



Desde el Centro Nacional de Hostelería y Turismo Hotel-Escuela Bellamar

Por Antonio Flores Sentí

El papanatismo de las Estrellas Michelin

En el número anterior, ese misterioso duende que hay en todas las redacciones puso un pie de foto que no se correspondía con lo expuesto en el texto del artículo. Para los que lo hayan leído aclararé que me refería a los niveles de auxiliares o aprendices. Personas que sólo traen y llevan platos -las fuentes y soperas pasaron a la historia- y que sirven bebidas, a pesar de lo cual necesitan poseer un buen número de habilidades sociales y de comunicación. El auténtico camarero, también llamado en el sector “jefe de rango” es un técnico muy especializado que domina técnicas ya casi en desuso como trabajos de “rechaud”, trinchado y desespinado de carnes y pescados, y cuyo papel es contribuir a que una comida pueda convertirse en una experiencia única. No obstante, su demanda en el mercado está bajando de forma vertiginosa.

¿Quiénes son los responsables de ello?

Pues yo diría que -en primer lugar- la guerra de precios que hace que haya que abaratar costes a un ritmo vertiginoso. Pero en segundo lugar, y esto es lo más curioso, una firma de neumáticos. Una organización que tiene que

También podríamos citar a **Marco Pierre White**, el más joven cocinero del mundo en conseguir tres estrellas, que las devolvió por estar en contra de la cultura Michelin, y a **Nico Ladenis**. Pero a Juan Mari no le preocupan las Estrellas. Ni trabaja para ellas, ni les agobian, ni presume de tenerlas. Como tampoco presume de que, entre otras muchas cosas, nuestro país vecino le

de excelente servicio y gran prestigio, magistralmente conducido por **Abraham García**, autor del libro de relatos ‘*El placer de comer*’ y de ‘*Cien recetas para quitarse el sombrero*’ (Premio al Mejor Libro de Cocina 1998). Las críticas de **Patricia Wells** del *Herald Tribune* y de otros gastrónomos extranjeros no pueden ser mejores. De Abraham se ha dicho que su cocina es

Bernard Loiseau, chef del Côte d’Or (en este caso, supuestamente, por un descenso de dos puntos -de 19 a 17- en la *Guía Gault-Millau*), además de por un grave endeudamiento. Y es que también muchos se arruinan para conseguir o mantener los galardones, casos más frecuentes de los que salen a la luz. Son los restaurantes que trabajan para los inspectores de Michelin en lugar

defraudado, y eso que mis expectativas van inevitablemente aumentando en cada ocasión por su magistral forma de actuar. Alguien que ha hecho más por Marbella y por nuestra gastronomía que mil campañas de promoción juntas. Y no es el único en la localidad. Hay muchos otros excelentes restaurantes fuera de la órbita Michelin cuya relación sería larga de citar.

Y si nos referimos a Jefes de Cocina cercanos, habría que publicar una memorable lista de la que me permito destacar a dos especialmente y por orden de edad. **Manuel Atienza**, ya jubilado, y **Simón Padilla**, de Puente Romano. Profesionales consagrados por una larguísima trayectoria en la que se han mantenido, sin altibajos, como los mejores.

Pero Vds. me preguntarán, ¿qué tiene que ver todo eso con la influencia de Michelin en el descenso de la demanda de camareros? Primero he de aclarar que no ocurre en todos los países. En algunos, si el servicio no es de lujo, no digo ya bueno o pasable como en los “estrellados españoles”, sino excepcional, la Estrella vuela. En nuestro país, la cocina ha tomado el papel decisivo, preponderante y absoluto. La cocina lo es todo. El camarero pasa a un segundo o tercer plano y en la refregata o comi-



cos. Una organización que tiene que mantener la imagen que pierde en los circuitos, como sucedió en Indianápolis 2006, a base de confundir la opinión del poco avezado consumidor con una Guía que se espera con más interés que la lotería de Navidad. Porque algo o mucho de lotería tiene. Una empresa sin “estrellas” de goma que deja el campo libre de la Fórmula 1 a Bridgestone y que sigue sonando gracias a la polémica que levanta con la arbitraria concesión y retirada de estrellas.

Nadie duda de que hay un cierto número de restaurantes en nuestro país que tienen un prestigio que supera al de las Estrellas. Hay muchos ejemplos pero me vais a permitir que escoja a **Juan Mari Arzak**, por ser el primero, por ser el más grande, por ser muy asequible y sencillo en su trato, y por haber sido compañero mío de escuela, de lo que me enorgullezco. Si Juan Mari y otros de ese grupo no tuvieran Estrellas, habría que tirar la *Guía Michelin* a la basura.

Es lo que decíamos de los certificados de calidad. Si los mejores no están, su prestigio es escaso. Pues Michelin necesita de esos genios y no al revés. Son ellos los que prestigian la Guía y hay casos en los que se hartan y las devuelven, como **Alain Senderens** o, en 1996, el mítico **Joël Robuchon** con 51 años (ahora lo han cazado en Tokio dándole tres, dos y una, con motivo de la inauguración de la Guía del País del Sol Naciente. También en USA fue bastante galardonado (tres en Nueva York y tres en Las Vegas), aunque en Europa lo máximo que tiene es dos. Por lo que se ve es que no las busca.



“¿Mundos divergentes o convergentes?”

haya nombrado Caballero de la Orden de las Artes y las Letras de Francia. Michelin debería pagarle por el prestigio que otorga a la Guía.

Por cierto, el año pasado el libro rojo corrigió el garrafal fallo de mantener a

tan excitante como su prosa. De ambas cosas puedo dar fe.

Junto a ellos, hay también un grupo muy meritorio de restaurantes que han ganado su o sus estrellas a base de buen hacer y dejar contento, feliz y satisfecho

de hacerlo para el comensal, que es quien les paga y que la mayor parte de las veces se traga en silencio un interminable desfile de bodrios con tal de no parecer inculco gastronómicamente hablando.

Yo, que sólo sé hacer el bacalao al pil-pil, si tuviera por imperativos de la vida que dedicarme a la cocina, escogería “la de autor”, o sea la mía, que con un poco de marketing y suerte podría confundirse en ciertos ambientes con las obras maestras de la creatividad que nos ofrecen los grandes a los que antes me refería.

No obstante, yo pienso que lo verdaderamente difícil es triunfar con un cocido, un cordero asado, unas lentejas, unos boquerones o -si me apuran- con unos huevos fritos con patatas y chorizo. Porque de eso entiende todo el mundo.

En el otro lado de la balanza están los que no quieren ni oír hablar de Estrellas. También voy a poner un ejemplo y es **Santiago Domínguez**, de Marbella. Un sitio al que llevo invitados o grupos destacados de gastronomos con la total seguridad de que se van a marchar fascinados. Desde 1970 que vivo aquí jamás me ha

“Yo, que sólo sé hacer el bacalao al pil-pil, si tuviera por imperativos de la vida que dedicarme a la cocina, escogería “la de autor”, o sea la mía, que con un poco de marketing y suerte podría confundirse en ciertos ambientes con las obras maestras de la creatividad que nos ofrecen los grandes.”

Akelarre -otro de los buques insignias de nuestra gastronomía- sólo con dos. **Pedro Subijana** ya lleva un año con tres, aunque eso no le ha cambiado la vida ni le ha influido en lo más mínimo. Los amantes de la lubina a la pimienta verde y de los huevos Igueldo no tenemos nada que temer.

Con respecto a las “Estrellas” hay muchas cosas que no se explica la gente. Otra es que a Viridiana le quitaran en su momento la única que poseía, cuando es un restaurante carismático-

al comensal. Mi enhorabuena y mi reconocimiento para ellos.

Los que persiguen las Estrellas

Sin embargo, hay otro colectivo para quienes las Estrellas representan todo. Son su meta en la vida. Son los que luchan afanosamente para conseguir las -muchos se quedan por el camino- y se suicidan o se agarran depresiones de caballo si se las quitan. Entre los primeros está el desgraciado caso de

El camarero pasa a un segundo o tercer plano y -en lo referente a comidas- sólo transporta alimentos emplataados. Con los vinos tiene un cierto protagonismo, pero sin que se quiera llegar a reconocer la importancia de la especialización en ese terreno. Yo particularmente pienso que un buen sumiller es una ventaja competitiva que aporta mucho más de lo que cuesta y que sería imprescindible tener para que pudiéramos aspirar a ser excelentes. En este aspecto -el del servicio- Michelin es permisivo en España, como lo ha sido en Japón (191 estrellas para Tokio en la primera guía, casi el doble que París) con las instalaciones. El Sukiyabashi Jiro, al que se le han dado tres Estrellas, está en un sótano y comparte lavabos con otro restaurante. Claro que el sushi es excepcional.

A propósito y sin perjuicio de lo expuesto, no es posible dejar de sentir orgullo patrio por el hecho de que a **Carme Ruscalleda** la hayan calificado con dos en esa ciudad, convirtiéndose en la primera mujer del mundo en poseer cinco.

Aquellos pocos que me leen ya saben que soy un heterodoxo. Que soy poco respetuoso con quien no posee, bajo un prestigio a veces inmerecido, un auténtico valor. Que me permito decir en santuarios de Michelin lo que no me ha gustado, y que no otorgo valor absoluto ni admiro “algo o a alguien de manera excesiva, simple y poco crítica.”(Real Academia Española definiendo el sustantivo del título de este artículo) por lo que digan los demás, y menos por lo que diga una empresa que fabrica ruedas. ○