

Notícies

L'INTERIORISME en la restauració o l'art de DEGUSTAR L'ESPAI

El treball de l'interiorista en un hotel o espai de restauració implica la recerca i l'equilibri exacte entre la funció i la forma, la contribució a la tasca dels gestors de l'establiment i l'harmonia de les diverses solucions. Cal conèixer les últimes tendències, materials, formes i tecnologies, que s'han de saber filtrar i adaptar a les necessitats de la clientela. Finalment, el disseny, el temps i els diners, utilitzats en la proporció adequada, ajudaran a acabar amb èxit un bon projecte.

"Funcionalitat, forma, equilibri... són alguns dels conceptes bàsics que qualsevol professional de l'interiorisme ha de dominar a l'hora de plantejar un projecte. També ho són, és clar, el coneixement sobre tot allò que implica aquesta tasca: els materials, l'ús de noves tecnologies, les últimes tendències. I, sobretot, el disseny -per solventar un plànol, crear una circulació adequada o trobar una solució formal-, el temps necessari per executar-lo, i el pressupost que cal gestionar. El treball de l'interiorista en un hotel o espai de restauració ha de tenir en compte tots aquests factors", explica Mercè Borrell, que va cursar els estudis de disseny d'interiors a l'escola LAI, i va obtenir la titulació d'arts aplicades i oficis artístics a l'Escola Llotja Disseny d'Interiors. Actualment té un estudi de disseny d'interiors a Barcelona que duu el seu nom. L'experiència de Mercè Borrell en el món de la restauració ve avalada per un feix de treballs: a Barcelona, per exemple, ha participat en els projectes de reforma dels establiments Rúccula, S'Eating, de l'Hotel Balmes Residence Luxe, l'Hotel Espanya, i de l'Aula Bar, l'Aula Restaurant i l'Aula dels Sentits del CETT, l'Àgora BCN i l'Hotel Alimara i el seu restaurant Summum, del Grup CETT. També ho ha fet a Can Marc (Girona), la Terrassa La Brasa i l'Hotel Can Miquel (l'Escala), l'Hotel Bernat de So (Llívia) i, en equip, a l'Hotel Urban (Madrid).

Miquel Ros, antic alumne de la diplomatura en turisme i el postgrau en direcció d'hotels a l'EUHT CETT-UB, i sommelier, actualment gestiona una de les empreses turístiques familiar que han treballat amb Mercè Borrell. Es tracta de Can Mi-

quel, a l'Escala, "una experiència molt enriquidora i alhora un repte -diu l'interiorista-, ja que ha implicat un treball de confiança per part de les noves generacions que gestionen el projecte, pel que fa a les intervencions en els diferents espais del negoci".

Miquel Ros explica aquesta relació, afirmant que "quan ens vam encarregar de la gestió, vam decidir fer una sèrie de reformes en l'àmbit estètic i ens vam posar en contacte amb la Mercè. Més endavant, va col·laborar amb nosaltres en un projecte particular, i el següent pas va ser incorporar-se des de l'inici en el disseny del nou hotel, com a interiorista. Mentrestant hem realitzat la reforma de les habitacions de l'hotel i la creació d'un restaurant braseria a l'aire lliure".

"Cada persona es un món, amb interessos propis, avantatges i defectes. I quan t'especialitzes en un àmbit, necessites ajuda en els temes que menys domines. En el meu cas, a l'hora de fer una reforma, retoc o la creació d'un nou negoci, mai he sabut com plasmar el que vull fer en l'àmbit estètic. Tan important com tenir clara la concepció, l'oferta i el funcionament, és crear un ambient que es correspongui amb el que ofereixes, la materialització estètica del projecte. També és difícil deixar aquesta part tan important en mans d'una tercera persona, fins que la trobes i veus que pot traslladar al paper allò que tens al cap (i molt més, ja que és molt més efectiu i estètic, i millora radicalment el que podries arribar a imaginar). Amb la Mercè Borrell hem tingut des de sempre aquesta complicitat en el terreny personal i professional, i a mesura que ens hem anat coneixent, cada cop hi ha hagut més confiança i ha estat més fàcil entendre i saber el que cadascú vol i com ho vol."

"El professional de l'interiorisme et fa veure que qualsevol límit que et puguis imaginar pel que fa al disseny s'amplia de forma sorprenent, i que quasi sempre hi ha solucions per als problemes. Descobreixes nous materials, aplicacions, tendències... sense deixar de banda els aspectes que els professionals de l'hostaleria i el turisme dominem més i on, de fet, hem d'aplicar la nostra creativitat. Quan arribes al punt de confiança amb el dissenyador d'interiors crees una sinergia de millora del producte on l'oferta gastronòmica, el disseny, el tracte humà i el confort són a la mateixa altura." ■



Més informació: www.merceborrell.com
www.canmiquel.com