



Foto cedida por Doble-R Catering Jorge García Romeu

ALGUNOS DE LOS GRANDES DE LA COCINA SE METEN AHORA DE LLENO EN ESTE MUNDO Y EN EXCLUSIVA, OTROS ACABAN DE ESTRENARLO COMO UNA VÍA MÁS DE SU NEGOCIO, AUNQUE TAMBIÉN LOS HAY QUE LLEVAN MUCHOS AÑOS DANDO ESTE SERVICIO POR LA DEMANDA DE SUS CLIENTES. VETERANOS O JÓVENES, TODOS LOS QUE APUESTAN POR EL CATERING, LO CONSIDERAN UN RETO

EL CATERING de los grandes

Empresas y particulares quieren a los grandes chefs a su servicio. Aunque no es nada nuevo, la demanda cada vez es mayor. Tanto las celebraciones privadas tales como bodas, bautizos, comuniones o cumpleaños, como los eventos de empresa -aperturas, presentaciones o reuniones- atraen gran demanda de servicios de catering ya sea en forma de cóctel, bufé o menú completo. Estos eventos privados o de empresas pueden suponer un buen trozo del pastel de los negocios de restauración más prestigiosos de nuestro país. O el pastel entero, como es el caso del discípulo de Ferran Adrià, **Rafa Morales** que ha decidido recientemente embarcarse en este mundo en

exclusiva junto a su amigo y compañero de profesión, **Raúl Aleixandre**. Sin embargo, otros prestigiosos cocineros como **Sergi Arola** o, más recientemente, el pastelero **Oriol Balaguer** han incluido el catering como una nueva línea de negocio. Casi todos los veteranos o semi-veteranos en el terreno del catering, cocineros de la talla de **Juan Pablo Felipe**, **Quique Dacosta**, **Ramón Freixa**, **Javier Loya** o **Pedro Larumbe** reconocen que empezaron a incluir este servicio debido a las demandas de sus clientes. La mayoría tiene en sus restaurantes respectivos su mejor tarjeta de presentación y llevan su filosofía de trabajo a la localización escogida por el cliente.

Sin embargo, todos afirman que tratan de adaptar sus platos a las exigencias y peticiones del cliente y ven en el servicio de catering un reto para superarse con cada servicio.

MUCHO DONDE ELEGIR

DOBLE-R CATERING Nacido en Puertollano, pero criado en Valencia, **Rafa Morales** trabajó 14 años con Ferran Adrià, pero sus inicios como cocinero se remontan veinte años atrás cuando descubrió el mundo de la cocina en el servicio militar. En el año 2000 se traslada desde **elBulli** a **La Alquería** (Hacienda Benazuza-elBulli hotel) donde cuatro años más tarde consiguió **dos estrellas Michelin**.



Foto cedida por Sweet & Salty de Oriol Balaguer



Foto cedida por Doble-R Catering Jorge García Romeu



Foto cedida por Doble-R Catering Jorge García Romeu

El chef **Rafa Morales** ha dejado este año La Alquería para volver a su ciudad, Valencia y dar forma al proyecto **Doble-R Catering**, junto al chef **Raúl Aleixandre** (Restaurante Ca'Sento). Tal y como comenta Morales "después de estar nueve años trabajando en un lugar como la Hacienda Benazuza con dos restaurantes, dos bares, un aérea de desayunos y un Room Service a mi cargo, no me motivaba mucho la idea de meterme entre cuatro paredes y dedicarme única y exclusivamente a un restaurante, me apetecía más hacer algo que supusiera un reto totalmente nuevo cada servicio y nos mantuviese tanto a mi equipo como a mí siempre atentos y en guardia para no acomodarnos". Dan servicio, en principio a Valencia y provincia, "pero esto no elimina la posibilidad de que si nos llaman de alguna otra parte del país nos vayamos a negar, es mucho más excitante salir fuera de casa", apunta Morales.

El servicio es totalmente a medida, tanto para el tipo de evento como para el precio. En su corta trayectoria, han servido desde cócteles de inauguración, pasando por cenas o comidas en fincas, hasta un cumpleaños en una galería de arte. Su filosofía es muy clara "sencillez y personalidad en la cocina, cocina con sabor y sin pretensiones y, sobre todo, haciendo lo que sabemos hacer bien, sin poner a prueba ni demostrar con triples saltos mortales nuestra profesionalidad y experiencia". Rafa Morales adelantó a Bar Business que en breve dispondrán de un "espacio para poder ofrecer un servicio estático a nuestros clientes y, si todo va bien, a medio plazo una pronta inauguración: Doble-R -tapas".

SWEET & SALTY

El pastelero y chocolatero **Oriol Balaguer** trabajó durante siete años con **Ferran Adrià** en **elBulli**, y luego con **Berasategui**. Ha sido galardonado con algunas de las distinciones más importantes del sector, las más recientes, **Mejor Pastelero y Repostero de España 2008** y **Mejor Tienda Gastronómica de Madrid 2008**. En el 2001, inauguró en Barcelona un estudio dedicado al desarrollo de nuevos productos y recetas, que cuenta con el primer 'showroom' de pastelería de nuestro país. Dos años después, abrió otro en Tokio. Y a través de **Sweet & Salty**, este año el reconocido pastelero ha dado el salto al mundo del salado mediante un servicio de catering, que se configura como exclusivo para cubrir eventos tanto de empresas como de particulares. La marca llevaba ya un tiempo introduciendo creaciones gastronómicas sa-

ladas en miniatura que tenían mucho éxito entre sus clientes. De ahí, surgió la idea de ofrecer el servicio completo de catering, a partir de estas creaciones gastronómicas en miniatura, para degustar libremente en el orden y la cantidad deseados y de pie, con ausencia de cubiertos. Además, dentro del servicio también ofrecen la posibilidad de ambientar el evento gracias a su servicio de estilismo. De momento centran su nuestra actividad entre Cataluña y Madrid pero no descartan ampliar el mercado. Disponen de menús ya ideados y trabajados o los hacen a medida para el cliente, según convenga.

SERGI AROLA

Este barcelonés discípulo de **Adrià** y **Pierre Gagnaire** recibió en 1998 su **primera estrella Michelin**. En el 2000



Foto cedida por Sweet & Salty de Oriol Balaguer

CATERING

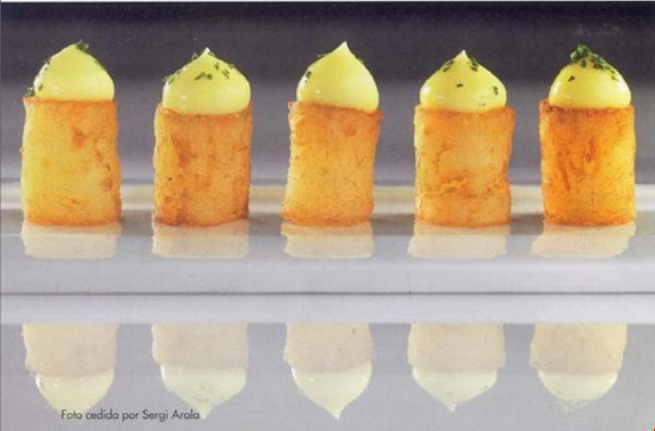


Foto cedida por Sergi Arola

con su restaurante **La Broche-Sergi Arola** consiguió la **segunda estrella Michelin**. A partir de ahí, numerosos premios prestigiosos han acompañado a este chef, entre otros el **'Prix de l'Art de la Cuisine Aux Chefs de l'Avenir'** de la **Academia Internacional de Gastronomía** o el **Premio Nacional de Gastronomía** como **Mejor Cocinero del Año** en 2003.

En marzo del 2004 abrió el restaurante **Arola** en el **Hotel Ritz Carlton Arts** de Barcelona y entre otros proyectos, el cocinero inauguró en 2008, **Sergi Arola-Gastro**, donde a los nueve meses de abrir recupera las **dos estrellas Michelin**.

En Barcelona, desde el inicio de la actividad de Arola en el Hotel Arts y en Madrid desde el inicio de la andadura de Sergi Arola-Gastro el cocinero ha

apostado por la división de catering, o, como él prefiere denominarlo, "servicio gastronómico a domicilio". La motivación principal fue dar un servicio que le demandaban sus clientes. Sin embargo, según comenta Arola, "para mí el catering es un complemento de la actividad del restaurante y en ningún caso es, ni tiene vocación de ser el aspecto importante de nuestro modelo de negocio". Con respecto a sus servicios, el dos estrellas Michelin apunta que "les gusta trabajar a medida, en ningún caso estandarizamos o tratamos de un modo predefinido a nadie, lo mismo que en nuestros restaurantes, nos gusta que cada cliente se sienta especial y único". Cenas particulares, pequeños eventos muy 'gourmets' o eventos de empresa, son las celebraciones más demanda-

das del catering de Arola, pero siempre adaptando o creando la oferta de un modo no estandarizado para dar ese factor diferenciador.

Actualmente, según el propio Arola, la línea de catering alcanza el 15-20% de la facturación de Sergi Arola-Gastro.

RAMÓN DIOS

El alma máter de **El Mesón** de Puencarral (Madrid) y presidente de **Jóvenes Restauradores de España**, **Ramón Dios** lleva diez años al frente del restaurante familiar, abierto en 1932. Como cocinero y propietario, es la tercera generación en **El Mesón**. Piloto comercial de profesión, este hostelero se puso al frente del restaurante con 24 años; primero, siete años en la cocina y, más tarde, como gestor.

El año pasado abrió el restaurante **Come Bien**, una nueva apuesta gastronómica en la calle San Marcos de Madrid y también hace apenas un año que puso en funcionamiento su línea de catering.

La motivación principal para ello fue la de llevar sus "75 años de experiencia en servicio y cocina a donde el cliente lo necesite", dice Dios.

Principalmente dan servicio a la Comunidad de Madrid, y ofrecen tanto cócteles, como bufés o menús con servicio completo.

La filosofía del catering se centra en la personalización, es decir, en "trabajar con el mismo estilo de comida, tradicional española, adaptada 100% a las preferencias del cliente para cada evento", según el cocinero madrileño.

Debido a la reciente puesta en marcha de la actividad, actualmente el servicio de catering supone el 5% de la cifra total de negocio.

JUAN PABLO FELIPE

Premio Nacional de Gastronomía 2001, el restaurante **El Chafflán** de este cocinero madrileño está galardonado con **una estrella Michelin** y posee la categoría de **2 Soles en la Guía Campsa**.

Hace más de diez años, que **Felipe** comenzó a dar servicios de catering desde su restaurante. "Los propios clientes fueron los que me animaron y empujaron a ofrecerles caterings", apunta Juan Pablo Felipe.

Y ahora sirve a toda España y también al resto del mundo. El último catering



Foto cedida por Pedro Larumbe

importante que hizo en el extranjero fue en El Cairo (Egipto) para 800 personas. En el servicio de catering del cocinero de El Chafflán se ofrecen diversas líneas: "desde las más sencillas que es catering exclusivamente 'de llevar' ofrecido por el **Aris Bar** o El Chafflán, hasta los servicios más completos ofreciendo camareros, servicios extras como animación, 'show cooking', etc". El catering exclusivamente para particulares y los 'show

cookings' han sido los servicios más demandados este año.

"La filosofía de nuestro catering es que en cada evento perciban un pedacito de El Chafflán fuera de él. Un espacio de El Chafflán sin estar en él" dice Felipe. Esta línea supone un 10% con respecto al negocio global del restaurante.

PEDRO LARUMBE

Este chef, **Premio Nacional de Gastronomía** en 1984 que puso en marcha todos los servicios de hostelería del **Parque Ferial Juan Carlos I** de Madrid, inauguró en 1996 el restaurante que actualmente lleva su nombre en la antigua sede de lo que fuera el diario **ABC (Centro Comercial ABC Serrano)**.

Pedro Larumbe define su cocina como "actual, pero siempre partiendo de un recetario muy tradicional".

Con un servicio de más de quince años, Larumbe se inició en el catering igualmente por compromisos de sus clientes. Aunque el servicio de catering cubre fundamentalmente Madrid, el cocinero de origen navarro realiza servicios para celebraciones como cócteles, bufés, menús de empresa, de bodas o convenciones y dependiendo del tipo de evento y del número de comensales los hace personalizados o temáticos.

Actualmente alrededor del 20% del total del negocio estaría dedicado a estos servicios de catering, según el cocinero.



Foto cedida por Quique Dacosta

Foto cedida por Ramón Freixa



QUIQUE DACOSTA

Este cacereño de nacimiento y levantino de adopción profesional fue a trabajar al restaurante **El Poblet** de Denia (Alicante) y ya no se separó de allí. Hoy es propietario del restaurante con **dos estrellas Michelin** al que recientemente ha bautizado con su mismo nombre, y además posee otro en Madrid llamado **Sula**.

Premio Nacional de Gastronomía en 2008, el cocinero lleva "desde siempre" dando servicio de catering en el restaurante en Denia, aunque según afirma Dacosta, "desde hace unos tres años. La demanda ha crecido y la inercia nos ha llevado a ofrecer catering como tal".

Empezó dando un servicio a los clientes de toda la vida y eso llevó a que sus invitados empezaran a requerir sus servicios también. "No es algo que hayamos decidido nosotros lanzar, sino más bien que la inercia nos ha llevado a ofrecer estos servicios" apunta Dacosta.

Actualmente, dan servicio principalmente en la Comunidad Valenciana. Según el cocinero, "lo más cercano posible (debido a que nuestra cocina es muy artesanal)". Sin embargo, también han dado servicio a Madrid o Barcelona, pero "han sido casos puntuales".

Entre los eventos que cubren, las bodas son de las más demandadas, pero también dan servicio a eventos de empresas: presentaciones, reuniones o aperturas.



Foto cedida por Juan Pablo Felipe