



En corto...

- ✦ Se implementó el concepto “lobbies alive” con una chimenea y una estructura lumínica en plafón que baja la altura y brinda confort.
- ✦ Otro espacio es “the sandbox”, que facilita áreas de trabajo abiertas.
- ✦ En “the hub” hay un bar, terraza y un lounge VIP.
- ✦ “F&B Concept” ofrece todo tipo de comida sin tener que salir del hotel.

GUIÑO A LA URBE

En su diseño, Baumgartner partió del uso para estancias cortas.

“Estás viajando y utilizas este hotel por razones muy funcionales, no es que te quedes ahí cuando vienes a México de vacaciones, más bien lo usas cuando vienes y tienes escala o un vuelo muy temprano, eso va ligado al estrés”, explica.

“Por eso, lo que queríamos es que fuera un oasis, que no compitiera con todo el caos, ruido, colorido y todo lo que pasa afuera, sino que entraras en un lugar muy sereno, con una iluminación tenue que te ayudara a relajarte y dejar el estrés afuera”.

Se eligió una gama de colores muy monochrome, hacia grises, con la idea de crear ambientes de paz y que, al entrar, no fueran tan protagonistas el color y los estímulos, sino que todo el espacio ayudara a los huéspedes a relajarse. Ello se reforzó con los espacios sociales.

“La versión anterior era un NH mucho menos elegante, el collection es un nivel arriba, por eso el diseño produce otros guiños que hacen sentir casi como si se estuviera en la casa de alguien, hay una chimenea y salitas que son más residenciales, la idea es que fuera muy welcoming”, describe el arquitecto.

El despacho también diseñó las luminarias escultóricas con el fin de recuperar la escala humana en ese espacio de triple altura y se incluyeron algunas láminas monumentales de ónix con luz cálida.

Así, tras demoler todo lo preexistente y dejarlo en obra gris, para hacerlo desde cero, el hotel recuperó su funcionalidad y ganó en estética y confort en sus tres niveles, incluyendo las habitaciones en planta baja, en las que se apostó por materiales naturales y cálidos como protagonistas, además de restaurante, bar y salones de eventos.



SECRETOS DEL INTERIOR

POR ELENA TALAVERA

Poner la mesa es una tarea que me alegra siempre porque entre vajillas, servilletas, copas, cubiertos y flores puedes crear un espacio único; además, cuando se unen los aromas y sabores de la comida, la música y las luces encendidas (para llenar todo de brillo), aquello se convierte en una fiesta para los sentidos.

Pero si a todo esto se le agregan las emociones que despiertan en esta temporada, se logra, sin duda, el marco perfecto para una velada inolvidable: el interiorismo se trata en gran medida de transmitir mensajes, como amor, bienvenida, generosidad y abundancia.

En general, toda mesa para comer se debe imaginar por capas: un molletón que amortigüe el movimiento de las copas; después el mantel en un color neutro para que funcione como un fondo; un plato base que haga contraste con el mantel y que reciba las demás piezas de la vajilla, etcétera, etcétera. Pero lo que le da corazón es tu toque: la forma en que acomodas cada detalle, el color, los letreros con los nombres de tus invitados, las flores y los dulces que llenan los espacios.

Hace un par de años puse una mesa que me parece ideal para estas fechas. A manera de mantel, coloqué papel bond, ya sé que puede sonar extraño,


pero mi idea era que, una vez puestos los servicios, pudiera escribir mensajes en la superficie: en algunos lugares se leía el menú, en otros, palabras relacionadas con el fin de año, rezos y frases como “¿A quién le obsequiarías ‘paz’ esta noche?”. En algún punto de la sobremesa, los invitados se regalaron unos a otros esas palabras y fue un momento muy dulce y lleno reflexión.

El dorado es un color que evoca abundancia, lo usé en diferentes detalles, e hice moños que implican un regalo (el regalo de estar juntos) para sujetar platos y cubiertos. Al centro y recorriendo toda la mesa, coloqué una guía de pino con algunas ramas de eucalipto para matizar los colores.

Aprovecho para compartirme mi oración favorita: **“Señor, bendice los alimentos que vamos a tomar porque ellos nutren nuestro cuerpo, y bendice a todos los que estamos aquí porque su compañía nutre nuestra alma. Así sea”.**

Para mí, son esos detalles los que hacen que las mesas se conviertan en toda una experiencia emotiva donde los invitados sientan que pensaste en ellos y los recibes con el corazón.

¡Felices fiestas!

 @elenatalaverastudio



■ Para crear dinamismo, Elena rompió los parámetros habituales en el montaje de una mesa: movió los cubiertos y jugó con las alturas de las copas, acostando algunas sobre la superficie.