

# AR

LA REVISTA DE  
ANA ROSA  
QUINTANA

## PIEL DE VERANO

La apuesta  
*antiaging*  
más eficaz

## AUMENTO DE PECHO

*Qué hay de nuevo*

## EL MENÚ LIGHT

DE SEIS  
GRANDES  
CHEFS

*Siente*  
**EL SOL**

*BAÑADORES DE LUJO  
& LOOKS PODEROSOS*

Nº188 JUNIO 2017  
2,70 € / CANARIAS 2,85 €



# LÁZARO ROSA VIOLÁN

## El interiorista que todos quieren

Tiene un talento especial que hace que cualquier proyecto que toque triunfe. Lázaro Rosa Violán, pintor de formación y con un don natural para el interiorismo, ha diseñado los más exitosos restaurantes de España.

Texto: JOANA URIBE

**V**ive entre Barcelona y Nueva York. Dirige un estudio en el que trabajan cien personas. Ha diseñado el hotel Cotton House de Barcelona y el Only You de Madrid, y muchos restaurantes, como el Nacional en Barcelona o Casa Lobo en Madrid. Amancio Ortega contó con él para remodelar Oysho y a este encargo le han seguido muchos otros de Inditex.

**¿Cuáles son las claves de tus diseños de éxito?**

La clave es la coherencia con la que tratamos los proyectos. Y técnicamente está en utilizar los recursos adecuados para cada espacio y tratar de personalizarlos al máximo para dar a cada uno un carácter único.

**¿Qué materiales son los que más te inspiran?**

El gusto está en la mezcla, aunque debo reconocer que me inspiran más los que tienen un proceso artesanal porque dan a la piel de los espacios un aspecto único.

**¿Lo diferente siempre vende?**

En nuestro caso, siempre, pero trabajamos para que sea un 'diferente' que supere al anterior, y para eso hay que estudiar, no hacerlo de manera impulsiva.

**¿Cómo estudias la luz? Tu has diseñado lámparas.**

Es un factor esencial. Siempre digo que obtienes mejor resultado iluminando un garaje con velas que un palacio con fluorescentes. Hemos diseñado unas tres mil lámparas y en todas ellas prima tanto el diseño del artificio como la luz o las sombras que proyectan.

**En tus restaurantes siempre hay una idea detrás.**

Sí, porque el tiempo que pasas debe dejarte un buen recuerdo. A la gente le gusta saber que las cosas se han hecho con un argumento, sea el que sea.

**¿Qué te pidió el chef David Muñoz para su local?**

David es un genio, y a la vez un tío transparente. Por eso captamos lo que quería. Pero teníamos que hacer un proyecto a la altura de su cocina.





## CHEZ COCÓ: EL BISTRÓ COHERENTE

El templo de la carne de ave en Barcelona fue, hace ya cuatro años, uno de sus proyectos más sonados. La clara apuesta por los contrastes no merma ni un ápice la coherencia de este bistró afrancesado. Los diferentes estampados maridan con el azulejo mediterráneo en un local cien por cien coherente.



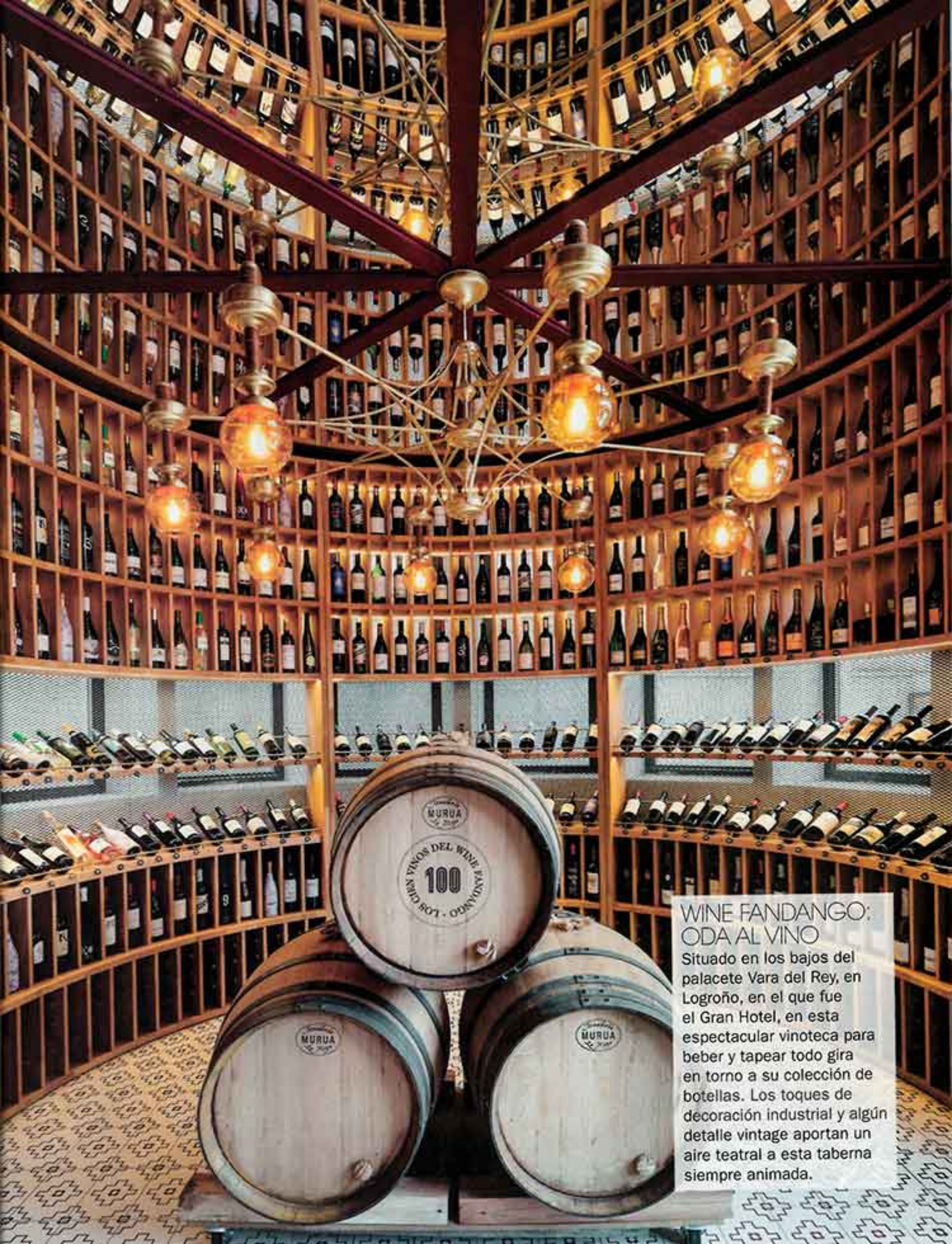
## BIBO: LA FIESTA DE LA LUZ

Es el local soñado del chef Dani García. A pesar de estar en pleno paseo de la Castellana de Madrid, las mil bombillas de Bibó y sus pequeños corrillos de mesas recrean la feria malagueña a la perfección. ¿De dónde sale la inspiración? Del atrezo de un desfile de Dolce & Gabbana en Milán.



## DUQUE DE LOULÉ: JUEGO CON LA TRADICIÓN LUSA

Ubicado en la zona más comercial de Lisboa, este hotel cuatro estrellas inaugurado en 2015 es un alarde de cómo utilizar el azulejo portugués en mil versiones. Erigido sobre un convento del siglo XVIII, su terraza chill sobre el cielo de la ciudad es un sueño para todo bon vivant.



**WINE FANDANGO:  
ODA AL VINO**  
Situado en los bajos del palacete Vara del Rey, en Logroño, en el que fue el Gran Hotel, en esta espectacular vinoteca para beber y tapear todo gira en torno a su colección de botellas. Los toques de decoración industrial y algún detalle vintage aportan un aire teatral a esta taberna siempre animada.