

AD

MARZO 2013
ESPAÑA N°78
3,5 €



ARCHITECTURAL DIGEST. LAS MEJORES CASAS DEL MUNDO



Se merecen *EL PREMIO AD*
Lázaro Rosa-Violán **TOMÁS ALONSO**
NACHO VICENS Langarita Navarro
ILSE CRAWFORD NORMAN FOSTER

SU ESTILO • ES
genial



edición de los Premios

AD

INTERIORISMO, DISEÑO Y ARQUITECTURA 2013

Lázaro Rosa-Violán/ Tomás Alonso/ Nacho Vicens/ Ilse Crawford

Norman Foster/ Langerita-Navarro

RESPETAN, EXPERIMENTAN, INNOVAN, ENSEÑAN, APRENDEN, SE EQUIVOCAN, RECTIFICAN Y CREAN. SE SIGUEN SORPRENDIENDO Y SORPRENDEN. SON DIFERENTES, EXCEPCIONALES Y DEMUESTRAN DÍA A DÍA QUE AÚN QUEDA MUCHO POR HACER. ¡ENHORABUENA!

Nuestro jurado: Tomás Alía, interiorista; Montse Cuesta, directora de AD; David Delfín, diseñador; Ana Domínguez Siemens, periodista y comisaria de diseño; Elena Foster, editora y galerista; Antón García Abril, arquitecto; Jordi Labanda, ilustrador; Ricardo Labougle, fotógrafo; Isabel López-Quesada, decoradora; Soledad Lorenzo, galerista; Pascua Ortega, decorador; Enric Pastor, redactor jefe de AD; Kike Sarasola, empresario; Ángel Schlessler, diseñador; Carlos Urroz, director de Arcomadrid; Anatsxu Zaballabeascoa, periodista.



CREEMOS EN ÉL. En sus *manos* virtuosas Y SU PODER PARA CREAR BELLEZA.
EL MILAGRO DE LÁZARO. *Pintor devenido* EN INTERIORISTA, *factura como* NADIE hoteles y restaurantes donde, *increíblemente*, marida conceptos OPUESTOS *EN APARIENCIA*. Son *rabiosamente contemporáneos pero con el sabor del pasado, detallistas aunque no barrocos, maximalistas y casuales al mismo tiempo. Una receta sabrosa y efectista. ¿Gustan?* TEXTO ISABEL MARGALEJO RETRATO JOAN TOMÁS

Q uedamos en un terreno que domina: el *lobby* de un hotel madrileño. Solo una hora. Pero es la única oportunidad en días para verle cara a cara, pues París, Barbados y Estocolmo, así de un tirón, le esperan. Como buen tímido no le gusta hablar de sí mismo. Como buen creativo se expresa mejor con imágenes que con palabras. Hay que sonsacarle las últimas; en cambio, en un *iPad* enseña profusión de *renders* perfectos de algunos de los más de 80 proyectos que tiene entre manos: tiendas, restaurantes, hoteles, oficinas, viviendas privadas... Por no decir, no desvela ni en qué año nació (pero eso suena más a coquetería que a laconismo), ni considera relevante explicar que fue en Tánger, aunque afirma que la mayoría cree que es barcelonés porque ahí es donde tiene su espectacular estudio, su mejor tarjeta de visita, en una casa palaciega del *Exxample*, aunque se crió en Bilbao y más tarde en Madrid. Sus trabajos son muy mediáticos, él prefiere quedar en la sombra. "Dedicarme a esto ha sido una casualidad. Yo siempre he pintado —dice Lázaro Rosa-Violán—. Se ve que era un niño bastante precoz y con ocho años mi profesora de pintura, Marina Sáiz de Rozas, arregló que fuera a la facultad de Bellas Artes de oyente. Cuando volví de adulto fue fácil". Terminó con tres especialidades: >

A man with a beard, wearing a dark blazer over a white shirt and light-colored trousers, sits on a plush blue sofa with white piping. A large Weimaraner dog lies on the sofa next to him. The setting is a restaurant interior with a checkered floor, large windows with floral murals, and ornate chandeliers. The text is printed on the blue sofa.

LÁZARO ROSA-VIOLÁN
CON SU PERRO BOSCO EN
TOTO, UNO DE LOS ÚLTIMOS
RESTAURANTES QUE HA
DISEÑADO EN BARCELONA.
EN ÉL MUCHOS DE SUS TICS:
BALDOSAS HIDRAULICAS,
PAREDES DE ESPEJO,
LAPISLÁZULI, ORO VIEJO. UN
INTERIOR DE PRINCIPIOS DEL
XX PUESTO AL DÍA.



DE IZDA. A DCHA. Y DE ARRIBA ABAJO, LOS RESTAURANTES IBÉRICA LONDON Y CASA MONO (2012); RINCÓN DE SU CASA-ESTUDIO EN BARCELONA; RENDER DEL HALL DEL HOSTEL EN LONDRES; LA COCINA DE SU ESTUDIO; Y EL BAR BOCA CHICA, EN BARCELONA.



pintura, diseño gráfico e industrial y, "por si acaso", también estudió Arquitectura entre París y Londres. Siguió una carrera artística hasta que un restaurante se interpuso en su camino. Eran los 90, y uno de sus hermanos le propuso montar uno en Formentera con varios socios. Él se encargó de decorarlo. "Fue el primero en la isla con un poco de gracia y tuvo mucho éxito". Los dueños del grupo *Andilana* lo vieron y le llamaron para expandir en Madrid su cadena de gastros *low cost* de estética cuidada. Montó *La Finca de Susana*, *Bazaar* y, tras ellos, cada local de los casi 30 que han abierto. Es su interiorista de cabecera. "En una cena con otros decoradores oí que se referían a ellos como "los *Zara* de la restauración" de forma despectiva. Por supuesto, yo me apunto a lo que me echen. Soy comercial en el sentido literal de la palabra porque pretendo que un sitio le guste al mayor número posible de gente, y que al abrir la puerta *víajen* y se sientan cómodos", explica con voz tranquila. En estos trabajos fue depurando su sello: la iluminación íntima con bombillas de filamento de carbono, colores gema como azul lapislázuli, verde aguamarina o rojo rubí, los suelos alicatados en blanco y negro o hidráulico, lo industrial alternado con lo palaciego, un maximalismo que no cae en el barroco y, sobre todo, el aspecto de vivido en algo recién estrenado. Sus interiores resultan cálidos porque remiten a los de esa Barcelona novecentista que tanto le gusta, la Inglaterra de los *clubs*, la Francia de los *bistrot*s. Lázaro echa balones fuera a la hora de describirse, aunque tras acosarlo un poco (verbalmente) se lanza: "Intento no ser demasiado *trendy* para que los lugares no pasen de moda y que no tengas la percepción de que hay un proyecto estudiado detrás, que parezca que llevan ahí toda la vida". Al principio trabajaba solo y seguía pintando, compaginando ambas cosas. "Todavía pinto —aclara—. Casi toda la obra que hay en nuestros proyectos es mía. Aunque últimamente es más gráfica que original, hacemos tiradas porque no suele haber ya dinero y me niego a recurrir al póster. Les llamamos *lazaruelos*", cuenta riendo. A principios de los dos mil se asoció con su hermana Mar, economista, para que gestionara la parte empresarial y se hacen llamar *Contemporain Studio*. "En 2003 todo empezó a ir muy rápido. Nos encargaron el primer hotel *cheap & chic* de Barcelona, el *Bany's Oriental*". Le siguieron los hoteles *Pulitzer*, *Market* y *La Malcontenta*, tiendas para *Oysbo*, *Pull & Bear* (es el único interiorista externo que ha trabajado para *Inditex*), *Aristocrazy*, y decenas de restaurantes con una decoración tan *nutritiva* como sus cartas. Aunque el *big bang* lo vive ahora mismo. Mejor dicho lo viven, porque al hablar de (continúa en la pág. 232)

¿Qué tres palabras describen su trabajo? Como no sé definirlo, hicimos una encuesta en el estudio y las tres palabras que más salieron fueron bobemio, escénico y atemporal. ¿Qué le inspira? Viajar y ver cómo viven otras gentes, cómo desarrollan sus espacios y los recursos que han empleado. ¿El proyecto de sus sueños? Un museo. Siempre lo digo, a ver si a base de repetirlo me lo encargan. ¿Su gran proyecto en 2012? El restaurante 'Boca Grande' en Barcelona, claro. ¿Lo próximo en su agenda? ¡Vacaciones! ¿A qué colegas admira? A muchos. Vincent Van Duysen e Ilse Crawford son algunos.

"INTENTO QUE
NO SE VEA
UN PROYECTO
DETRÁS. QUE
PAREZCA QUE
LLEVA AHÍ
TODA LA VIDA".



FOTOS: GONZALO MACHADO, BELEN IMAZ, JOAN TOMÁS, ANTONIO TERRÓN, MARK. G. PETERS

LÁZARO ROSA-VIOLÁN

(viene de la pág. 120) trabajo no utiliza el singular sino un democrático plural que abarca a las más de 30 personas de su equipo. Acaba de estrenar la *flagship store* de *Pronovias* en Barcelona, un hotel en Estocolmo, *Nosh & Chow*, otros en Essaouira, Ibiza, el club *Ibérica* de Londres. Entre manos, su primer proyecto de gran lujo, un hotel en Barbados, el primer paso para *decorar* toda una isla. Uno de sus inversores, dueño del equipo de fútbol *Celtic* de Glasgow, cayó rendido ante los encantos de su restaurante *Boca Grande* cuando fue a Barcelona a un partido y le hizo el encargo. “Es descomunal. Aparte del albergue principal y villas hay que dar vida al resto, que pasen cosas. Nos han dado carta blanca en todos los sentidos”. A pesar de semejante profusión, él es la única mente creativa, el que piensa e imagina hasta el último detalle del diseño de cada proyecto. “Lamentablemente —puntualiza—. Ahora tengo encima una gran presión. Pero el proceso es rápido porque en cuanto entro en un local ya lo visualizo terminado. La mayor inversión que he hecho ha sido el equipo de *renderización*. Tal como lo imagino lo presentamos al cliente y así no le queda ninguna duda. Le dedicamos muchísimas horas”. La mía me temo que ha tocado a su fin. Le espera una reunión de altos vuelos. Si se materializa será lo más grande que ha hecho nunca. Lázaros no parece estresado. Su respuesta es una alegoría de lo más oportuna: “Ahora más que nunca hay que poner toda la carne en el asador”. ❖