



Foto: Juan Luis Medina, (Studio Madrid in Love)

## ENTREVISTA: Juan Luis Medina STUDIO MADRID IN LOVE



El 2020 llega para el Studio Madrid in Love con motivo de celebración, pues cumple la primera década de su trayectoria. Desde sus comienzos hasta el día de hoy, su fundador, Juan Luis Medina, ha seguido un fundamento clave en cada uno de los proyectos que ha desempeñado, el cuidado de los detalles, con un estilo cálido y sofisticado, aunque prefiere no encasillarse, ya que considera que lo más importante es siempre atender a las necesidades de los clientes. También la iluminación es uno de los puntos clave de sus proyectos, quizás, como vestigio de su formación en imagen y sonido y su carrera como fotógrafo antes de fundar Madrid in Love. Además, desde los orígenes del estudio, pronto el sector público fue su tablero de juego, hasta convertirse en un referente en cuanto al interiorismo del sector hostelero se refiere, con restaurantes y hoteles tanto a nivel nacional como internacional.

**S**tudio Madrid in Love está de celebración este 2020, ¿cómo valora estos diez años de trayectoria?

Han pasado casi sin darnos cuenta. Hace diez años comenzamos a realizar proyectos, a crecer poco a poco, y de repente nos dimos cuenta que teníamos un equipo de 20 personas, que el volumen de trabajo era mucho mayor y casi ya estábamos especializados en el sector público: proyectos de restaurantes, al principio, y ahora, también hoteles, oficinas, etc. Así que

la valoración a estos diez años es muy positiva.

Coincidiendo con este aniversario, estamos 'dándole una vuelta', estamos en ese momento de renovación, de volver a ser frescos y cambiar nuestros conceptos y forma de trabajar. Pretendemos que todo esté listo para finales de año aproximadamente o a principios del que viene, porque quizás la situación por la COVID-19 puede retrasarlo un poco.

Con esta renovación, ¿cuál es el ideario o los valores que se seguirán para mantener el éxito?

En este sentido, seguirán siendo un poco los mismos. La base del estudio es afrontar los nuevos proyectos entendiendo que los diseños deben atender a las necesidades de los clientes. Eso es para nosotros lo más importante. Después hay que dotarlos de una identidad y un concepto y, a partir de ahí, trabajar. Es cierto que después tenemos distintos elementos que nos caracterizan, como es, por ejemplo, el cuidado por la iluminación, los materiales, por conseguir esa estética cálida pero a la vez contemporánea con un toque siempre sofisticado; sin embargo, en cuanto a nuestro camino a seguir, lo más importante para nosotros siempre son los clientes.

Cada nuevo proyecto es un reto y cada uno lo intentamos afrontar partiendo del criterio conceptual del proyecto; no porque las cosas sean o no bonitas, sino porque corresponde a un criterio, un diseño, una forma de pensar. Por ello tampoco queremos encasillarnos en un estilo, porque creemos que cada proyecto requiere de una serie de pautas, materiales, de prestaciones..., pero sí que nos identifica que cuidamos muchísimo cada detalle. Intentamos cuidar los detalles porque son los que dan alma al proyecto.

Foto: Restaurante 80 grados, Madrid



Profundicemos en esos elementos que los caracterizan...

Quizás, lo que más nos dicen que nos identifica es la iluminación, porque la cuidamos excesivamente. Al final, cómo se iluminen las cosas cuenta la verdad del proyecto. Además, nosotros estamos en proyectos públicos y el diseño que haces de este tipo de espacios debe ser muy funcional durante todas las franjas horarias del día. La iluminación es algo que nos caracteriza, pero no lo único, también lo es el uso de materiales naturales, intentamos trabajar con materiales nobles, cálidos, acogedores...

Son incontables los proyectos realizados durante toda su carrera profesional, pero si tuviera que quedarse con uno, ¿cuál sería? ¿Qué le hace tan especial?

A lo largo de toda nuestra trayectoria ha habido lógicamente proyectos importantes, quizás no sean los más bonitos o los más mediáticos, pero han sido especiales. Por ejemplo, Café Comercial fue uno de ellos porque tenía un vínculo personal con él. Cuando llegué a Madrid siempre iba a ese café y siempre me decía que me encantaría algún día hacer su transformación y, finalmente, lo hice.

Otro local que recordamos con mucho cariño es también uno de los primeros, y quizás es el que nos puso en la órbita del sector de la hostelería, Dray Martina. Un concepto que creamos y a partir de ahí fue cuando comenzamos a hacer restaurantes. A la gente le gustó mucho porque era un concepto rompedor en aquella época. Ese lo recuerdo como muy especial.

Más reciente, por ejemplo, podemos destacar Aüakt. Con él tenemos una motivación personal porque somos parte del proyecto, somos socios del restaurante. El hecho de trabajar solo en un concepto, sin tener un cliente que diga nada, nos daba esa libertad que a veces no tenemos del todo. Hicimos un restaurante con libertad, con la estética que nos apetecía, en el momento que nos apetecía. Seguimos la teoría Wabi-Sabi "la belleza también está en la imperfección de las cosas", porque creemos que todo ha cambiado, el nuevo lujo ha cambiado. Y estamos en un proceso de cambio hacia la sensación, el uso de elementos básicos, del esencialismo...



Foto: Mercado gastronómico de Boanerges, Santiago de Compostela

Dentro del portfolio del estudio, varios son los proyectos que se han realizado en hoteles. ¿Cuáles son los aspectos más importantes a tener en cuenta en este tipo de espacios?

El hotel es algo que nos gusta mucho porque, al fin y al cabo, tiene un poco de todo. Ahora el concepto de hotel que se lleva a cabo es el de hoteles que se abren a la ciudad. Ya no son espacios que solo piensan en el turista, sino cómo se relaciona el turista con la gente de la ciudad, son muy abiertos. Tienen esa parte más cuidada de las habitaciones, pensadas como una residencia privada, y, a la vez, esa flexibilidad del resto de espacios, para gente de la que no conoces nada, desde que entramos al lobby empiezan las zonas de coctelería, restaurantes o

cafeterías, por ello nos parece un proyecto muy completo.

A la hora de abordar estos proyectos, lo primero que hacemos, sobre todo, es centrarnos en cómo se ven desde fuera. Cada vez más, en los hoteles se estudia la fachada, es uno de los primeros elementos a tener en cuenta, cómo mejorarla, cómo la iluminamos...

Cada vez nos sentimos más agusto realizando hoteles, y cada vez tenemos más clientes en este sentido. Nos costó un poco empezar a hacer este tipo de proyectos, pero ahora estamos muy centrados en cómo generar estas sensaciones que busca el público y consumidor dentro de un hotel, cómo se mueve, la puesta en escena...

También respecto al interiorismo hotelero y con la coyuntura que hemos vivido a

Foto: Restaurante Aüakt, Madrid







Foto: Restaurante Café Comercial, Madrid

**consecuencia de la COVID-19 en mente, ¿considera que se verá modificada la visión que tenía el interiorista del diseño hotelero?**

Creo que va a cambiar relativamente. En este momento, el hostelero tiene que cuidar especialmente a los clientes, y hacer que se sientan un poco más protegidos porque en este momento hay incertidumbre, hay miedo. Por ello hay que hacer un doble esfuerzo para que el cliente una vez entre dentro del establecimiento se sienta más seguro. Es verdad, que ya estamos trabajando en materiales que sean mucho más limpios a la vez que más sostenibles, y en espacios que no sean tan reducidos (conseguir que las mesas no estén tan juntas, por ejemplo).

Por ahora, lo que estamos llevando a cabo es el interiorismo de la tranquilidad: cómo hacer que el cliente se sienta más seguro. Los materiales cada vez son más neutros, quitamos todos esos objetos decorativos, como cojines, innecesarios, usamos elementos más naturales y que se puedan limpiar mejor, conseguir que el cliente tenga más espacio..., pero en el fondo creemos que esto pasará en algún momento, hay cosas que se van a quedar de todo esto, pero pasará y poco a poco volveremos a la tendencia, en la que los espacios públicos eran pensados para convivir. En España, salimos para sociabilizar.

**Imaginamos que esa idea la extrapola también a los restaurantes, ¿se verá modificado el concepto de restaurante?**

Sí, claro. Ahora mismo, hay establecimientos con jardines o terrazas a las fueras que quizás

lo han llevado algo mejor, pero nos encontramos con un problema con esos restaurantes, hoteles... en los centros de las ciudades en los cuales prima la limitación de espacio. Ahí lo que estamos haciendo es crear esa sensación de que los elementos están más separados, quitamos mobiliario para que no quede todo tan recargado y, sobre todo, conseguir dar esa sensación de que le están cuidando mucho, de protección. Sin embargo, al final, creo que cuando pase todo, de esto hay un parte que se quedará y de la que deberemos aprender, pero va a pasar.

**Para analizar ese momento antes de la COVID-19, ¿qué tendencia diría que eran las que se seguían restauración? ¿Es de suponer que son las que se recuperaran?**

Creo que se volverá al origen, a lo esencial. Estamos yéndonos a ese nuevo lujo, como algo más natural donde la calidad está realmente en los detalles, en los materiales, en lo que tocas, en lo que sientes, en lo que percibes, pero ya no se necesita ese ornamento de hace seis años, cuando todo estaba lleno de vegetación, de espejos, de azulejos, de colores... En general promovemos "el menos es más", buscamos esa sensación de calidez y calidad de los espacios muy bien pensados. Que se note que dan esa sensación de lujo sin casi percibirla, simplemente por los detalles.

**¿Podría adelantar en qué nuevos proyectos se ha inmerso o participará pronto?**

Ahora mismo estamos en una época muy contentos porque se está comenzando a retomar un poco todo. En Málaga estamos llevando a cabo un hotel y en Marbella una villa-showroom. También estamos activando proyectos fuera, que teníamos en México. Y, sobre todo, estamos haciendo un proyecto para nosotros, nuestro nuevo estudio, que inauguraremos a principios de año, si todo sigue así y no pasa nada. Por otro lado, seguimos cada vez formándonos más y en constante aprendizaje.

**Y para finalizar y mostrar una visión de futuro, ¿hacia dónde va el sector del interiorismo? ¿Qué tendencias veremos?**

A través del interiorismo lo que hacemos es solucionar problemas, así que creo que nos encaminamos a ser más ágiles y eficientes, utilizar productos o materiales más sostenibles y a diferentes tendencias, que aunque nosotros no queremos mirar hacia ellas, porque queremos mirar hacia nuestros clientes y sus necesidades, pero, evidentemente, están y existen y de alguna manera influyen. En este sentido, observamos que vamos hacia esa vuelta a lo esencial, a los sitios mucho más cálidos, no tan estridentes... porque es una tendencia que ya está, la vuelta a lo natural. Quizás íbamos muy rápido y usábamos materiales que no eran muy sostenibles y dañaban el planeta y el medioambiente, y ahora con esto tenemos que ser más responsables, además de que todo sea más sencillo y no tan complicado.

Foto: Restaurante La Borda del Mentidero, Madrid

