

Gestión Empresarial Ecoverano



1. Comedor del Cowley Manor en Gloucestershire, al sur de Inglaterra. 2. Sala de la exclusiva Galería de los Uffizi, para asociados y autoridades. 3. Mesa de ocho comensales en el Taller de Paco Roncero, situado en el Casino de Madrid. EL ECONOMISTA

Mabel Figueruelo MADRID

La posibilidad de disfrutar de una cena en un entorno elegante da la medida de la exclusividad hasta ahora sólo al alcance de los comensales reales. Pero eso está cambiando. La búsqueda de experiencias diferenciadas –y con la crisis como telón de fondo– está empujando a los museos y otros espacios públicos a valorar la posibilidad de abrir sus salas al alquiler privado.

El pasado mes de abril, el *Rijksmuseum* de Amsterdam abrió sus puertas tras una restauración que se prolongó durante una década. La Galería de Honor, la que alberga *La ronda de noche* de Rembrandt, luce espectacular tras la intervención de los arquitectos sevillanos Cruz y Ortiz, encargados del proyecto de rehabilitación que ha conseguido inundar el museo de una luz natural que realza el color gris *cielo del norte* de las paredes.

La sala volvía a ser protagonista el 29 de julio, convertida en escenario de lujo de la cena previa a la coronación de los príncipes Guillermo y Máxima de Holanda, tras la abdicación de la soberana, la reina Beatriz. La ocasión congregó a una treintena de príncipes y princesas de las casas reinantes del mundo, pero quien suscitó todas las miradas fue el anfitrión, el capitán Frans Bammink Cocq, la figura central de la obra maestra de Rembrandt.

La galería de los Uffizi ha sido una de las primeras pinacotecas en dar un paso al frente: algunas de sus salas podrán ser alquiladas para organizar eventos gastronómicos privados. La web del museo florentino reflejará a finales de año la *lista de precios* con las tarifas en las que el museo está trabajando. De momento, la prensa italiana habla de una horquilla de precios que oscila entre los 5.000 euros por el alquiler de una sala durante una noche en los Uffizi o en la gruta de *Buontalenti*, y los 15.000 euros para una cena en el patio de Amman-nati del Palacio Pitti.

Mesa en el museo

Ya se alquilaban este tipo de espacios, bienes públicos y culturales para todo tipo de even-

COMEDORES PRIVADOS

Mesas únicas, mesas de chef o cenas privadas en un museo... Estas son las nuevas tendencias más exclusivas para el futuro



GETTY

Gestión Empresarial



tos, desde un desfile de moda a la presentación de un *Ferrari*. También era posible disfrutar de una velada gastronómica en alguna de las salas de los *Uffizi*, eso sí, de forma restringida a los miembros de la Asociación de Amigos de la Galería de los *Uffizi* y autoridades. Y es posible celebrar un cóctel en algunos de los principales museos del mundo como parte de una experiencia cultural o un evento de empresa, por ejemplo en el Museo del Prado, pero siempre en espacios específicos.

Disfrutar de una experiencia gastronómica en una de las salas del museo de forma privada es un piso más dentro de los planes para rentabilizar el patrimonio arqueológico, histórico y artístico de momento en toda Italia.

La otra opción para comer en los museos son sus restaurantes. De hecho, los más prestigiosos del globo se han lanzado a una carrera para competir en la calidad de sus espacios gastronómicos, además de en sus tesoros artísticos. Y ya tenían previsto satisfacer la necesidad de exclusividad con las llamadas *table's chef* (mesa del chef), una única mesa, ubicada en un lugar privado y privilegiado, con acceso visual al trabajo de cocina y bajo la atención directa del chef.

Una de las más solicitadas es la del restaurante del *Metropolitan Museum of Art* de Nueva York, a cargo del chef Fred Sabo, una experiencia exclusiva que supone unos 375 dólares por persona (más propina, es Estados Unidos), en una mesa común para 12 comensales.

Igual de solicitada, y aún más íntima, es la *table's chef* del *Bedford Post Inn*, el albergue propiedad de *Richard Geere* situado a una hora en coche al norte de Manhattan. El propio actor y su mujer, *Carey Lowell*, reciben con frecuencia a los huéspedes en sus ocho habitaciones. Pero hay más posibilidades incluso de compartir una copa de vino con ellos en la cálida cocina, dirigida por el chef *Brian Lewis*, en la que se ubica directamente la mesa.

La mesa de la cocina también es la favorita en hoteles de lujo refinado como el *Lymewood Hotel*, en Lyndhurst, en Hampshi-

Mesas únicas

Antica Pesa Roma

Sala Privata. No es un comedor, es un salón privado, con todo tipo de comodidades y servicios—ordenador, televisión, wifi, bar y lounge privado—. El espacio se adapta a la medida de las reservas, incluido el número de comensales a la mesa.

Lapérouse París

Senateurs. La sala más íntima, solo para dos, de las ocho privadas con las que cuenta el restaurante parisino, un lugar lleno de historia, parte del patrimonio histórico de la ciudad desde 1766.

Cap Rocat, Cala Brava, Mallorca

La Cocina Antigua. Las antiguas cocinas de la fortaleza se han restaurado para alojar un comedor privado y una bodega, en los que se realizan eventos privados, catas de vinos y clases de cocina tradicional.

Paco Roncero Taller Casino de Madrid

El taller de las emociones. Dentro del Casino de Madrid, el restaurante que dirige el chef madrileño, el espacio con su mesa única de alta tecnología se destina a la investigación y experimentación multisensorial.

Dorchester Londres

La Table Lumière. Está situada en la sala general, pero aislada por una cortina ovalada de tubos de fibra óptica luminiscentes. El alquiler de la sala, para seis personas, es de 200 libras, a las que hay que sumar el precio del cubierto.

Asana, Hotel Mandarin Oriental, Boston

Table's chef. La mejor mesa de Boston para los expertos. La mesa privada del restaurante Asana, para diez comensales, se halla en una sala acristalada de la cocina. La lista de espera es de meses.

Cowley Manor, Gloucestershire, Inglaterra

Private dining. El secreto mejor guardado de esta exquisita mansión en el corazón de los Cotswold es su oferta gastronómica en general, y en particular su sala privada para 14 comensales y con acceso directo al jardín.

re, al sur de Inglaterra. O en *Cap Rocat*, en Mallorca, ubicada en las antiguas cocinas de una fortaleza reconvertida en hotel de lujo.

Pioneras, innovadoras

En nuestro país, una de las pioneras fue la del restaurante Dos Cielos, en Barcelona, de los hermanos Torres. Y una de las más innovadoras, la mesa para ocho comensales del Taller de Paco Roncero, en el Casino de Madrid, que abrió sus puertas hace un año, con-

cebido como un laboratorio de investigación en el que participar de una experiencia gastronómica.

No siempre se trata de espacios abiertos al público, en muchos casos, sólo los clientes más especiales o más allegados pueden tener acceso a esas mesas, y siempre bajo rigurosa reserva previa. La fórmula es similar a los establecimientos de mesa única. Y en muchos casos ni siquiera se trata de restaurantes, sino de espacios privados utilizados

ocasionalmente como escenario gastronómico. Un ejemplo es el espacio de *La Penya*, en la Plaza Real de Barcelona, en la que el grupo de restauración Grup Andina celebra bajo petición comidas o cenas privadas. O la galería bilbaína *Elpido & Mandara*, especializada en acondicionar espacios industriales para albergar exposiciones de arte. O casas particulares, como el comedor de un precioso chalet de El Viso, en el centro de Madrid, en el que organizan comidas o cenas privadas la empresa de catering *The Good Food Company*. O el espacio gastronómico de mesa única de *Dommo Kitchen*, en la calle Antonio Maura de Madrid, entre El Retiro y el Museo del Prado.

Una sala, una mesa

También hay restaurantes de una sola mesa, una tendencia que llega de Japón, con pioneros como el exclusivo *Mibtu* de Tokio, en el lujoso barrio de Ginza. Solo los socios y sus acompañantes tienen acceso a su única sala con su única mesa para ocho comensales, en la que degustar un menú *kaiseki* que ronda los 250 euros.

La fórmula ha sido replicada por cocineros como José Andrés, en su Café Atlántico de Washington; Paco Roncero, en Inhova, en Madrid; o Jesús Sánchez, con la mesa privada en la cocina-laboratorio de El Cenador de Amós, en Cantabria.

Su antecedente inmediato es el reservado, de los que aún existen varios ejemplos memorables. *La Table Lumière*, el reservado del restaurante de *Alain Ducasse* en el *Dorchester* de Londres, es considerado año tras año por los expertos como el mejor de la capital británica.

Aunque hay dos ejemplos más situados en el viejo continente, uno en París y otro en Roma, que son difíciles de superar. En la capital italiana, destaca el comedor privado del restaurante Antica Pesa, situado al norte del *Trastevere*. Y en la capital francesa, *Lapérouse*, un singular y centenario establecimiento donde ocho de sus diez salas son comedores individuales, algunos muy íntimos, para dos comensales. Un lujo con vistas a la *Île de la Cité*.