

LOS 100 AÑOS DEL HOTEL DEL PRADO



CLÁSICO Y MODERNO

Este año el Hotel del Prado (que de hotel tiene sólo el nombre) cumple cien años. Totalmente dedicada a recepciones y eventos, esta joyita de la arquitectura abrió sus puertas el 15 de setiembre de 1912, diseñada como un suntuoso espacio de fiestas y reuniones, casino, salón de té y restaurante. Luego de años de deterioro fue ampliado y reformado en 1998, y desde entonces posee dos glorietas que amplían las opciones para organizar festejos sociales, conferencias y encuentros empresariales.

El rey Eduardo VIII estuvo allí en 1925, cuando todavía era el Príncipe de Gales heredero al trono británico. Cuenta una leyenda del barrio que sus jardines inspiraron algunas cartas románticas de quien once años después abdicó por amor a una plebeya, para pasar a la historia como el Duque de Windsor. En 1936 fue recibido el presidente estadounidense Franklin Delano Roosevelt, quien no ocultó su admiración por el encantador eclecticismo del edificio y por la sugestiva presencia de la cercana fuente Cordier. Estas dos historias del Hotel del Prado, y tantas otras, repletas de sensibilidad, serán ce-

lebradas el 4 de diciembre en una fiesta memorable.

De ello y de la operación como centro de eventos, MUNDO URUGUAYO conversó con Jorge Lombardo, uno de los directores de la empresa concesionaria.

¿Cuándo tomaron posesión del lugar?

La concesión se firmó en 1998 por veinte años. Como parte de la reconversión y de acuerdo a los fines comerciales que le íbamos a dar, había que adecuar su capacidad e instalaciones para que fueran versátiles. Se le agregaron dos módulos de cocina muy modernos, y dos glo-

rietas para sumar capacidad y hacer rentable la inversión.

¿Cómo evalúa el proceso que ya lleva catorce años?

Fue un proceso complejo porque cuando nos iniciamos con la obra, la inversión fue muy superior a lo previsto. Invertimos finalmente unos 2,5 millones de dólares, aunque nuestra propuesta inicial fue de 700 mil. Nos fuimos a tres veces más.

¿Por qué?

Las sillas las trajimos de Florencia, Italia; los platos tienen monogramas de oro; todo era acorde con

lo que queríamos montar y al posicionamiento que le queríamos dar. Pero hubo varias sorpresas en lo arquitectónico, como algunos costos ocultos que tuvimos que afrontar. Había sido una licitación desierta y fue una negociación directa con la intendencia; una vez acordado no se pudo modificar.

En el medio los atravesó la crisis de 2001...

La crisis de 2001-2002, y además un crecimiento del número de lugares para hacer fiestas. Como todo lo que pasa en Uruguay, cuando a alguna actividad le va bien o se despierta algo como negocio, todo

el mundo se dedicó a muchísimos salones, muchísimos menos nada contra las muchas veces con un nan fiestas con un veces menor a la estamos obligados a la estructura que tenemos de primer condiciona los costos la inversión no se tiempo que habi-

¿Cómo viene la realización de fiestas?
En Noviembre y diciembre de mucho trabajo. El funcionamiento es muy bueno y muy bien va vendiendo la opción. Los cumpleaños son uno de los principales de la sectorización. La posibilidad de ambientes en una muy hecho casamientos personas, y ahor linda para realizar aire libre. Acordamos las instalaciones de equipamiento de Todo lo que refieres es hecho acá.

¿Qué tal responde a la hora de contratar?
Hay dos tipos de presenciales. Las de año y las reuniones a lo largo de todo año tenemos 48 y todo el mundo para festejar cumpleaños y casamientos. El día jueves es lo que podemos hacer. La estabilidad del negocio. Ahí es donde tener que con el segmento para vender reuniones de desayunos. Es la porque la gente lejos del centro, la dad no es así. La es que no son ideales porque los ambientes que nados, a diferencia que están adaptados y fáciles de o

el mundo se dedica a eso. Abrieron muchísimos salones pero con muchísimos menos costos. No tengo nada contra las chacras pero muchas veces con una carpa se solucionan fiestas con una inversión veinte veces menor a la nuestra. Y además, estamos obligados, por la infraestructura que tenemos, a dar un servicio de primer nivel. Eso también condiciona los costos y llevó a que la inversión no se desquitara en el tiempo que habíamos planificado.

¿Cómo viene esta zafra para la realización de fiestas?

Noviembre y diciembre son meses de mucho trabajo y ya no hay lugar. El funcionamiento está muy estabilizado y muy bien posicionado. Se va vendiendo con mucha anticipación. Los cumpleaños de quince son uno de los puntos fuertes por la sectorización que tenemos y la posibilidad de armar distintos ambientes en una misma fiesta. Hemos hecho casamientos de hasta 800 personas, y ahora viene la época linda para realizar actividades al aire libre. Acorde a eso están todas las instalaciones de cocina, con equipamiento de última tecnología. Todo lo que refiere a gastronomía es hecho acá.

¿Qué tal responde el empresariado a la hora de celebrar?

Hay dos tipos de reuniones empresariales. Las reuniones de fin de año y las reuniones de trabajo a lo largo de todo el año. En el año tenemos 48 viernes y sábados y todo el mundo quiere esos días para festejar cumpleaños de quince y casamientos. Vender de domingo a jueves es un arte y es en lo que podemos hacer que la rentabilidad del negocio sea mayor. Ahí es donde tenemos que trabajar con el segmento empresarial para vender reuniones de trabajo, desayunos. Es la parte más dura porque la gente dice que queda lejos del centro, aunque en realidad no es así. La realidad también es que no son las instalaciones ideales porque cuesta oscurecer los ambientes que son muy iluminados, a diferencia de los hoteles que están adaptados con salas chicas y fáciles de oscurecer. Pero se



hacen reuniones muy distendidas. También están las reuniones sociales que son los cócteles a la noche o las despedidas de fin de año. Diciembre siempre se llena, lo mismo que viernes y sábados de todo el año. En verano sobrevivimos porque nadie se casa ni festeja cumpleaños porque los invitados están de vacaciones. Con incentivos y descuentos logramos que en enero se trabaje aceptablemente, con lo cual mantenemos la parte de funcionamiento y cubrimos los costos.

¿Cómo se compone el staff de empleados?

Tenemos fijos y extras, dependiendo de la fiesta. Fijos son alrededor de veinte en todos los sectores: cocina, salón, limpieza, mantenimiento de los diez mil metros de parque. A eso hay que agregarle que como ya llevamos catorce años de operativa el mantenimiento es mayor por el desgaste.

¿De dónde viene el nombre de Hotel del Prado?

Cuando tomamos la concesión le preguntamos al intendente Mariano Arana por qué se llamaba Hotel del Prado y no supo contestarnos. Hurgando en la documentación encontramos que en el mismo lugar donde está esta construcción antes había un hotel, pero no correspondía con este edificio. Ese hotel se tiró abajo y el ingeniero Castro construyó el nuevo edificio, a pedido de Lezica, para que su hija tuviera un lugar para hacer sus fiestas.

¿Cómo se prepara la Fiesta del Siglo?

El 4 de diciembre haremos una cena de gala y show a cargo de las Divinas Divas, que repasarán a las más grandes intérpretes femeninas del jazz: Ella Fitzgerald, Billie Holiday, Sarah Vaughan, Dinah Washington y Edith Piaf, entre otras. Nos acompañará la voz de María Noel Taranito, el piano del maestro Raúl Medina y la música de Nacho Rius con sus Días de Gloria. El tique cuesta 1.300 pesos por persona e incluye la cena, el show y todas las bebidas. Para 2013, la idea es seguir organizando cenas -una por mes- entre marzo y octubre. ■

ALGO DE HISTORIA

Las avenidas del Prado llevan nombres de escritoras: María Eugenia Vaz Ferreira, Delmira Agustini, Esther de Cáceres, Gabriela Mistral, Alfonsina Storni. No es casualidad en un territorio poético, trazado por árboles frondosos, espejos de agua, espacios recreativos, estatuas y monumentos emblemáticos. En el paseo que evoca a Delmira se ubica la escultura 'Los últimos charrúas', de Edmundo Prati, Gervasio Furest, y Enrique Lussich. Los cuatro sobrevivientes de la raza, Senaque, Vaimaca Pirú, Guyunusa y Tacuabé, se muestran con sus vestimentas típicas, rodeando un fogón en el que se calienta un caldero.

A su frente, cruzando la avenida, la fuente del francés Henrie Cordier anuncia la ecléctica suntuosidad del Hotel del Prado, de los arquitectos Juan Veltroni y Jules Knab, inaugurado el 15 de setiembre de 1912, sobre los cimientos del antiguo Hotel El Recreo, otrora lujosa posada preferida por los recién casados del siglo diecinueve, para compartir las lunas de miel más románticas. El 17 de diciembre de ese mismo año fue inaugurado El Rosedal, que en aquel entonces se llamó Rosarium, obra del paisajista francés Charles Racine y el arquitecto Eugenio Baroffio; ahora se denomina Rosaleda Juana de Ibarbournou, en honor a la mayor poetisa uruguaya.

El Hotel del Prado fue diseñado como un suntuoso espacio de fiestas y reuniones, casino, salón de té y restaurante, dentro de una extensa área delimitada por las calles Carlos María de Céspedes, Gabriela Mistral y Julio Mendilaharsu. Fue ampliado y reformado en 1998 y desde entonces posee dos glorietas que le proporcionan un ambiente ideal para el encuentro y el deleite. Es un proyecto de recuperación patrimonial que aún evoluciona con la dirección del arquitecto Fernando Giordano.

El edificio fue declarado Monumento Histórico Nacional por la originalidad de sus valores artísticos y por sus líneas que recogen los más diversos estilos arquitectónicos. Sus jardines poseen maravillas naturales que conviven con bancos y faroles de época; y tiene una escalinata de cautivadora elegancia.

El trazado de sus caminos interiores siempre conduce a la fuente Cordier. Un monumento inaugurado el 25 de agosto de 1916, en el centro de la Plaza Independencia, que en marzo de 1922 fue trasladado a la terraza del Hotel del Prado. Sus tres figuras femeninas, una sentada y las otras reclinadas, tocando sus manos simbolizan a los ríos Uruguay, Paraná y De la Plata.