

Grandezas y miserias de los restaurantes de lujo

RAFAEL ANSÓN

Las recientes noticias relativas a las graves dificultades que atraviesan algunos de los grandes restaurantes franceses (cierre del local de Fierre Gragnaire, en Saint Etienne; amenazadora situación del Auberge de L'Eridan, en Annecy, con Marc Veyrat a la cabeza, ambos con el punto en común de haber alcanzado las prestigiosas "tres estrellas Michelin") o la jubilación anticipada durante la pasada primavera del más creativo cocinero del mundo (Joel Robuchon) y la inminencia de una decisión parecida por parte del mítico Girardet, son síntomas de que algo grave está ocurriendo en el hasta hace poco intocable y exquisito ámbito de la cocina de altura.

Hay unos cuantos restaurantes en el mundo que, por su excelsa calidad y por la introducción de una serie de elementos sorprendentes en la carta, se convierten en lugares de peregrinación para los "gourmets", quienes se ven

OCIO

atención y dedicación por parte del personal de servicio.

Como contrapartida y al menos en una fase inicial dentro de la trayectoria del restaurante (que puede ser más o menos larga en función de la coyuntura y de los cambiantes gustos del público), esto lleva aparejado un crecimiento de los gastos (que obliga prácticamente a vivir en el endeudamiento congénito) y una permanente presencia del cocinero-estrella en el propio local, entre otras cosas porque el público, al fin y al cabo responsable de todo su prestigio, así lo demanda o incluso exige para mantener su fidelidad. Por eso, ningún gran templo de la restauración puede permitirse hoy en día demasiadas ausencias de su "cabeza pensante y ejecutante", quien se ve obligado a llevar el timón a veces durante periodos de más de quince horas diarias, con los riesgos que ello lleva aparejados para su propia salud e incluso para su creatividad. De ahí las jubilaciones anticipadas de los dos grandes genios.

obligados a reservar mesa con días, semanas e incluso meses de antelación. Una especie de murmullo colectivo habla de sus excelencias, la crítica los alaba y aumenta la exigencia, por lo que sus propietarios se sienten con derecho a subir los precios, entre otras cosas porque se multiplican los detalles y el propio nivel del establecimiento exige un aumento en la profesionalidad,

A sus 50 años, Robuchon se ha retirado al Extremo Oriente. Tras abandonar su mítico escenario parisino (adonde se ha trasladado Alain Ducasse, otro extraordinario cocinero que también se matiene al frente del Louis XV de Montecarlo, en una duplicidad que no sabemos por cuánto tiempo podrá resistir) Robuchon se ha convertido en asesor de un ambicioso restaurante de cocina

francesa en Tokio. "He visto a demasiados colegas morir de infarto con la sartén en la mano", ha dicho para justificar su sorprendente mutis y noticias similares nos llegan con respecto al suizo Fredy Girardet, que ha transformado su restaurante de Crissier, en las proximidades de Ginebra, en uno de los más preciados objetivos turísticos del país helvético.

En España, todavía no hemos llegado a ese punto, aunque la crisis ha desvelado también las grandezas y miserias de los santuarios gastronómicos. Alguno de ellos como Zalacaín ha tenido que apostar por soluciones imaginativas para afrontar las consecuencias de su diaria búsqueda de la perfección, mientras que Juan Mari Arzak también ha decidido bajar un poco el ritmo y ceder parcialmente la batuta de su magnífico restaurante donostiarra a su hija Elena, quizá por preservar la salud y también por tener más tiempo para poder divulgar con tranquilidad los secretos de sus 25 años de éxito.

En tal estado de cosas, la continuidad y consolidación de cualquiera de nuestros grandes restaurantes contemporáneos se convierte en un verdadero ejercicio de funambulismo, en el que muchas veces se termina cayendo al vacío, una verdadera derrota para todos, sobre todo si tenemos en cuenta la función social del restaurante. Cualquier casa de comidas, grande o pequeña, debe

ser reivindicada como servicio público, es decir, como lugar de celebración, pero también de simple satisfacción de una necesidad. Esta nueva definición se sustenta en el hecho de que muchos ciudadanos (sobre todo los que residen en las grandes urbes) tienen que recurrir a ellas prácticamente todos los días a

causa de las exigencias profesionales y del precio que en cuanto a distancias entre el hogar y el lugar de trabajo tenemos que pagar habitualmente quienes vivimos en una gran ciudad.

Entre unas cosas y otras, hemos ido construyendo una restauración a la medida de cada cual, que ha contribuido a engrandecer las posibilidades del sector y a reforzar su carácter de servicio público. Si visitar un restaurante llevaba implícita desde hace tiempo la idea de placer, hoy ésta tiene que convivir también con la necesidad, que el ritmo de la vida moderna ha contribuido a incorporar de lleno. Los profesionales que están al frente de la restauración pública merecen todo el apoyo y mucha más atención por parte de quienes tienen en la mano la posibilidad de aportar soluciones a sus problemas, es decir la Administración.

Y no deberíamos pensar en los restaurantes de lujo más inaccesibles, en los verdaderos "tres estrellas", como un elemento suntuario y prescindible, puesto que, con sus reservados y su servicio de escelsa calidad, constituyen una necesidad para cualquier ciudad que aspire a convertirse en objetivo turístico y que pretenda que los aficionados a la gran cocina la rodeen de un círculo rojo en sus mapas. En nuestro caso concreto, no se concebirían Madrid ni Barcelona ni San Sebastian, junto con sus respectivos alrededores, sin esos

restaurantes exquisitos que han sido posibles gracias al esfuerzo de entusiastas promotores, que han contribuido como nadie al momento de esplendor de la cocina española. Pero cuya trayectoria no está, ni mucho menos, exenta de dificultades. Además, la oferta restauradora de que dispongan ciudades y pueblos es un elemento determinante en relación a las posibilidades que tienen los habitantes de cada uno de esos lugares para alcanzar un mayor bienestar.

Por eso, el esfuerzo de los restauradores y los profesionales debe ir siempre acompañado del apoyo y colaboración de las administraciones públicas. En las reuniones de los responsables políticos con los hosteleros han de surgir iniciativas que hagan posible que los clientes paguemos menos y que los restaurantes, incluidos los que han alcanzado la excelencia y el magisterio, no estén tan endeudados, sigan ganando dinero y superen las incertidumbres que los convierten en uno de los negocios más efímeros y frágiles frente a las crisis periódicas o a los cambios en función de las modas.

Queda mucho trabajo pendiente en la tarea de sensibilizar a la sociedad para que los clientes de los restaurantes exijan calidad, dedicación y seductoras sorpresas constantemente, pero que reconozcan también el esfuerzo que están llevando a cabo nuestros mejores

OCIO

revitalización de las cocinas regionales, de los productos más representativos de cada comarca y hasta de la imaginación como elemento fundamental a la hora de entrar en contacto con los fogones, ha provocado un intenso y hasta sorprendente florecimiento del hecho gastronómico que, de paso, ha contribuido a elevar el nivel de la profesión. Ayudemos a que este vigoroso renacimiento se mantenga en beneficio de la colectividad.

profesionales, verdaderos apasionados de su trabajo, y acepten incluso algunas ausencias. En este sentido, siempre será bueno llevar a cabo campañas informativas que mejoren la cultura de los clientes.

El extraordinario desarrollo alcanzado en el curso de los últimos tiempos por las actividades hosteleras y restauradoras, incluyendo la