



"Menorca tem muitas histórias por contar para além da praia". É assim que Cristina Lozano lança a conversa, que soa a adágio, numa manhã soalheira em Mahón. Pouco passava das nove da manhã quando a anfitriã, de trato fácil e sorriso contagiante, se juntava a nós à mesa do pequeno-almoço, no recatado pátio traseiro do número 17 da Carrer de la Infanta.

Cristina fez questão de voltar ao lugar onde foi feliz. Deixou o trabalho num gabinete de comunicação e a vontade de dar um novo rumo à sua vida fê-la procurar uma casa na zona histórica de Menorca. "Tinha aqui família e vínhamos a Menorca todos os Verões. Um dia falaram-me destes dois edifícios abandonados, um hostel e um hotel, já com licença, e como o meu marido também está ligado à área da hotelaria pensei logo, vamos fazê-lo." Fê-lo como só o poderia ter feito: com a ambição de quem tem sonhos, mas não tem vícios; e sem tudo aquilo que "acaba por incomodar num hotel." "Se vieres a minha casa, não vais ter alguém o dia todo a perguntar-te se precisas de alguma coisa. Quero que as pessoas se sintam em casa, que desçam de pés descalços para tomar o pequeno-almoço se quiserem."



"Menorca has so many stories to tell beyond the beach." This is how Cristina Lozano begins the conversation, which sounds rather like an adage, on a sunny morning in Mahón. It was a little after nine in the morning when our easy-going hostess, with her infectious smile, joined us at the breakfast table on the secluded back patio at number 17, Carrer de la Infanta.

Cristina was eager to return to the place where she had been happy. She quit her job in a communications office and her determination to give her life a new direction prompted her to search for a house in the historic area of Menorca. "I had family here and we used to visit Menorca every summer. One day they told me about these two abandoned buildings, a hostel and a hotel, which already had operating permits and, with my husband also being connected to the hospitality industry I immediately thought "let's do it!" And she went ahead and did it in the only way she could have: with all the drive of someone who has dreams but no vices; and with none of the things that "end up being a nuisance in a hotel. "If you come to my house, you won't have someone asking you all day long if you need anything. I want people to feel at home, to even come down in their bare feet for breakfast if they feel like it."

Sala de estar interior (página esquerda), pequeno lounge exterior (à esquerda) e restaurante (em cima). / Indoor living room (left page), small outdoor lounge (left) and the restaurant (above).



Admite que a pandemia a "obrigou a parar" e, apenas um ano depois da data prevista, em Maio de 2021, abriu finalmente as portas de Cristine Bedfor, ao lado do amigo e empresário Daniel Entrecanales. Lá dentro, as histórias acumulam-se na mesma proporção que a arte e os objetos. Ao designer e amigo Lorenzo Castillo, deve a conceção do projecto de interiores, um lugar que celebra a cor e a memória, com a extravagância necessária e um bom gosto irrepreensível. "Pedi-lhe para criar uma casa como se fosse para mim. Ele riu-se e disse para pensar na utilidade das peças, que não era a mesma coisa ter uma cadeira para sentar 10 ou 300 pessoas. Mas se romper rompeu, substitui-se por outra." O candeeiro, suspenso na sala de estar, foi o primeiro objecto a ser adquirido. Depois, uma série de botijas tradicionais espanholas, que serviram de inspiração para o ambiente do restaurante. "Comecei pelas peças mais inúteis", diz, sorridente.

Tapetes produzidos por artesãos locais; espelhos antigos; animais e personagens aristocratas da sociedade inglesa emoldurados nas paredes e móveis locais recuperados chegam-nos das proximidades mas também de França ou Inglaterra. Na história de Cristine Bedfor, não há acasos felizes, apenas casamentos vencedores. Talvez por isso mesmo, também a colaboração com a arquitecta Emma Martí e com o arquitecto paisagístico Álvaro de la Rosa viria a revelar-se fundamental na concepção de um dos lugares mais especiais de todo o projecto: o jardim intimista de 600 metros quadrados, situado ao fundo da propriedade. "Em Menorca, não podes fazer muita coisa se não tens o máximo respeito pelo meio ambiente, tivemos de cumprir vários requisitos. Além disso, odeio plástico. É uma convicção. Desde a rega do jardim, aos aventais 100% sustentáveis, passando pelos tapetes, produzidos a partir de garrafas de plástico, foi preciso encontrar produtores que trabalhem de forma articulada com o meio ambiente. E reproveitámos muitos móveis também, não quisemos comprar tudo novo."

À medida que a conversa avança, a palavra casa torna-se redundante. Cristina soube exactamente como criar uma casa longe de casa. Sentimo-lo no aroma perfumado mediterrânico das velas que personalizou na Cereria Molla; no Honesty Bar montado na sala de estar, onde o consumo de bebidas é registado pelo hóspede; nos divertidos retratos "de cães que já passaram por cá, que deixam sempre as pessoas felizes".

Ficávamos horas à conversa. A sua generosidade e vontade em promover a comunidade local sente-se na forma como fala de alguns "dos lugares mais especiais da ilha" (como o Lazareto, uma ilhotinha que outrora acolheu pessoas infectadas com doenças contagiosas). A tudo isto, junta a vontade em promover a arte nacional, que vai exibindo ao longo do hotel. "O Daniel Salorio é galego, já o tinha visto em Madrid numa exposição, e tem um trabalho incrível. Trabalha com muitas das folhas das ilhas baleares e por isso quis trazê-lo para o hotel."

She acknowledges that the pandemic "obliged her to postpone things" and in May 2021, just a year after the date originally planned, she finally opened the doors of Cristine Bedfor, together with her friend and entrepreneur Daniel Entrecanales. Inside, the stories accumulate in the same proportion as the art and objects. Her friend, the designer Lorenzo Castillo, is responsible for developing the interior design, a place that celebrates colour and memory, with requisite extravagance and impeccable taste. "I asked him to create a house as if it were for me personally. He laughed and advised me to think about the utility of the pieces, that it wasn't the same thing to have a chair to seat 10 or 300 people. And if it breaks, then you simply replace it with another one. The lamp, hanging in the living room, was the first object to be acquired. This was followed by a series of traditional Spanish bottles, which provided inspiration for the restaurant's ambience. "I began with the most useless pieces," he says, smiling.

Carpets made by local artisans, old mirrors, animals and aristocratic characters from English society framed on the walls and local furniture come to us salvaged from neighbouring areas, as well as from France or England. In Cristine Bedfor's story, there are no happy accidents, only successful combinations. Perhaps, for this very reason, the collaboration with the architect Emma Martí and the landscape architect Álvaro de la Rosa would also prove to be instrumental in the design of one of the most special places in the whole project: the very intimate 600 square metre garden behind the property. "In Menorca, you really aren't allowed to do much unless you have the utmost respect for the environment. We had to meet several requirements. Besides, I hate plastic. It's a conviction. From the watering of the garden, to the 100% sustainable aprons, to the carpets, which are produced from plastic bottles, we had to find producers who work closely with the environment. And we reused a lot of furniture too, not wanting to buy everything new."

As the conversation progresses, the word home starts to become a redundancy. Cristina knew exactly how to go about creating a home away from home. We feel it in the Mediterranean-scented-aroma candles that she personalised in the Cereria Molla; in the Honesty Bar set up in the living room, where the consumption of drinks is logged by the guest; in the amusing portraits "of dogs that have already been through here, and which always make people happy".

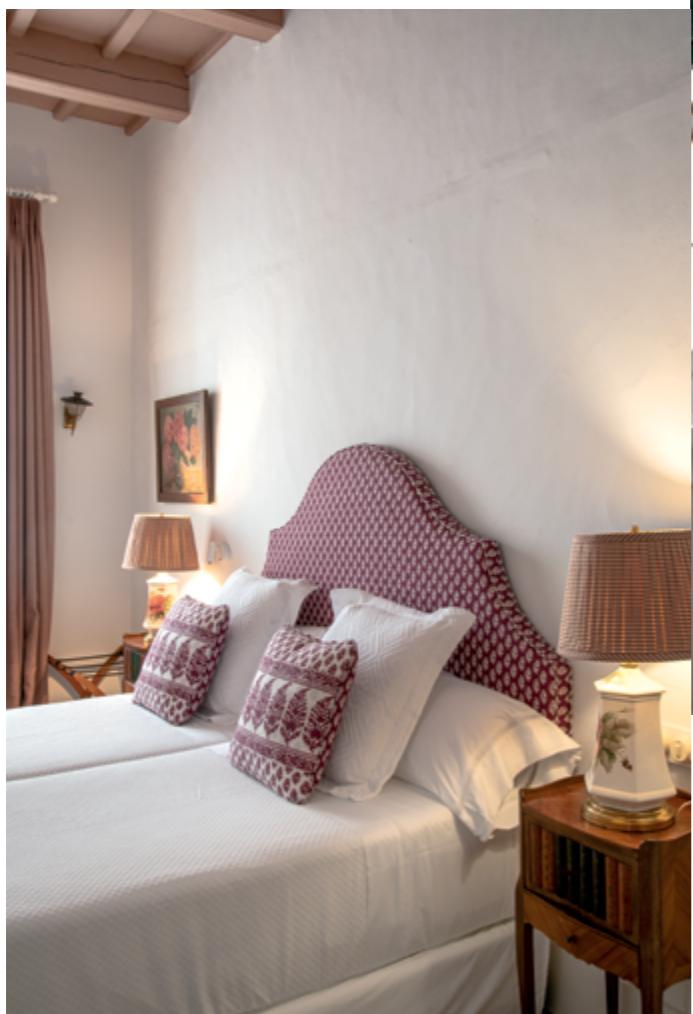
We could easily chat away for hours. Her generosity and eagerness to champion the local community is evident in the way she describes some of "the most special places on the island" (such as Lazareto, an islet that once accommodated people infected with contagious diseases). Added to all this is her interest in promoting national art, which she displays throughout the hotel. "Daniel Salorio is Galician, I had already seen his artwork in Madrid at an exhibition, and it's incredible. He uses a lot of the leaves from the Balearic Islands, so I wanted to bring him to the hotel."

Sentido horário: restaurante; biblioteca, lounge junto à piscina com vista para o ginásio e detalhe da fonte no jardim traseiro.  
Clockwise: restaurant; library; lounge by the swimming pool facing the gym and detail of the fountain in the back garden.





Nesta página, vista para dois quartos do hotel e quarto de banho e, à direita, perspectiva do jardim ao anoitecer./This page, view of two hotel rooms and bathroom and, on the right, perspective of the garden at dusk.



Mais imagens na versão online.  
More images on the online version.  
[www.attitude-mag.com](http://www.attitude-mag.com)

A ambição é grande, a paixão por tudo aquilo a que se propôs soa ainda maior. "Para mim, o segredo é nunca ter posicionado este projecto como um hotel ou um negócio. Na minha cabeça, é um mundo de tudo aquilo que gosto," continua. "No dia em que abrimos ao público, estava no quarto e, quando desci, vi um senhor com uma criança. Lembro-me de me perguntar quem eram aquelas pessoas. Eram os clientes, claro."

Ainda é cedo para dizer como Cristine Bedfor resistirá ao tempo. Por agora, Menorca. Em breve, Málaga e talvez Porto ou Lisboa. "Vamos também fazer um restaurante mais formal ao fundo do jardim, para já temos este conceito mais experimental, mais simples, à base da partilha, onde tens um peixe, uma sanduíche, um ceviche ou um carpaccio". Na mesma noite, voltamos ao pátio interior para conhecer o menu do restaurante. Combinações aparentemente simples despertaram sabores complexos e reconfortantes (o tomate confitado com parmesão, que excedeu todas as expectativas, acabaria por regressar rapidamente à mesa). Já de regresso ao quarto, a frase "be my guest, be my friend" surgia num pequeno guia sobre o hotel. Sorrimos. Cristine sabia exactamente como nos fazer sentir em casa.

While her ambition is considerable, the passion for everything she has set out to do comes across as even greater. "For me, the secret is that I have never positioned this project as a hotel or a business. In my mind, it's a world containing everything I love," she goes on. "On the day we opened up to the public, I was in my bedroom and when I went downstairs, I saw a gentleman with a child. I remember asking myself who those people were. They were the guests, of course."

It's too early to tell how Cristine Bedfor will stand the test of time. For now, Menorca. Soon, Malaga and maybe Porto or Lisbon. "We're also going to create a more formal restaurant at the bottom of the garden, for now we're running this more experimental, simpler concept, based on sharing, where you have a fish, a sandwich, a ceviche or a carpaccio." That same evening, we returned to the inner courtyard to find out about the restaurant's menu. Seemingly simple combinations aroused complex and comforting flavours (the tomato confit with parmesan, which surpassed all expectations, ended up quickly returning to the table). Back in the bedroom, the expression "be my guest, be my friend" appeared in a small guide about the hotel. We smiled to ourselves. Cristine knows exactly how to make us feel at home.

