

EL MISTERIO DE LA TERCERA ESTRELLA

La presentación de la 'Guía Michelin' suscita cada año el debate entre cocineros, críticos y aficionados. ¿Quién merece la máxima categoría? Y sobre todo, ¿qué hace falta para lograrlo?

TEXTO ANDRÉS DOMÍNGUEZ

Un cóctel con ingredientes de la noche de los Oscars y el día de la marmota, más unas gotas de *La Hoguera de las Vanidades*. La presentación de *La guía Michelin España & Portugal*, siempre roja, siempre en el mismo formato ideal para viajar, siempre inamovible la última semana de noviembre... y siempre polémica. Felicidad para unos, decepción para otros y quejas casi clónicas en la prensa gastronómica. En los últimos años, con un tema recurrente: la reivindicación de una tercera estrella para alguno de los ya seis biestrellados de Madrid (Santceloni, Sergi Arola Gastro, La Terraza del Casino, DiverXo, Ramón Freixa y El Club Alard), al igual que para dos restaurantes largamente galardonados como el cacereño Atrio y el donostiarra Mugaritz, tercero del mundo en la última lista de la revista *Restaurant*, patrocinada por San Pellegrino.

"¿A quién intentan engañar?", titulaba José Carlos Capel en sus *Gastronotas de El País* al término de la velada. "Que no nos vendan la burra", espetaba Carlos Maribona en ABC. Dos de los críticos más respetados de España, de acuerdo en su desacuerdo. "Lo absurdo de Madrid es que la Michelin rompe las reglas de las estadísticas, es un esperpento. Es una pirámide en la que el vértice es más grande que la base: hay seis de dos estrellas y solo tres con una". Cuestión de cifras. Madrid es una de las pocas capitales europeas sin un restaurante con la máxima distinción, la que según la

propia guía roja "es otorgada a establecimientos con una cocina de nivel excepcional que siempre justifica el viaje". Y aunque la cocina tiene poco que ver con las matemáticas y mucho con las sensaciones, en otras grandes ciudades se observa una clara tendencia piramidal. A saber, París cuenta este año con 10 locales con tres estrellas, 17 de dos y más de 50 de una; Londres, con 4 de tres, 10 de dos y también más de 50 de una; mientras en Roma destaca 1 establecimiento triestrellado, 2 de dos, y 13 de una.

La firma francesa defiende que los criterios de los inspectores son los mismos en todos los países, y preguntado sobre si es posible que los españoles sean especialmente severos, el inspector jefe José Lamas responde a DTI, a través del director de Comunicación, fiel al ya legendario anonimato de su cargo: "Nuestro trabajo se aplica de igual forma en todos los países. Sencillamente aplican el criterio de Michelin basado en sus principios universales. Lo que sí le diré es que no es complaciente. Nuestras valoraciones en determinados sectores pueden gustar o no, sencillamente es el criterio de la guía, que no entiende de estadísticas para otorgar sus distinciones".

Si la primera estrella coloca a un chef en el mapa y la segunda dispara las reservas y a menudo también los precios, el tercer 'macarrón' (así se denomina de manera informal a las distinciones Michelin) tiene una mística especial. La de unos pocos elegidos, grandes nombres siempre en boca de los *foodies* (aficionados a la gastronomía) internacionales: Roca, Arzak, Ramsay, Ducas- <-



se, Keller, Blumenthal... "Para las estrellas solamente importa lo que está en el plato, los demás elementos medibles de un establecimiento los reflejamos en una categoría de confort que otorgamos bajo la forma de cubiertos", aclara el inspector jefe Lamas. Sin embargo, existe la creencia generalizada de que un servicio extraordinario, una bodega inacabable, una respetable cava de puros, una envidiable mesa de quesos y otras comodidades suelen ayudar: "En Francia la llaman 'la estrella del retrete'. Los servicios perfectos, los camareros bien peinados, todo impoluto", explica el veterano Capel. "Ellos tienen sus propios criterios, que siempre vinculan a una cocina excelente. El resto es complementario, aunque lógicamente también tiene su influencia", opina Maribona. "De los seis biestrellados de Madrid, el único que podría, y tal vez debería, tener tres estrellas es Santceloni", continúa.

EL GRAN SALTO

Si hay un chef que sabe de primera mano lo que es trabajar en un local con la máxima distinción, ese es Paco Roncero. Forjado en los fogones del primer triestrellado de Madrid, el recordado Zafraín (ahora con una única estrella), discípulo aventajado de Ferran Adrià y revolucionando año tras año un espacio tan singular como el centenario Casino de Madrid de la calle Alcalá, con su blanco immaculado y una terraza sin igual a dos pasos del Kilómetro Cero, apueta en positivo: "Llegaré. No sé si en 2013 o al

siguiente. Michelin es bastante estricta y tiene que ver evolución y madurez".

Y es que los reconocimientos son importantes, pero el gran éxito de DiverXo, desde sus comienzos en una callejuela de Tetuán hace siete años, es tener el libro de reservas permanentemente a reventar. Hace tiempo que conseguir una mesa en el restaurante de David Muñoz es una prueba de valor, pericia y, sobre todo, persistencia. Cada día abren las reservas de un mes más tarde, 30 cubiertos en la comida y 30 en la cena. Un total de 60 afortunados diarios en el remozado local cercano a la Castellana. Al principio, el truco consistía en llamar a las nueve de la mañana, ni un minuto antes, ni un minuto después, y esperar a que diera línea. En la actualidad, hacer la reserva en la página web a las diez de la mañana, ni un minuto antes, ni un minuto después. Muñoz es un genio, el David Chang español, una estrella del rock metida en una cocina con su grupo..., pero también un currante. A las diez de la mañana nos recibe para hablar, entre otras cosas, de reconocimientos. Tres soles, la máxima categoría de la *Guía Repsol*, Premio Nacional de Gastronomía y dos estrellas Michelin en tiempo récord, un candidato claro a la máxima distinción: "Todo el mundo critica los criterios de Michelin, pero a mí me parece una guía fiable. ¿Debería haber un tres estrellas en Madrid? Pues como en Burgos. El criterio es la excelencia, y Michelin puede pensar que DiverXo no está a su altura, como Santceloni, Club Allard o el Casino. Ojalá lo hubiera, porque sería bueno para la ciudad". ↔



La Terraza del Casino.
Moluscada.





Club Allard. Huevo con pan y panceta sobre crema ligera de patata.



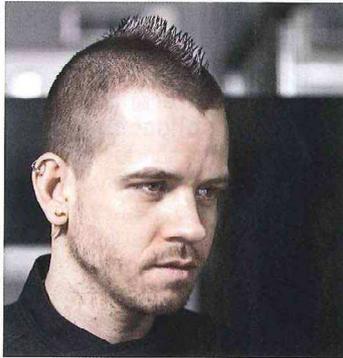
**DIEGO GUERRERO,
EL CLUB ALLARD**

“La diferencia es una consolidación. Años progresando hacia un nivel superior, que vean avance. Cuando me dieron la segunda estrella, me llamó Joan Roca en persona. Jamás me han llamado para darme pistas”.

**PACO RONCERO,
LA TERRAZA DEL CASINO**

“Los reconocimientos están súper bien, pero **nuestro objetivo es llenar el restaurante** para poder seguir evolucionando y trabajando. Tal como está el país, hay que buscar fórmulas para tenerlo lleno”.





DAVID MUÑOZ, DIVERXO

"Pienso que **un tres estrellas es aquel en el que la experiencia es superlativa**, de 10, no creo que esté tan ligado a lo que la gente opina del local, de la bodega... Lo que hace es la cocina, la experiencia de comer".

RAMÓN FREIXA, RAMÓN FREIXA MADRID

"El cliente gourmet es el mismo en Madrid, Barcelona y Hong Kong. La diferencia no la veo tan clara. Quizá al madrileño le gusta más salir. En Madrid nos encanta compartir las entradas, enredar...".



Ramón Freixa Madrid.
Cochinillo confitado.



DiverXo. Espárrago blanco a la mantequilla negra, emulsión de leche de oveja, espardeña y salmonete.

David sabe lo que es luchar por sus sueños, desde la cantera del Atlético de Madrid a la cocina de los mejores orientales de Londres, Nobu y Hakkasan, y, ahora, quizá la Gran Manzana: "Un restaurante como este necesita un modelo de negocio, y hay más posibilidades de ensamblar un negocio rentable en Nueva York que en Madrid. A mí me encanta Madrid, pero cuando persigues un sueño...". Una opinión compartida por el crítico de *El País*: "Allí tendría ya las tres estrellas. David es un crack a escala mundial".

Al otro lado de la ciudad, la trayectoria de Diego Guerrero corre paralela a la de Muñoz. El Club Allard, un antiguo cenáculo privado para empresarios en un elegante edificio modernista de la Plaza de España, con una distancia insólitamente amplia entre mesas y uno de los mejores servicios que haya visto el ser humano, ha ascendido en un lustro al primer puesto de los restaurantes de Madrid y el número 5 de Europa según Tripadvisor, la conocida guía *online* elaborada por los usuarios. Eso sí, la segunda estrella de la guía roja se ha notado en el número de reservas: "Las reservas han cambiado, pero del precio solo hemos modificado las subidas de IVA, y hemos añadido más platos". Y en cuanto al panorama madrileño, piensa también en positivo: "En Madrid, ¿qué había antes? Nada. Luego llegó Sergi Arola y Santceloni, y ahora somos seis. ¿Falta un tres? Sí, pero llegará".

Y cuando llegue, otro joven biestrellado como Ramón Freixa estará entre los candidatos: "En Madrid habrá un tres estrellas seguro. Todos los

dos pueden ser tres. Hay una muy buena cante-
ra", cuenta a DTI, siempre impecable y de con-
tagiosa sonrisa, desde sus 350 m² con un jardín
imposible en plena Milla de Oro madrileña, en el
Hotel Único. "Cada casa debe tener su identidad.
La sala, la puesta en escena..., pero lo más impor-
tante es la cocina. ¡Y los clientes, claro!".

Nunca llueve a gusto de todos, y menos aún en
lluvias de estrellas como la del pasado noviembre.
Un año más, Andoni Luis Aduriz, admirado por sus
colegas como uno de los mejores chefs del planeta
y solo superado por el danés René Redzepi (Noma)
y los hermanos Roca (el Celler de Can Roca) en la no
menos polémica lista de la revista *Restaurant*, se
ha quedado sin la tercera. "El reparto para España
ha sido, cuando menos, desconcertante, y por va-
rios motivos. Es verdad que, con anterioridad, co-
mo es tradición, los corrillos y las apuestas daban
a Mugaritz tres estrellas", comentaba el chef vasco
hace unas semanas en una entrevista: "Llegó la de-
cepción y muchos me hicieron llegar su disgusto,
también comentarios enardecidos, enojos y cla-
mando por la injusticia cometida... En definitiva,
que aquello era un escándalo. Frente a todo eso, yo
he sido rotundo: ¡no me expresen ese desagrado a
mí, háganlo con los de Michelin!".

¿La respuesta? En el próximo día de la mar-
mota, la noche de los Oscars gastronómicos,
cuando la *Guía Michelin 2014* se presente en
la última semana de noviembre. Por unos días,
algo tan edificante como la buena mesa centrará
de nuevo el debate... ☺

