

Época de bodas

Las bodas son el principal evento que acoge la zona de banquetes de Villa Retiro, ocupando todos los fines de semana, por norma general, desde el mes de abril hasta el mes de noviembre.

Escuela Villa Retiro

En 2016 abrieron la Escuela de Cocina Villa Retiro, una completa formación en el ámbito de la restauración de alto nivel, así como también de la vertiente más empresarial del sector.



2



3

Claves

Pequeños detalles para conocer más sobre Villa Retiro



Los empleados cuidan hasta el último detalle. FOTO: JOAN REVILLAS

● **¿Quién hay detrás de los servicios?** El conjunto del espacio Villa Retiro tiene como mínimo 20 trabajadores fijos, cifra que aumenta los fines de

semana, aproximadamente, a 50.

● **Aumentan las reservas.** Las previsiones hacia finales de 2018, respecto al hotel, siendo el primer año con 19 habitaciones, son de 2.000 reservas.

● **Una estancia de lujo.** El precio aproximado de una habitación en el Hotel Villa Retiro es de 220 euros.

● **Sin intermediarios.** El 90% de las reservas en 2017 fueron reservas directas, sin turoperadores como intermediarios. «Eso te da mucha libertad, y significa que los clientes repiten y traen a más clientes», apunta Fran.

● **Cocina de calidad.** El restaurante y el salón de banquetes tienen aproximadamente 17.000 clientes al año.

de Villa Retiro con una alta demanda de reservas que no pueden asumir. «Nos veíamos con dos meses y medio de lista de espera para reservar una habitación en fin de semana en Villa Retiro, y teníamos que buscar una solución», apunta Fran.

Es así como a principios de este año 2018 Villa Retiro amplía sus habitaciones, construyendo un espacio anexo a la casa colonial, justo enfrente, con 10 habitaciones más. El hotel, por tanto, pasa a tener 19 habitaciones que, hasta el momento, están ocupadas en su totalidad todos los fines de semana.

Las nuevas habitaciones están ubicadas en un espacio que antes pertenecía al jardín, y que ahora se ha convertido en diez habitaciones de lujo que conservan parte de este espacio natural, con terraza particular para cada una de ellas y por donde pasa un pequeño riachuelo que ya estaba en el jardín anteriormente.

Diez habitaciones nuevas, de un estilo modernista, muy enfocadas a la tranquilidad y la naturaleza, con mucha luz natural y espacio verde. «No queríamos que la par-

te de la ampliación fuera una copia de lo que ya teníamos, queríamos hacer una cosa diferente», asegura Fran López.

Según apunta Fran, el crecimiento del hotel se debe al trabajo bien hecho. «A la gente le gusta mucho el éxito, el resultado final, pero para conseguir ese éxito, se necesitan muchos pasos». López asegura que desde un primer momento apostaron por un creci-

El Restaurante Villa Retiro consiguió su primera estrella Michelin en el año 2009

miento sano y estable, aunque costara más tiempo, paso a paso, pero con seguridad. Villa Retiro ha trabajado durante todos estos años para ofrecer la mejor calidad a sus clientes, y así es como ha conseguido fidelizarlos.

Anexo al hotel, también en 2006, se instaló el Restaurante Villa Retiro, también denominado Restaurante Torreo de l'Indià. Establecimiento de cocina sofisticada,

creativa y de diseño, pero fuertemente arraigada a la cocina catalana y francesa. El restaurante se instaló aprovechando las antiguas dependencias de los trabajadores.

Fran López es el chef del restaurante, cocinero formado en la prestigiosa escuela Hoffman de Barcelona, posteriormente, en la ADE Alain Ducasse Formación, y finalmente trabajó en el restaurante Hotel Plaza Athénée, de París (3 estrellas Michelin).

El restaurante recibió en 2009 su primera estrella Michelin, que ha ido renovando cada año, de la mano de su chef, Fran López.

Fue más adelante, concretamente en el año 2009, cuando se inauguró el salón de eventos del Hotel Villa Retiro, con una capacidad de más de 600 personas.

Desde el grupo Villa Retiro, negocio familiar, también son propietarios del Pla dels Catalans, en l'Aldea; gestionan la Bodega Cooperativa de Pinell de Brai, conocida como La Catedral del vi; y desde 2016 gestionan también Xerta Restaurant, en Barcelona, que adquirió la estrella Michelin el mismo año de apertura.