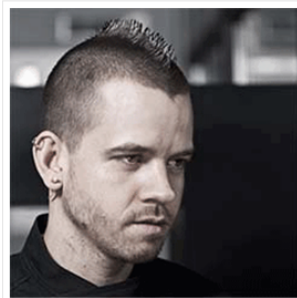


## DiverXo se muda, adiós a Teatriz, Paco Roncero en Bogotá y más...

**DiverXo** anuncia cambio de emplazamiento; el Grupo **Vips** anuncia el cierre de uno de sus restaurantes más emblemáticos de Madrid, **Teatriz**, y de su restaurante asiático **Lah!** por falta de rentabilidad; **Paco Roncero** prepara la apertura de su **Versión Original** en Colombia, y uno de los grandes cocineros británicos, **Heston Blumenthal**, se ve obligado a cerrar de nuevo uno de sus locales por una intoxicación alimentaria...

### 1. DiverXo se muda



David Muñoz

El único tres estrellas Michelin de Madrid, **DiverXO**, se trasladará este año a un nuevo local más amplio que permitirá a su cocinero, **David Muñoz**, hacer todo lo que tiene "en mente", según ha anunciado el propio chef a los medios.

**Muñoz** no ha desvelado cuál es el nuevo emplazamiento a la espera del anuncio oficial que se difundirá en breve, aunque aunque sí ha explicado a los periodistas que este acuerdo le facilita "un alquiler muy bajo". En redes sociales ya se ha propagado como la pólvora el nombre del posible establecimiento: nada más y nada menos que el **hotel NH Eurobuilding**, a 1 km del **DiverXO** actual, aunque esta información no ha sido confirmada.

El chef ha reconocido que ha sido difícil conseguir un **acuerdo de cobranding** en Madrid, algo que le hubiera resultado "más fácil en Londres y Nueva York" y que aquí no se ha materializado hasta lograr la **tercera estrella Michelin**, el pasado noviembre.

"No busco a nadie que se meta dentro de la explotación ni ponga dinero en nuestra empresa, sino a alguien que se beneficie de la imagen de **DiverXO** y que nosotros nos beneficiemos también. **DiverXO** sigue siendo de **Ángela** (Montero, su mujer) y de **David**, pero ahora nos sentimos un poco más libres", ha dicho **Muñoz** en declaraciones que recoge EFE.

De esta manera el cocinero cumple su deseo de mantener **DiverXO** en Madrid, en un local que le permita crear sin que le "ahogue económicamente" ni tenga de depender de los negocios que va a abrir próximamente en Londres y Nueva York.

A principios de junio verá la luz su **StreetXO** londinense, en un local de 400 metros con "un diseño espectacular", anticipa. "Quiero que sea una experiencia muy bestia, 360 grados, que la barra sea como un escenario y lo iluminaremos con una carta que variará mucho y con cinco a siete platos fuera de carta que pasarán en carros de comida callejera".

### 2. Adiós a Teatriz y a Lah!

El Grupo **Vips** ha decidido cerrar uno de sus restaurantes más emblemáticos de Madrid, **Teatriz**, así como su establecimiento especializado en comida asiática **Lah!**, a fin de potenciar y centrarse en sus cadenas de restauración **Vips** y **Ginos**, que se gestionan en régimen de **franquicia**, informa Efeagro.

**Teatriz** cerrará sus puertas el próximo mes de marzo, después de haber estado operando como restaurante desde hace 25 años, ya que previamente fue el teatro **Beatriz**. El Grupo **Vips** tenía en régimen de alquiler este restaurante, que recientemente había remodelado y que ahora volverá a manos de sus propietarios.

Precisamente los fuertes costes fijos del alquiler de **Teatriz** y de **Lah!** han sido, pese a su aceptación entre el público, los motivos fundamentales de estos cierres, ya que los han convertido "en restaurantes no rentables en el entorno económico actual", ha explicado el Grupo.



La espectacular sala de Teatriz

La decisión de dejar de operar estos restaurantes singulares, que en conjunto suponen el 3 % del negocio de **Vips**, le permitirá centrarse en los establecimientos que aporten valor y se beneficien de las sinergias, según ha indicado el consejero delegado del grupo **Enrique Francia**. Así, el grupo pasará a centrarse en sus tres marcas -**Vips**, **Vipsmart** y **Ginos**-, que en conjunto realizan el 85 % de las ventas de la división de hostelería.

En 2013 el Grupo **Vips** se centró en la comercialización de estas **franquicias** como vía prioritaria de crecimiento, y para 2014 tiene prevista la apertura de 20 nuevos establecimientos en el territorio nacional.

### 3. El nuevo restaurante de Paco Roncero en Bogotá



Paco Roncero

Paco Roncero se lanza ahora a la conquista de Latinoamérica con **Versión Original**, un restaurante que mostrará la **cocina española** más auténtica en Bogotá. "Quiero llevar a Colombia la 'versión original' de nuestra cocina, tanto en productos como en técnica", explicaba recientemente el chef en una entrevista con Efeagro.

El nuevo restaurante verá la luz en marzo y ocupará un local de tres plantas que contará con un restaurante gastronómico, un bar de tapas tradicional y una zona más informal.

Trabjará con un **equipo mixto colombiano-español** ("una combinación explosiva infalible, afirma el chef) para hacer también guiños a los ingredientes de la **cocina colombiana**. Por ejemplo, utilizará pescados del Amazonas como el picaucú, al que ya ha encontrado hueco en sus "soldaditos de Pavía".

Para **Roncero**, este proyecto también es una oportunidad para conocer de cerca la **cocina colombiana**, "una gran desconocida" para el público español, "de la que nos queda mucho por descubrir". Por supuesto, en **Versión Original** no

faltarán los productos estrella españoles como los ibéricos, las carnes o el aceite de oliva.

"Todavía nos cuesta, pero es **fundamental poder salir** y ver cómo están las cosas fuera, aportar lo que podamos a otras culturas y ver lo que podemos aprender nosotros de ellas", asegura el chef.

**Nicolás López**, antiguo alumno del Bachelor Degree in Hotel and Tourism Management de la **Escuela de Hotelería y Turismo Vatel España**, será, con tan solo 22 años, el segundo de cocina del nuevo restaurante **Versión Original**.

Tras realizar prácticas en Zalacaín o en The Fat Duck, este joven cocinero recaló en el **Casino de Madrid**, "hogar" de **Paco Roncero**, que ha confiado en él para su nuevo proyecto.

### 4. Cerrado una semana el restaurante de Heston Blumenthal por un brote de norovirus

El restaurante **Dinner** del reconocido chef británico **Heston Blumenthal**, galardonado con dos estrellas Michelin, ha cerrado sus puertas una semana por una intoxicación de 45 personas a causa de un **norovirus**, según anunció el propio restaurante en su web.

El restaurante, situado en el hotel **Mandarin Oriental de Londres**, permanece desde este domingo temporalmente clausurado después de que 24 comensales y 21 empleados resultaran intoxicados por el virus estomacal, que ocasiona diarrea y vómitos y se transmite por superficies contaminadas y personas infectadas que no se lavan las manos antes de manipular alimentos, informa EFE.

**Blumenthal** se ha disculpado ante los afectados y ha pedido perdón "por la inconveniencia para aquellos clientes afectados por las cancelaciones". El cocinero ya tuvo que cerrar durante dos semanas en 2009 otro de sus establecimientos, el exclusivo **Fat Duck**, con tres estrellas Michelin, después de que otro brote de un virus intoxicara a 529 personas.

Blumenthal ha explicado que reabrirá el restaurante "con la certidumbre de haber hecho todo lo posible" para continuar esforzándose por "crear el entorno y la comida perfectos" para el disfrute de sus clientes.

Las autoridades municipales ya han realizado ya una investigación a conciencia tanto de las instalaciones del restaurante **Dinner** como de las prácticas de trabajo, y se ha pedido al establecimiento que mejore algunos de sus procedimientos de higiene (incluyendo decirle a su personal que se lave las manos más a menudo). Todos los cambios se han realizado "de manera inmediata".

**Dinner** recibe a un millar de clientes semanalmente y el precio de una comida puede alcanzar alrededor de los 229 euros.



Sala del restaurante Dinner