

Gourmet

"Mi cocina intenta despertar los cinco sentidos" (Ferran Adrià)

Restaurante Recoletos: Un servicio 5 estrellas



Blanca Barbero y José Manuel Marín, están al frente de los fogones casinistas.

El Restaurante Recoletos, de uso exclusivo para los socios del Casino, dispone de una nueva carta acorde con la última temporada. En ella, junto con los clásicos platos cuya demanda es constante, se han incorporado otros más acordes con el clima, y con las apetencias de estos meses como son los *de cuchara*. "Sería impensable quitar de la carta las croquetas de jamón ibérico, los clientes no nos lo permitirían, pero ahora tenemos *Fabaada Asturiana*, *Suquet de marisco* y todos los jueves *Cocido Madrileño*" explica Arsenio Lorenzo, maître del establecimiento. El éxito de Recoletos no tiene truco o si lo tiene es muy sencillo: "ingredientes de primera calidad, cocina elaborada, mucho tiempo, el que requiera cada plato, y un excelente servicio."

Porque lo importante, en palabras de Arsenio Lorenzo y José Alí Sánchez, maître y segundo maître, también es el servicio. Ambos tienen claro

que la hostelería actual ha hecho grandes inversiones en cocina, en contratar un cocinero de renombre, por ejemplo, pero también debe seguir invirtiendo en la formación del servicio de sala. Les preguntamos sobre las cualidades que debe tener un buen maître y la respuesta no es simple: una sólida formación en una buena escuela; un carácter afable; una exquisita actitud ante el cliente; e incluso un componente psicológico para adelantarse o interpretar correctamente una petición, así como cierta capacidad para resolver cualquier imprevisto que se pueda presentar. Alí explica que es muy frecuente ir a buenos restaurantes con una cocina excelente pero que adolece en el servicio. Parece que cualquiera puede ser camarero, y no es así porque requiere una preparación que la mayoría no posee. La explicación es que cada vez menos personas toman esta opción como salida profesional.

Las largas jornadas labora-

les, los horarios partidos y el trabajar en festivos contribuyen en gran medida a que la hostelería sea un trabajo vocacional y actualmente se ha convertido para muchos en un *oficio de paso* lo que impide su profesionalización. En Recoletos nunca ocurrirá eso, al menos mientras Arsenio y Alí sigan al frente como lo vienen haciendo desde hace 16 años. Con ellos está Raúl Márquez, quien reconoce que "el trato con el público es lo suyo".

El trabajo en cocina es también vocacional. A la joven Blanca Barbero, cocinera en Recoletos desde hace 6 años, le encantaba jugar en la cocina de su casa, especialmente haciendo pasteles. Luego estudió cocina en el Hotel Escuela y llegó a la Terraza del Casino para hacer prácticas con Paco Roncero. También fue vocación la de su ayudante, José Manuel Marín Calvo. "Cuando me preguntaban qué iba a ser de mayor, lo tenía clarísimo, nada de policía o bombero. Yo, cocinero".

Todos aseguran que "en Recoletos, nuestro objetivo es servir al socio; formamos un buen equipo entre la cocina y la sala. Creemos que lo estamos consiguiendo pues nuestro índice de fidelidad es altísimo. Tenemos clientes nuevos, pero la mayoría son asiduos, algunos desde hace más 30 años".

José Alí Sánchez, José Manuel Marín, Arsenio Lorenzo, Blanca Barbero y Raúl Márquez forman un gran equipo en el Restaurante Recoletos.

