

PROYECTO CONTRACT

REVISTA DE INTERIORISMO PARA INSTALACIONES COMERCIALES, HOSTELERÍA Y OFICINAS

casaviva

Número 88 Precio España: 5,90 €

MERCÈ BORRELL FUNDACIÓN TELEFÓNICA TONDELUNA TIANXI CLUB MINI MUNICH DEGWAUDRIA VICOO FLORIADE MAR I MAR GOURMET BUS DOSSIER ILUMINACIÓN TÉCNICA



“Diseñar un hotel requiere mucha investigación”

Mercè Borrell

Asegura que basa su trabajo en la intuición, el respeto por la arquitectura tradicional y las nuevas herramientas que proporciona un presente lleno de retos profesionales. Mercè Borrell se ha convertido, casi sin proponérselo, en una especialista en interiorismo para hostelería, que conoce a fondo la casuística de esta tipología de espacios. En sus proyectos hay siempre dos elementos imprescindibles: sorpresa y emoción.

ENTREVISTA: MARCEL BENEDITO.
FOTOGRAFÍAS: ARCHIVO MB





Hotel España

La antigua Fonda de España, uno de los hoteles históricos de Barcelona, sufrió una interesante renovación integral. Los arquitectos Tote Moreno, de Factoría Uda, y Carlos Basso, de Cirici-Basso,

y la interiorista Mercè Borrell trabajaron con el máximo respeto y fidelidad a la obra del arquitecto modernista Domènech i Montaner para recrear el espacio original con funcionalidad de hoy.

Explicanos brevemente el desarrollo de tu carrera profesional.

Cuando decidía mi futuro profesional, quería ser psicóloga, pero tuve la oportunidad de conocer a fondo en qué consistía la profesión de interiorista. Me interesó muchísimo y comencé a formarme en una escuela en Barcelona que se llamaba LAI, que me ilusionó e hizo que no me imaginara haciendo ningún otro trabajo. Ya cuando estudiaba trabajé por las tardes haciendo prácticas en diversos despachos, como En Linea Barcelona, en el despacho de un arquitecto profesor, y en la empresa Marc Martí, siendo la responsable del look Olímpico en el año 1992, entre otros. Desde el año 1993 trabajo por mi cuenta. En el transcurso de los años, he hecho muchas e intensas colaboraciones con varios equipos de arquitectura, diseño industrial y diseño gráfico. En la actualidad, estoy colaborando muy estrechamente con grandes profesionales. Realizar nuevos proyectos con ellos me aporta nuevos conocimientos y sinergias que me ayudan tanto en mi desarrollo profesional como personal.

¿Trabajas tus proyectos en base a una filosofía de trabajo o a golpe de intuición?

Por mi forma de ser, seguro que me baso en la intuición. Creo infinitamente en ella. No puedo trabajar con un método rutinario o una filosofía de trabajo cartesiana, me aburre muchísimo la rutina. Parte de mi pasión por éste trabajo es la diversidad, cada carpeta de cliente es un submundo maravilloso. Creo en la intuición trabajada, educada en un método, alimentada a lo largo de toda tu formación como persona, en un sentido personal-educativo y profesional, con gran sensibilidad hacia las pequeñas y grandes cosas que se perciben extrasensorialmente. El instinto pulido, con la cultura inculcada con los años, la interpretación de los aspectos culturales. Gracias a la intuición se descubre, se abre un diálogo subconsciente que ayuda a crear.

Te has especializado en el sector de la hostelería, ¿por alguna razón?



Terraza Alaire del Hotel España

Durante los últimos meses se ha abierto esta terraza ubicada en la última planta del Hotel España, y que recrea un espacio de

relax evocando las entrañables azoteas de la ciudad. Un cierto punto de magia en los detalles y la luz atrae al cliente.

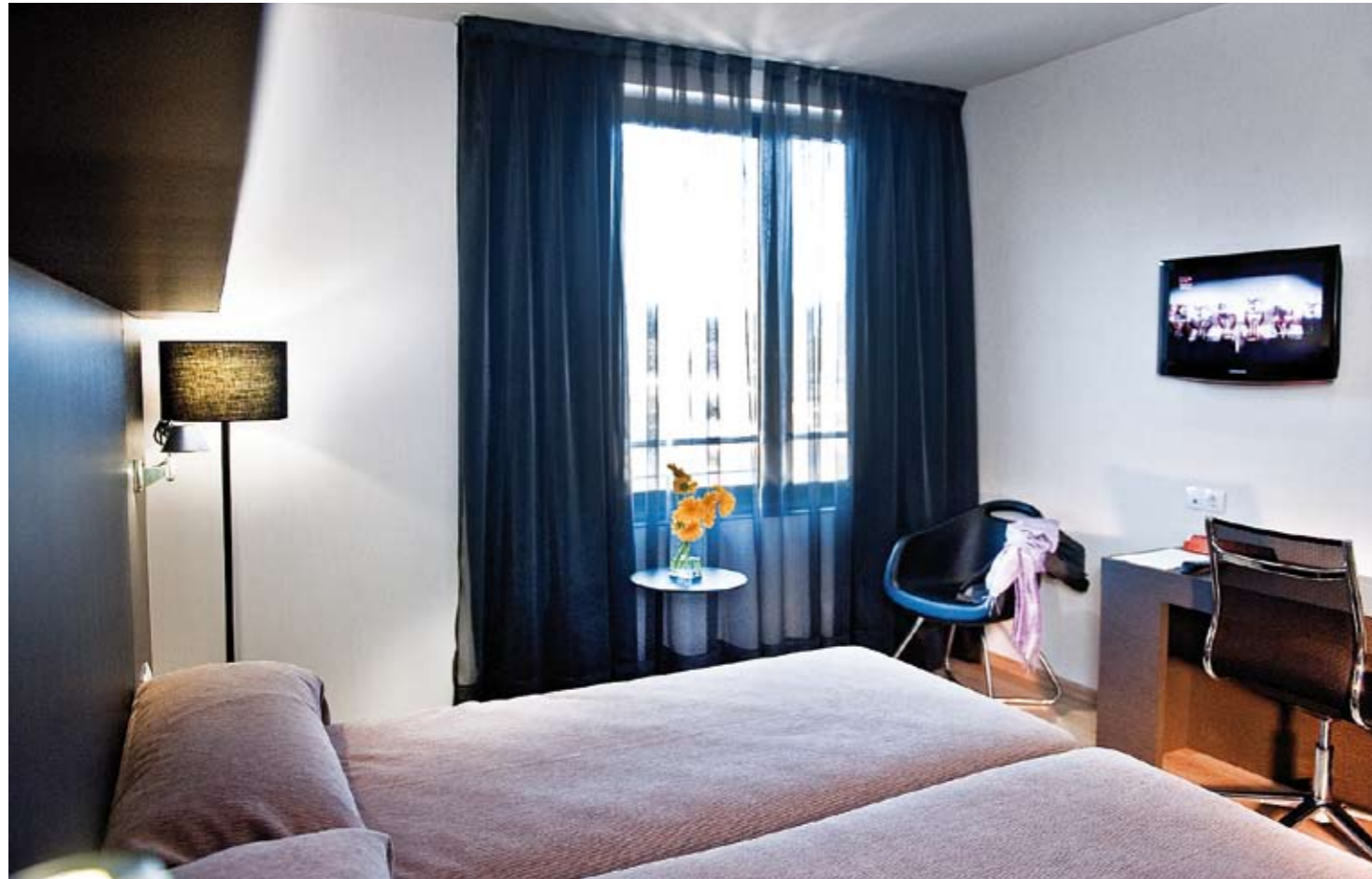
El hecho de trabajar en éste sector ha sido por accidente, un agradable accidente. Siempre me han seducido e interesado los espacios que se pueden compartir en un hotel. Una gran amiga, empresaria del sector de la hostelería, mentora mía en muchos momentos de mi vida profesional, me brindó la oportunidad de trabajar en su empresa, después de haber trabajado en el proyecto de su vivienda. Fue una gran experiencia iniciática, ellos vivieron la experiencia de compartir con la figura de un profesional del interiorismo y pulir las ideas, y a mí me sirvió para aprender las necesidades y prioridades de un hotel. Aprender que la suma del diseño, el tiempo de ejecución y el presupuesto en un hotel son importantísimos. La creatividad que se puede desarrollar en estos espacios es ilimitada, casi una necesidad. Tenemos que generar sorpresa y atracción. Espacios con dimensiones y usos distintos, unos usos moldeables, unos efectos escenográficos para que las personas que los comparten, gocen y agradezcan este entorno. El resultado final es un proceso de diseño con más investigación si cabe que en otros tipos de proyectos.

En tu trabajo siempre hay cierto respeto por la tradición, por la herencia cultural ¿nos puedes ampliar este punto de vista?

Cuando me comentas que en mi trabajo hay un cierto respeto por la tradición y el respeto hacia la historia, es así de claro. No puede ser de otra forma, tiene que ser así, un respeto hacia tus antepasados, tu cultura tu arquitectura, tus orígenes... y las herramientas de su momento. Para mí uno de los mejores piropos que me pueden dar, es el de que soy capaz de mezclar estos diferentes momentos, estilos de vidas, este respeto al entorno existente con el entorno presente en el que vivimos, me gusta. Es difícil de conseguir y a veces no se puede llegar a solventar con éxito.

Evidentemente con la arquitectura mediocre no hace falta ser respetuoso, al contrario, pero cuando se trata de soluciones que se han elaborado con ingenio, en un entorno donde evocar lo que había sido, ¿por qué no?

Con lo que no estoy tan de acuerdo -aunque cuando creamos "escenografías" puede valer casi todo- es en crear un espacio como si fuese del siglo pasado, tipo parque temático. Me gusta que se note que se mezcla el respeto hacia lo que has encontrado con la solución del momento presente, con la tecnología, con los acabados, con las necesidades de distribución, con las texturas, con la iluminación, con las paletas de colores.



Hotel Alimara

La reforma de este gran hotel ubicado lejos del centro urbano de Barcelona, pretendía armonizar las necesidades de gran escala de un es-

tablecimiento de hostelería con muchas plazas, con cierto carácter urbano propio del Ensanche. Un ejercicio de estilo.

¿Qué sería para ti un encargo difícil?

Imagínate, el encargo más difícil que me podrían hacer es por ejemplo el del restaurante de la Barceloneta, la Cova Fumada. El día que un interiorista intente entrar en este proyecto, seguro que nunca será lo mismo. No sabría cómo empezar. Tengo demasiado respeto a aquella arquitectura, a aquel diseño popular, fruto de una época. En el hotel de Llivia, utilizaron esta mezcla de las dos realidades para definir su establecimiento con una frase de J.V.Foix, que decía: "Me exalta lo nuevo y me enamora lo viejo".

¿Cómo planteas la relación con un nuevo cliente?

Siempre es una ilusión, un conocer, un descubrir, un intuir, un aprehender sus voluntades, sus necesidades, descubrir pequeñas intimidades. Intento absorber toda la información que se me proporciona, tangible e intangible. Me genera mucha emoción y en muchos casos mucha hiperactividad cerebral. Después los tempos se van equilibrando, para mí. Un resultado óptimo de una relación con un cliente ocurre cuando los dos hablamos del proyecto en primera persona y compartimos un resultado en el mismo porcentaje.

¿Qué importancia tienen los avances técnicos para tu profesión?

¿Cuáles son los más esenciales desde tu punto de vista?

Tengo clarísimo que al ritmo que se trabaja hoy en día, si tuviera que hacerse con el Rotring que fue como empezamos algunos de mi promoción, sería absolutamente imposible. Estamos viviendo, y no somos conscientes de ello, una gran revolución tecnológica, si cabe más fuerte y acelerada que la de la revolución industrial. Si mi abuelo levantara la cabeza no entendería ni un cinco por ciento de las aplicaciones que tengo en mi iPhone.

Sin el soporte tecnológico que tenemos, sería absolutamente imposible hacer el trabajo ahora mismo, aunque la magia que se creaba con el plano en 2d y algunas perspectivas a mano, haciendo un ejercicio de confianza cliente-profesional, era muy bonito. Un ejercicio de confianza impresionante. Pocas personas eran capaces de interpretar un plano, no es nada fácil si no lo has hecho.

Hoy en día, la capacidad de resolver ahora mismo un proyecto en



un tiempo récord, es inimaginable sin el soporte tecnológico. Y no tan solo resolverlo, sino mandarlo a cualquier parte del mundo.

Con los programas de dibujo en 2D y 3D, se trabaja con una precisión y detalle increíbles, es visualizar una realidad futura. Hemos tenido que adaptarnos a "pensar y diseñar" delante del ordenador para conseguir la celeridad requerida, aunque cuando tengo que pensar de verdad, aún sigo imprimiendo los planos y bocetando a mano... Para mí, el email, el scanner, la cámara del iPhone son maravillosos, resuelvo cualquier problema en segundos, con un boceto y lo mando a cualquier parte del mundo. ¡Genial!

¿Prefieres proyectos grandes o pequeños?

Desde que trabajo por mi cuenta, he hecho de todo, cosas grandes y pequeñas. La dedicación es la misma, es cuestión de metros y tiempo de gestión de los mismos.

Evidentemente, hay una realidad distinta entre un uso privado y un uso público. Lo privado genera una complicidad especial con el cliente y con el proyecto pero es difícil que vaya más allá. Con lo público o los grandes espacios, compartibles, tienes como una responsabilidad social, con lo bueno y lo malo que esto puede significar....

¿Qué retos plantea al interiorismo todo lo relacionado con la sostenibilidad?

Muchísimos retos tiene que plantear a nuestro trabajo todo lo relacionado con la sostenibilidad. Vivimos en un mundo que puede agotarse y un planeta muy frágil, que además hemos martirizado durante décadas o siglos, incluso.

Estamos en un momento donde se han hecho grandes aberraciones, los humanos hemos sido grandes depredadores de nuestro entorno. Los materiales que hemos utilizado han sido muy poco sostenibles, y de hecho, aún hay quién no ha llegado a tener conciencia del tema. Incluso el abuso que se ha hecho del suelo edificable es un problema, que seguramente estamos pagando hoy en día.

Merece la pena cada vez más, intentar pensar en cómo se puede reciclar un material que utilizas, cómo envejece, cómo se fabrica,



Hotel Bernat de Llivia

La tipología del hotel rural se suaviza en este proyecto para conseguir un espacio que no reniega de su ubicación montañera sin

perder cierto grado de sofisticación propio de los hoteles de ciudad. Elegancia y sobriedad para un local esencialmente cómodo.



Hotel Can Miquel

Ubicado en la localidad costera de L'Escala, en la provincia de Girona, este hotel de playa aporta una mirada racional y moderna a

una tipología de establecimientos que no siempre se han cuidado con respeto. En este local, las vistas era el primer tesoro a preservar.

“Sin el soporte tecnológico que tenemos, sería absolutamente imposible hacer el trabajo ahora”

con qué productos, qué capacidad de destrucción del entorno puede tener este material.

Estamos en los inicios de esta sensibilización, pero es muy importante para nuestras generaciones futuras. También es importante, en la medida en que se pueda, -lo mismo que se hace en el mundo de la restauración-, utilizar productos de proximidad.

¿Y qué retos plantea la crisis económica?

La crisis económica está siendo muy dura, y aunque personas individuales puedan tener trabajo, proyectos o un cierto éxito, el entorno social está muy preocupado, muy triste, es muy descorazonador. Lo más triste es la incapacidad, la impotencia, el no futuro, el no camino, que hacen que te sientas, en algunos momentos, algo desvalido.

Intento reinventarme (aunque es una palabra que ha puesto de moda una compañía inteligente), salir fuera, buscar soluciones, buscar nuevos clientes, y sobre todo, aunque es muy difícil hoy en día, crear ilusión. Tenemos que evitar caer en un pozo colectivo. Intentar generar espacios de trabajo, compartir, comunicarnos, retroalimentarnos de nuestro entorno. Procuero reciclarme, actualizar mis conocimientos, estar al día en tendencias.

Está afectando muy seriamente a nuestra sociedad. Si analizamos, hace un tiempo, pre-móvil, la pregunta de tus allegados cuando te encontraban o sabían de ti, era, ¿cómo estás? Cuando llegó el móvil, la pregunta fue, ¿dónde estás? Y ahora, la pregunta siempre es ¿cómo vas? No podemos perdernos en este camino.

¿Has diseñado piezas o mobiliario para determinados proyectos?

Sí, muchas veces, la mayoría de mobiliario lo diseño yo. Alguna lámpara también, si el proyecto lo requiere y hay suficiente tiempo,



me gusta y me atrae el diseño industrial.

¿Estética local o internacional y sin fronteras?

¡Menuda pregunta! Me horrorizan los franquiciados. No me gusta estar en Roma, en París, en Casablanca o en NY y encontrar las mismas firmas con la misma imagen y los mismos productos, que todo tenga una misma estética. Nos resta creatividad, personalidad propia, no me gusta nada, te abstraes negativamente de tu mundo, de tus orígenes, de tu vida. Me recuerda a la rutina que tan poco me agrada, no ayuda, no es un buen ejercicio de ilusión.

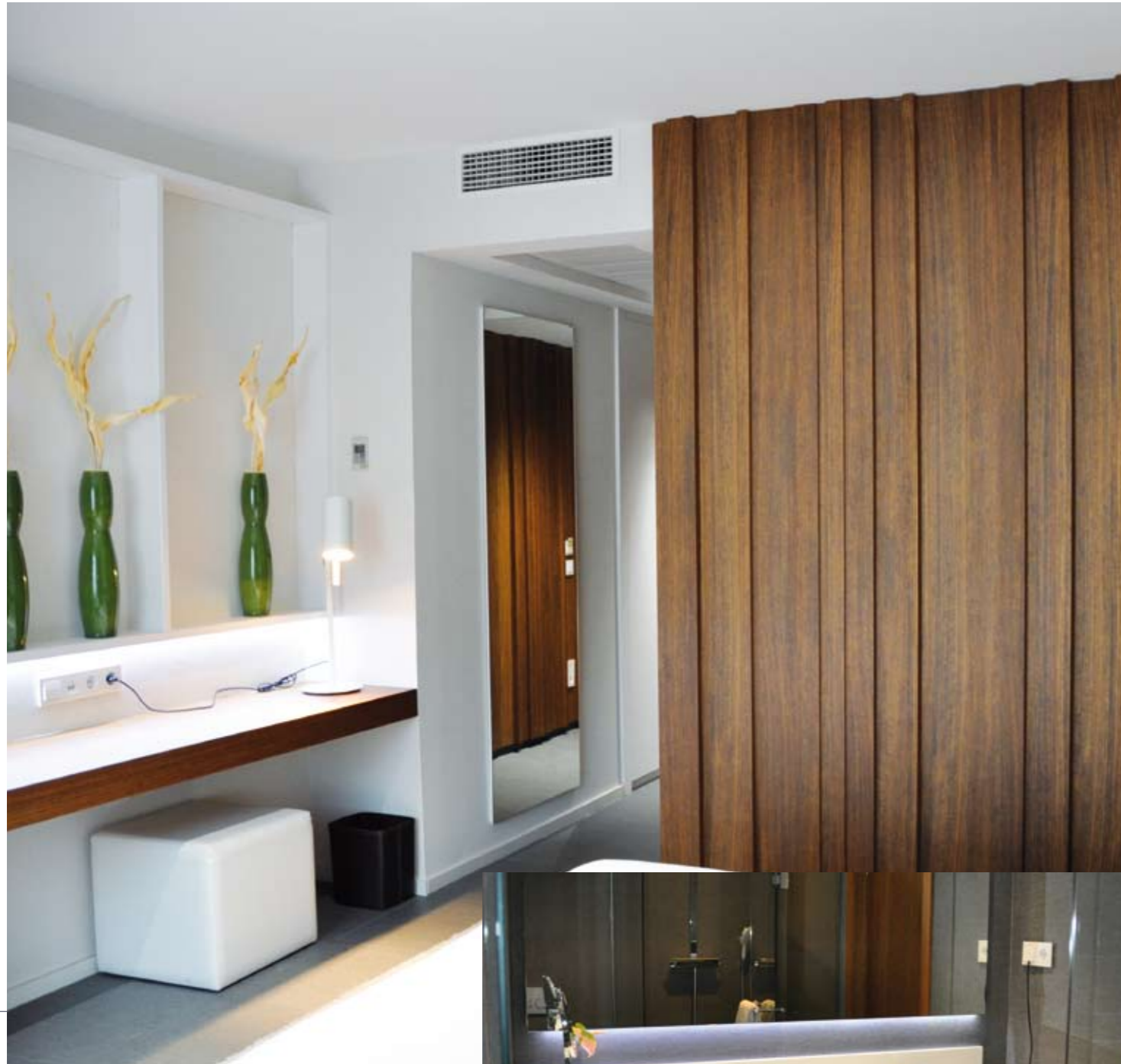
Lo siento por estas franquicias, ya que son una fuente de negocio muy importante, pero igual deberían de pensar en crear tiendas o espacios distintos dependiendo de su ubicación. Nunca hay dos ciudades ni ciudadanos iguales. Sus entornos y sus pasado y presente son muy dispares. Creo que se equivocan, el manual de estilo generalista para poder solventar cada tienda de un modo mimético, no es de mi agrado y creo honestamente que es un error. Deberíamos pensar en crear negocios alternativos, soluciones imaginativas, en cada entorno, en cada pueblo, en cada ciudad.



Museo de Placas de Cava de Sant Feliu de Guíxols

Un museo realmente curioso que precisaba de un tratamiento serio pero, al mismo tiempo, atractivo. Las necesidades ex-

positivas y la propia esencia lúdica del Museo de Placas de Cava encuentran en este proyecto un buen fundamento.



Hotel Condes de Barcelona

La reforma de este Hotel con solera del Ensanche de Barcelona, requería de una experiencia consumada por parte de la

interiorista. Se ha trabajado con materiales nobles y una paleta de colores y texturas muy sobria y elegante.



Bar PG 75

En el mismo Hotel Condes de Barcelona, en pleno Ensanche de la ciudad, se abre este bar de corte moderno pero so-

segado, con una reducida paleta cromática que se convierte en un oasis de paz en el centro de la ciudad.

Esto no significa que no nos tengamos que abrir al mundo, el mundo se ha hecho global, pequeño. Cualquier persona puede trabajar en un proyecto en China y vivir en Barcelona y sumar las sinergias de las dos realidades para un mejor resultado.

No me gusta que no tengamos una personalidad propia, me da mucha pena que nos hayamos cargado el comercio local con lo que ello significaba, me entristece. Aún así pienso que es muy enriquecedor mezclar culturas, mezclar historias, etc....El mundo ya es así.

¿Puedes mencionar un espacio que te haya emocionado?

Hay muchos espacios que me han emocionado, soy fácilmente emocionable con casi todo. Cuando se mezclan en un entorno con equilibrio y belleza. Me impresiona desde una pequeña choza africana al Guggenheim de Nueva York, pero quizá por lo que comentaba antes de mi educación hacia el diseño y la cultura en general, gracias a la escuela en la estuve formándome, la primera vez que ví con ellos el pabellón de Mies Van Der Rohe para la exposición del 1929 en Barcelona, me impresiono muchísimo, me emocionaron su serenidad, su proporción, sus materiales y su entorno.

¿Tienes referentes en tu profesión en los que inspirarte?

Tengo muchos referentes, muchísimos. Cada vez que tengo que empezar a pensar, tengo unas carpetas llenas de imágenes recortadas durante mi trayectoria profesional que me apasionan. Algunas con firma. También tengo unos libros-fetiché que me evocan, me provocan, me ayudan a encontrar soluciones. Hay grandes profesionales que merecen mucho respeto. Los grandes clásicos de la arquitectura, arquitectos nacionales, japoneses, portugueses, de los que aprendes, te sacuden tu forma de trabajar y de resolver un problema. No hay nadie concreto que pueda mencionar, sería injusta con el resto. "La inspiración me llega trabajando" como decía Picasso, empiezo a ver imágenes, a dibujar, a bocetear, y algo sale.

Explícanos algo sobre los proyectos que tienes en marcha en este momento.

Soy supersticiosa en lo que se refiere a comentar proyectos que aún no están en fase de construcción, pero por suerte estoy trabajando en un par de proyectos muy ilusionantes.

MERCÈ BORRELL. MB Disseny d'Interiors. T. 607234254. www.merceborrell.com
info@merceborrell.com