

Publicado el lunes, 02.10.14

El negocio de crear celebraciones originales



IVONNE GOMEZ
IGOMEZ@ELNUEVOHERALD.COM

Como si fuera una obra de arquitectura, cada fiesta de 1,200 invitados, boda o incluso una cena romántica para dos empieza con un plano dibujado [sobre](#) papel en el escritorio de Alejandro Muguerza o de sus socios, Ian Perris y Jim Mozina, en la sede de Le Basque, en South Miami.

“La inspiración puede venir del lugar, la estación, la ocasión o el anfitrión”, destacó Muguerza, mientras supervisaba, la semana pasada, junto con Mozina el montaje de una gran carpa blanca en las inmediaciones del Fairchild Tropical Botanic Garden, bajo la cual vistieron de fiesta cerca de 100 mesas con manteles en ámbar y *fucsia* en un ambiente donde las flores se unían al protagonismo del jardín para dar la bienvenida a 450 invitados benefactores. En dos carpas adicionales la compañía instaló su propia cocina

con cerca de 20 chefs bajo la dirección del chef ejecutivo de la compañía Martin Rodrigue.

“A diferencia de otras fiestas, aquí no se desarrolló un tema. Este jardín botánico es uno de los más importantes en el mundo y eso no se puede opacar con un tema”, destacó Muguerza, presidente y fundador de la compañía, nacido en Cuba en 1960 y quien desde niño ha vivido entre Bilbao y Londres, entre otras ciudades de Europa.

Durante 13 años consecutivos, la compañía ha sido la encargada de todos los detalles de esta gala.

“Aparte de su comida y su servicio impecable, el factor más importante de su trabajo es su sensibilidad con el paisaje de nuestro jardín”, destacó Susannah Shubin, coordinadora del evento Fairchild’s Gala in the Garden, acerca de su trabajo.

En el transcurso del mismo fin de semana, Le Basque organizó dos bodas y dos cocteles, uno para Krug Champagne, en el Jardín Botánico de Miami Beach y otro para el concesionario de automóviles The Collection en Coral Gables, bajo la supervisión de Ian Perris.

“Nos dividimos para supervisar cada evento, que puede incluir todos [los servicios](#), desde la decoración, la vajilla, los manteles, las flores, los músicos y el entretenimiento hasta el *valet parking*”, enumeró Muguerza.

Le Basque ha creado galas y cenas de recaudación de fondos para las campañas de presidentes, como Barack Obama y Bill Clinton, en la Florida; para diseñadores, como Carolina Herrera, así como eventos corporativos para Hermès y Chanel. En noviembre estuvieron a cargo de la cena de la Spain-Florida Foundation en honor de los príncipes de Asturias, Felipe y Letizia y, posteriormente, en la cena de Union Bank of Switzerland, durante la celebración de Art Basel.

En su portafolio, Muguerza guarda también las cartas de agradecimiento de directivos y curadores del MOCA por su participación en la celebración de diversos eventos.

“Ningún evento es pequeño en detalles, a veces una cena para dos puede salir costosa, más si se hace sobre un banco de arena, con candelabros de plata y platos exquisitos”, describió Muguerza de una de las peticiones recientes de sus clientes.

Muguerza estudió derecho, pero siempre se interesó en el montaje y organización de eventos.

“Siempre me interesé por la escena y las presentaciones visuales. Aparte, asisto a muchos eventos sociales en Europa y, en el aspecto de cocina, el País Vasco es una capital gastronómica fuente de muchas de nuestras ideas”, destacó.

La idea de crear Le Basque surgió en Londres, en 1990, cuando Muguerza conoció a Ian Perris, quien había estado a cargo de emblemáticas celebraciones de la aristocracia inglesa.

“Sin embargo, cuando vine a una boda como invitado en Palm Beach me di cuenta de que la Florida era un territorio con muchas oportunidades para crecer”, destacó.

Se decidieron por la calidez de la Florida y comenzaron la compañía en 1991. Mozina, quien estudió ingeniería en la Universidad de Wisconsin, y en la actualidad se desempeña como jefe de operaciones, atención a los detalles y logística de coordinación, se vinculó a Le Basque en 1995.

“En este negocio siempre hay que tener una capacidad de prevenir contratiempos. El clima es uno de los principales en Florida. En celebraciones al aire libre, siempre tenemos paneles extras para las carpas, en caso de lluvia, al igual que equipo de calefacción especialmente en esta época, por si baja la temperatura, o aire acondicionado y ventiladores por si sube”, citó como ejemplo Mozina.

En materia de tendencias, Muguerza sostiene que no siguen ninguna. “En este negocio lo importante es ser original”, concluyó.



Ambiente creado por Le Basque para la Fairchild's Gala in the Garden. Cortesía / Cortesía de Ignacio Goitia



Alejandro Muguerza, a la derecha, junto al fotógrafo Ignacio Goitia durante la gala del Fairchild Tropical Botanic Garden. Cortesía / Cortesía de Le Basque



Una de las mesas creadas para la gala del Fairchild Tropical Botanic Garden Cortesía / Cortesía de Ignacio Goitia