del nou Trapíó.”**

Malgrat ser propietat del pare, aquest sempre ha estat més centrat en altres negocis i ha deixat la seva filla el poder per decidir en tot moment. Home amable, considerat i centrat en el seu món professional, ha encertat de ple deixant en primera línia a aquesta jove però formada restauradora que ha aconseguit en quatre anys regenerar i depurar un restaurant que començava a ser un fantasma del segle passat.

La dràstica decisió del canvi de filosofia havia d'estar acompanyada per una reconversió a la cuina. Això va obligar l'equip de El Trapíó a reconvertir una carta de *nouvelle cuisine*: **“Passar d'una manera de fer autènticament sofisticada i de procedència francesa a una de mediterrània on les verdures, el peix i els productes autòctons són els protagonistes ha estat una tasca feixuga i difícil. Malgrat els esforços encara mantenim alguna reminiscència, però hem aconseguit readaptar-la. Em sento molt orgullosa de l'handicap que significava aquest repte i de comprovar ara fins on s'ha arribat.”**

Encara que en l'actualitat, doncs, es mantenen alguns dels plats anteriors, la incorporació de la cassoleta de marisc gratinada, les crêpes farcides de bolets, els espàrrecs bladers amb cebes a la planxa i salsa romesco o l'espàtlla de xai a l'estil de l'ast han enriquit una carta que ja era molt atractiva, tan atractiva com tot el que explica la Thaïs, una persona que ha arriscat tot a un número que ha sortit guanyador.

Conscient que la restauració és un negoci i que els números permeten materialitzar els somnis, la directora de El Trapíó sap també que el factor humà és la peça clau per fer front al futur, un futur que comparteix amb l'Armando i un equip de professionals que cada dia s'involucren d'una manera més directe en el restaurant d'aquesta empresària que s'ha guanyat a pols el lloc que ocupa per mèrits propis en la restauració barcelonina.



Miguel Velasco, Thais Bufill, Vicente Espinosa i Armando Aso – Barcelona