

Entrevista

César Pérez

“No me he desvinculado del Casino y no me desvincularé nunca”

Después de casi cuatro años dirigiendo la gestión comercial de Gran Círculo en el Casino de Madrid, en los que vivió acontecimientos inolvidables, César Pérez pasa a dirigir uno de los hoteles más emblemáticos de la cadena NH: el Nh Eurobuilding. Con él hemos conversado de su paso por el Casino y de muchas otras cosas más.

Nos encontramos con César en la recepción del céntrico Eurobuilding (Padre Damián, 23. Madrid), aunque bien podríamos haberlo hecho en el Casino, porque César sigue frecuentando esta Casa, “a la que echo mucho de menos”.

Tras más de 20 años trabajando en el mundo de la hostelería (“acabo de cumplir 40 y empecé a los 18”) César Pérez puede presumir de conocer muy a fondo lo que supone el trabajo en un hotel: “empecé en Tarragona, en un hotel de costa como recepcionista, de allí me fui a Ibiza a trabajar co-

mo animador turístico una temporada, después pasé a recepcionista de noche, después a recepcionista de día... y luego me vine a Madrid a trabajar en la cadena Tryp, en la apertura del Tryp Ambassador; y ya hace unos 16 años, pasé a la cadena nh. Empecé en el nh Zurbano de recepcionista, de allí fui como jefe de recepción al Palacio de Castellanos en Salamanca, y al año y medio me trasladaron al nh de La Rioja como director. De allí al nh de Valladolid, también como director; y tras 4 años me fui a La Coruña a dirigir el nh Atlántico. En La Coruña estuve cinco años, y posteriormente me

destinaron al Casino, donde estuve casi cuatro años”.

Precisamente de esa etapa casinista, hablamos con César. Lo primero que le preguntamos es qué le pareció en su primera visita, cuáles fueron sus primeras impresiones: “Cuando entré me quedé impresionado, esa sensación de la primera vez que ya no la vives nunca más; pasado el tiempo, me encantaba enseñar el Casino a alguien que lo veía por primera vez, y descubrir en su cara esas expresiones que también debí poner yo el primer día. Es absolutamente impresionante y maravilloso. Espectacular. Hace poco estuve con una representante de una empresa, que me dijo que no había un sitio en Madrid más bonito y con más clase que el Casino. Estoy de acuerdo”.

Cuando hace unos seis años, la cadena NH se hizo cargo de la gestión comercial de Gran Círculo en el Casino, propuso a César, entonces director de un hotel de la cadena en La Coruña, encargarse del proyecto: “Lo que me proponían era completamente diferente a lo que entonces estaba haciendo. Hice una visita, lo vi todo claro, y me pareció un reto interesante; y sobre todo porque vi que, aparte de otras muchas cosas, me podía



El club de playa del Eurobuilding es un de los puntos más destacados del céntrico hotel madrileño que dirige César Pérez.



César Pérez, en la terraza de la Suite Presidencial, que goza de unas espectaculares vistas de Madrid.



El desayuno buffet está especialmente cuidado: productos naturales y detalle en las presentaciones



aportar conocimientos y formación en todo el tema de gastronomía, que además me gusta mucho”. César destaca a lo largo de nuestra charla, la importancia que tuvo, a la hora de afrontar la gestión de Gran Círculo en el Casino, la calidad de los profesionales que se encontró: “gente como Paco Roncero, María José Huertas, o Manolo Ortega, grandes profesionales de un nivel muy alto, que me ayudaron a formarme mucho más. La experiencia en el Casino fue muy, muy positiva”.

También habló César de las buenas relaciones que siempre mantuvo con la Junta Directiva: “con el anterior Presidente, D. Manuel, tuve muy buena relación, siempre me apoyó mucho, siempre me escuchó... Y luego con D. Ramón y D. Mariano, también mantuve una muy buena relación, he intentado estar a la altura y colaborar con ellos al máximo. A veces es difícil la colaboración, pero nuestra voluntad, y sé que la del Casino también, es entendernos, ayudarnos y colaborar”.

“Recuerdo como algo espectacular e inolvidable y único en mi carrera, la cena de gala, que desde el Casino se sirvió, anterior a la boda de los príncipes; y curiosamente lo recuerdo con mucha tranquilidad. Era algo con una inmensa responsabilidad, pero lo vivimos con tranquilidad; el ver a Paco Roncero, a Manolo Ortega y a Santiago Loro, el jefe de banquetes, suponía una tranquilidad que me permitía estar casi de oyente en ese tema, controlando todo, sabiendo que todo iba a salir bien...”

“También recuerdo especialmente, dentro del edificio del Casino, una cena de cumpleaños, un evento privado, en el que se reprodujo una especie de Palacio Veneciano... las cenas Davidoff... las cenas de gala del Casino... La sociedad actual ha perdido muchas cosas que to-

avía permanecen en el Casino, ahora somos mucho más prácticos en todo, me encanta ver por ejemplo, cuando lo leo en la Revista, lo de los viajes del Casino, viajes de lujo, sumamente cuidados, con cenas de gala... son cosas que ya no se hacen y que el Casino sigue manteniendo vivas, y me encantan”.

“Pero, en mi vida profesional, echaba de menos un aspecto esencial: todo lo relativo a las habitaciones”, así nos explica César Pérez su marcha al Eurobuilding, un gran hotel de 459 habitaciones, con una excelente ubicación y muy buenos servicios, “sobre todo es muy completo para realizar cualquier evento, tenemos 29 salones. También disponemos de spa, club de playa, y excelentes servicios de gastronomía: la cafetería, el restaurante Le Magerit ... y muy cerca está el Fast Good, un producto también de nh, un complemento perfecto para nuestro productos de gastronomía”.

“El NH Eurobuilding –nos cuenta César– no tiene nada que ver con lo convencional de un hotel, es algo completamente diferente; para que te hagas una idea, en el Palacio de Castellanos, en Valladolid, teníamos 63 habitaciones, y aquí 459. Eso se multiplica en personal, hay 260 empleados, hay muchos centros de venta, y no tiene nada que ver con lo convencional. En un hotel pequeño tienes la sensación de control de todo, conoces a todo el mundo; para mí, uno de los objetivos es conocer a la gente, porque al final el éxito de un hotel, de cualquier establecimiento, está en el equipo, no está en el director... yo no puedo estar aquí las 24 horas”. “El Eurobuilding es un punto de encuentro de negocios, de gente de empresa; cuidamos mucho la gastronomía: por ejemplo el desayuno buffet (damos una media de 250 desayunos diarios, y hay días que damos 500) lo cuidamos mucho; estamos haciendo un

producto muy natural, bollería natural, zumos naturales...”.

Es curioso comprobar cómo César sigue diciendo “en el Casino hacemos”, “aquí en el Casino”... “se me escapa muchas veces, todavía no me he acostumbrado”. Y es que los recuerdos de este gestor hacia su etapa casinista son todos muy positivos: “Quiero destacar la tremenda colaboración que siempre he tenido a lo largo de mi estancia en el Casino –nos dice para terminar nuestra charla–, y mira que entrar en un sitio nuevo, con unas formas de trabajo diferentes... no era, en principio un asunto fácil. Cuando llegué al Casino, a implantar un poco los procesos, el sistema, la política que yo conocía, fue clave la gran colaboración por parte de la Junta Directiva del Casino de Madrid, y de los empleados del club, y también la colaboración que he tenido desde el primer día con un equipo que llevaba, cuando yo llegué, once años trabajando en el Casino, y yo llegué siendo una especie de intruso... la relación y el apoyo que he tenido por parte de todos, de todos, ha sido magnífica, me han ayudado mucho”.

“No me he desvinculado del Casino y no me desvincularé nunca”, nos dice César, algo que queda patente cuando nos lo encontramos por los pasillos de Alcalá 15, en un almuerzo, en un concierto, o en una “escapada” a su rincón favorito del Casino: “la biblioteca, sin duda”.