



El circo de Londres

Artículos aparecidos en medios internacionales
y nacionales coincidentes con la opinión de MB.

El circo de Londres

MARTIN BERASATEGUI, 23 de abril de 2011

The London circus

MARTIN BERASATEGUI. April 23, 2011

Los 50 mejores restaurantes del mundo: la farsa de la primavera.

F. SIMON, LE FIGARO - 21 de abril 2011

¿Los 50 mejores restaurantes del mundo? ¿Quién lo dice?

LISA ABEND, THE NEW YORK TIMES - 12 de abril de 2011

¿El mejor restaurante del mundo? ¡Una broma!

J.C. RIBAUT, LE MONDE - 23 de abril de 2011

Restaurant Magazine, una lista para papanatas

CARLOS MARIBONA, ABC - 18 de abril de 2011

El circo de Londres

Soy donostiarra, nací en la calle General Echagüe, y me he criado en el muelle, en Urgull, en el frontón y en la Plaza de la Constitución.

Empecé a saber de qué iba todo esto de la vida y de la cocina en el Bodegón, con mis padres y mis hermanos, lugar que en aquella época era un verdadero concentrado de vida, cacerolas y gente trabajadora que confiaba sus inquietudes y su apetito a mi padre, mi madre y mi tía, que fueron quienes me enseñaron el “abc” del sofrito, dirigiendo el negocio con dignidad, pasión, compromiso y honradez.

Recogí ese testigo, y en esas andamos, guisando con mayor frenesí que nunca e ilusionados como niños pequeños, gozando a cada instante del mercado, de sus productos, de esta bendita primavera y de la sonrisa de nuestros clientes, que comen, beben y disfrutan de la vida sentados en nuestras mesas... ¡da gloria verlos!

Pero durante estos días, puntual como cada año, se repite una vez más “la farsa de la primavera”, como llama el periodista francés de *Le Figaro* F. Simon a esa lista amañada de los mejores restaurantes del mundo que pretende convertir el oficio, una vez más, en un auténtico circo orquestado por algunos colegas, profesionales y tartufos del descrédito, el sonrojo y la división, que pretenden que comulguemos con ruedas de molino, duras como pan de sopako y que, verdaderamente, a mi **no me apetece tragar un año más.**

Por eso, y como dice Ferrán Adriá a Lisa Abend, periodista del *NYTimes*, “el día que quienes votan ese ranking, demuestren que visitan realmente los restaurantes, el asunto ganará credibilidad”; el malogrado chef Santi Santamaría denunció en repetidas ocasiones la trampa que vive la alta cocina contemporánea, que ha desplazado a críticos e inspectores profesionales y permite, como en este asunto de la lista S. Pellegrino, que sean los propios protagonistas los que remienden este bochornoso show que pretende colarse al mundo entero.

Está claro que cada vez son más altas las voces internacionales que desacreditan este bochornoso espectáculo -C. Maribona, P. Regol, R. G.Santos, J. C. Ribaut en *Le Monde*- y por eso dejo constancia, acá, de mi compromiso por seguir cocinando con dignidad y honradez, no permitiendo que esta farsa ensucie el crédito y la hermosura de este oficio que aprendí de mis padres y que ejercen con dignidad en el fogón, tantos y tantos colegas de este mundo, arrimados al fuego.

Martin Berasategui, 23 de abril de 2011

The London circus

I'm a native of San Sebastian, I was born on General Echagüe street and raised on the wharf, in Urgull, at the "frontón" and at Plaza de la Constitución.

I started learning what life and cooking were all about at the Bodegón with my parents and siblings at a time when the place was bustling with life, pots and pans, workers who confided their worries and entrusted their appetites to my father, my mother and my aunt. They taught me the basics of making "sofrito" and ran the business with dignity, passion, commitment and honesty.

I followed their steps, and am still at it, cooking in a greater frenzy than ever, excited like a child, relishing every moment at the market with its products, enjoying this delightful spring, the smiles of our guests, who eat, drink and enjoy life sitting at our tables...it's blissful to watch them!

But once again, punctually, as every year, **this is the time for the "spring farce"**, as **F. Simon, French journalist of Le Figaro** calls this "plotted" list of the best restaurants in the world which once again is trying to turn this trade into a circus orchestrated by a few colleagues, professionals and hypocrites in the art of discrediting, blushing and dividing, who once again would like us to bite the bullets, which quite frankly **I don't feel like doing yet another year.**

That's why, as Ferrán Adriá told **Lisa Abend, journalist of the NYTimes**, "**when those who vote for the making of the ranking are able to prove that they've actually visited the restaurants, the list will gain credibility**". The late chef **Santi Santamaría** repeatedly denounced the deception involving contemporary haute cuisine, displacing both food critics and professional inspectors, by allowing the protagonists themselves to fix this embarrassing show and spread it all over world, as is the case with this S.Pellegrino list.

An increasing number of people internationally are clearly letting their voices be heard to discredit this embarrassing spectacle -**C. Maribona, P. Regol, R. G. Santos, J. C. Ribaut** in LeMonde- and that's why I want to leave written evidence today of my commitment to continue cooking with dignity and honesty, not allowing this farce to soil the credit and beauty of this profession I learned from my parents, which is practiced with dignity by so many other colleagues working near their stoves throughout the world.

Martin Berasategui. April 23, 2011

Los 50 mejores restaurantes del mundo: la farsa de la primavera.

Se reproduce cada año, es como una epidemia de sarampión. Una especie de Eurovisión de la canción, un “elegido producto del año” que te cae sin avisar, sin más ni más. La clasificación no responde a ningún código deontológico. Si existiera (y existe), los miembros del jurado no lo respetan.

Se llama la clasificación de los **50 mejores restaurantes del mundo**. Un colectivo compuesto por restauradores, chefs y periodistas que se supera a sí mismo cada año. Se preguntan qué podrían poner, ellos que ni tienen tiempo (lógicamente los chefs están en sus cocinas y tienen la mala suerte de que en su día libre, en general sus colegas también cierran), ni los medios (hace falta una fortuna para visitar los grandes restaurantes), ni a veces la competencia (¿cómo comparar un humus libanés con un humus sirio?).

Así, al azar de la suerte y de las connivencias, de la fuerza de la comunicación, de la habilidad de los grupos de presión que apoyan a sus amigos (el voto francés se mantenía “secreto” el año pasado en una de las grandes “sorpresas” de esta clasificación), el voto revolotea y deposita el beso papal en el más mediático de entre ellos.

Fue **El Bulli** de **Ferrán Adriá**, fue también **Heston Blumenthal** del **Fat Duck** en Bray, cerca de Londres. Era y tenía que ser, el lunes próximo, Noma, en Copenhague; una mesa formidable dirigida por un chef sin igual, **René Redzepi**, un mago de la cocina bruta, mineral, surgida de su suelo natal.

La elección debería ser perfecta, pero después se estropea. Parece humanamente imposible visitar como mínimo mil mesas al año por todo el mundo. Y su humilde servidor, que, sin embargo, pasa su vida en el aire y en los michelines, se las ve y se las desea para clasificar los restaurantes del distrito 6 de París. Incluso la guía Michelin cada año fracasa en el intento. No puede, simplemente porque el ejercicio no sirve para nada: ya no existe una cocina dominante (como la cocina francesa de los años 50) sino una multitud de expresiones con la irrupción festiva de las cocinas emergentes (Perú, Brasil, Turquía, Líbano, Siria, Vietnam...) y de aquellas que no tienen que dar cuenta a su tradición (Inglaterra, países del Norte, Australia...).

Pero la gastronomía sigue siendo cómica: tiene en ella el sentido de la farsa. Se parece a su siglo, un poco grotesca, tramposa, vulgar, mentirosa y, bajo la batuta de un hábil tabernero, hace hablar de ella sin razón, lo que es, al fin y al cabo, el objetivo del juego.

¿Los 50 mejores restaurantes del mundo? ¿Quién lo dice?

Si hubieras llamado para reservar al restaurante Noma de Copenhague el sábado 24 de abril de 2010, podrías haber cenado allí esa misma noche. Para la siguiente vez que abrió, el lunes siguiente, te hubieras tenido que enfrentar a una competencia de cien mil personas para obtener una mesa. En las 48 horas transcurridas, Noma había ganado el primer lugar de la lista San Pellegrino, de los 50 Best, los cincuenta mejores restaurantes del mundo.

En los nueve años transcurridos desde que la revista británica especializada 'Restaurant' comenzó con la lista, el obtener un lugar en la lista de los '50 Best' se ha convertido en uno de los honores más buscados por los restauradores. Como muchos conocerán este lunes cuando se anuncien los rankings del 2011 en Londres, un lugar en la lista puede catapultar a un negocio de ser favorito entre conocedores a ser destino-imposible- de-conseguir.

Incluso quedar en el puesto 49 es beneficioso. En el 2010, seis años después de que consiguiera su segunda estrella Michelin, el restaurante de Claude Bosi, Hibiscus, de Londres entró en la lista por primera vez en esa posición. "El negocio después del premio era como sencillo", dijo Mr. Bosi. "Hasta entonces, el negocio estaba bastante muerto durante el verano, porque la gente se iba de la ciudad. Sin embargo, nos llenábamos de turistas, con mucha gente de Asia".

A medida que un puesto en la lista se ha convertido en más valioso, los votos que sitúan a un restaurante en ella se han vuelto más codiciados. En sus orígenes, los premios, patrocinados por agua San Pellegrino desde 2007, se basaban en votos informales de gente del mundo de la comida. Ahora existe una burocracia evaluadora que divide el mundo en 27 regiones.

El presidente de cada región nombra 30 jurados, que se suponen repartidos entre periodistas, chefs y restauradores, y amantes de la comida (aunque el panel cubre todo el mundo, la lista de 2010 solo incluye ocho restaurantes en total de Asia, África y Latinoamérica)

Cada jurado puede votar a siete restaurantes (antes de este año eran cinco), solo cuatro de los cuales pueden estar dentro de su región. Se les dice que voten solo a restaurantes donde hayan comido en los últimos 18 meses. Los votos se emiten online y no se desvelan ni los votos individuales ni los totales. No pasa lo mismo con las identidades de los jurados; los presidentes aparecen en la página web '50 Best', junto con la lista de jurados de años anteriores, muchos de los cuales continúan.

Cada vez más, los que votan valoran la vanguardia en cocina, más que las guías Michelin, árbitros tradicionales de la excelencia. La inclusión comporta un cachet porque refleja el lugar donde mucha gente del gremio –así como los comensales bien informados– quieren comer hoy en día. Como dice el jurado británico Ali Kurshat Altinsoy, que entra en la categoría de “amante de la comida”, “50 Best va de lo que mola”.

Este énfasis en estar en la onda ha molestado a algunos. Un puesto 11 en el ranking en 2010 puso por encima de cualquier otro restaurante francés a Le Chateaubriand, un neo-bistro parisino informal, favorito entre la gente moderna de la ciudad.

El presidente del panel francés, Andrea Petrini, dijo que intenta escoger jurados que “viajen mucho y que sean de mentalidad abierta” y se ha quejado de que los mayores chefs y críticos de cocina pueden ser demasiado conservadores. Los responsables de la revista Restaurant le pidieron que incluyera representantes más tradicionales de la gastronomía francesa, pero dijo que tuvo poco éxito: “Es como si tuvieran un código omertà contra la lista”, dijo el señor Petrini de los chefs con los que contactó.

Guy Savoy, que no ha estado en la lista desde 2005, dijo que rechazó la petición del señor Petrini porque “no entiendo cómo se puede estar en el jurado y en la lista de candidatos al mismo tiempo”. Otros no comparten sus reparos; varios chefs de la lista también han sido jurados.

También han surgido dudas porque la organización de 50 Best no exige a los jurados que demuestren que han estado en los restaurantes por los cuales han votado.

“El Bulli consiguió el primer lugar dos años seguidos”, dijo John Willoughby, un frecuente colaborador de la sección Dining de The New York Times y antiguo presidente regional de los premios, sobre el restaurante de Rosas, España, uno de los sitios más difíciles del mundo para conseguir una reserva. “Pero no es posible que tanta gente haya comido allí dentro de los 18 meses”. Los organizadores reconocen que por lo menos algunos jurados se basan en rumores para votar por restaurantes que no han visitado en los últimos 18 meses, pero no creen que ello suponga un problema serio.

“Confiamos en los que votan”, dijo William Drew, editor de la revista Restaurant y portavoz de los premios, en una entrevista en un restaurante de Londres. “Si unas cuantas personas eligen restaurantes en los que no han estado, no es el fin del mundo. Hay 837 personas que votan”.

Dado el número de competidores (Nathan Garnett, el antiguo director de eventos de los premios, dijo que más de 5000 restaurantes han tenido por lo menos un voto en los últimos tres años) así como el número limitado de restaurantes de categoría mundial que visitan cada año incluso los profesionales de la industria, un puesto puede ser cuestión de unos pocos votos. “Hay una brecha clara entre los diez primeros y el resto”, dijo el señor Garnett, “pero entre el 31 y el 80 uno o dos votos marcan la diferencia”. (También se clasifican los restaurantes del 51 hasta 100). Dijo que los diez primeros tienen votos totales de “tres cifras”.

Muchos creen que conseguir un puesto puede consistir simplemente en conseguir que la persona adecuada entre por la puerta. Con ese objetivo, algunas agencias gubernamentales han intentado hacer que las cosas vayan a su favor.

El gobierno sueco ha decidido intentar convertir a Suecia en la primera fuerza gastronómica de Europa, dijo Lars Peder Hedberg, presidente del jurado de Noruega, Dinamarca y Suecia. Así que después de haber sido invitado a varios viajes de prensa a España, tuvo la idea de hacer lo mismo en su país. “Les dije que una cosa que podría ayudar sería organizar una gira gastronómica e invitar a presidentes regionales así como a otros periodistas. No significaría necesariamente que fueran a votar a restaurantes suecos, pero por lo menos informarían sobre ellos a otros”. En 2010, la oficina de turismo sueca trajo a 11 periodistas, 8 de los cuales eran votantes de 50 Best, en un viaje con todos los gastos pagados para comer en varios de los restaurantes más destacados del país.

La organización de 50 Best no cree que estas invitaciones influyan indebidamente en las votaciones. “En la experiencia de una persona en un restaurante entran muchas cosas, y el hecho de que alguien haya pagado lo suyo o no, es solo una de ellas”, dijo el señor Drew, “puede que no influya en absoluto”.

El señor Garnett incluso ve un beneficio: “el que este tipo de viaje permita a algunos votantes conocer restaurantes a los que de otro modo no podrían acudir solo hace que la lista sea más completa”.

Por eso Steve Dolinsky, presidente de la región del centro de Estados Unidos y Canadá, dijo que se unió a un viaje a Estocolmo pagado por la oficina de turismo. “En la gastronomía sueca están sucediendo muchas cosas actualmente, y eso me dio oportunidad de experimentarlo”, dijo, “pero no influyó en mi voto”.

Dijo que ahora hay muchos más grupos de presión que incluso hace tres años. Y añadió que desde que se convirtió en presidente de su región ha recibido muchos más comunicados de prensa de restaurantes de todo el mundo “informándome sobre lo que están haciendo, mencionando otros premios, estrellas Michelin que han recibido, etc.”

Desde que se convirtió en presidente de la región del Este de Estados Unidos, Mitchell Davis, vicepresidente de la Fundación James Beard, dijo que había recibido invitaciones (que rechazó) no solo de las autoridades suecas, sino de restaurantes de su región y de otros lugares.

Los grupos de presión también existen dentro de los paneles de votantes. Alessandro Porcelli, fundador de la reunión independiente de chefs 'Cook it Raw' y miembro del jurado italiano, dijo en una entrevista telefónica que él y otros miembros del panel de Italia, que tiene cinco restaurantes en la lista, de vez en cuando se consultan entre ellos para decidir a qué restaurante apoyar.

“Es natural que cada país quiera proteger sus clasificaciones”, señor Porcelli, “somos humanos”.

Hubo preocupación después de que el señor Petrini mantuviera una reunión con el jurado francés en una comida en Le Chateaubriand, un restaurante que él ha apoyado, aunque la organización de 50 Best pagó la cuenta.

El señor Petrini se ríe ante la idea de que la comida influyera en los votantes. “Son gente sofisticada que come fuera frecuentemente y están al día en cocina” –dijo– “¿cree de verdad que se les va a influir un almuerzo de cien euros?”

El señor Altinsoy dijo que había asistido a una comida gratis ofrecida por el señor Petrini en Combal Zero del norte de Italia, el restaurante número 35. “Andrea no te dice a quién tienes que votar”, dijo, “solo hace que sea posible el que votes por ellos”. (El señor Altinsoy dijo que ha comido varias veces en cada restaurante por los que ha votado, y únicamente no pagó en uno de ellos).

Mientras el señor Petrini parece promocionar restaurantes en los que cree, otros tienen otros motivos más básicos.

Un chef sueco dijo que había sido abordado dos veces por personas que le ofrecieron actuar como agentes. “Uno dejó muy claro que estaba ofreciendo conseguir la gente adecuada a cambio de pago”, dijo el chef, que pidió no ser nombrado porque no quería que ello afectara a su posible puesto en la lista. El otro fue un poco menos directo, pero igualmente claro. El chef dijo que rechazó a ambos.

Una manera de paliar este tipo de problemas sería exigir que los que votan entreguen las facturas justificativas de que han comido en los restaurantes y han pagado por su comida, una iniciativa a la que 50 Best se ha resistido.

“Somos una organización pequeña”, dijo el señor Drew, “no disponemos de los medios para enfrentarnos a ese tipo de labor”.

Tampoco han tenido voluntad de hacerlo, dijo el señor Garnett “La cuestión de los justificantes surgía cada año”, dijo, “pero siempre decidíamos en contra porque si empezábamos a añadir más reglas, menos gente querría participar”.

Además, dijo el señor Drew: “No pretendemos ser científicos, ni siquiera objetivos. Simplemente es el mejor reflejo de las opiniones de la industria”.

Y aún así, incluso los que están dentro de la industria que han sido beneficiarios de los 50 Best ven la necesidad de un cambio.

“Deberían exigir una factura a cada jurado por cada restaurante por el que vota, e intentar controlar los grupos de presión cambiando anualmente a todos los miembros del jurado,” dijo Ferran Adriá, dueño de El Bulli, quien ha estado en la cima de la lista, o cerca de ella, durante años. “Esa es la manera de que la lista gane credibilidad”.

LISA ABEND, THE NEW YORK TIMES - 12 de abril de 2011

Este artículo ha sido revisado para reflejar la siguiente corrección:

Corrección: 20 de abril de 2011:

Un artículo del pasado miércoles sobre la lista San Pellegrino de los cincuenta mejores restaurantes del mundo citó incorrectamente los comentarios hechos por Lars Peder Hedberg, presidente de uno de los jurados regionales que seleccionan restaurantes. Él dijo que había dicho a los responsables de turismo sueco que, para promocionar a restaurantes suecos para su inclusión en la lista, deberían invitar a los presidentes regionales y a periodistas a viajes gratuitos para probar los restaurantes; no dijo que los periodistas invitados deberían limitarse a los que son jurados para la lista.

El artículo también se equivocó en el número de jurados a los cuales la oficina de turismo sueco había traído en un viaje con todo pagado para comer en varios de los mejores restaurantes en 2010. Había ocho, no once. “Los otros tres invitados no eran jurados”.

El artículo también omitió dos países incluidos en el jurado regional dirigido por el señor Hedberg. Se trata de Dinamarca y Noruega, además de Suecia.

A causa de un error de edición, el artículo también citó mal el apellido del presidente regional que dijo que había aceptado un viaje gratis ofrecido por representantes de turismo sueco. Se trata de Steve Dolinsky y no Dolinsky.

¿El mejor restaurante del mundo? ¡Una broma!

A pesar de los múltiples avisos sobre las deplorables condiciones de su organización, la clasificación San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo efectuada por la revista inglesa Restaurant Magazine acaba de hacerse pública. Este tipo de clasificación es, en realidad, imposible, en ausencia de criterios de juicio explícitos, y de un mínimo de representatividad de los jurados, garantizados por un organismo de análisis de opinión sometido a una deontología. Y, aún así, la empresa sería peligrosa, ya que la cocina, por su diversidad y sus usos, no podría reducirse a una taxonomía efímera y a una clasificación por país, fuente de inevitables crispaciones nacionalistas parecidas a las del fútbol.

Esta décima clasificación, establecida, como siempre, en condiciones opacas, es el fruto de un grupo de presión obstinado, ya denunciado en estas columnas. Este palmarés absurdo acaba de ser estigmatizado por el New York Times.

La división del planeta en 27 regiones arbitrarias, sin ponderación ni cuotas, y jurados que no representan más que a ellos mismos, convierten la empresa en irrisoria. Nosotros no lo vamos a comentar, sería darles crédito. Los curiosos, si quieren pueden consultar Theworlds50best.com.

Pero hay una cuestión subyacente que merece reflexión. Una clasificación mundial de restaurantes ¿se puede siquiera concebir dirigida por una marca de agua mineral, florón del grupo Nestlé? Sería admitir que hay una cocina planetaria que está emergiendo bajo la égida de la industria agroalimentaria. ¿Es eso el fin inconfesable? Es exactamente lo contrario hacia lo que tienden hoy en día los chefs conscientes de su papel en materia de protección del medio ambiente y del respeto a la biodiversidad: Alain Passard y Yannick Alleno en París, Eric Ripert en Nueva York, Alain Ducasse...

Si «*la cocina es el arte de transformar instantáneamente en felicidad productos cargados de historia*» por citar a Guy Savoy, la cuestión del mejor restaurante del mundo está solucionada: es el que te gusta, simple y modesto, o bien lugar de magia y de ensueño. Toda verdad en la materia es personal y subjetiva, como el misterio de un encuentro.

En enero, una comida me convenció de que Philippe Rochat, en L'Hôtel de Ville de Crissier (Suiza), era –ese día– el mejor cocinero del mundo, preparando una cassolete de cardos con trufas negras: estas últimas poealadas con mantequilla con chalotas, los cardos cocidos en un jugo de ave, al que añade, antes de la concentración, jugo de asado, un poco de Madeira y de Oporto, todo montado a la mantequilla. Punto culminante de esta comida de excepción: una becada silvestre en salmis que precedía a un soufflé de frutas de la pasión, a la Fredy Girardet.

¡De gustibus non disputandum!

Restaurant Magazine, una lista para papanatas

Según el Diccionario de la Real Academia Española, se llama “papanatas” a una “persona simple y crédula o demasiado cándida y fácil de engañar”. Definición perfecta para todos aquellos que un año más dan pábulo a la lista que una revista británica de tercera división, en una gran operación de marketing hábilmente secundada por un pequeño grupo de interesados “gurús” de la gastronomía, y patrocinada por prestigiosas marcas comerciales, saca cada año por estas fechas designando a los elegidos como mejores restaurantes del mundo. Hoy, lunes santo, en plena semana de pasión, hemos asistido un año más al show. Siento ser reiterativo, pero la presión mediática de esta lista es tanta, la credibilidad que le dan muchos es tan absurda, que no tengo más remedio que volver sobre ella. Ya sé que lo mejor sería ignorarla, pero mañana nos la vamos a encontrar en todos los periódicos, las televisiones le dedicarán largos minutos, y en todos los mentideros gastronómicos volverá a convertirse en la Biblia de la restauración mundial. Y ya está bien. Un maravilloso ejercicio de marketing al que todos le damos cancha como auténticos imbéciles. Para beneficio, como siempre, de unos pocos.

Como les decía el año pasado, recuerdo las fastuosas comidas de presentación en el Casino de Madrid para presentar la revista a la prensa gastronómica con presencia de los editores de la revista. ¿Quién las pagaba? Y tengo más preguntas: ¿Quién ha elegido al representante para España, al que organiza la votación? ¿Cuándo sabremos por fin los nombres de las personas que votan cada año? Sin una absoluta transparencia esta lista no es creíble. Quiero saber quienes votan. Y si de verdad votan a restaurantes en los que han estado o simplemente tocan de oído. Y si son gente que viaja y conoce mundo para tener criterio. Quiero saber por qué son siempre los mismos quienes manejan todo el cotarro. Me molesta que me vendan como una elección democrática lo que no es más que un apaño de amigos. Un apaño que excluye a los que no están en el “sistema” como sucede con Martín Berasategui o como ha ocurrido edición tras edición con el desaparecido Santi Santamaría, al que ahora que ha muerto todos querían tanto.

Soy consciente de que como ocurre con la guía Michelin, los cocineros se mueren por estar en esta lista porque les resulta muy rentable a efectos de imagen y de clientela. Me alegra enormemente que El Celler de Can Roca (que para mí es el mejor restaurante de España y uno de los grandes del mundo) o que Mugaritz, ocupen el segundo y el tercer lugar de la lista. Felicidades a los dos. Pero no se trata de eso. A diferencia de Restaurant Magazine, la Michelin es transparente, son sus inspectores los que deciden y todo está avalado por una marca que lleva más de cien años en esto. Restaurant Magazine ha pasado de la nada al infinito en un lustro. Y se debe a sus patrocinadores. Además nos quieren vender como una elección democrática lo que no es más que un gigantesco apaño que manejan entre

unos pocos. Vean si no la lista. Una maniobra anglosajona contra los franceses, pura política que a nosotros debería dejarnos indiferentes aunque beneficie a algunos de los nuestros. ¿Dónde están los grandes chefs de Francia? ¿Hay alguien que pueda creerse de verdad que Le Chateaubriend es el mejor restaurante del país vecino? Y además se basa en una fórmula de elección que margina a determinadas zonas del mundo, especialmente a Iberoamérica (aunque Atala haya llegado hasta el séptimo lugar, otra posición que me alegra especialmente), pero también a los países pequeños, con menos peso en ese “democrático jurado”.

Por cierto, ¿saben cómo se denomina oficialmente al grupito de gente que vota? Pues nada menos que ELECTROLUX World's 50 Best Restaurants Academy. ¡¡¡Electrolux!!! Cielo santo. No parece muy serio para una “academia”. Según la nota oficial, esta Electrolux Academy está dividida en 27 regiones, cada una compuesta por “un grupo de 31 renombrados críticos gastronómicos, periodistas, chefs y restauradores, encabezados por una persona de amplia experiencia y altamente influyente”. Insisto. Que nos den los nombres de esos “renombrados” personajes. Y que nos digan quién cobra y cuánto por esta patochada.

La primera ya la hicieron la semana pasada. Esa “prestigiosa” academia financiada por Electrolux ha elegido a la mejor chef 2011. Un premio nuevo que permite incorporar más patrocinadores al negocio. En este caso, Veuve Cliquot. Lo ha ganado la francesa Anne Marie Pic entre una terna formada también por la italiana Nadia Santini y la española Elena Arzak. Quiero mucho a Elena, como quiero mucho a su padre, Juan Mari Arzak. Y es una gran cocinera. Y mejor persona. Pero no sé si hasta el extremo de estar entre las tres mejores chefs del mundo. Dicen que han votado los 837 “académicos Electrolux”. ¿Cuántos de ellos han estado en la Maison Pic en Valence? ¿Y cuántos en Arzak? ¿Democracia o apañío entre unos cuantos que son los que cobran y los que deciden? Tengo muchas dudas. Y me gustaría tener también respuestas.

Hay otro premio, también nuevo este año, ya concedido. Es a la trayectoria profesional y se lo han dado a Juan Mari Arzak. Merecidísimo. Y le felicito. También por ese octavo puesto. Pero que el premio sea justo no quita para que me plantee también aquí las mismas preguntas que antes.

Cuando escribo estas líneas no tengo aún la lista de los 50 mejores. Sólo el top ten, que les adelanté en el post anterior media hora antes de que los resultados se hicieran públicos en Londres. Yo, a diferencia de los invitados a la cena de los premios, no tenía ningún compromiso de silencio. Pero me cuentan que quitados los tres españoles citados apenas aparecen otros dos entre los 50 primeros. Martín Berasategui el 29 (¿no les parece absurdo?) y ETXEBARRI el 50. ¿Y Quique Dacosta? ¿Y el resto de grandes restaurantes españoles? ¿De verdad alguien se cree esta lista? ¿Hay tantos papanatas?



El circo de Londres