



La gastronomía en el Casino



Sin duda,
una parte importante
de la historia del Casino,
de su pasado, de su presente
y de su futuro, pasa por sus referencias
en el mundo de la gastronomía. Ayer y hoy,
la Institución ha cuidado con esmero los servicios
de restauración de la entidad que, desde sus inicios, allá
por 1836, ya eran un referente de la Villa y Corte.
Desde los tímidos comienzos, en los almuerzos de finales
del siglo XIX, a las actuales dos estrellas Michelin que
ostenta la Terraza del Casino, hay mucha
historia que contar; lo hacemos
en las siguientes
páginas.

La gastronomía en el Casino

Los primeros cien años

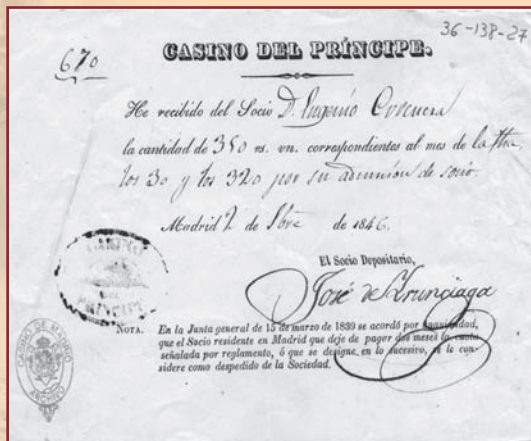


Mariano Téllez-Girón, Duque de Osuna. Primer Presidente del Casino de Madrid.

Como nuestros lectores ya saben, en estos reportajes especiales que preparamos para la Revista editada en época de adviento, es fundamental el trabajo de documentación; desde los archivos propios de la entidad, hasta los de la prensa de la época donde muchas veces encontramos, dada la categoría y relevancia de nuestra Institución, noticias relativas al Casino de Madrid.

Las primeras referencias de los servicios de restauración casinistas, halladas en nuestros archivos, corresponden al año 1862; pero, gracias a las investigaciones de nuestro documentalista, Miguel Ángel Ramírez tenemos constancia de los servicios de comidas que los socios del Casino, sus fundadores, disfrutaban en 1839, tres años después de su nacimiento.

Recordemos que la primera sede de la entidad, fundada en 1836, fue el piso principal del entonces popular café de Sólito, en la calle Visitación esquina con Príncipe (hoy Fernández González). La casa original, que ya no existe, estaba muy próxima al Teatro del Príncipe (hoy Español) y al café del mismo nombre. En el piso principal del Sólito se instalan los 56 socios fundadores del Casino; muy pronto constituyen formalmente una sociedad de recreo, nombrando como primer Presidente de la misma al Marqués de Terranova, y, posteriormente, al Duque de Osuna, Mariano Téllez-Girón.



Celebrando las victorias isabelinas

Los por entonces pocos socios casinistas pagaban por el alquiler del local, con una decoración bastante modesta, 24 reales diarios. Según publicó el diario "La Gaceta" (el antecesor del BOE de la época, según nuestro documentalista), los socios del Casino celebraron en septiembre de año 1839 (hace la friolera de 174 años) un gran banquete para celebrar las victorias isabelinas.

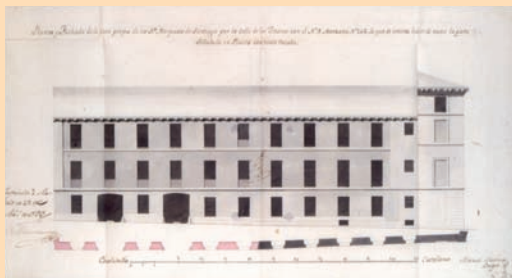
Así lo contaba "La Gaceta", léanlo porque no tiene desperdicio: *"Los socios del Casino de la calle del Príncipe han celebrado hoy los felices sucesos del Norte, preludio de la ansiada paz, con una suntuosa comida, á la que han asistido 85 personas, todas pertenecientes á las clases más elevadas de la sociedad. El ordenamiento de la mesa y el servicio han sido del mejor gusto. El salón se hallaba adornado e iluminado con un lujo sorprendente. Una música militar ocupaba una pieza contigua, y ha ejecutado durante la comida escogidos trozos de armonía. La urbanidad, la alegría, la buena crianza han reinado en esta brillante reunión, imagen fiel de los sentimientos que los sucesos del día han despertado en los españoles"*.

El entonces Presidente del Casino, el Conde de Ezpeleta, fue el encargado del brindis: *"A la Reina, nuestra Señora, á la Reina Gobernadora, á la Constitución de la monarquía española: que esta sea una verdad, y se desenvuelvan sus benéficas consecuencias con legalidad y con justicia"*.

El artículo, publicado el 9 de septiembre de 1839, remataba así: *"La comida del Casino ha ofrecido el raro y agradable espectáculo de una numerosa reunión, donde en medio de la más franca y cordial alegría, del abandono y confianza propios de un festejo de esta naturaleza, se ha observado un tono de buena educación, y una elegancia de maneras que desde luego descubría que aquella era una reunión escogida entre los más escogido de la sociedad de Madrid"*.

Tan solo unos meses después, pasados cuatro años de su fundación, los socios del Casino de Madrid deciden trasladarse. A principios de 1840, la afluencia de socios fue tal que se vieron obligados a buscar un local "más amplio y decoroso" donde instalarse. Lo encontraron muy cerca, en el número 12 de la calle del Príncipe, al

La gastronomía en el Casino



Varias imágenes de la sede casinista del Palacio del Marqués de Santiago.



lado del moderno Teatro de la Comedia. En estos años, y ocupando esta sede, también en régimen de alquiler, se produce una de las anécdotas más célebres de la historia del Casino: un grupo de socios, encabezado por José de Salamanca, decidieron plantear a la Junta Directiva la conveniencia de una nueva sede, más cómoda y lujosa, acorde con la categoría de los socios. La Junta se negó, pretendía mantener esta sede “de estilo modesto, incluso austero”. Anta la negativa, los socios “rebeldes” decidieron arrojar a la calle “todos los trastos”. Fue, entonces, inevitable, dotar al edificio de nuevo mobiliario e, incluso, de algunas obras de arte, comenzando entonces a celebrarse, en este nuevo marco más elegante y lujoso, diferentes actos sociales. El esplendor de la Sociedad también “afectó” a su servicio gastronómico; el 21 de noviembre de 1840 “La Gaceta” publicaba un anuncio en el que constaba: “El que quiera encargarse de la cocina y repostería del Casino del Príncipe, se dirigirá al conserje del mismo establecimiento, calle del Príncipe número 12: se requiere una persona de habilidad en ambos ramos”.

Traslado al Palacio del Marqués de Santiago

En el verano de 1848 el Casino se traslada al Palacio del Marqués de Santiago, un lujoso edificio situado en el número 29 de la Carrera de San Jerónimo. La edificación estaba dotada de una bella portada barroca del siglo XVII y compuesta por bellas y amplias estancias. En los bajos del edificio (el Casino tenía alquilado

el piso principal) se hallaba instalado el famoso Café de la Iberia, escenario de la vida política y cultural de esa época. La primera referencia gastronómica que encontramos en este nuevo emplazamiento casinista tiene que ver, una vez más, con un banquete; éste, para celebrar la buena salud de la Reina tras un atentado fallido. El 2 de febrero de 1852, el sacerdote Martín Merino y Gómez intentó acabar con la vida de la Reina clavándole un estilete en el costado, cuando ésta se encontraba en la Basílica de Nuestra Señora de Atocha, poco después de haber dado a luz a su hija Isabel. La reina se recuperó en pocos días y el cura fue ejecutado tras un rápido juicio en el que se dictaminó que había actuado en solitario y por iniciativa propia.

Para celebrar que la Reina había salido indemne, hubo numerosos fastos en la ciudad; el Casino entre ellos celebró un ágape magnífico, tal y como lo contó “La Época” en marzo de 1852: *Entre los muchos obsequios que se han hecho á S. M. con motivo de la solemnidad de ayer, merece especial mención el que ha costeado el Casino del Príncipe. Esta sociedad á que pertenecen infinitas personas de las mas distinguidas de la capital, tenia adornada su fachada con ricas y elegantes colgaduras de terciopelo, y colocado en el centro el retrato de cuerpo entero de S. M. la reina bajo un hermoso dosel; toda la calle fronteriza se había cubierto de juncia y plantas olorosas, y al paso de la real comitiva varios criados derramaron ramilletes de flores delante del coche en que iba la segunda Isabel con su augusta hija, mientras que una escogida orquesta entonaba himnos compuestos expresamente para este acto. Infinidad de socios vestidos de etiqueta vitoreaban desde los balcones á su amada soberana celebrando además*



La gastronomía en el Casino



tan fausto día con una suntuosa comida, en que reinó la alegría mas cordial y el entusiasmo mas vivo porque la Providencia ha velado por la vida de S. M. y repartiendo un gran número de panes á los pobres por medio de miles de papeletas. Por la noche lucia en el balcón principal una hermosísima estrella con la cifra de S.M. iluminada por el gas, que llamaba la atención general y atraía una numerosísima concurrencia. Era del mas bello efecto. Cuando la reina pasó por este sitio, el mas aristocrático de Madrid, la ovación rayó en delirio..."

Un par de años más tarde, el 6 de diciembre de 1854, "La Esperanza" publicaba una curiosa noticia en la que relataba la celebración de una comida en los salones del Casino, como pago de una apuesta: "El sitio de Sebastopol hace tiempo qua viene siendo el objeto de todas las conversaciones y comentarios. No hay sociedad ni círculo, por pequeño que sea, en el cual la conversación no verse sobre este asunto. En todas partes hay rusos y turcos. Unos y otros inventan noticias y pintan la situación de la Crimea conforme conviene á sus ideas y opiniones. Hoy están unos tristes y cabizbajos, y mañana les sucede a los otros lo propio. Discuten, no hay conformidad, y el resultado suelen ser apuestas fundadas sobre conjeturas y esperanzas. Esto es el asunto de esta gacetilla. Una apuesta. Entre muchas que sabemos hay pendientes. Hace quince días cumplió una de 4,000 reales, convenida entre el Sr. D. Nazario Carriquiri y D. José González Serrano, habiéndola ganado este último. El Sr. González Serrano había destinado el producto de ella á una comida, la cual tuvo lugar antes de ayer domingo en el Casino del Príncipe.

Nuestro distinguido amigo y defensor de El Diario Español, Sr. Serrano, invitó á ella á muchos socios del Casino, habiendo asistido hasta 43 personas. La comida estuvo perfectamente servida, siendo de notar la variedad é inmejorable clase de vinos con que se obsequió á los convidados. Reinó el mejor humor y la mayor confraternidad; y á los postres hubo multitud de brindis que fueron muy aplaudidos, especialmente el del Sr. Serrano, que brindó por la tolerancia del Casino. To-

dos los que asistieron á esta fiesta salieron en extremo complacidos del modo con que les obsequió el Sr. González Serrano. Y nosotros, que tuvimos el gusto de asistir á ella, nos hacemos un deber de tributarle este público testimonio de nuestra gratitud."

La importancia del Casino en la vida social, cultural y política del siglo XIX es indudable; se convierte en símbolo de poder, riqueza y exclusividad. La elegancia de sus salones es comentada, así como la calidad de sus servicios, entre ellos, el de las comidas (como así se referían entonces a los servicios gastronómicos). En "La Iberia", en su edición del 6 de noviembre de 1859, contaban detalles curiosos del funcionamiento de las cocinas del Casino, y contaban que el Casino disponía "de otros dos [Salones] para comedores con mesas para ochenta cubiertos; un restaurant para cenas y almuerzos (...) En la planta baja están las cocinas, que se comunican por medio de un sencillo aparato con los antecomedores, y otro igual para el café de la Iberia, de donde pueden por este medio servirse toda clase de helados y bebidas". El café de la Iberia estaba en planta a calle y era uno de los más famosos de Madrid. El semanario detallaba también aspectos decorativos del Casino, señalando que "otros dos salones se hallan decorados á estilo y gusto del reinado de Luis XV: el restaurant, con risueñas vistas de Belle-Isle y el Dorado, y otras tomadas desde la galería de la Alhambra".

Primeros apuntes económicos

Y llegamos a 1862, año del que datan las primeras referencias que sobre los servicios de comedor constan en los archivos casinistas. Gracias al libro de libramientos (según la RAE: Orden que se da por escrito para que el tesorero,



Arriba, el Duque de Frías, Presidente del Casino en 1862. Sobre estas líneas, Narciso de Ameller, Presidente del Casino en 1865. A la derecha, en el óvalo, José de Salamanca, Presidente en 1857.



Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino



mayordomo, etc., pague una cantidad de dinero u otro género) de ese año, podemos observar un apunte denominado "Mesa y cocina" en el que queda constancia de varios asuntos: el sistema de explotación del servicio de comedor era mediante concurso; un encargado, normalmente el propio cocinero, llevaba la gestión y explotación comercial (este sistema de explotación, por concurso, fue el que el Casino utilizó durante decenas y decenas de año, aunque, como verán en las siguientes páginas, siempre con resultados discretos, pues eran frecuentes los cambios en el concesionario). También queda constancia de la compra, por ejemplo, de tres docenas de vasos o el lavado y planchado de ropa. El precio del cubierto (que también queda reflejado en esta sección de "Mesa y cocina"), estaba estipulado en 23 reales de vellón (para que se hagan una idea, el sueldo del empleado con más categoría era de 800 reales; el maître o los escribientes cobraban

300 reales... por lo cual el precio del cubierto era de casi un 8% del sueldo medio de la época)

Una de las políticas comunes en estos años, era la de subvencionar a los cocineros con una cantidad (estipulada en el contrato y que venía a completar los futuros ingresos de los encargados de la cocina casinista). En mayo de 1862 la subvención fue, como consta en una nota de Junta Directiva, de 4.500 reales de vellón anuales.

En estos primeros datos que constan en los Archivos del Casino y que pertenecen al año 1862, también queda reflejada la adquisición de una vajilla o plateau por 52.611 reales de vellón (pagaderos a plazos, con un último plazo en junio de más de 32.000 reales de vellón); así como los gastos de lavandería: lavado, planchado y cosido de 31 manteles, 107 mantelillos, 2.546 servilletas, 149 toallas, 550 paños, 55 delantales, y 174 fundas.

También podemos observar un apunte correspondiente a la compra de nieve (fundamentalmente para enfriar las bebidas) en el Café Europeo (sito en los números 4 y 6 de la calle Alcalá); y sal (66 arrobas) para derretir o manipular la nieve, que se compraba en los ultramarinos Manuel M. Piñeiro, en la Carrera de San Jerónimo esquina calle Sevilla.

El siguiente dato relevante que conservamos en los archivos del Casino, relativos a la gastronomía, corresponden al año 1878, concretamente al mes de septiembre, en que es presentado en Junta Directiva un "Inventario de los efectos de metal blanco en el momento de hacerse cargo de la cocina y mesa redonda del Casino, el cocinero Nicolás Tohurs". En las dos páginas de las que consta el inventario, hay una extensa relación de enseres de cocina; entre ellos, "centro grande de mesa con su ramo, 1"; "pies de mesa para postre, 8"; "jarritas para leche, 14"; "soperas grandes, 2"; "salseras, 4"; "azucarero con su tenacilla, 1"; "cafeteras grandes, 2"; "platos redondos para huevos al plato, 4"; "portabotellas con su triángulo, 18"; "tenazas para espárragos, 6"; "lamparillas para cigarros, 2"; "cucharas para postre, 49"; "tenedores grandes, 120"; "tenedo-



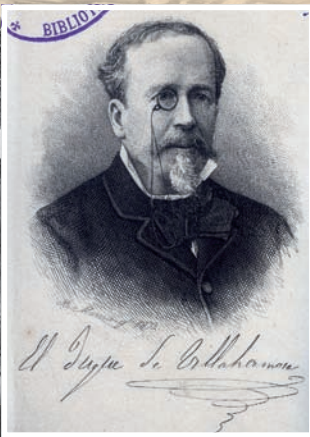
Casino de Madrid



Arriba, Fulgencio Schmidt y Moló, Presidente en 1869 y 1870. Sobre estas líneas, José de Reina, Presidente entre 1877-1882 y 1884-1885.



La gastronomía en el Casino



Arriba, Duque de Villabermosa, Presidente en 1861. Abajo, José Merelo y Calvo, Presidente del Casino en 1884.



res para ostras, 36"; "maquinita para afilar cuchillos, 1"... Y así hasta un total de 52 apuntes, en un listado que fue firmado por el director (suponemos que era el socio encargado de revisar el tema del comedor) y por el jefe de cocina, Nicolás Tohurs.

Poco duró don Nicolás al frente de los fogones del Casino. En noviembre, dos meses después de su llegada, comenzaron las primeras quejas (de un socio llamado M. Álvarez). En diciembre, el cocinero pide una prórroga (vamos, una segunda oportunidad), acompañando la petición de un escrito en que doce socios defienden la labor de don Nicolás.

Sin embargo, en actas de Junta Directiva de 1879 ya consta el nombre de un nuevo Jefe de Cocina, el Sr. Manuel Egozcue, que estuvo al frente de los servicios de cocina del Casino hasta 1882. Incluso se mudó con ellos, con los socios, al nuevo edificio casinista a donde se trasladaron en 1880.

Nuevo emplazamiento, nuevos cocineros

Los socios del Casino, ante la desaparición del Palacio del Marqués de Santiago, se vieron obligados a buscar un nuevo emplazamiento. Hay que señalar que pretendieron comprar el Palacio para evitar su derribo y así conseguir su primera sede en propiedad, pero fue del todo imposible. El Casino se instaló entonces, en ré-

gimen de alquiler, en la calle Alcalá, esquina a la de Sevilla, en el mismo edificio en el que estaba el café Suizo.

El 11 de abril de 1880 Egozcue remite a la Junta un escrito en el que afirma que "tiene entendido que desde el Café de la Iberia se han hecho proposiciones para quedarse con la cocina del Casino", por lo que ruega que lo mantengan en su puesto, en el que quiere quedarse, a pesar de las pérdidas habidas en los últimos meses. "Notorio es que por bastantes días y puede decirse que en casi todos los meses, la comida hecha para doce o más personas, ha sido pérdida para mí, por falta de asistencia de señores socios. Otras veces por el contrario me he visto obligado a improvisar comida para mayor número de señores (...) Sirvese en la mesa del Casino el mejor pescado, trufas, pasteles de foi-gras y cuanto de más escogido se presenta en la plaza".

"Estraño y triste es a la vez que hoy se pretenda del deseo de convertir la cocina del Casino en dependencias de un café, sin reparar que le ocasionaría la ruina de un hombre honrado que viene cumpliendo hace años con su servicio sin que hayan detenido los sacrificios que se ha impuesto para dejar complacidos a los señores socios cuyos deseos siempre se ha esmerado en dejar satisfechos".

Aunque Manuel Egozcue permanece en su puesto, en los siguientes meses se suceden los malentendidos entre contratantes (el Casino) y contratado (el cocinero). En abril de 1881 Egozcue amenaza con renunciar a su cargo si no se le abona la subvención pertinente; le contestan que no pueden subvencionarlo y le ruegan que verifique su renuncia, cosa que el cocinero no hace.

En julio, el cocinero pide por escrito que paguen los servicios pedidos por varios camareros; le abonan 40 pesetas.

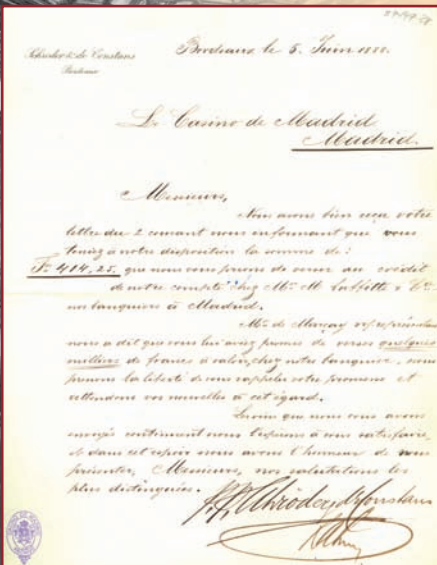
En febrero de 1882, tras cuatro años al servicio del Casino, Egozcue se despide. El servicio de cocina queda en suspenso. No aparecen datos relativos a este servicio hasta más de un año después, en octubre de 1883 en el que hay un escrito del cocinero José Zaragoza y Antón en el que "suplica" asegurar el pago de los 12 cubiertos de "mesa redonda"; se le concede.



La gastronomía en el Casino



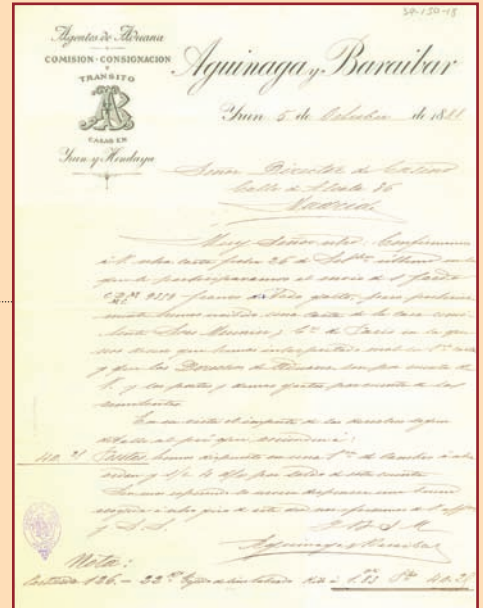
acuerdo con



Man de Aldana Exp
MESSRS R P DANIELL & CO
129 New Bond Street
LONDON W

ACCOUNT FOR CHINA & GLASS

| | | | |
|-------------------------------|---------------|--------|----------|
| 300 Salts Plates | Multi Colours | franch | 26 5 0 |
| 149 soup dishes | | | 13 0 9 |
| 166 plates for Dessert | | | 7 10 0 |
| 12 Salads bowls | | | 8 2 0 |
| 50 Glass & enamel dishes | | | 12 10 0 |
| 50 Tea cups & saucers | | | 3 2 0 |
| 40 Coffee cups & saucers | | | 6 2 0 |
| 918 Memorandum Co. M. printed | | | |
| Memorandum on above 3 Glass | | | 11 7 9 |
| 3 Cashes paper & straw | | | 2 2 0 |
| franching other effects | | | |
| | | | 117 9 |
| Total Shilling | | | £ 90 5 0 |



año siguiente, 1890, se pone en marcha un concurso para el servicio de Bodega. Concurren 15 propuestas, dos a pliego cerrado, y una retirada. Se adjudica a la casa Calvet & Cía.

el Café de Fornos hasta más de tres años después, en marzo de 1891.

Mientras, antes del acuerdo con el popular café vecino, el Casino hace acopio de mantelería y vajillas, adquiriéndolas en el extranjero, en prestigiosas casas de Inglaterra y Francia, donde hacen importantes pedidos. Los manteles son adquiridos en Meunier & Cía (6 Boulevard des Capucines & 8 Rue Halévy, París), mientras que la vajilla fue encargada en P. Daniell & Cía (129, New bond Street, London). Ténganse en cuenta que el Casino debía de pagar además del importe de estas facturas, los consiguientes cargos de aduanas. Toda una fortuna.

En marzo de 1889 se rompe al acuerdo con la Gran Peña, pues no pagan la subvención acordada al cocinero del Casino. En marzo del

Traslado a la Equitativa

En esos años, los socios del Casino deciden alquilar los pisos principales de La Equitativa (situado justo frente a la sede anterior del Casino); lo hicieron al comenzar la construcción del edificio, así que pudieron adaptar los planos a las necesidades de la Sociedad. Una Comisión de varios socios modifica el proyecto y dirige las obras nuevas. Tras varios retrasos en la fecha de entrega, los socios se trasladan a su nuevo emplazamiento en febrero de 1891. Se invirtieron en el traslado 353.072 pesetas; una cantidad desorbitada para la época.

Ahora es cuando deciden contratar los servicios del Café de Fornos, aunque, viendo apuntes posteriores de Juntas Directivas, parece ser que el acuerdo no duró mucho tiempo pues en los años sucesivos aparecen varios nombres distintos de encargados de cocina: Francisco Palmer, Ricardo Marín... Parece que el Casino auto gestionaba el servicio y no les iba demasiado bien; tenían gastos altos, como los sueldos de maitre de hotel (2.500 pesetas) y escribiente del comedor (1.500 pesetas), plazas ambas que deciden suprimir en el enero de 1893. En esa misma Junta Directiva queda patente la ineficacia de la gestión en el comedor: hay déficit, faltan piezas de la vajilla (se llega a proponer que las pague el personal, principal sospechoso de su desaparición), los socios se quejan... Deciden entonces



Abajo, comedor y bodega del Casino de Madrid en la sede de La Equitativa. 1901.



Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino



A la izquierda, cocina y comedor del Casino de Madrid en la sede de La Equitativa. 1901.

proceder, una vez más, al arrendamiento del servicio, fijando como subvención 500 pesetas.

Poco después, se establece un contrato de arrendamiento con Enrique García Sánchez. En el acuerdo, constan muchas cláusulas, entre ellas la que concreta que *"Tendrá el Sr. García a disposición de los Sres. Socios de este círculo todos los artículos de Restaurant de las mejores clases conocidas"*; también señala que *"El cocinero trabajará por sí y no por medio de ayudantes en la confección de todos los platos que se sirvan tanto en los almuerzos como en las comidas y cenas, teniendo la obligación de estar diariamente hasta las dos de la madrugada; en cuya hora podrá encomendar el servicio al primer ayudante"*.

También se especificaba que los almuerzos habrían de servirse desde las once de la mañana hasta las dos de la tarde. Dada la composición de los mismos, suponemos que los almuerzos podrían equipararse a los actuales *brunch*, pues son muchos más que un desayuno y en horas más tempranas que la comida. Los almuerzos casinistas, cuyo precio se establecía en cuatro pesetas, habían de componerse, según el contrato, de: Huevos en sus diferentes guisos/ Un plato de pescado/Un plato de arroz o de legumbre/ Un plato de parrilla/ Entremeses/ Postre variado, queso, fruta/ Vino de mesa

Las comidas se servirían *"Desde las siete y media a las ocho de la noche al precio de cinco pesetas cubierto; advirtiéndolo a los Sres. Socios que lleguen después de estas horas tendrán que comer a la carta"*. Según lo pactado la comida se compondría de: Una sopa *"escogida y variada"*/ Pescado/ Un relevé/ Legumbre/ Asado/ Ensalada/ Helado *"cuando pueda tenerse y por lo menos los jueves y los domingos un dulce de cocina/ Cuatro entremeses del tiempo/ Pan, vino y postres *"consistentes en diversas clases de quesos de la mejor calidad, fruta del tiempo, dulces secos de las mejores confiterías y pastas"**.

Se añade que *"un día a la semana podrá servirse cocido a la española"*.

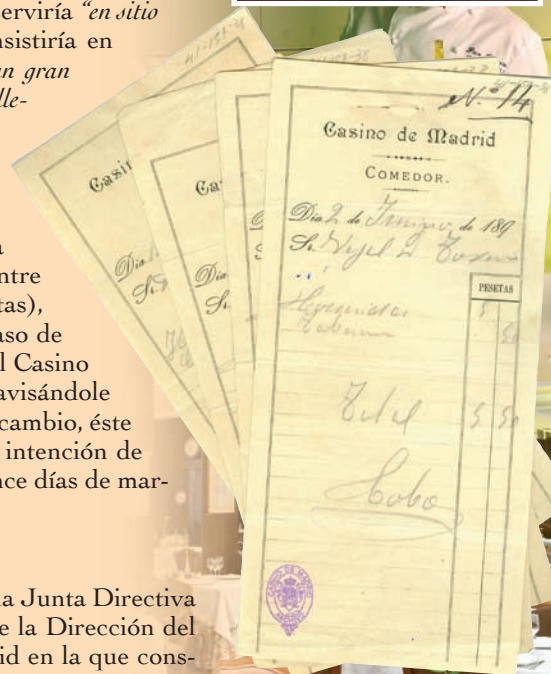
Desde las doce y media de la noche en adelante, seguramente influidos por los numerosos asistentes a las funciones teatrales que, tras la función de noche acudían al Casino, por los jugadores y por aquellos que disfrutaban hasta tarde de sus lecturas en la biblioteca, la entidad ofrecía cenas, a tres pesetas cincuenta céntimos el cubierto, compuesta por: Un plato de huevos/ Otro plato del día/ Postre, queso, fruta/ Pan y vino de mesa.

Todos los menús debería ser aprobados por el Director del Comedor, *"quien tendrá facultades para variar los platos"*. También se establecía el *"servicio de chocolates"* que se serviría *"en sitio separado conveniente"* y que consistiría en chocolate *"de la mejor clase y un gran surtido de bollos, ensaimada y galletas"*.

La subvención sería de 6.000 pesetas anuales, 500 pesetas a mes vencido; el contrato también establecía multas por mal servicio (de entre quince y setentaicinco pesetas), así como plazos de aviso en caso de incumplimiento de contrato (el Casino podía echar al adjudicatario avisándole con tres días de antelación, en cambio, éste debería avisar a la entidad su intención de abandonar el servicio con quince días de margen).

Los gastos del Comedor

El 1 de noviembre de 1894 la Junta Directiva recibe una información de la Dirección del Comedor del Casino de Madrid en la que constan los gastos comprendidos entre 1889 y 1893.

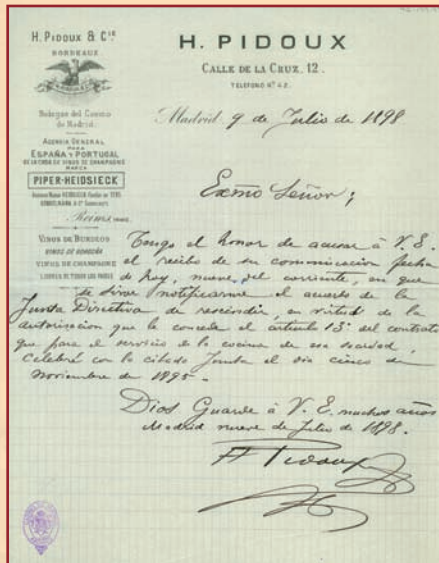


La gastronomía en el Casino



Comedor
Relación de los pliegos de proposición recibidos hasta las 12 de la noche de hoy 5. Noviembre 1895

| N.º | Proposición | Importe |
|-----|-----------------------|----------|
| 1 | Pérez + | |
| 2 | Sosa Jorras + | |
| 3 | Sanzos + s. m. v. | |
| 4 | J. Ferrer del Colón + | |
| 5 | Manuel Sosa | 2.500,00 |
| 6 | Manuel Sosa | 1.437,35 |
| 7 | Antonio Ferrer + | |
| 8 | Pérez | |



En ese documento podemos observar datos curiosos como son el gasto en flores (1.437 pesetas, correspondientes a la suma de los años 91, 92 y 93, pues antes no figuraba esa partida) o en hielo (15.539,35 pesetas, suma total de los cinco años).

Parece que el acuerdo con Enrique García Sánchez no duró mucho tiempo, pues el Casino vuelve a convocar un concurso para la adjudicación de los servicios de cocina, el 6 de noviembre de 1895, dos años después. A la puja concurren ocho proposiciones, entre ellas, la del anterior gerente de L'Hardy, uno de los restaurantes más famosos de la época, aunque finalmente se le adjudica el contrato a Hipólito Pidoux, que ya se hacía cargo de la Bodega casinista desde hacía varios años. Tres años después, en julio de 1898, Pidoux es cesado de su cargo.

Se convoca un nuevo concurso; en esta ocasión solo acuden tres demandantes. Se le concede el servicio a Clemente Ferrer. Curiosamente, la gestión de la Bodega sigue correspondiendo a Hipólito Pidoux. Precisamente se produce un hecho curioso en estos meses: ciento cuarenta y seis socios solicitan abrir la bodega "para utilizarla personalmente". La Junta lo auto-

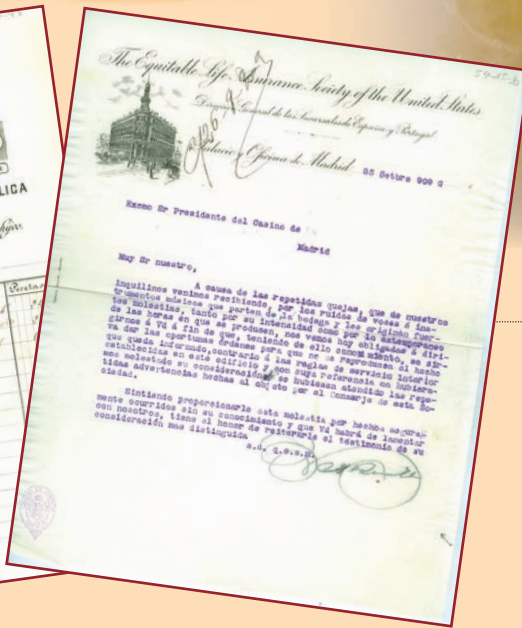
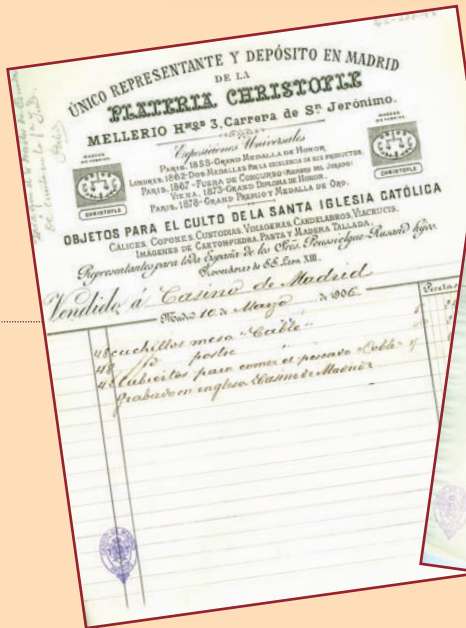
riza pero advierte que "quedan prohibidos toda clase de conciertos vocales e instrumentales". También queda prohibida la entrada a señoras...

A pesar de los vaivenes en los fogones casinistas, no se debía de comer mal de todo en los salones de la Equitativa ocupados por los socios; así lo atestigua una página humorística publicada en el Semanario "Blanco y Negro" el 7 de octubre de 1899, en el que, bajo el título "Consejos contra las pestes" hablaba de la importancia del buen comer para conservar buena salud. Uno de los párrafos señala: "Cualquiera que vaya al Casino de Madrid a última hora, verá socios de ochenta años cenando fuerte, y habiendo vendido a todas las pulmonías que se entretienen en coger los tontos. Hay generales de ochenta y pico de años, que lo mismo se comen una docena de buñuelos que firman una circular. Hay un socio que tiene noventa años, y le suelo ver tomándose un vaso de horchata de chufas; que si la tomara yo ¡pobres hijos míos! Pues es que todos estos señores tienen costumbre de hacer eso setenta años ha".

En los documentos relativos a estos años, concretamente en una acta de Junta Directiva de febrero de 1901, también descubrimos que la cocina del Casino tenía servicio a domicilio (lo que en la actualidad denominan catering) para todos sus socios. El recargo por servicio era de 1 peseta.



La gastronomía en el Casino



Obras en las cocinas

En 1902 el Casino decide renovar sus cocinas, en las que hace una inversión de 7.500 pesetas. En las cuentas presentadas ese mismo año, correspondientes por tanto a 1901, observamos los gastos de comedor (capítulo IV): vajilla, 2.500 pesetas/ Mantelería, 2.500 pesetas/ Objetos de metal, 5.000 pesetas/ Útiles de cocina, 960 pesetas/ Lavado y planchado de ropas de mesa,

3.000 pesetas/ Consumo de hielo, 3.000 pesetas/ Subvención al contratista de cocina, 12.000 pesetas/ Jabón ordinario, 300 pesetas/ Obras de fumistería, cerrajería...etc, 1.500 pesetas/ Útiles de limpieza, 150 pesetas/ Flores para la mesa del comedor, 300 pesetas.

Desde 1902 a 1909, las cocinas del Casino viven una relativa tranquilidad; es ya tomado como habitual la ida y venida de diferentes



Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino

En esta página, varias imágenes de banquetes celebrados en el Casino, publicadas en la prensa de la época. ABC y Blanco y Negro.



responsables de cocina... El 25 de septiembre de 1909 el director del edificio de La Equitativa, donde el Casino de Madrid tiene su sede en régimen de alquiler (aunque por poco tiempo, pues en unos meses se trasladarán a su nueva, magnífica y definitiva sede en la calle Alcalá) escribe una carta (por cierto, es el primer documento mecanografiado que aparece en esta "investigación") al Presidente del Casino de Madrid, quejándose por el comportamiento poco adecuado de algunos socios. La misiva dice así: *"Muy Sr. Nuestro. A causa de las repetidas quejas, que de nuestros inquilinos venimos recibiendo, por los ruidos de voces e instrumentos músicos que parten de la bodega y les originan fuertes molestias, tanto por su intensidad como por lo extemporáneo de las horas en que se producen, nos vemos obligados a dirigirnos a Vd a fin de que, teniendo de ello conocimiento, se sirva dar las oportunas órdenes para que no se reproduzca el hecho que*

queda informado, contrario a las reglas de servicio interior establecidas en este edificio y con cuya referencia no hubiéramos molestado su consideración y se hubiesen atendido las repetidas advertencias hechas al objeto por el Conserje de esta Sociedad".

En diciembre de 1910 el Casino de Madrid inaugura oficialmente su nueva sede, la primera en propiedad, un bellísimo edificio, decorado elegantemente, con variadas estancias pensadas por y para los socios de esos primeros años del siglo XX. La inauguración fue todo un acontecimiento en la sociedad madrileña de la época, quedando ampliamente reflejado en la prensa de entonces.

Al poco tiempo, ciento noventa y un socios firman y entregan a la Junta Directiva un documento solicitando *"se sirva incluir en el orden*

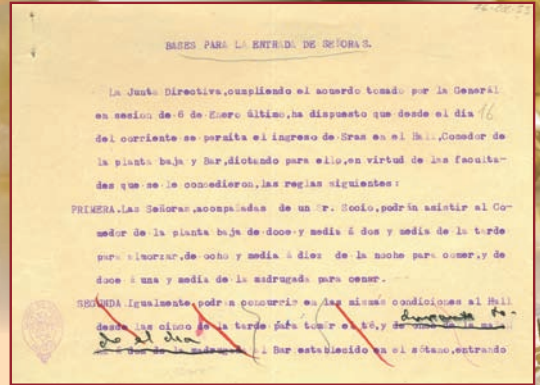


Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino



A la derecha, normas para la entrada de señoras. A la izquierda, parte de la plata utilizada a principios del siglo XX en los comedores del Casino y que se conserva en la actualidad.

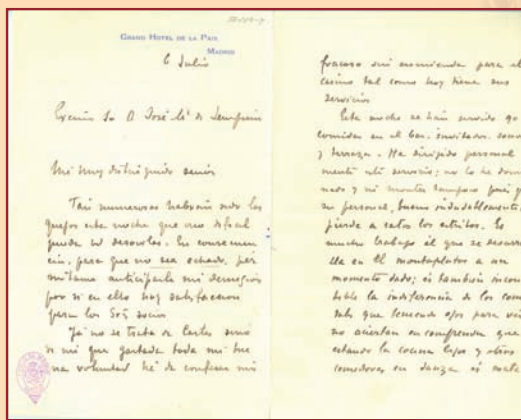


del día de la próxima Junta General la reforma del artículo 48 del Reglamento a fin de que se permita la entrada a las señoras en el Comedor de invitados, que tal debió ser la idea de los iniciadores del proyecto al añadir dicha habitación con tocador y demás dependencias". Se aprueba la moción, aunque fijando los tiempos y condiciones.

En esta nueva etapa de esplendor casinista, son numerosísimos los banquetes celebrados en las impresionantes y novedosas estancias del Casino. Estos encuentros, alrededor de la mesa y mantel, solían hacerse en honor de destacados prohombres de la época: Alonso Castillo, Vital Aza, Canalejas, General Luque, Eduardo Dato, Doctor Cortezo, Palacios y Otamendi, Gutiérrez Gamero, Conde de Romanones... Muchos de estos homenajes eran reflejados en la prensa de la época, tal y como podrán observar en algunas de las fotografías que recogen estas páginas.

Una noche complicada

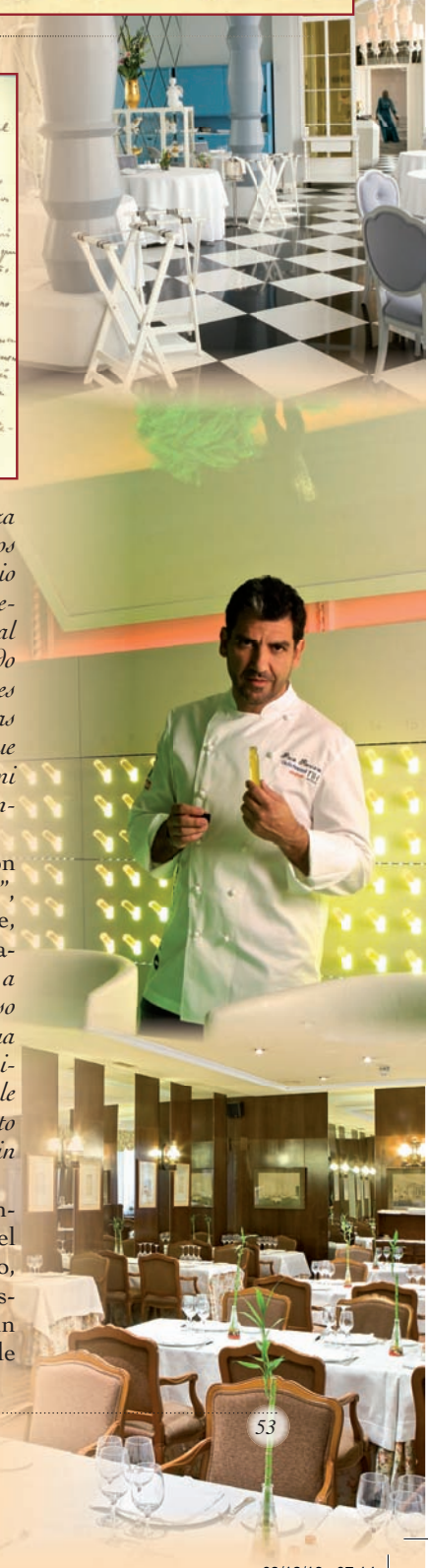
El nuevo edificio trae consigo, cómo no, un nuevo encargado de cocina. Se echa a Joaquín de Latas Mayoral y se contrata, en febrero de 1911 a Juan Pedro Capdevielle, "persona de acreditada competencia y reconocida responsabilidad, que se compromete a prestar el servicio de Comedores, Cocina y Bar por la subvención anual de 18.000 pesetas". Capdevielle solo dura cuatro meses en su puesto; dimite el 6 de julio de 1911 tras una noche que él mismo relató así en una carta a la Junta Directiva: "Tan numerosas habrán sido las quejas esta noche que creo difícil pueda usted desoír las. En consecuencia, para que no sea echado, permítanme anticiparle mi dimisión por si en ello hay satisfacciones para los Sres. Socios (...) He de confesar mi fracaso sin enmienda para el casino tal como hoy tiene sus servicios. Esta noche se han servido 90 comidas en el bar, invitados, socios y terraza. He dirigido personalmente este servicio; no lo he dominado y mi (ilegible) tampoco pues que su personal, bueno indudablemente, pierde a ratos los estribos. Es mucho trabajo el que se desarrolla en el montaplatos en un momento dado; es también inconcebible la indiferencia de los comensales que teniendo ojos para ver, no aciertan en comprender



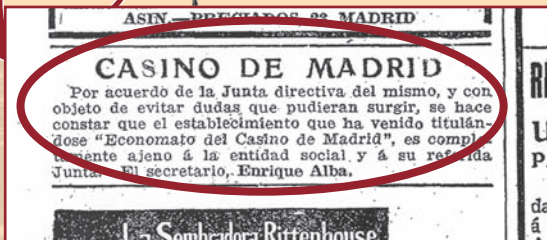
que estando la cocina lejos y otros comedores en danza es materialmente imposible que uno ni cien cocineros den abasto a un servicio que se desarrolla en el espacio de un cuarto de hora durísimo. Así es que creo firmemente imposible complacer, o satisfacer, por mi parte, al servicio de la mesa del Casino de Madrid. He regresado del Casino medio loco de oír los gritos, las vociferaciones y el ruido de los encargados del montaplatos. Y gracias que no ocurren desgracias. No creí, verdaderamente que me ocurriría un trabajo tan ingrato. A sus órdenes, mi respetable señor, ruegole acepte el testimonio de mi consideración más distinguida".

Tras firmar la carta, escrita en papel con membrete del "Grand Hotel de la Paix", donde posiblemente estaba alojado Capdevielle, se permite hacer un apunte, en forma de postdata, en la que se señala: "Será necesario recomendar a los camareros, todos, no cometan con el hielo el abuso que vamos observando estos días. ¿Si se enfría el agua con hielo en vasos y jarras por qué hacerlo en los depósitos? Verdad es que el calor en el Casino hace imposible guardar el hielo, pero de todas las maneras un poquito de cuidado es recomendable. La máquina trabaja sin descanso y no tiene abasto".

En septiembre, dos meses después del incidente y la carta de dimisión de Capdevielle, el cocinero, según los datos de archivo del Casino, sigue en su puesto, aunque continúa manifestando su interés en irse. El Casino publica un anuncio en el que solicita nuevo responsable de cocina.



La gastronomía en el Casino



Tres meses antes de la dramática (por su carta) dimisión de Capdevielle, el Casino aprueba, el 10 de abril de 1911, las bases para la entrada de señoras en el comedor y en el bar. Las normas, mecanografiadas, se componen de ocho puntos, en los que se establece zonas de acceso permitido a las damas, los horarios de acceso e, incluso, advirtiendo a los socios que coman solos o acompañados de otros caballeros, se abstuvieran de entrar en el comedor de la planta baja (donde estaban las damas). En la cláusula octava se añade: “Por interés del Casino, se recomienda a los Sres. Socios la más esquisita corrección en este asunto dada su índole delicadísima, así como la mayor escrupulosidad en la elección de personas que hayan de acompañarles”.

En esta segunda mitad del año 1911, se produce, en relación a los servicios gastronómicos de la entidad, un hecho cuanto menos curioso: un socio, Rafael García Fernández, propone poner en marcha un economato. Al principio, solicita hacerlo en dependencias casinistas, a lo que la Junta se niega (9 de octubre de 1911). García Fernández busca entonces local fuera del edificio de Alcalá 15, ya en enero de 1912, llegando incluso a poner un anuncio en ABC el 8 de abril de 1912: “Economato para los socios del Casino de Madrid. En él se tiene la ventaja de poder proveerse de los más selectos artículos, aceites, legumbres, azúcares, cafés, chocolates, conservas excelentes de todas clases, vinos, Champagnes, licores, etc., pesados, medidos concienzudamente y à precios de almacén al por mayor; habiendo artículos que se venden más baratos que los productores. Azúcar superior, 1,06 kilo. Garbanzos riquísimos, gordos y finos, de cochura, 0,75 kilo. Arroz bomba verdadero, 0,75. Judías del Barco, verdad, 0,64. Jerez selecto y coñac Sánchez Romate Hermanos, 0,80. Champagne superior al Moët, Atra Dryz, Casino de Madrid, 6,50 y así sucesivamente, estando perdiendo el tiempo y el dinero quien no envía sus pedidos. Al-

macenes: Alcalá 75, sótanos. No confundirse con otra tienda”.

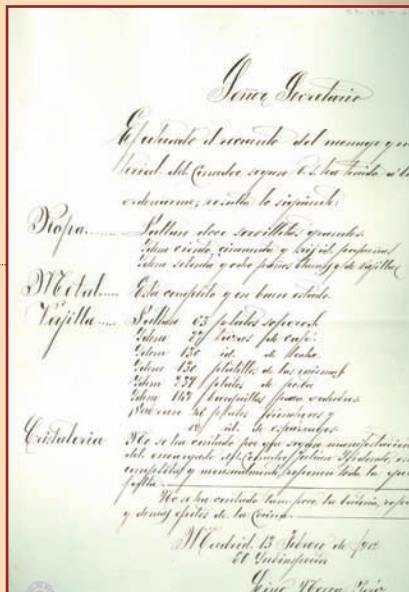
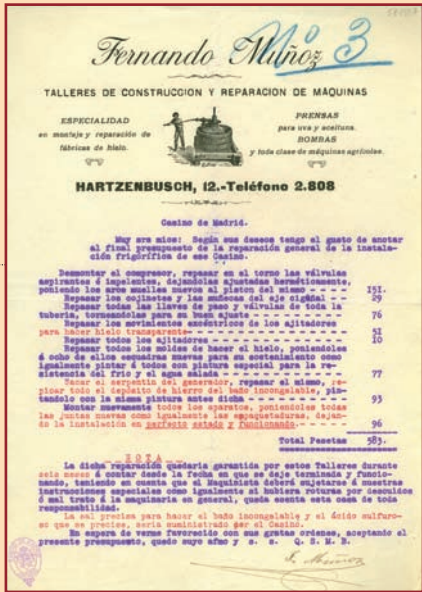
A la Junta Directiva del Casino de Madrid no parece gustarle el negocio del Sr. García Fernández, así que decide publicar otro anuncio en el mismo diario (edición del 5 de mayo de 1912, casi un mes después) desvinculando a la entidad del citado economato: “Casino de Madrid. Por acuerdo de la Junta directiva del mismo, y con objeto de evitar dudas que pudieran surgir, se hace constar que el establecimiento que ha venido titulándose “Economato del Casino de Madrid”, es completamente ajeno à la entidad social y à su referida Junta.- El secretario, Enrique Alba”.

Pasan los meses y sigue habiendo, según los archivos estudiados, diferentes entradas y salidas de proveedores. Cada vez que venía un nuevo contratista, éste debía de hacer un inventario de las existencias. Siempre faltaban cosas... El 13 de febrero de 1912, Lino Novoa Pérez firma un documento tras “efectuar el recuento del menaje y material del Comedor”; como consta en archivo, faltan doce servilletas grandes, ciento cincuenta y seis pequeñas, setenta y ocho paños blancos y de vajilla, 63 platos soperos, 87 tazas de café, 130 tazas de leche, 130 patillos de las mismas, 239 platos de postre... La cristalería, según consta, “no se ha contado porque según manifestación del encargado del Comedor, Julián Redondo, está completa y mensualmente reponen toda la que falta. No se han contado tampoco la betería, ropa, y demás efectos de cocina”.

Hielo y neveras, un asunto fundamental

Una de las mayores preocupaciones de los encargados de las cocinas era el del mantenimiento de la materia prima y también el del enfriamiento de bebidas. El suministro y fabricación de hielo eran imprescindibles. En marzo de 1913, Luis Bellido, arquitecto de la enti-

La gastronomía en el Casino



dad, remite una carta al Presidente del Casino informándole sobre el estado de las cámaras frigoríficas y de fabricación de hielo, así como valorando el presupuesto aportado por la Casa Fernando Muñoz, especialistas en montaje y reparación de fábricas de hielo. Sólo se acepta la reparación de la máquina de hielo, pues según las recomendaciones del arquitecto las máquinas frigoríficas “son absolutamente inservibles”. Un mes más tarde, la misma Casa Fernando Muñoz antes nombrada, remite al Casino una propuesta por la que uno de sus operarios se traslade como operario permanente al Casino, “con un jornal diario de 5,50 ptas o bien 4.50 y mantenido como según creo es costumbre en esa casa (...) Se trata de un operario laborioso, honrado y formal del cual yo garantizo su conducta y servicio”. El Casino acepta la propuesta.

También se encarga al taller de carpintería Paulino Gayo, sito en la calle Velázquez número 52 de Madrid, “un cajón para refrescar carnes y pescados con dos trampillas en cuerpo bajo y largas en el alto”; el presupuesto, de 137 pesetas, fue aprobado. También se aprueba, en la

misma Junta, aceptar el obsequio, de productos de ron Bacardi, concretamente de su nuevo producto “Bacardi oro”; la empresa de origen cubano quería que “con ello nos recuerden amigos de antaño al visitar el Casino de esa ciudad y pensando que, ni la distancia ni la separación de ciertos lagos, deben amornar el afecto que debe perdurar entre individuos que hablan la misma lengua y piensan de idéntico modo”.

Si bien, cómo no, los cambios en los arrendatarios del servicio de cocina. Mariano Gómez Aznar, Fernando Arias, Joaquín Latas... son algunos de los nombres que figuran como responsables de los fogones casinistas en 1913, 1914 y 1915.

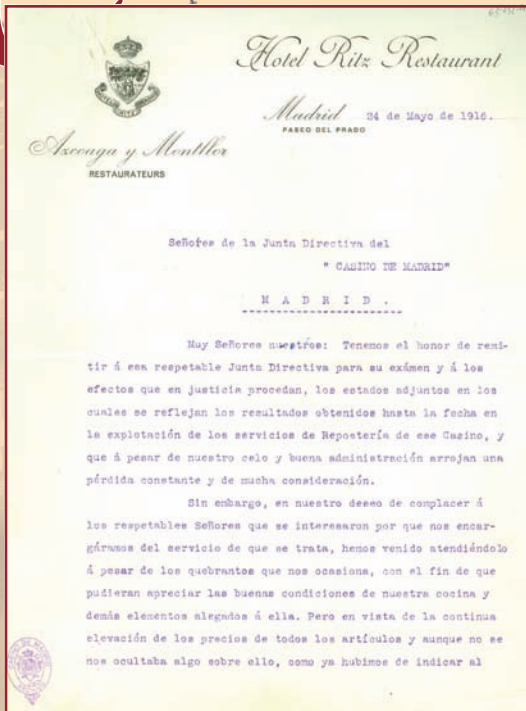
En los primeros meses de 1915 el Casino de Madrid decide hacer varias reformas en cocinas y comedores. Solicita presupuesto a Pedro Treviño Benito, fumista sito en la calle Príncipe de Vergara. Las reparaciones tendrían un coste de 478 pesetas y durarían un total de quince días, realizando la obra de manera que pudiese seguir funcionando media cocina para poder seguir dando servicio a los socios. Vázquez del Saz, pro su parte, presenta un presupuesto “para la instalación de aparatos de cerveza y agua” por importe de 432,50 pesetas; también se acepta.

La partida más elevada fue la destinada a la restauración del mobiliario de comedores: aparadores de roble y caoba, sillas, mesas, lunas, espejos... Todo fue renovado, pulido, tapizado... por un importe total de 3.159 pesetas. En los archivos del Casino de Madrid se conserva una muestra de tela de la usada para retapizar las sillas: granate adamascada, elegante y resistente.



Casino de Madrid

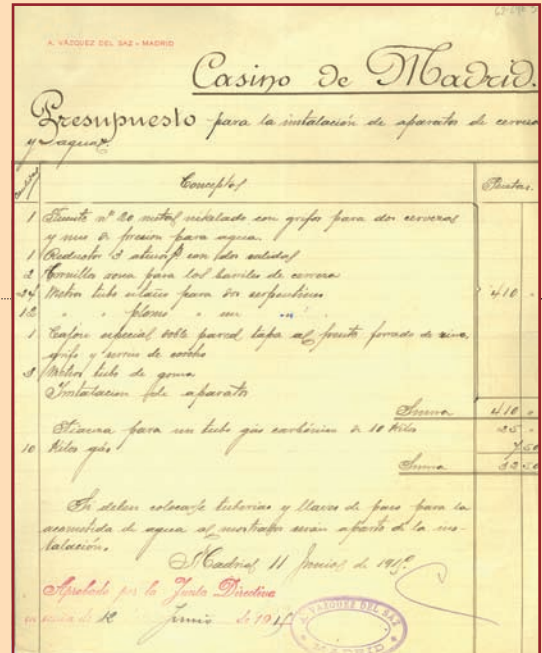
La gastronomía en el Casino



Otro concurso... con treinta y cuatro cláusulas

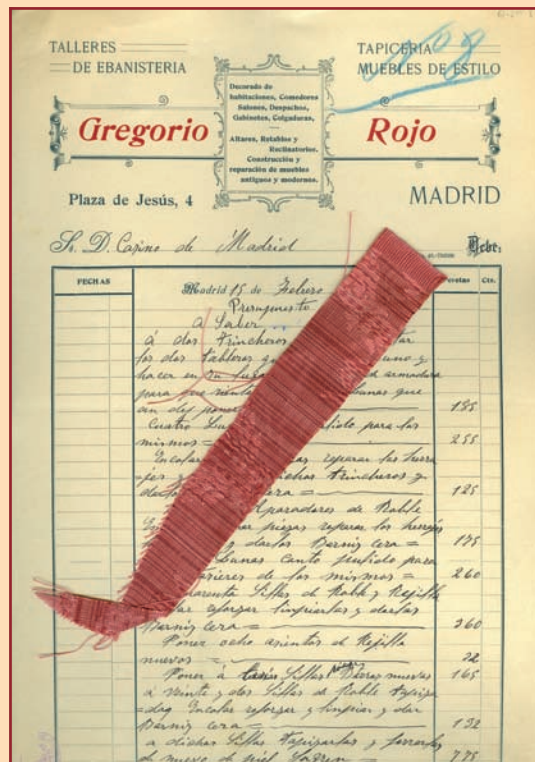
En diciembre de 1915 el Casino de Madrid decide convocar un nuevo concurso para la gestión de sus servicio de cocina. Para ello elabora unas completas bases (tenían treinta y cuatro cláusulas) en las que hace constar innumerables detalles; siempre haciendo incidencia "en que tanto el servicio de restaurant y bar como el de todos los demás de consumo de la casa, sea esmerado y apropiado a la importancia del Casino". Incluso hace constar las clases de pescados que han de servirse: lenguado, salmonetes, merluza, pescadilla, calamares, tourbot, salón, langosta, langostinos, lenguados, lubina... "Entre los helados —especificaban las bases— pondrá por lo menos dos veces a la semana bisuit glacé. Los entremeses se compondrán de salchichón, y otros embutidos, mantequilla, sardinas en aceite, aceitunas, atún marine, anchoas, pequeña ensalada rusa, rábanos, tomates, cabeza de ternera, quisquillas, percebes, etc. Etc. De estos entremeses alternarán cuatro diarios".

La subvención ofrecida al contratista en el concurso, era de 21.000 pesetas anuales,



pagaderas en mensualidades vencidas a razón de 1.750 pesetas. A todos aquellos que concuerrieran al concurso se les pedía un depósito de quinientas pesetas, cantidad que sería devuelta a aquellos cuya proposición no fuera admitida.

Se presentaron ocho propuestas. El concurso fue declarado desierto.





La gastronomía en el Casino



Por los documentos que manejamos, sabemos que se hicieron cargo de la cocina los restauradores (o restaurateurs, como hacían constar en su papelería) Azcoaga y Montllor, que también gestionaban las cocinas del Hotel Ritz. En una misiva de varias páginas enviada a la Junta Directiva del Casino el 24 de mayo de 1915, se quejaban de las pérdidas que el servicio en el Casino les producía (4.9993,36 pesetas en febrero) y proponiendo nuevas opciones de precios. El Casino hace una contraoferta. En septiembre, rescinden el contrato.

En octubre de 1916, los casinistas deciden redistribuir los comedores: el comedor de socios se instala en el Salón Alcalá, mientras que los invitados deberían acudir (siempre, por supuesto, acompañados por los socios) al Salón Puerta del Sol. Las señoras, por su parte, serían servidas en el comedor de la planta baja.

Los siguientes años transcurren con relativa tranquilidad (en cuanto a los servicios gastronómicos se refiere); por supuesto, sigue habiendo cambios contantes en los encargados de la contrata (consta una propuesta de varios socios, hecha en diciembre de 1918, en el que muestran su desacuerdo con el funcionamiento del servicio de comedor, señalando que ha habido siete contratistas diferentes en poco tiempo), pero no hay mayores problemas. Queda constancia en los archivos las diferentes solicitudes (fechadas en 1918, 1919 y en enero de 1922) para la construcción de un comedor en la terraza, pero es sistemáticamente denegada por la Junta. Seis meses después de la última propuesta, se admite el comedor en la terraza. Así, el Casino dispone ya de seis comedores diferentes, sirviéndose en la sede de Alcalá 15 entre 150 y 200 comidas diarias.

Los años posteriores incluyen mejoras, adquisiciones y otras pequeñas novedades: en 1924 se contrata a un quinteto para amenizar las horas en el bar de socios, en 1927 se ponen en marcha las llamadas "comidas de moda", con precio por cubierto de 10 pesetas y amenizadas por un cuarteto... y, por supuesto, se siguen celebrando innumerables banquetes que hacen del Casino de Madrid y sus salones, el punto neurálgico de la vida política, social y cultural de las primeras décadas del siglo XX.

Despedimos estos primeros cien años con una imagen muy simbólica, que publicamos justo debajo de estas líneas: la fiesta de fin de año celebrada en el Casino de Madrid en 1935. En unas horas comenzaría 1936, el año de la Guerra Civil, el año en que muchas cosas cambiaron, también en el Casino.



Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino

Desde los años 40 al siglo XXI



Ya les hemos contado en infinidad de ocasiones los avatares sufridos por nuestra entidad en los años de Guerra Civil. Todos nuestros socios saben que el Casino fue incautado por Izquierda Republicana como Hospital de Sangre, así lo atestiguan numerosos documentos, y varias imágenes como la publicada por la revista francesa "L'Illustration" el 22 de agosto de 1936, y que reproducimos en esta misma página. En la fotografía se observa a heridos y sus enfermeras en el Salón Alcalá.

La última Junta celebrada con "normalidad" en el Casino de Madrid, tuvo lugar el 23 de junio de 1936. Justo un mes después, por requerimiento del partido Izquierda Republicana, se solicita al Secretario del Casino que los socios se abstengan de venir al Casino, por ser edificio incautado, tal y como se hacía público por un rótulo de tela en la fachada, y anuncios en algunos periódicos.

El Jefe de Secretaría y Contabilidad, Sr. Durán, y algunos socios, se reúnen en el vecino café Lyon d'Or el 2 de agosto y deciden mantener el sueldos de los empleados, pagar los sueldos de los cocineros que servían en el hospital, y pedir a Izquierda Republicana que los empleados pudieran entrar en el edificio del Casino, para poder emitir recibos (los últimos recibos cobrados constan de diciembre de 1936).

Tras muchos avatares, y terminada la Guerra, el Casino intentar recuperar su actividad, haciendo en primer lugar, un balance de los daños, solicitando a las compañías de seguros

que se hagan cargo de las indemnizaciones contratadas. También gestionan la recuperación del mobiliario llevado a Ocaña y trasladado a otros lugares de Madrid: Máquinas de escribir, material, sillones de peluquería, etc.

Elaboran una relación de lo bienes desaparecidos: en metálico, entre otros, figuraba como retirado de cuentas del Banco de España, mediante talones 86.452 pesetas; en la Caja del Casino faltaban 59.844. En total, 197.404 pesetas. El mobiliario desaparecido se valoró en 70.025 pesetas; mientras que en enseres de oficina, de comedor y cocina, de tocador y aseo, esgrima y recreos, ropa blanca y vestuario, material eléctrico y alumbrado, lo desaparecido se valoró en 120.646 pesetas.

Finalmente el 8 de junio de 1942, las compañías abonaron 144.187,35 pesetas, por los siniestros de la guerra (que incluían, además de lo desaparecido, las compensaciones por los importantes daños sufridos en el edificio por los bombardeos), tras aceptar la Junta Directiva el 18 de mayo, el abono del 70 % de lo planteado en su día.

Los primeros datos relativos a los temas de comedor y cocina, que ocupan este especial, están fechados en 1950 cuando, según acta de Junta, el Casino no puede ofrecer un banquete (solicitado por un socio) para 120 comensales "por falta de material para el servicio del mismo". Antes de esta fecha, se había celebrado algunos banquetes, pero sin repercusión importante en los medios.

En 1955, el diario ABC publica una fotografía del homenaje que en el Casino se le ofrecía a Santiago Bernabéu. Un año más tarde, y según los archivos casinistas "se instalan altavoces y se amenizan las comidas en la terraza con discos". Las siguientes noticias de las décadas 60, 70 y 80 giran en torno a banquetes (como el ofrecido a Pedro Rius en julio de 1960, y recogido por el ABC en sus páginas), la adquisición de televisores para el bar en 1962 (una marca Philips por 24.000 pesetas y un Marconi cuyo arreglo ascendió a 13.417 pesetas); el establecimiento del precio del cubierto en la terraza a 65 pesetas



Arriba, Antonio Oncino y Aragón y Etelvina Fernández en la Nochevieja del Casino en 1959.



Imagen del Salón Alcalá cuando el Casino fue incautado por Izquierda Republicana como Hospital de Sangre.



Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino



Banquete-homenaje a Antonio Pedrol Rius. 1960, ABC.

A la derecha, banquete y entrega de medalla a Santiago Bernabéu en 1955. ABC. Abajo, Ferrán Adriá.



(en 1963) y la celebración del primer cocido de la amistad en 1975 (antecedente de los actuales cocidos de los miércoles, una tradición recuperada la pasada temporada y que ha contado con el respaldo mayoritario de los socios).

El último dato que encontramos antes de la trascendental reforma llevada a cabo en el Casino en los años 89/90, que supuso un antes y un después en la vida casinista, corresponde al 2 de octubre de 1981. Es una carta enviada por Germán Díaz Otero, contratista del servicio de cocina, al Secretario de la entidad, relata un incidente vivido con un socio (del que obviamos el nombre, por ser un suceso relativamente reciente) que *“se negó a pagar su almuerzo (1/2 cubierto) y así mismo el ticket del Casino (50 pesetas). El motivo que aduce para tal atropello —sigue relatando el Sr. Díaz Otero en su misiva— es el siguiente: en el menú del día figura como uno de los platos de la parrilla MUSLOS de pollo al champagne, donde tendría que decir MUSLO de pollo al champagne, el motivo es lógicamente una errata en la confección de dichos menús”*.

“El Sr. X se agarra a esa “s” de más y exige al menos 2 muslos, siendo 1 suficientemente grande para componer el segundo plato. Se da la circunstancia que otros señores socios ya habían almorzado sin expresar ninguna queja al respecto, y viendo la actitud del Sr. X parece que se incluyen en la queja”.

“Pido que esta factura me sea abonada de una forma u otra y aprovecho la ocasión para comunicarle que una dependencia que me cuesta mantener todos los meses un dínaral, no me crea más que problemas, de forma que agradecería gestionaran una solución a fin de terminar con estos abusos primero pagar y después si procede protestar. Esto es lo que me parece que procede no solo para un socio del Casino de Madrid, sino para cualquier cliente de un servicio”.

“Se han servido en esta tarde —termina diciendo en su escrito el contratista— 14 almuerzos con 25 empleados, y uno no paga, esta situación es ya por demás”. Como complemento a esta “noticia” les contaremos que el menú de ese 23 de septiembre de 1981 estaba compuesto por: Lentejas a la casera/ Consomé/ Zumo de tomate; Pescadilla romana/ Judías verdes vinagreta; los polémicos Muslos de pollo al champán/ Buffet

frío con ensalada; y, como postre Helado/Melón. Los años 90, última década del siglo XX, fueron de gran importancia para la gastronomía casinista. Tras la necesaria remodelación del edificio, comienza una etapa importante en los fogones casinistas, que cuentan ya con profesionales de la talla de Javier Sancho, Domingo Gomáriz y Paco Roncero. La Revista del Casino, que comienza a editarse en octubre de 1995, deja testimonio de la gastronomía que comienza a imponerse en las cocinas de Alcalá 15, dando cuenta de los menús servidos e, incluso, publicando recetas de los platos ofertados en los restaurantes del Casino.

Pero si hay un año trascendental en los servicios de restauración casinistas, ése es 1997, cuando llega al Casino, como asesor gastronómico el internacionalmente reconocido chef Ferrán Adriá. El vanguardista cocinero, entonces director de El Bulli (reconvertido en fundación hace un par de años) afirmaba que *“las instalaciones del Casino de Madrid son de las mejores que conozco y el edificio es único (...) La comodidad de estar ubicado en el centro es una ventaja para que los clientes puedan disfrutar de una buena cocina en días laborables (...) Tenemos la voluntad de que esta colaboración entre El Bulli y el Casino culmine con éxito”*. Y así fue.

En el año 2000, Paco Roncero, que trabajaba en las cocinas casinistas desde 1991, es nombrado Jefe de Cocina del Casino. Su tándem laboral con Adriá dio pronto sus frutos, y en 2002 el restaurante La Terraza del Casino de Madrid lograba su primera estrella Michelin. En 2009 llegaba la segunda estrella. Una magnífica entrada en el siglo XXI, en el que la gastronomía casinista alcanzaba y alcanza sus cotas más altas.

Almuerzo de gala con la asistencia de SS.MM. los Reyes con motivo de la reapertura del edificio de Alcalá, 15, tras las obras de rehabilitación. 1991



Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino

Restaurante Recoletos, Desde siempre, para los socios

El restaurante Recoletos, nació como tal, con el nombre y el lugar que hoy ocupa hace más de 20 años. Concretamente, casi 23, ya que se montó a finales del año 1990 y empezó a funcionar en enero de 1991. Y se caracteriza por ofrecer, desde siempre, cocina tradicional aunque moderna al mismo tiempo. ¿Cómo puede ser esto posible, cuando parece que son conceptos antagónicos? La respuesta es muy sencilla. Básicamente es tradicional porque se elabora como siempre, platos de cuchara, cocina española “la de toda la vida”, con productos de primera y recetas con solera, pero sin que por ello esté reñida con un toque moderno. Así que se permite algunas innovaciones que le aportan un valor añ-

dido. El resultado es una combinación perfecta entre tradición y modernidad en el mismo plato.

El comedor tiene diferente capacidad en función de cómo se monten y dispongan las mesas y oscila entre 35 y 50 comensales.

Paco Roncero supervisa la carta del Restaurante Recoletos, y la mayoría de los productos que se utilizan los sirven los mismos proveedores que al Restaurante la Terraza, pero el tipo de cocina es muy diferente. ¿Mejor? ¿peor? En el Casino no existe este debate. Es, simplemente, distinta. Es cuestión de gustos, de momentos y de ocasiones. “En la variedad está el gusto”, y en este sentido, el Casino de Madrid tiene oferta para satisfacerlos a todos.



Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino



Las especialidades del restaurante Recoletos dependen de la temporada porque tiene una carta estacional, para sacar el máximo partido a los productos del momento. No es lo mismo la de otoño, donde se incluyen setas y caza; la de invierno, con platos más contundentes; o la de verano, con cremas frescas, ensaladas y gazpachos. (De hecho, en este mismo número de la Revista, le hablaremos de la nueva carta con platos muy apetecibles para los próximos meses). Pero entre las preferencias de quienes frecuentan el establecimiento y que nunca falta en la oferta de cada día, son las croquetas de jamón, una especialidad difícilmente igualable y siempre requerida. También tienen mucho éxito los pimientos de piquillo rellenos de bacalao, la merluza a la bilbaína y el rabo de toro. Sin olvidar, por supuesto el cocido madrileño, que es todo un clásico.

Hace dos temporadas, el Casino decidió recuperar una tradición gastronómica, inspi-

rándose en los llamados “cocidos de la amistad” celebrados en los años 60. Los primeros miércoles de cada mes, con el mismo exquisito servicio del restaurante Recoletos, en el Salón Puerta del Sol, antiguo comedor de socios y en el Salón Real, se sirve el popular cocido madrileño; una iniciativa que ha contado con el respaldo mayoritario de los socios, que suelen superar el centenar de comensales en muchas ocasiones.

El restaurante Recoletos tiene, además, una relación calidad precio excelente, tanto por la cocina como por el servicio. Al frente de la cocina está Antonio López y al mando de la sala Arsenio Lorenzo, el maître. En total seis profesionales para todo el restaurante, dos en la cocina y cuatro en la sala.

Y para terminar con Recoletos, lo hacemos, con algo dulce, como en las comidas, con los postres, elaborados por los servicios reposteros del Casino de Madrid. Aquí los más solicitados y que cuentan con más seguidores son las espumas y las tartas, que siempre son muy variadas para satisfacer las preferencias y gustos de cada persona.

El restaurante Recoletos, el restaurante de socios del Casino, es, sin ningún género de duda, una buena muestra de la calidad y la excelencia de los servicios gastronómicos del Casino de Madrid.



Casino de Madrid



La gastronomía en el Casino

Restaurante La Terraza

Cocina innovadora en el Casino

Dentro de la oferta gastronómica del Casino de Madrid se encuentra el Restaurante La Terraza, que como les explicábamos en las páginas anteriores, es desde 1998 con el asesoramiento de Ferrán Adriá y bajo la dirección de Paco Roncero, una de las opciones más innovadoras del panorama gastronómico madrileño. Un edificio de gran tradición que incluye en su oferta la más alta cocina de vanguardia.

La Terraza del Casino de Madrid, galardonada con *dos estrellas Michelin* y *tres soles de la Guía Repsol*, no solo destaca por su cocina, sino también por el especial cuidado aplicado a todos los detalles que intervienen en el ritual gastronómico.

Posee una decoración renovada en 2008 por Jaime Hayón, que imprimió su sello creando un ambiente elegante y acogedor, capaz de satisfacer la demanda que solicita originalidad, creatividad y la posibilidad de tener impresiones gastronómicas distintas a las habituales.

Con capacidad para 45 comensales, cuenta con todos los ingredientes que garantizan una oferta difícil de igualar y que lo han convertido en una de las mejores opciones de los restaurantes de su nivel, por la cocina, las instalaciones, el equipo de sala y la bodega. El edificio es espectacular, el restaurante soberbio, con la imponente terraza que domina desde las alturas la calle Alcalá; la carta es sorprendente, y el servicio impecable.



La gastronomía en el Casino



Cerca de una veintena de profesionales integran la plantilla de La Terraza. De ellos, una decena atiende la sala y entre ocho y nueve la cocina. El director de sala es Alfonso Vega (Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Sala 2009), que trabaja junto con Fran Ramírez (segundo maître de sala) y la sumiller María José Huertas (Premio Nacional de Gastronomía 2003).

La Carta del Restaurante cuenta con una amplia oferta con esmeradas creaciones, cuya base son siempre productos de máxima calidad. Cada una de ellas ha sido el resultado de meses de trabajo, de pruebas, complejas elaboraciones, combinaciones de sabores y texturas... hasta que por fin es incorporada a la carta. Paco Roncero es un cocinero creativo, muy técnico e innovador. Como ejemplo ilustrativo está el menú degustación que incluye snacks, tapiplatos y postres. Para que se hagan una idea, el actual se inicia con un Cocktail Bloody Mary; le siguen los Snacks: Mantequilla de aceite; Cacahuete merengado; Guacamole con arenque; Oreo de aceituna negra y crema doble; Canapé de caza; Moshi de queso de cabara y membrillo; Huevo frito de codorniz y patata; Tortilla de camarón. Los Tapiplatos son: Pescaíto frito y mojito; Judiones con almeja, alcafofa y salsa verde;; Castañuelas con setas y alga codium; Nido huevo carbonara; Royal de faisana con su salmís; Salmonetes, manzanilla

y tirabeques; Ostra tórtola; Jengibre, ciruelas y arándanos. Y el Postre: Albaricoque; Leche, cacao y avellanas. Como colofón, Bombones: Chocolates de origen único.

Además, está la Carta de vinos, con una cuidada selección de referencias que huye de tópicos al uso y presta especial atención a aquellos productores que tanto dentro del territorio nacional como fuera de nuestras fronteras se destacan por su originalidad.

La sumiller, María José Huertas cuenta que la carta tiene más de 800 referencias y se actualiza semanalmente lo que le permite estar al día en todas las novedades.

Entre los pequeños-grandes detalles está, por ejemplo, la amplia oferta de cafés o de infusiones. Un bonito mueble conserva los múltiples té y hierbas para que sus cualidades permanezcan inalterables y que su consumo se realice en las condiciones óptimas.



Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino

Entrevista al maître del Restaurante Recoletos Arsenio Lorenzo

Fecha y lugar de nacimiento: Madrid, 28 de abril de 1957

Trayectoria profesional: Yo soy del Casino de toda la vida.

Llegada al Casino (cuándo y cómo): Entré como aprendiz en 1977, al volver de la mili y pasé por todas las categorías. Entonces, el comedor de socios habitual estaba en el Salón Alcalá y el Puerta del Sol se utilizaba en verano, porque era más fresquito. Después pasamos aquí, y aquí seguimos.

Hora de entrada y salida habituales: Cada día llevo entre las diez y media y once; me voy sobre las cinco y media y vuelvo a las ocho para salir sobre las once y media y doce.

Nº de personas a su cargo: Tres; cuatro conmigo, que también estoy a cargo de mí mismo.

Vestuario de trabajo: Es una sastrería que confecciona todo lo del Casino.

Qué es lo que más le gusta de su trabajo: El trato con los socios.

Y lo que menos: El turno partido, que a veces se hace largo.

Plato preferido: Los guisos y el pescado.

Plato preferido de la Carta: El entrecote de cebón a la parrilla

Alguna curiosidad/anécdota: Muchas. En tantos años. Pero destacaría el afecto y la relación que he establecido con algunos socios.



El mejor momento del día: Cuando termina el servicio y todo ha salido bien. Es el momento de relajarse.

Rincón favorito del Casino: El Salón Real, además de que es muy bonito lo asocio a celebraciones siempre alegres y felices.

Una frase para animar a los socios a que vengan al restaurante Recoletos: Tenemos la mejor comida tradicional con los mejores productos y al mejor precio. No puedo decir más.

Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino

Entrevista al maître del Restaurante La Terraza Alfonso Vega

Fecha y lugar de nacimiento: Madrid, 9 de marzo de 1972.

Traectoria profesional: Vine al Casino cuando tenía unos 25 años, para hacer unas prácticas, pero luego estuve en muchos otros lugares. Seis años en el Hotel Palace, como asistente del director; en el Hotel Sanvy de Núñez de Balboa; también fui director del Paradís Madrid...

Llegada al casino (cuándo y cómo): Volví al Casino en 2007, con Paco Roncero, y desde entonces soy primer maître.

Hora de entrada y salida habituales: Cada día llego sobre las once de la mañana y estoy hasta las cuatro y media aproximadamente. Vuelvo a las ocho y me quedo hasta las doce y media o la una.

Nº de personas a su cargo: Nueve, el personal de sala.

Vestuario de trabajo: Miguel Palacios hizo los diseños para el Restaurante La Terraza. Actualmente, los que llevamos están inspirados en aquel diseño que él hizo. Mantenemos la línea inicial.

Qué es lo que más le gusta de su trabajo: El contacto con los clientes.

Y lo que menos: Con los años, los horarios se hacen más largos.

Con 20 años puedes con todo. Ahora, echo de menos tener más tiempo libre, para la familia y viajar.

Plato preferido: La paella y el cocido

Plato preferido de la Carta: Jarrete de ternera asado a baja temperatura acompañado de verduras y puré de patata

Alguna curiosidad/anécdota: Tengo muchísimas pero por reseñar alguna: tengo algunos amigos en medio mundo, a los que conocí como clientes. Tuve la oportunidad de visitarlos, estar con sus familias y lo mismo ellos conmigo.

El mejor momento del día: Cuando termino la jornada laboral y me voy después de ver que todo el mundo se ha ido contento.

Rincón favorito del Casino:

Pues conozco todo el Casino y trabajé en prácticamente todos los salones que son una maravilla, pero a mí el que más me gusta es el Restaurante La Terraza, con la decoración, las vistas, todo. Me siento muy cómodo aquí y me gusta mucho.

Una frase para animar a los socios a que vengan al restaurante La Terraza: Pues les diría que aquí van a disfrutar de una fantástica gastronomía en el mejor espacio de Madrid, incluso de España. Es que no hay muchos sitios como éste, por no decir ninguno.

Casino de Madrid

La gastronomía en el Casino

Roncero y su "taller de los sentidos"

Empezamos este Especial sobre la gastronomía casinista con los primeros datos, fechados en 1839, tres años después de la fundación del Casino de Madrid. Lo terminamos, como no podía ser de otra manera, con la apuesta más innovadora, siempre gastronómicamente hablando, que, en la actualidad, 177 años después de su fundación, propone el Casino. De la mano de Paco Roncero, no podía ser de otra manera, llega "el taller de los sentidos"...

Cuando Paco Roncero llegó a las cocinas del Casino de Madrid, en 1991, tras su paso por la Escuela de la Hostelería de Madrid, Zafra y el Hotel Ritz, poco podía imaginar (o quizás sí...) la meteórica carrera que entonces comenzaba y que le ha llevado a ser, en la actualidad, uno de los chefs más reconocidos de todo el mundo.

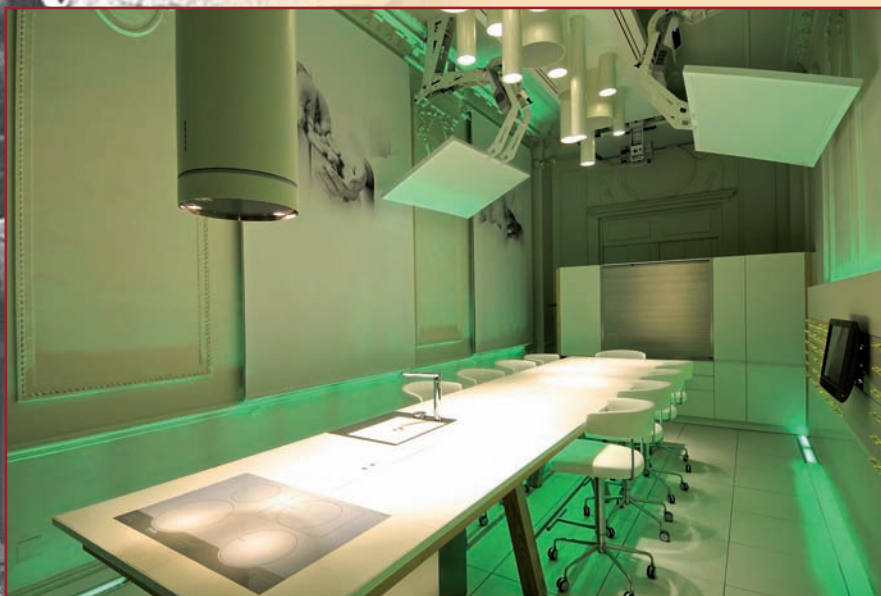
Con la llegada de Ferrán Adriá como asesor gastronómico al Casino en 1997, los fogones de la entidad dan un importante giro, convirtiéndose en poco tiempo en uno de los restaurantes de vanguardia más representativos de la capital. Con Paco Roncero al frente desde el año



2000, el restaurante La Terraza consigue su primera estrella Michelin (en 2002); en 2006 llega el Premio Nacional de Gastronomía; en 2009, la segunda estrella Michelin... En 2012 Roncero presenta su nuevo proyecto: "El taller de los sentidos", un espacio conceptual "único en el mundo, en el que la más puntera tecnología y el diseño más avanzado se fusionan para elevar la gastronomía a un universo multisensorial".

Con una estética muy cuidada, "El taller de los sentidos" (situado en la segunda planta del edificio, en las antiguas oficinas comerciales de Gran Círculo) ha sido diseñado y construido en base a criterios de Sostenibilidad Integral, Design For All e Ingeniería Emocional "para sorprender a todos los sentidos hasta límites insospechados".

Según cuentan sus responsables, "la sala ofrece la posibilidad de generar atmósferas cromáticas, así como de controlar la temperatura y humedad relativa, aromatizar el ambiente y ofrecer experiencias acústicas adaptadas. Puede, desde crear diferentes escenas acordes con



La gastronomía en el Casino



el discurso gastronómico hasta simular paisajes exóticos, provocar recuerdos de tiempos vividos y generar ilusiones de historias aún por vivir para el visitante”.

“El entorno hace *sentir* al comensal miles de estímulos provocados por un sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales que reacciona a través de un sofisticado entramado creado con materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine (...) Destaca del Taller, junto con los elaborados platos, *Hisia* una *mesa inteligente* de unos seis metros de largo fabricada en Keraon (un material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1200° C), que emite, ofrece y proyecta un espectáculo visual interactivo.

“El taller de los sentidos” de Paco Roncero está concebido como un *laboratorio de investigación*, el taller es el escenario para el desarrollo del talento creativo del cocinero y su equipo en el diseño de nuevos platos, además de un *aula de formación* conectada para el intercambio de conocimientos entre la élite de los maestros de la cocina.

“Un lienzo en blanco para dibujar los sueños”, así definió Roncero este nuevo proyecto. Un éxito más para este joven cocinero que llegó a los fogones casinistas hace ya 22 años y

que ha llevado la gastronomía a los más altos niveles de la cocina de vanguardia. Dos Estrellas Michelin, tres Soles Repsol y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, avalan su trabajo.



Casino de Madrid



La gastronomía en el Casino

INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

Miguel Ángel Ramírez

REDACCIÓN

Susana Rivera

Rosa Figueroa

MAQUETACIÓN

Lorenzo Salmerón

FOTOS

Sáez Fotógrafos y Archivo Casino de Madrid

FUENTES

Archivo y biblioteca del Casino de Madrid

Archivo General de la Administración

Archivo de Villa

Cortes Constituyentes. 1854

Obras de D. Marcelino de Aragón Azlor y Fernández de Córdoba, Duque de Villabermosa, 1894

ABC

Blanco y Negro

El Mundo Militar

L'illustration 1936

La Ilustración Española y Americana

Vida Galante 1901

Archivo equipo Paco Roncero