

COCINEROS CON ESTRELLA

LA GASTRONOMÍA ESTÁ DE MODA Y LOS CREADORES DE LOS PLATOS MÁS INNOVADORES HAN ASCENDIDO AL OLIMPO DE LA FAMA. PERO ¿QUIÉNES SON? ¿CUÁL ES EL PESO DE LA FAMOSA GUÍA MICHELIN EN SUS CARRERAS? ¿ES RENTABLE TENER UNA DE ELLAS ASOCIADA A TU NOMBRE?

* POR MIRIAM RUBIO *



(De izda. a dcha. y de arriba a abajo)
Joan Roca, Pedro Subijana, Carme Ruscalleda, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Eneko Atxa, David Muñoz y Quique Dacosta.



David Muñoz (abajo), además de DiverXo (izda.), gestiona también los locales StreetXo, en Madrid (abajo) y, próximamente, en Londres.



Jordi Roca, uno de los hermanos que gestiona Celler Can Roca, con tres estrellas Michelin, ha plasmado algunas de sus recetas en un libro.



Paco Roncero, con dos estrellas Michelin por su trabajo en el Casino de Madrid, ha publicado 'Correr cocinar y ser feliz'.

Quizá usted sea más de comer un lechazo asado que unas yemas de espárragos crudas ligadas con suero de Idiazábal y matices anisados; por citar maravillas gastronómicas. O quizá nos equivoquemos y sea un *foodie* –ese nuevo término acuñado para definir a quienes aspiran a conocer a fondo la gastronomía– que disfruta lo mismo de un chuletón que de una albahaca y pimienta *sansho*. En cualquiera de los casos, sea usted de los que se sabe el nombre de los cocineros con estrella Michelin como si fuera la lista de los reyes godos, o de los que hasta hace bien poco solo conocía el nombre de Karlos Arguiñano, se habrá percatado de que en los últimos tiempos los cocineros famosos proliferan en todos los ámbitos de la vida social. Empezando por Alberto Chicote y siguiendo por Jordi Cruz y Pepe Rodríguez,

colocados en el mapa mediático por obra y gracia de la televisión. Pero hay muchos más. De hecho, el número de nombres conocidos se eleva al margen de las distinciones, aunque, a veces, la preciada estrella Michelin venga acompañada de un ascenso a los altares de la fama. Y han de saber que son más los restaurantes que la tienen de los que a priori podría parecer: solo en nuestro país hay 160 establecimientos que cuenten con la distinción otorgada por la guía francesa. De ellos, ocho establecimientos tienen tres estrellas, 17 poseen dos y 135 solo una.

LOGRAR UNA ESTRELLA

En la actualidad, la guía tiene 85 inspectores repartidos por todo el mundo. Ellos son los encargados de visitar en secreto los restaurantes y evaluarlos. Según datos de la revista *Telva*, en España hay 12 y, cosas de la

vida, ninguno de ellos es mujer. Estos inspectores, tras su periplo gastronómico de local en local, se reúnen en Francia a finales de cada mes de junio para deliberar y decidir quienes son merecedores de ellas ese año. ¿Y qué se valora? Pues según nos contaba hace unos días, durante la celebración del día del chef, Paco Roncero –poseedor de dos estrellas por su trabajo en el Casino de Madrid–: «Las estrellas Michelin son el reconocimiento a una trayectoria, a un trabajo, a una madurez y

a una regularidad. Los inspectores no te avisan. Van, comen y valoran todo en tu restaurante: el servicio, la comida... absolutamente todo». Es un examen difícil de pasar, pero una vez que la estrella luce junto al nombre del cocinero, este entra en el Olimpo de los elegidos, de esos que están resultando un filón en varios sectores, empezando por la televisión. Preguntamos a Roncero si cree que los cocineros son los nuevos futbolistas, por aquello de haberse convertido en muchos »

**EN ESPAÑA HAY
160 RESTAURANTES
CON ESTRELLA
MICHELIN**



Juan Mari Arzak (arriba), al frente del restaurante Arzak, y Pedro Subijana (junto a estas líneas), han mantenido sus tres estrellas Michelin para sus locales, situados en San Sebastián. Quique Dacosta (a la dcha.) ha hecho lo propio con su restaurante en Denia (Alicante).



» casos en famosos. «**Todo este mundo ha cambiado, el prototipo del cocinero es distinto y hay que vivir con ello. Pero yo me sigo sintiendo cocinero y hago lo que me gusta. El resto lo considero como una parte más del trabajo.**».

Está claro que conseguir una o dos o tres estrellas Michelin, ayuda a ser considerado dentro de la gastronomía y también a que tu nombre suene en círculos alejados de ese mundo. De eso pueden hablar los ocho cocineros que han recibido tres estrellas por su trabajo con un restaurante en España: los hermanos Roca –responsables del Celler de Can Roca–, David Muñoz –DiverXo–, Juan Mari Arzak –Arzak–, Pedro Subijana –Akelarre–, Martín Berasategui –con restaurante homónimo–, Carme Ruscalleda –Sant Pau–, Eneko Atxa –Azurmendi– y Quique Dacosta –con el restaurante que lleva su nombre–. El reconocimiento

ha hecho que sus nombres sue- nen en los cinco continentes y que visitantes desde todos los puntos del planeta quieran probar sus menús degustación, que oscilan entre los 130 y los 200 euros por comensal, una cifra nada desdeñable.

¿CON O SIN BENEFICIOS?

Ahora bien, los precios no siempre se traducen en beneficios para el restaurante. El primero en afirmarlo fue Sergi Arola, a finales de 2013. En declaraciones al diario *El Mundo* aseguraba: «**No conozco ningún restaurante de alta cocina rentable.**» Y después fue David Muñoz, ese *enfant terrible* de los fogones que a sus 33 años ha logrado la tercera estrella para DiverXo. En una entrevista concedida al diario económico *Cinco Días*, afirmaba que era «**un mileurista con tres estrellas Michelin.**» Bien es cierto que después matizó aquellas declaraciones



FERRAN ADRIÀ Y LA DIVERSIFICACIÓN

El chef catalán logró llevar a 'El bulli' al triunfo más incontestable: fue elegido durante cuatro años como ele mejor restaurante del mundo. A pesar de eso a Adrià no le dolieron prendas al dar una vuelta más a la tuerca: en 2011 cerró el restaurante tras 27 años de servicio y se dedicó a investigar en técnicas culinarias. Además, ha sacado varios libros y le reclaman no solo en programas de televisión, también en escuelas de hostelería.



Eneko Atxa (izda.) es otro de los tres estrellas de nuestro país. A su lado, Carme Ruscalleda, la única mujer con seis estrellas Michelin (por varios restaurantes). Bajo estas líneas, Martín Berasategui.



al dejar claro que su idea de negocio hacía que apostara por la reinversión, por lo que al final ese sería, *grosso modo*, su 'suelo'. Sin embargo, no deja de sorprender que asegurara en *El País* que 2015 podría ser el primer año en que dé beneficios. ¿Salen las cuentas? ¿Son deficitarios los restaurantes más

laureados? En aquella entrevista Muñoz hablaba de los costes: «Somos 28 personas y ofrecemos 30 cubiertos por servicio, con dos menús: el corto de 95 euros y el largo, de 145 euros. Cada mes gastamos 20.000 euros en pescado». Unas cifras elevadas que llevan a que los expertos, hablen de un margen de beneficios de un máximo de un 15%. ¿Son excesivos los precios del menú o, por el contrario, deberían ser aún más altos? Preguntamos a Roncero. «No sé lo que hará el resto, yo tengo los menús acorde a mis gastos y al costo de materia prima». Seguimos buscando cifras y, según las barajadas por *El Mundo*, el coste de equipo y producto en un restaurante tradicional ronda el 60% de la facturación, pero puede elevarse o superar el 80% en un restaurante de alta cocina. Roncero se mostraba cauto cuando le preguntábamos si un restaurante de estas caracterís-

ticas da beneficios. «Si eres capaz de gestionarlo bien y de llenarlo, y si no, de controlar tus gastos...», respondía. «No voy a decir que un restaurante gastronómico sea muy rentable. Depende también de cómo lo uses, de si lo utilizas de imagen para otros proyectos o si solo tienes ese negocio. Pero creo que sí puedes rentabilizarlo», sentenciaba. Quizá ahí está el *quid* de la cuestión: en diversificar.

FOGONES Y LIBROS

De eso Roncero sabe mucho, ya que, además de su trabajo en el Casino, abrió hace seis años los *gastrobares* Estado Puro. Ahora ya tiene locales en Madrid e Ibiza y acaba de abrir en Shangai. Además, forma parte del proyecto del espacio Platea, ha publicado un libro y es el responsable de Sublimotion, la experiencia gastronómica más cara del mundo, con un precio

de 1.500 euros (más IVA) por comensal. Algo no asequible para todos los bolsillos. Roncero nos explica: «No vienes solo a comer, vienes a un espectáculo gastronómico. Hay 30 personas para 12 comensales, y no se trata de ese día, son los dos años que llevamos investigando para evolucionar un proyecto en el que hacemos un espectáculo».

OTROS CAMINOS

Roncero no es el único que ha optado por la diversificación. Martín Berasategui –que ofrece sus propuestas culinarias en *XL Semanal*–, Jordi Roca, Ramón Freixa, los hermanos Torres y Aduriz son algunos de los que también ha sacado libro. Pero la literatura gastronómica es solo una rama. Los hay que prueban suerte en televisión, como Berasategui con *Robin Food*. Y otros, como Pepe Rodríguez, Jordi Cruz y Alberto Chicote, –quien por cierto, acaba de abrir las puertas de Yakitoro, su restaurante– se han convertido ya en auténticas estrellas a las que las marcas, como Gas Natural o Taurus, ven con buenos ojos. Pero hay otras formas de diversificación que no tienen por qué llevarles fuera del ámbito gastronómico. Así, mientras algunos optan por tener su propio servicio de *catering*, otros, como Eneko Atxa, presentan otras alternativas: ofrece en Azurmendi un menú *low cost* por 35 euros. Por su parte, siguiendo una estela cada vez más de moda, Jordi Cruz lanzó el proyecto Ten's, un restaurante de tapas en Barcelona, alejado del concepto de Àbac y L'Angle, pero con su esencia y precios moderados. Este modelo ha sido replicado por otros con estrella: los hermanos Roca tienen El Roca, en el hotel Ohm; David Muñoz creó StreetXo, en el Corte Inglés de Callao, en Madrid, y va a abrir otro en el exclusivo barrio de Mayfair, en Londres. Por su parte, Quique Dacosta hace lo propio con Mercatbar en Valencia y Sergi Arola, con VeCool. Todo ello, para lograr, además de los reconocimientos de las guías y de los *foodies*, el fin de toda empresa: mejorar su rentabilidad. 🍷