



Fotografía de retrato: Alex del Río – Texto: Chus Mantecón

ENTREVISTA A CRISTINA LOZANO, PROPIETARIA DEL HOTEL CRISTINE BEDFOR

¿Cómo empezaste con el tema de los hoteles? Siempre hemos querido hacer algo con hoteles, de hostelería, un proyecto especial, diferente, porque pensábamos que los hoteles que existían, que son estupendos, no reunían las características que nosotros queríamos transmitir, como sentirse como en una casa más que estar en un hotel, ser un invitado en la típica casa estupenda de tu amigo en la que querrías quedarte a pasar todo el verano y más de un fin de semana, donde todo está cuidado y todo está puesto ahí por algo; que sea especial, que te sientas en casa, estar en contacto con una serie de personas y una serie de planes, que si no hubieras sido invitado por esa persona que es Cristine Bedfor, no tendrías acceso a ese mundo.

¿Cuántas habitaciones tiene? Tiene 21 habitaciones. A mí me encanta recibir y a mi socio, Daniel Entrecanales, también. Nos apasiona invitar gente, pasarlo fenomenal desde el minuto uno. Todo comienza cuando empiezas a invitar. El universo de la invitación se crea desde el primer momento y, al principio, 21 habitaciones nos parecían muchas para gestionar ese espíritu que queremos transmitir, pero en el fondo, si nos parábamos a pensarlo, era casi nuestro día a día y, al final, nos hemos lanzado con 21 habitaciones en Mahon y 28 en Málaga.

¿Cuándo abres Mahón? El 15 de marzo. (Para cuando salga este número ya estará funcionando.)

¿Y Málaga? Estamos con los permisos, el proyecto ya está definido, el edificio es maravilloso y está en la zona histórica de la ciudad. Creo que dentro de un año estará terminado.

¿Vais a tener restaurante? Tenemos restaurante, algo sencillo. No queremos convertirnos en un cuatro estrellas, pero sí que lo que sea, sea muy especial y muy cuidado, basado en el producto local. Creemos mucho en lo local y en la economía circular. En los dos sitios tiene que existir, pero localmente. Es más que un restaurante, es un sitio para relajarte, tomar algo, sencillo pero muy cuidado, no es una cocina de casa, va más allá.

¿Qué otras actividades tenéis? Tenemos honesty bar. A mí me encanta la idea de llegar al hotel y sentirte como en tu casa, ponerte un vino, salir al jardín tranquilamente y hacer un poco lo que tú quieras. Por supuesto hay servicio, pero no hay demasiado personal porque queremos que la gente tenga su intimidad. Luego hay mil y un planes que estamos definiendo, pero que están ya muy avanzados, y muchos de ellos apoyados en personas, personajes e historias locales, casas de gente que vive ahí, que habitan en unos sitios maravillosos y que estamos intentando convencer para que nos abran las puertas de sus casas y poder comer en sus cocinas o en su jardín, paseos a caballo, excursiones con la Menorca Preservation Fund, que es una fundación que se dedica a la preservación de Menorca, Reserva de la Biosfera, y lo están cuidando muchísimo, pues hay muchos planes relacionados con la posidonia, las aves... Eso en Mahón, picnics en casas o en las fincas de los proveedores locales, porque queremos ayudarles a incentivar más el consumo de su producto, e ir a esas casas, que no son las más lujosas ni las más bonitas, pero sin embargo tienen muchísimo sabor. Ellos son payeses que se dedican a las vacas, a los tomates, etc., y queremos que la gente que venga a visitarnos los conozca de cerca, además, por supuesto, de ver lo típico de Menorca, pero ir un poco más allá, no coger el barco e irte a la isla de Lazareto, sino hacerlo de una manera más normal y natural.

Precisamente, lo hablaba hace unos días con la consejera de Cultura y con la gente del ayuntamiento. Es una isla con una historia increíble. Han pasado franceses, ingleses, musulmanes, fenicios, otomanos... Está llena de historia y con unos sitios muy interesantes. Abre Hauser & Wirth en julio, que por supuesto va a ser un reclamo, porque es una de las mejores galerías del mundo y va a hacer algo precioso. Nosotros también estamos muy enfocados a la cultura, creo que es una isla en la que tenemos que potenciar la cultura local.

¿Por qué elegisteis Menorca? Queríamos un sitio poco obvio, que no estuviera lleno de gente, sin grandes aglomeraciones, que creyera en la sostenibilidad y que hubiera cultura y naturaleza, y Menorca cumplía los tres requisitos. Aunque los dos habíamos estado en repetidas ocasiones, no éramos lugareños y estoy convencida de que Menorca nos llamó a nosotros, porque fuimos por Hauser & Wirth y vimos estos edificios, que se podían juntar en el centro histórico de Mahón. Más bien, los edificios nos llamaron a nosotros y no nosotros al proyecto. Era una opción, igual que lo era Málaga, Bilbao, Madrid o Lisboa.

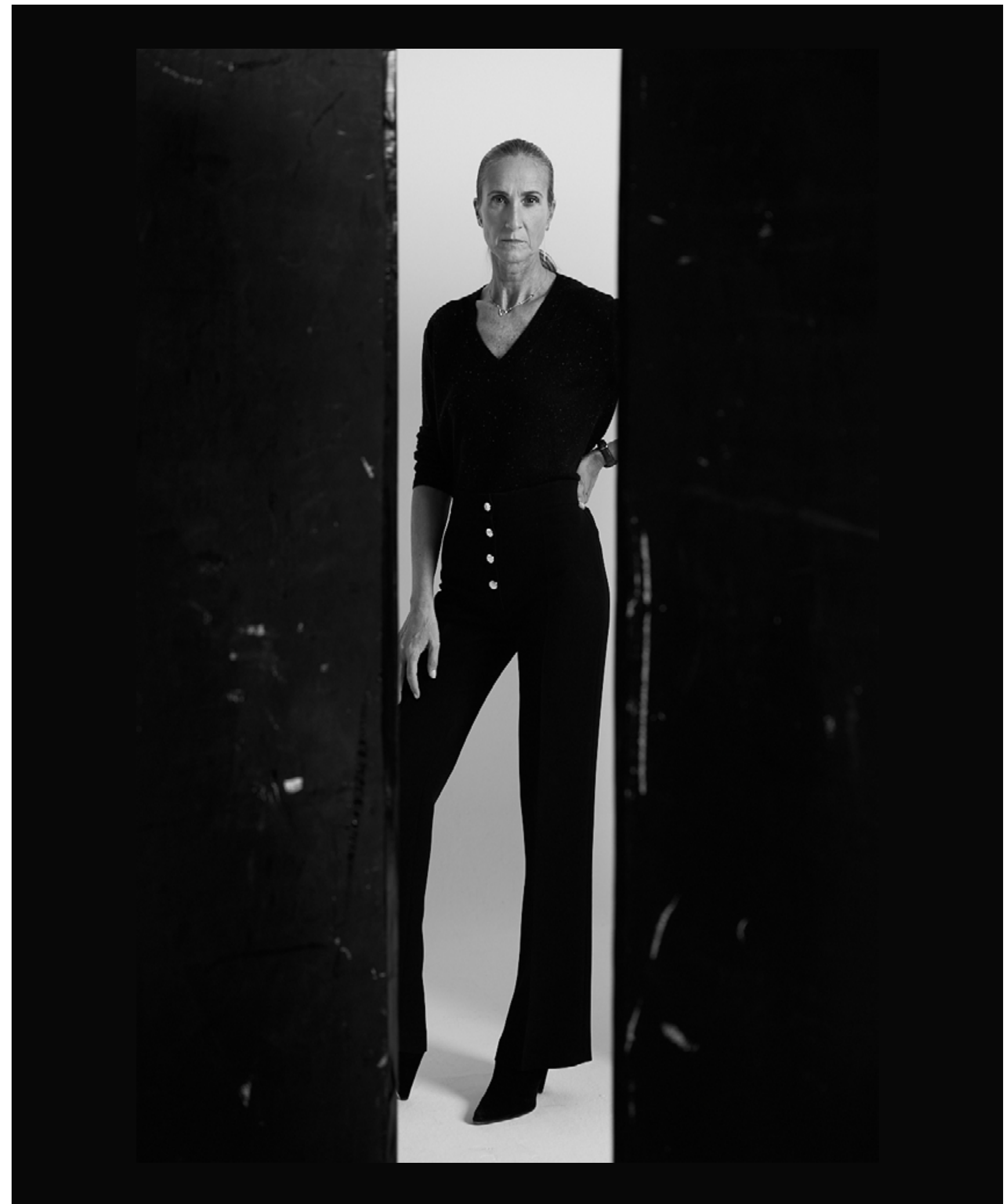
¿Estáis proyectando ya los siguientes hoteles? Sí, Málaga es una realidad y estamos viendo proyectos en Bilbao y en Valencia ahora mismo. También en Lisboa, queremos meternos en la parte antigua de la ciudad.

Pretendemos hacerlo realidad entre 5 y 8 años. Bilbao, Valencia y Lisboa los tenemos bastante definidos, pero no cerrados y, bueno, habrá que buscar un par de ellos más.

¿No queréis hacer una cadena hotelera grande? No, porque el concepto Cristine Bedfor es una señora inglesa que quiere comprar casas en sitios que le gustan, que le llaman y que le atraen. Creemos que esa realidad se perdería si fueran 25 destinos. Por eso se llama Guest house.

¿Os ha afectado el parón de la pandemia? Nos ha afectado para bien. En el fondo nos ha beneficiado. Queríamos haber abierto el año pasado y nos dimos cuenta de que no era viable porque no se sabía que iba a pasar, con lo cual pudimos parar, sentarnos a pensar y definir bien qué era lo que queríamos. Nos ha brindado la oportunidad de encontrar más sentido al proyecto porque hemos podido profundizar en los sitios y no ir deprisa y corriendo. Hemos creado un equipo estupendo en plena pandemia a base de Zoom y Teams, que nos ha costado, pero también nos ha ayudado a conocer mejor a la gente en una situación de estrés que no era normal, en una situación de estrés personal y estrés laboral, porque muchos de ellos se habían quedado sin trabajo. Creo que hay que sacar lo mejor de esto, somos optimistas y de verdad creemos que este producto es muy apetecible y conveniente después de esta pandemia. La gente acabará en sitios más reducidos, con menos personal, donde se sientan más cómodos, más tranquilos, que las medidas de seguridad sanitarias sean más fáciles de implementar.

¿Tenéis muchos protocolos? Tampoco están muy definidos, pero sí, hay que cumplir los protocolos normales en hostelería, manos, mascarilla, limpieza... y hay que quitar muchas cosas como los buffets. A corto plazo, esas cosas no van a poder existir, no puedes llenar el hotel de objetos, pero al ser también pequeño, entre comillas, para ser el centro histórico de Mahón, somos el hotel que más habitaciones tiene, no digo de Mahón, pero bueno, es viable cumplirlos absolutamente sin perder el concepto de calidez que queremos dar del detalle y del trato personal.





¿Habéis tenido algún tipo de apoyo o ayuda a través de las instituciones de la isla? No económicamente, pero los plazos se han cumplido, licencias, etc., han sido muy rápidos, nos han ayudado bastante. Así se lo dijimos al alcalde el otro día. Están muy contentos de que estemos allí y nosotros también y creemos que nos podemos ayudar mucho. Queremos abrir todo el año, que es una cosa que no es muy normal en Menorca, que es un sitio muy estacional. Igual no lo abrimos entero, pero al ser tres edificios, puedes seleccionar qué abrir y qué no abrir. Desde luego el apoyo administrativo ha sido cien por cien, son muy cercanos y nos escuchan y apoyan.

¿Quién te ha hecho la decoración? Lorenzo Castillo. Esto surgió de un plan de amigos; mi socio es mi íntimo amigo, mi marido está conmigo, el otro socio es otro íntimo amigo nuestro y creíamos que esto lo teníamos que crear con muy buenos amigos, siguiendo un poco la filosofía de Cristine Bedfor. Todos los que estamos lo somos y los que vengan ojalá lo sean también. Y entonces no podía ser otro. Yo con Lorenzo he trabajado un montón de veces, me entiende perfectamente y yo le entiendo a él fenomenal, nos compenetramos genial, me encanta y me ha gustado siempre todo lo que hace, con lo cual, no podía pensar en nadie más para decorar mi primer hotel. También está el paisajista, Álvaro de la Rosa, que es un amigo nuestro de siempre, además coincidió que él estaba haciendo el jardín de la Isla del Rey con Piet Oudolf. No sé, ha sido un sueño, como estar todo el rato en familia y con amigos. Me encanta cómo ha quedado la decoración. Es muy Cristine Bedfor y muy Lorenzo Castillo.

¿Vais a hacer cosas con artistas locales? Sí, nos encantaría. De momento, lo poquito que hemos podido hacer, porque no podíamos viajar, no podíamos conocer a la gente, como toda nuestra imagen nos la ha hecho una acuarelista local que se llama Triay. Cuanto más involucrados estén los locales, mejor. No es un contenedor de arte, no está planteado como un sitio de exposiciones, pero hemos hablado con muchos artistas. Tenemos

una tiendecita en la que vamos a vender cosas locales y cosas de fuera, porque también son objetos que le gustan a Cristine Bedfor en general. Hemos hablado con ceramistas de la isla de Palma de Mallorca, creemos que tiene que ser un sitio donde se respire lo local, las flores, etc. El jardín es muy mediterráneo, muy autóctono, está inspirado en la flora de Menorca.

Por fin ahora se puede ir a Menorca y conociendo a toda la gente que vive de la isla y con la isla, esperamos que estos lazos sean más estrechos en un futuro.

Entonces ha sido un buen año. Para mí, sí, aunque ha sido también un año muy difícil, con muchos momentos malos, pero me ha dado tiempo a parar, no me ha quedado otra, y a pensar bien, a hacerlo con más calma y ver las cosas desde otra perspectiva, y desde luego, a futuro.

Este tipo de sitios va a ser bueno porque hay una tendencia, por ejemplo los franceses, los ingleses cuando salgan de sus países estarán deseando irse con su núcleo familiar más cercano a un sitio pequeño y estar tranquilamente. Al ser como una casa, fomenta que se generen relaciones en las zonas comunes, ya que te vas a estar encontrando. La gente tiene ganas de socializar un poco. No tenemos televisiones, si lo desean tienen tablets para ver películas, pero la idea es apostar más porque se esté en el jardín, en los salones, que salgan, por eso lo de las casas. La gente igual quiere hacer un plan más íntimo, pero también socializar.

¿Hay alguna imagen que te haya impactado? Pienso y son todas malas. No quiero una mala. Me han impresionado y me gustan todas esas personas que salen de los hospitales después de haber estado muchísimo tiempo, la imagen de las salidas me encantan. Y, por supuesto, la solidaridad, que ha sido impresionante, toda esa gente que ha hecho comidas, que han salido, cómo se han organizado, los sanitarios. Me quedaría con la solidaridad.



el hotel
Cristine Bedford

Fotografía del hotel: Sayana Cairo





