



## BODEGÓN ALEJANDRO

Desde la calle Fermín Calbetón de la parte vieja donostiarra, el Bodegón ha sido testigo de la evolución gastronómica de la ciudad en los últimos cincuenta años.

En la actualidad, el Bodegón se ha adaptado a los nuevos tiempos sin perder un ápice de su viejo encanto al que rinde homenaje a través de unos platos que siguen inspirándose en la cocina popular vasca, que miran al futuro sin perder de vista la tradición y que se basan en el conocimiento y uso de los productos de temporada, que día a día nos surte el mercado.

El Bodegón Alejandro es sin duda uno de los restaurantes tradicionales más famosos de San Sebastián, del País Vasco y por ende de Europa. Desde sus humildes inicios en el que los paisanos y "basarritarras" acostumbraban hace 50 años a gastar unas monedas en una cocina que funcionaba como una máquina tragaperras hasta los años en que fue regentado por el propio Martín Berasategui, el Bodegón ha sido frecuentado y querido por donostiarras y gourmets del mundo entero.

El espacio del Bodegón Alejandro semeja un sistema digestivo: una puerta como una boca, un trayecto de bajada estrecho y con escaleras que es un exófago, y un comedor estómago... sin olvidar los baños que podrían ser los intentinos.

En 2010 los nuevos propietarios, el grupo IXO, decidieron acometer una remodelación con un presupuesto muy bajo. Basados en iluminación, pintura, elementos de absorción acústica y cuadros con ilustraciones.

Este lugar es muy próximo del llamado "la Bretxa". La Bretxa es un lugar histórico de la ciudad que se denomina de esta manera por que las tropas portuguesas e inglesas pudieron penetrar en el San Sebastián napoleónico abriendo un gran hueco (brecha) en la muralla. San Sebastián fue la última ciudad de la

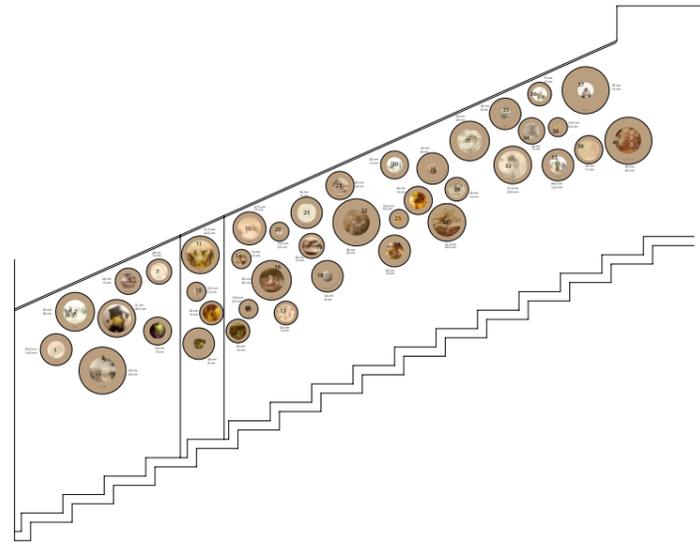
península bajo el dominio de los franceses, y tras la "liberación" de los aliados fue quemada y destriada por completo.

Hoy, 200 años más tarde, hemos querido celebrar la memoria de estos hechos tan próximos (escasamente 50 m.) con ilustraciones que muestran como fueron estos sucesos trágicos. Mapas, ilustraciones de los hechos, de los uniformes... y es que al fin y al cabo la gran fiesta de San Sebastián, el 20 de Enero, parodia esta batalla final, mezclando soldados con cocineros... ¿o acaso no sean tan diferentes unos de otros? las casacas cruzadas de los coineros son al fin y al cabo reminiscencias de las guerreras de esa misma época, y las cocinas se organizan en brigadas como los ejércitos...

Paneles acústicos solucionan una indeseable reverberación y permiten una sensación de confort y sosiego. Las viejas mesas fueron sustituidas por tableros de roble grafiados con láser y de un solo pie. Las sillas chorreadas con arena y restauradas.

Dos grandes cajas de luz muestran una panorámica de la ciudad en 1800 y generan la ilusión de un espacio previo a la tragedia de la guerra. De el techo colgamos jarrones de porcelana que iluminan el escenario de las mesas con intimidad.





**Datos técnicos**

Proyecto de reforma del restaurante "Bodegón Alejandro". Calle Fermín Calbetón de San Sebastián. Gipuzkoa. País Vasco. Cliente: IXO grupo

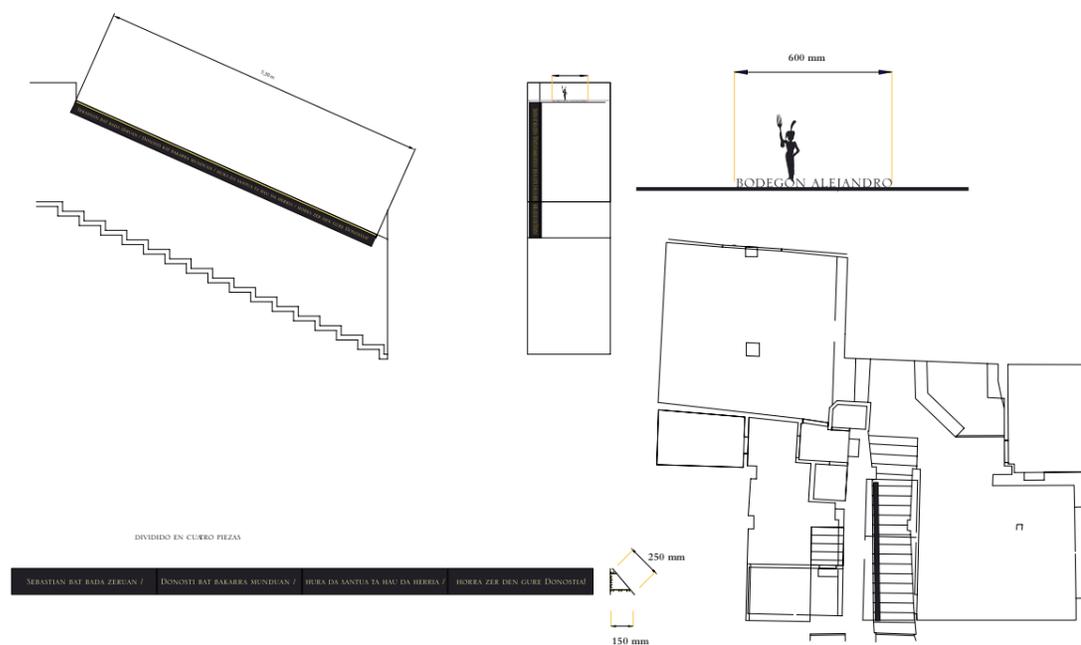
**Atelier laia.**

Diseño de Santos Bregaña  
 Coordinación Arantza Laspiur  
 Gráfica Santos Bregaña, Maore Sagarzazu & Julen Cano  
 Fotografía: José Luis López de Zubiria

**Colaboradores:** Museo Zumalakarregi (imágenes), Graboláser (grabación de mesas y marcos), Druck (rotulación), Iluminación Igel-do, mobiliario (muebles Ondarreta), carpintería Hnos Aguado, Decotek (cortinas, recubrimientos), Tecno Spuma, etc









SAN SEBASTIÁN

GLACIER

Plaza de toros

BARRIO DE S. MARTIN

Escala de 1:10000

ANTIGUO











