

ANE DEVESA Y JOSE AGENJO

DEVESA&AGENJO

Entre la tradición mediterránea y la innovación más actual, el estudio Devesa & Agenjo Interiorismo ha logrado construir una identidad propia donde la calidez, la funcionalidad y el detalle son protagonistas. Fundado en 2020 por Ane Devesa y José Agenjo tras coincidir en varias ediciones de Casa Decor, el estudio madrileño ha ido consolidando una trayectoria marcada por la sensibilidad estética, el respeto por los materiales nobles y una visión del interiorismo como generador de emociones y experiencias. En esta entrevista sus fundadores nos descubren cómo consiguen que cada proyecto cuente una historia y se convierta en un lugar al que siempre apetece volver.



^ Foto: Ane Devesa y Jose Agenjo

v Foto: Vestidor y baño suite principal



| Foto: Zona de espera spa de hotel

morables que conecten emocionalmente con el cliente y potencien la identidad del negocio. El diseño debe reflejar la esencia del negocio, ya sea un restaurante, hotel o cafetería; buscamos que cada rincón cuente una historia coherente con los valores y el público objetivo del lugar. Usamos materiales nobles como cerámica, madera y textiles naturales, que aportan calidez y resistencia. Sobre todo analizamos las necesidades y objetivos del cliente para equilibrar diseño y funcionalidad porque si un espacio no funciona, su valor estético se pierde.

En un sector tan visual y competitivo, ¿cómo logran mantener una identidad propia sin dejar de innovar en cada nuevo encargo?

¡Gran pregunta! Principalmente intentamos ser fieles a nuestra esencia, estamos al día de las tendencias pero intentamos que nuestros diseños no se basen ellas, que formen parte del diseño pero con pequeños guiños o con elementos que en un futuro puedan ser modificables, es decir, trabajar muy bien la base, el contenedor inicial, que los volúmenes estén proporcionados y que la paleta base sea atemporal, por ese motivo, la cerámica y madera siempre nos acompañan y los textiles que son la parte final nos permiten jugar más con las tendencias.

No diseñamos solo para impresionar, sino para conectar. Cada proyecto busca despertar sensaciones, contar historias y generar vínculos con el usuario. Combinamos técnicas tra-

¿Cuál es la filosofía o línea de diseño que guía los proyectos de Devesa & Agenjo?

La filosofía de diseño de Devesa & Agenjo Interiorismo se basa en una mezcla de tradición mediterránea, materiales nobles y una atención al detalle. Combinamos lo tradicional con lo contemporáneo, creando espacios cálidos, elegantes y funcionales.

¿Cómo comenzó el estudio y qué trayectoria tienen los fundadores (o el equipo principal)?

Comenzó de una conexión personal y creativa entre Ane Devesa y José Agenjo, quienes se conocieron colaborando en distintas ediciones de Casa Decor. Su química creativa fue tan fuerte que decidieron unir fuerzas y fundar su propio estudio en 2020.

¿Cuáles son los factores clave que consideran al abordar un proyecto de interiorismo para hostelería (hoteles, restaurantes, bares)?

Al abordar un proyecto de interiorismo para hostelería, consideramos una serie de factores clave que van más allá de la estética. Nuestro enfoque busca crear experiencias me-

“SE BUSCAN
PRINCIPALMENTE
REFUGIOS”

“COMBINAMOS LO TRADICIONAL CON LO CONTEMPORÁNEO, CREANDO ESPACIOS CÁLIDOS, ELEGANTES Y FUNCIONALES”

✓ Foto: Lobby hotel



✓ Foto: Vestidor y baño suite principal



dicionales con soluciones contemporáneas. Esta mezcla nos permite innovar sin perder autenticidad, manteniendo una estética atemporal pero siempre fresca.

¿Podrían contarnos alguno de vuestros proyectos más emblemáticos en el sector hostelero y qué retos tuvieron que superar?

Cuándo diseñamos el lobby del hotel en el Palacio de la Trinidad, intervienes espacios protegidos o con elementos a conservar, son condicionantes claves que pueden cambiar por completo el diseño ya que tienen que convivir en armonía y en muchas ocasiones acaban siendo los protagonistas. En una ocasión sí que teníamos que conservar unos radiadores antiguos pero que estaban en muy mal estado y no tenían un valor estético, finalmente se recubrieron creando una zona de descanso con maceteros y vegetación de obra que nos permitió aportar frescura y funcionalidad.

¿Cómo integran la funcionalidad con el diseño estético, especialmente en espacios con muchas exigencias operativas como hoteles o restaurantes?

Evidentemente es un reto, pero como decíamos, lo principal es la base, tener claro cuales son todas esas operativas, estudiar bien el plano, los flujos y volúmenes y luego comenzar a trabajar la paleta de colores, materiales... pero siempre respetando matriz funcional. Cuando pasamos a la partes de acabados sigue en mente esa parte funcional, sobre todo a largo plazo, no sólo tienen que estar perfecto el día de la inauguración hay que pensar en el mantenimiento a largo plazo y aquí es donde tradición y tecnología se encuentran, donde belleza y durabilidad consiguen su equilibrio.

En cuanto a materiales y sostenibilidad, ¿qué criterios aplican en sus proyectos?

Es un hecho que todos estamos concienciados, por ese motivo todos los materiales, a día de hoy, están buscando cómo mejorar sus materiales en sostenibilidad ya sea mejorando el propio material o el proceso de fabricación sea con residuo 0. Desde nuestro punto de vista creemos en la artesanía como una de las mejores formas de sostenibilidad, por cercanía, control de la producción y preservación y respeto por los oficios tradicionales.



25 AÑOS
SABOR EN CADA DOSIS

¡NADA COMO EMPEZAR EL DÍA CON TODO EL SABOR!

Descubre nuestro amplio surtido de monodosis.



@borgesprofessional

CAPRICHOANDALUZ.COM

LA PRIMERA TARRINA CON MÍNIMO
90% PET RECICLADO

“NO DISEÑAMOS SOLO
PARA IMPRESIONAR,
SINO PARA CONECTAR”



¿Cómo influyen aspectos tecnológicos (iluminación inteligente, domótica, integración audiovisual) en vuestros proyectos?

La tecnología no es un accesorio futurista, sino una herramienta integrada con sensibilidad para mejorar la experiencia del espacio sin alterar su estética. La iluminación inteligente, la domótica y otros sistemas tecnológicos se incorporan de forma discreta, funcional y emocional. Gracias a la iluminación creamos escenas y escenarios únicos que podemos controlar con detalle y nos permiten adaptar, incluso cambiar la función de un espacio. El mejor ejemplo es que un restaurante puede servir un brunch luminoso y fresco por la mañana, para luego convertirse en la cocktelería de moda al caer la noche.

¿Cómo ha cambiado la demanda de los clientes en los últimos años, especialmente tras la transformación del sector hotelero y gastronómico?

La demanda de los clientes en el sector hostelero y gastronómico ha cambiado radicalmente en los últimos años, impulsada por factores como la digitalización, la sostenibilidad, y una nueva forma de consumir más reflexiva y emocional. Se buscan principalmente refugios, la sensación de hogar, un espacio que no parezca tecnológico, como traído de otra época, pero que gracias a estas nuevas tecnologías y materiales más sostenibles, crean una experiencia única de hogar a la que se quiere volver con familiares y amigos.

Para terminar, ¿qué proyecto tenéis en marcha ahora o en el futuro cercano que os entusiasme y que podáis adelantar a nuestros lectores?

Por suerte, lo mejor está por venir, seguir investigando materiales y texturas que salen a diario y facilitan el diseño, ejecución y puesta en marcha de los proyectos. En este momento en concreto estamos trabajando en crear una sala VIP que ofrezca una experiencia única y a su vez acoja diferentes funciones desde descansar a crear un evento con cien personas, un espacio vivo y dinámico que estamos seguros que no dejará indiferente. Adicionalmente estamos con la fase inicial de un hotel boutique que quiere ir más allá, ofrecer una experiencia única, más cuidada, personal haciendo que las habitaciones se conecten de manera que podamos tener un apartamento con zonas comunes hasta para 10 personas, hay un tipo de turismo que es en grupo de familias y amigos y no quieren que el vínculo se rompa al llegar al hotel, consideran que la convivencia es parte de su experiencia, pero tampoco quieren renunciar a las comodidades que un hotel te ofrece.

Foto: Baño suite VIP

BroilyGrill®

DISTRIBUIDO POR: **Grupo Horeca®**

850°C
EN POCOS
MINUTOS

-80%
DE HUMO
Y OLORES



**COCCIÓN
POR
IRRADIACIÓN
DIRECTA**

-50%
CON RESPECTO
A LOS TIEMPOS
NORMALES DE
COCCIÓN

GH

Avda. Leganés s/n 28925 Alcorcón (Madrid)

Atención al Cliente 693 50 3003

info@horecaprofesional.com www.grupohoreca.es