

## MAGALY JULIEN | Directora del primer hotel del pa a Barcelona

● Vaig néixer Burdeos, França, el 1984. Tenia 5 anys quan la meva família va venir a viure a Menorca ● Som diplomada en Turisme per la UOC ● Estic estudiant Dret a través, també, de la UOC ● Les meves aficions són viatjar i la lectura ● Estic casada i tenc un filllet de 5 anys ● Som la directora de l'hotel Praktik Bakery de Barcelona.

### «L'olor de pa du bons records als clients»



Laura Bañón

La seva primera feina al sector hotel·ler va ser com a recepcionista a Menorca. L'any passat treballà de cap de la recepció de l'hotel Rock Lago Park a Cala en Bosc. Com que a l'illa, el sector turístic és molt estacional amb la seva parella va decidir fer un canvi cap a Barcelona. En arribar va tornar a fer de recepcionista a un club de tennis. Per casualitats, el seu espòs va veure un anunci on cercaven director per d'un hotel a punt d'obrir. Va tenir sort, i a partir de la seva formació i experiència, la van seleccionar. D'ençà el mes d'abril, quan obrí, dirigeix un establiment molt es-

pecial, el conegut com l'hotel del pa.

#### Expliqui'ns, què té d'especial?

– És el primer hotel d'Europa que incorpora una panaderia. L'obrador el dirigeix Ana Bellsolà, que està considerada la millor panadera de Barcelona. La iniciativa és d'un empresari català, José María Trenor, que és el propietari de la cadena Praktik. Són cinc hotels (quatre a Barcelona i un a Madrid), cada un enfocat amb una temàtica diferent.

#### Com és això de treballar a una recepció amb oloreta a pa acabat de sortir del forn?

– La peculiaritat de l'hotel és que no només és un lloc de pas i per dormir, l'objectiu és convertir l'estada dels clients en tota una experiència pels sentits. A l'entrada de l'hotel hi ha l'obrador, el despax de pa i la recepció, això fa que els clients quan es desper-



Magaly Julien, a la porta de l'hotel Praktik Bakery de Barcelona, que dirigeix d'ençà la seva apertura el passat mes d'abril. ● FOTO M.J.

ten des de l'habitació sentin l'olor tan característica de pa acabat de fer que puja des de la planta baixa. Tothom té algun tipus de record relacionat amb aquesta olor, i sempre sol ser un record dolç i agradable.

#### En el seu cas, a què li recorda?

– Me recorda la infantesa, els berenars del diumenge matí, quan la meva mare ens preparava a les meves germanes i a mi torrades de pa amb melmelada.

#### Viu el pols turístic de Barcelo-

nistes i que cada vegada té més demanda.

#### No és panadera, no li resulta xocant treballar com si es trobés dins un forn de pa?

– L'equip de l'hotel i l'equip de la panaderia treballam junts en una fusió positiva, engrescadora, en que s'uneixen dos sectors diferents: el món del pa i el món de l'hosteleria. És una combinació a l'hora de fer feina molt enriquidora. Aquí es mesclen clients que tant són els típics turistes que venen a Barcelona com els mateixos barcelonins que s'allotgen un cap de setmana per dormir a l'hotel del pa.

#### Li ha passat qualque recepta menorquina a la panadera?

– (Riu) La veritat és que no. Si hem xerrat d'especialitats de la rebosteria menorquina, però té molt ben definit el seu producte. I la veritat, el seu pa és superb.

#### Si tingués vacances, quin tipus d'hotel temàtic triaria?

– Un hotel del tè, perquè m'agrada molt i m'agrada molt tastar-ne diferents tipus. A través del sabor del tè pots viatjar arreu del món.

#### A l'hotel del pa, ha vingut algun client especial?

– Sí! (esclata a riure). El mateix dia d'obrir l'hotel, després d'entrar el primer client, van arribar tres ferreriers. Va ser inesperat! Venien per feina i van triar allotjar-se a l'hotel. Va ser sorprenent i divertit sentir rallar en menorquí. Ho necessitava!

#### Quin empremta vol aportar?

– El que treball dia a dia és donar a conèixer l'hotel i formar un equip, que ho estic conseguint, de bons professionals; perquè el client, a part de tenir l'experiència del pa, se'n vagi amb un record del servei immillorable que li haguem donat.

#### na, s'està imposant la moda dels hotels temàtics?

– Més que temàtics, el que està en auge a Barcelona és tot el tema de cuina i gastronomia. El turisme gastronòmic està creixent, s'organitzen moltes rutes on s'involucren hotels i restaurants. Com a exemple, Praktik obrirà un altre hotel a Barcelona el proper dia 15 que es dirà La Vinoteca, dedicat al món del vi.

#### S'enfoca com atractiu cultural?

– Sí, com una oferta cultural alternativa, molt ben acollida pels