

architecture

Lázaro Rosa-Violán

Lázaro Rosa-Violán creates experiences. With his instinctual knack for designing interiors, and unceasing ambition, Rosa-Violán continues pursue his ultimate goal, to "design an 'experience' for people."

Editor. Linda Choi

Images courtesy. Lázaro Rosa-Violán



Q. In your short biography, you introduce yourself with the newly-coined terms, 'urban archaeologist' and 'style hunter'. What does it mean?

With a base of a constant exploration of all things, throughout art, music, fashion, history and culture, I make small details noticeable in the context of architecture, like the arch of a door. I guess most people will either notice the beauty or walk past it, but when you take a second look you can read the story of what has happened at a certain place. Thus my job is to tell the stories of the buildings through my findings.

Q. Could you briefly explain to us what you do?

I could say that my work is like a large puzzle in some way. 80% of the pieces used are findings from my travels whether antiques or modern. I seek to put a collection of pieces together—like doing a puzzle—to give a new experience to people who visit a certain space comprised of repurposed furnishings.

Q. Was there a specific moment that you started to take interior seriously for a living?

Yes, that 'ah ha' moment happened with my first project in Formentera, Spain. When I lived in the English countryside working as a painter, I received a phone call from my brother in Ibiza telling me that I must design this restaurant. Once I arrived and began to work, and became an artist in my mind but a designer outwardly, I realized that I could do this for a living.

Q. So what was the outcome of your first project?

The restaurant is still open and since then I have moved onto a few more restaurants in London, France, Italy, Sweden, Madagascar, Columbia, Mexico and some, of course, in my home country of Spain.

Q. During huge projects, it can be tough to lead all the members of a design team like industrial, interior and graphic designers. How do you manage it?

My strength is that I have an ability to apply my creative ideas into an actual completed space through a production process that I can handle. However, all things are possible since I have talented members like professional industrial designers, interior architects and graphic designers (recently I recruited a retail consultant, too). I am only as good as the team surrounding me. Thus, as a leader of the team, I have to not only recognize our strengths and weakness but also find a way to give encouragement and maintain an atmosphere where open-dialogue and new ideas are welcome.

Q. What kind of style do you want to be recognized for by people?

My style has always been to make a space the most comfortable and inviting as possible so people who visit a place one time want to come again and again. Stylistically I aim to mix traditional techniques with new ideas while using repurposed furniture and adding a modern touch.

Q. Do you think that you perceive a certain spaces a little bit differently from average people? If so, how?

It is not easy to put in words. When I see a new space, I look for the story. Then I study the lines, make assessments and then imagine the finished product. While going through all of these processes, it feels like my mind is being flooded with numerous ideas.

Q. What is the most important factor of a good interior to you?

Lighting. It can make a space come to life or ruin it, quickly. No matter how hard you work on a project, the lighting must be perfect.

Q. Where do you get your inspiration to create?

Just go outside. Inspiration is everywhere if you are looking.

Q. What's next for Lázaro Rosa-Violán?

Wow, my studio has about 80 global projects at the moment. So there is a lot happening 'next!' I'm excited to be receiving the Architectural Digest Designer of the Year Award for Europe in February in Madrid.

Q. For our final question, what advice would you give to young architects or interior designers?

Be prepared to get your hands dirty.

라사로 로사비올란은 공간을 읽고 재해석한다. 인테리어 디자이너로서 그가 맡은 업무는 '디자이너'이지만 아티스트의 마음으로 접근하는 이 열정적인 스페인 건축가는 구시대와 현대의 요소를 섞어서 공간을 보여주려 한다.

Q. 당신의 짧은 소개글에 자신을 도시 고고학자(urban archaeologist)와 스타일 헌터(style hunter)라고 했더라.

나는 예술, 음악, 패션, 역사와 문화 전반에 걸쳐서 늘 관심을 가지고 탐구해왔다. 이러한 모든 것들이 건축이라는 맥락으로 해석해서 사람들에게 보여준다. 쉽게 말하면 방문의 아치형 디자인처럼 작은 디테일을 돋보이게 하는 것이 내 일이다. 많은 사람이 일상에서 미적 요소를 알아채기도 하고 무심코 지나치기도 한다. 하지만 이를 자세히 훑어 보면 그 장소에 대한 역사와 이야기가 담겨 있다. 나는 이러한 이야기를 내 방식으로 해석하고 풀어내서 사람들에게 들려 준다.

Q. 당신이 하는 일을 간단히 이야기해달라.

어떤 측면에서는 큰 퍼즐을 맞추는 과정과 비슷하다. 인테리어에 쓰이는 80% 정도의 가구는 연택이나 현대식 디자인이든 여행 도중에 찾곤 한다. 그러곤 가구의 목적에 맞게 다시 용도를 나누어서 큰 퍼즐의 조각을 맞추듯이 큰 그림을 그린다.

Q. 인테리어를 업으로 삼게 된 계기가 있나?

물론이다. 내게 그런 순간은 스페인 포르멘테라 섬에서 했던 첫 프로젝트였다. 당시 화가로 작업하면서 영국 시골 지역에서 살았는데, 이비자에 머물던 형제에게 연락이 왔다. 그곳에 꼭 내가 반드시 디자인을 맡아야 할 레스토랑이 있다고 하더라. 표면적으로는 디자이너로 갔지만 나는 아티스트의 마음을 가지고 그곳으로 갔고 일단 작업을 시작하고 나니, 평생 업으로 삼아도 되겠다는 생각이 들었다.

Q. 그 첫 번째 프로젝트의 결과는 어땠나?

레스토랑은 여전히 운영 중이다. 그 때 이후로 레스토랑 인테리어 작업에 정이 많이 가더라. 고향인 스페인, 영국, 프랑스, 이태리, 스웨덴, 마다가스카르, 멕시코 등 다양한 곳에 다니면서 레스토랑 인테리어를 맡았다.

Q. 규모가 큰 프로젝트의 경우 산업 디자이너, 인테리어 디자이너, 그래픽 디자이너 등 큰 팀을 꾸리고 일을 한다. 이런 작업은 어떻게 대처하나?

크리에이티브한 아이디어를 실제 인테리어 공간으로 구현해낼 수 있고 그 제작 과정을 관리할 수 있다는 점이 가장 큰 나의 강점이다. 하지만 이 모든 것은 재능 있는 산업 디자이너, 인테리어 디자이너, 그래픽 디자이너 등 좋은 구성원 덕분이다. (최근에 리테일 컨설턴트를 추가로 고용했다) 그들이 항상 보조를 맞춰 주기에 잘 할 수 있다. 그래서 팀 리더로서 우리가 가진 감정과 약점을 잘 파악하고 수평적인 조직으로 편안하게 아이디어를 공유할 수 있는 분위기를 만드는 것이 중요하다.

Q. 다른 사람들과 구별되는 자신만의 스타일이 있다고 생각하나?

한 번 공간을 방문한 사람들이 또 다시 오고 싶도록 가장 편안하고 친숙한 분위기를 만드는 것이 내가 가장 초점을 두는 부분이다. 스타일적으로 풀어서 이야기 하려면, 새로운 디자인적 아이디어를 전통기법과 섞어서, 기존의 가구를 현대식으로 풀어내려고 한다.

Q. 특정 공간을 볼 때 건축가로서 자신만의 관점이 있나?

나도 평범한 사람이다. (웃음) 말로 풀어내기는 어렵다. 새로운 공간을 보면 먼저 이야기를 찾는다. 그리고 공간의 선을 익히고 부분으로 나눈 후 완성된 모습을 상상한다. 이 모든 과정을 거치는 동안 수많은 아이디어가 머리 속을 채웠다 비웠다가 한다.

Q. 좋은 인테리어에 있어 가장 중요한 요소는 무엇인가?

조명이다. 조명에 따라 공간에 활력을 넣을 수도 순식간에 공간을 망칠 수도 있다. 프로젝트가 아무리 까다롭더라도 조명은 완벽해야 한다.

Q. 주로 영감을 어디서 얻는가?

무조건 나간다. 영감을 찾으려고 하면 어디든 있다.

Q. 라사로 로사비올란의 앞으로의 계획은 어떻게 되는가?

앞으로 다가올 프로젝트만 80여 개 있다. 그래서 앞으로 계획은 무수하겠지. 마드리드에서 2월 열린 올해의 유럽 건축 디자인 상을 곧 수상하게 되어 굉장히 기대된다.

Q. 마지막으로 건축가를 꿈꾸는 학도들에게 어떤 조언을 해주고 싶은가?

일단 현장에서 작업하고 손을 더럽히는 데 주저하지 말라.



Beppe, Barcelona



La Botiga, Barcelona





Iberica Restaurant, London Maylebon



Nosh & Chow Main Restaurant



Chez Coco, Barcelona



Iberica, London