

LA ÚLTIMA 04/02/09

Nuestra alta cocina, más barata

Gastronomía ♦ Comer en un restaurante de tres estrellas Michelin cuesta mucho menos en España

ANA FRANCO/TERESA RUIZ
redaccion@neg-ocio.com

Comer en el restaurante catalán elBulli, que es el mejor del mundo según la respetada publicación *The Restaurant Magazine*, cuesta 200 euros. Pero que sea el mejor no quiere decir que sea el más caro. Se podría disertar largo y tendido acerca de la cuestión: ¿se paga siempre en consonancia con la calidad? La respuesta, tirando de sentimiento patrio, es un rotundo no.

En España, cuna del buen yantar, se puede ir de alta cocina por bastante menos dinero que en otros países europeos. "Cuando vienen comensales extranjeros a nuestro establecimiento disfrutan. Y además, al entregarles la cuenta, nos abrazan", dice con humor la cocinera Carme Ruscalleda. El menú degustación de su restaurante, Sant Pau (en Sant Pol de Mar, Barcelona), que ostenta tres estrellas Michelin, cuesta 144 euros.

Si se compara esa cifra con los 360 euros que cobran en el local parisino del chef Alain Ducasse (que posee el mismo número de estrellas que el Sant Pau) por el menú Cuatro Especialidades, la cosa se vuelve intrigante. ¿Por qué hay tanta variación en el precio si la calidad es, supuestamente, la misma?

Opiniones expertas

"En España hay una cultura de comer mucho fuera y muchos sitios pequeños donde comer muy barato. Podría ser una razón, pero Londres tiene también muchísimos restaurantes. Forma parte del club de los 50.000 (ciudades con más de 50.000 casas de comida), entre los que están también Tokio, Nueva York, Sao Paulo y México DF. En cualquier *braserie* de París pagas 90 euros, y en uno de tres estrellas puedes dejarte entre 350 y 400. España es el sitio más barato de las grandes capitales", asegura el cocinero Sergi Arola, cuyo negocio, Sergi Arola Gastro, posee dos estrellas Michelin.

Al plantearle la misma cuestión a Carme Ruscalleda, hace

LOS EUROPEOS 'ESTRELLADOS' SON MENOS ASEQUIBLES

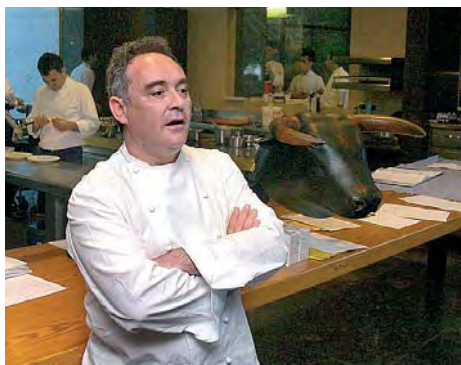
■ Comparativa de precios de varios restaurantes europeos con tres estrellas Michelin.

CHEF	NOMBRE DEL RESTAURANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	MENÚ DEGUSTACIÓN
				Precio en euros*
Pierre Gagnaire	24 h. chez Pierre Gagnaire	6, rue Balzac, París	33 (0) 1 58 36 12 50	255
Alain Ducasse	Plaza Athénée	25, avenue de Montaigne, París	33 (0) 1 53 67 65 00	260
Gordon Ramsay	Gordon Ramsay	68 Royal Hospital Road, SW3, Londres	(020) 7352 4441	135
Juan Amador	Amador	Vierhäusergasse, 1. Langen (Alemania)	49 (61) 03502713	189
Juan María Arzak	Arzak	Alto de Miracruz, 21. San Sebastián	943 27 84 65	165 (1)
Martín Berasategui	Martín Berasategui	Loidi, 4. Lasarte (Guipúzcoa)	943 36 64 71	155 (2)
Santi Santamaría	Can Fabes	Sant Joan, 6. Sant Celoni (Barcelona)	93 867 28 51	145
Carme Ruscalleda	Sant Pau	Nou, 10. Sant Pol de Mar (Barcelona)	93 760 06 62	144 (2)

(*): Sin bebida. (1) Más cafés, IVA y aperitivo. (2) Más IVA.

Fuente: elaboración propia.

infografia@neg-ocio.com



El Bulli, de Adrià, barato en comparación con otros. EFE/R. TOWNSEND

La cuenta puede variar en un 20% respecto a Francia sólo por la propina y los impuestos

Algunos locales europeos de prestigio apuestan por ofrecer menús económicos

una curiosa reflexión: "Es sorprendente. Es que hasta el champán es más caro en un restaurante de París que en otro de Barcelona. ¿Cómo es eso posible? Mi equipo está formado por 32 personas que atienden a otras 30 ó 35. Y yo puedo argumentar cada uno de los costes de la factura".

Diferencia salarial

Toño Pérez, chef de Atrio (en Cáceres; dos estrellas Michelin), atribuye las diferencias de precio a la infraestructura y al capital humano: "La materia prima nos cuesta a todos

más o menos lo mismo. Pero en el resto de Europa los sueldos y los impuestos, por ejemplo, son más elevados. Son gastos añadidos para quien tiene un negocio de estas características".

Daniel Muro, asesor gastronómico de la web sobre el mundo del lujo www.sibaritisimo.com y editor de la página sobre restauración en Barcelona www.caviarbcn.com, aporta tres claves más: "El nivel de los salarios españoles no está a la misma altura que el de la mayoría de países europeos, por lo que resultaría complicado para los establecimientos fijar unos precios a los que difícilmente podría acceder su clientela potencial".

La propina

Por otro lado están los impuestos que gravan a los restaurantes, que aquí están por debajo de la media europea. "Sólo el IVA y las propinas (obligatorias en muchos casos en un 15%, cuando en España, en casos generosos, se suele dejar entre un 5 y un 10%) pueden hacer que la diferencia entre la cuenta de un restaurante español y la de otro francés sea del 20%".

Por último, Muro señala que España es un país en el que tradicionalmente se ha comi-

do muy bien en la práctica totalidad de su geografía. Esto ha podido repercutir en que la alta cocina no haya podido distanciarse tanto de una cocina más modesta, pero de gran calidad. "Esa dura competencia interna también ha servido para atemperar las cuentas de los grandes restaurantes", afirma.

Al menos, la crisis económica traerá algo positivo. "Hay que aprovechar el momento. En Londres, que era una ciudad carísima, los precios han bajado casi a la mitad. Lo más sensato ahora es adaptarse a la demanda. No sólo existe la trufa blanca del Piamonte. Hay otras opciones muy válidas", dice el chef del restaurante madrileño Alborque, Andrés Madrigal, que acaba de ser galardonado con una estrella Michelin.

Siguiendo su consejo, puede aprovechar los menús de mediodía que ofrece L'Atelier (restaurante londinense de dos estrellas Michelin) por una media de 23 euros; Arbutus (también en Londres; una estrella), por unos 16 euros; o el local parisino de Hélène Darroze (dos estrellas), por debajo de los 30. Baste decir que hasta uno de los chefs galos por antonomasia, Paul Bocuse, vende comida rápida por unos 14 euros. ♦

SPORTMEN

La incógnita de la promesa francesa

Julien Faubert, el nuevo refuerzo del Real Madrid, se presenta como un futbolista al que se auguraba una gran proyección en Francia, que se vio truncada por una lesión de larga duración. Bajo la premisa de una promesa de origen francés podrían salir, en los últimos tiempos, gloriosos nombres como **Thierry Henry**, **David Trezeguet**, **Zinedine Zidane** y **Bixente Lizarazu**, de incuestionable categoría.

Pero también llegan otros que no llegaron tan lejos en su día. Sin duda, uno de los que suenan con más fuerza es el de **Stephan Givarch**, del que prácticamente nadie se acuerda pese a que fue el delantero titular de Francia en el Mundial de 1998, que tan brillantemente se adjudicó la selección del gallo. En su día protagonizó un fichaje de campanillas en la Premier League, a cargo de un Newcastle al que Shearer llevó a lo más alto y que Givarch se encargó de comenzar a introducir en un túnel de malos resultados y contrataciones erráticas que aún no se ha cerrado.

Francia tomó un indudable protagonismo en categorías inferiores a partir de los primeros años 90, sin duda beneficiada por el poderío físico de aquellos jóvenes futbolistas que llegaban de las colonias. El punta **Djibrill Cissé** fue la sensación del Mundial juvenil del año 95, disputado en Qatar, con **Raúl**, **Morientes** y **Joseba Etxeberria** en las filas España, pero las repetidas y graves lesiones se han encargado de minar su carrera. Dos años después, encontró sucesor en el actual delantero del Atlético de Madrid **Florent Sinama-Pongolle**. El Liverpool reunió a ambos en sus filas, aún con **Gerard Houllier** en el baquillo de los reds, pero ninguno triunfó.

El que ha terminado de explotar este año ha sido **Gourcuff**, propiedad del Milan y cedido al Girondins. Teniendo en cuenta los precedentes, sin duda habrá que considerar que el gran acierto del Madrid ha sido lograr que Faubert llegue en calidad de jugador. ♦