

ELLE

DATE: 11/02/2023

ADVERTISING VALUE: 12.981 EUROS

PR SCORE: 20

MONTHLY UNIQUE USERS: 52.900.000

¿Es tan fácil lograr una estrella Michelin como 'Emily in Paris' nos quiere hacer creer?

— En la popular serie de Netflix es tan sencillo representar a una marca de Alta Costura como lograr que un restaurante recién inaugurado conquiste a los esquivos inspectores culinarios... ¿Es el show una comedia romántica o ciencia ficción?



POR MARITA ALONSO

12/02/2023



- + [Nuevos restaurantes de España con estrella Michelin](#)
- + [28 curiosidades de la guía y las estrellas Michelin](#)
- + [Vicky Sevilla \(Arrels\): la más joven en lograr una Michelin](#)

La nueva temporada de 'Emily in Paris' ha dado un salto exponencial en cuestiones gastro, pues mientras que en el comienzo de la popular serie el atractivo Chef Gabriel le preparó una tortilla francesa a la protagonista, ahora su sueño es conseguir que su restaurante ostente **una estrella Michelin**. Darren Star, responsable del show, contrató a un experto en 'food styling' para dar veracidad a la trama, pero del mismo modo que tenemos que creer que una joven puede vestir de Alta Costura sin tener un sueldo millonario, nos vemos forzados también a dejar pasar el hecho de que la inspectora Michelin que aparece, en lugar de comportarse como un agente de la CIA, parezca llevar un cartel de neón en la frente que explique su cargo.

"Los inspectores son profesionales que parecen clientes normales, a veces imposibles de reconocer"

“Estamos acostumbrados a pensar que **los inspectores Michelin** tienen ciertas características que los hacen reconocibles. En realidad, este rumor está ligado a algunas películas estrenadas recientemente y no tiene nada que ver con la realidad. Se trata de grandes profesionales que parecen clientes muy normales, a veces imposibles de reconocer”, explica el chef con estrella Michelin **Luciano Monosilio**, responsable del nuevo restaurante Follie, en el hotel Villa Agrippina Gran Meliá. “En realidad, cada día hay más clientes con criterios muy altos, pero sí que es cierto que sospechamos de vez en cuando según el perfil de la reserva, si es una persona...”, añade Enrique Pérez, de El Doncel.



Luciano Monosilio

En la serie, el chef Gabriel explica que para conseguir una Estrella, la comida del restaurante ha de ser siempre exquisita y ser el reflejo perfecto de la personalidad del cocinero. Lo que plasma bien la trama es que

como ocurre en la historia, un inspector visita el lugar en repetidas ocasiones para asegurarse de que la excepcionalidad no ha sido fruto de la casualidad... Aunque es cierto que en la serie, la inspectora repite inmediatamente la experiencia y ya habla de este reconocimiento sin tan siquiera haberlo comentado con sus compañeros.

“Nadie conoce los criterios Michelin”

“Nadie conoce **los criterios Michelin**, aunque en los últimos años muchos han intentado adivinar las características de un restaurante que se necesitan para obtener el prestigioso reconocimiento. Ciertamente, la guía Michelin nos sorprende cada año con sus elecciones, cuyas predicciones es muy poco probable que sean capturadas”, señala Luciano. Fernando Arjona, chef de La Finca en La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel, asegura que para él, lo esencial es “tener un gran equipo tanto en cocina como sala, trabajar mucho y que haya un gran y esfuerzo por parte de todos. Nunca hay que relajarse y siempre hay que intentar mejorar respecto al día anterior para que el cliente disfrute y tenga una gran experiencia”.



Jose Antonio de Medina

DR.

“Aunque por descontado, los criterios no se revelan, y nunca se sabe en que se basan, pero al final, para mí lo imprescindible es tener una identidad, y sobre todo, el que la persona que se decide venir a comer a nuestras casas, se vaya con la seguridad de querer volver, y de que si le preguntan qué en qué se basa el restaurante, sea capaz de definirlo claramente, tanto la oferta gastronómica y la vinoteca, como el servicio”, dice Jose Antonio de Medina, embajador de Raíz Culinaria del restaurante Coto de Quevedo.



La siguiente cuestión es, por descontado, qué nivel de presión supone saber que en cualquier momento, uno de los comensales puede ser un inspector capaz de cambiar el curso de su carrera. “No resulta nada estresante, más bien todo lo contrario, porque disfrutamos muchísimo. Evidentemente, hay momentos críticos en los que debemos resolver rápido, pero habitualmente está todo bastante controlado, pues el mayor trabajo es el que hacemos previo. Confiamos mucho en nuestro trabajo y lo intentamos hacer, cada día, de la mejor manera posible teniendo el foco muy claro en que el comensal disfrute de la mejor experiencia San Hô”, dicen los chefs Adrián Bosch y Eduardo Domínguez, de San Hô, Royal Hideaway Corales Resort.

"Yo no me agobio ante la idea de que puede haber un inspector"

“Es imposible saber si alguien es inspector, aunque con mi edad y experiencia, a algunos ya les conozco. Yo no me agobio ante la idea de que puede haber un inspector. Si detecto a uno, obviamente el objetivo es que todo esté perfecto, pero no es diferente de cualquier otro cliente”, aclara **David García**, chef de Corral de la Morería.



David García

SOFIA MORO

“Es verdad que al principio hay cierta psicosis, pero a medida que pasan los días hay que digerirlo, saber estar en calma y estar seguros del trabajo que hacemos. Si no, nos pondríamos un estrés innecesario. Creo que teniendo un **nivel de exigencia alto** siempre irás sobre seguro y tendrás más tranquilidad para afrontar un servicio”, dice por su parte Fran Agullo chef de Montbar.

Los mitos que rodean a los restaurantes con estrella Michelin

Los mitos que rodean a los restaurantes con estrella Michelin

Por descontado, existen siempre algunos mitos y creencias acerca de **los restaurantes Michelin**, y los chefs tienen algunos muy claros. “Por parte del cliente, que son sitios encorsetados. Por parte del hostelero que la consigue, que hay que pelear por ella como fin, olvidándose de disfrutar el camino”, dice Begoña Rodrigo, chef de La Salita.

"La estrella Michelin no pertenece al chef, sino al restaurante"

“El error más común está relacionado con el hecho de que la mayoría de la gente piensa que la estrella Michelin pertenece al chef, en cambio, la gana el restaurante, con un equipo determinado, en ese año preciso. Es un premio que siempre hay que confirmar, sobre todo cuando cambia el chef o cuando el restaurante sufre cambios importantes”, dice Luciano Monosilio.

"Si pesas la cantidad de comida de un estrella Michelin, es la misma que en uno corriente"

Los chefs Adrián Bosch y Eduardo Domínguez no quieren hablar de “errores”, pero sí señalan que a veces, el formato gastronómico tiene algunos detalles específicos que pueden no ser entendidos por todo el público, como los tiempos, las cantidades o los sabores. “Uno de los lugares comunes es que en un restaurante con estrella Michelin las cantidades son pequeñas, cuando, si al final de una cena en cualquier restaurante de este estilo, pesas la cantidad de comida, suele ser la misma



—
Película 'El menú'

SEARCHLIGHT

“Efectivamente, es un clásico pensar que se sale del restaurante con hambre, un pensamiento que no es cierto, porque el cliente que visita La Finca sale totalmente saciado por la gran cantidad de platos y sabores que experimenta en el menú. Esta idea normalmente suele tenerla la persona que nunca ha visitado este tipo de restaurantes”, comenta por su parte el chef Fernando Arjona.

—
"Somos restaurantes con una oferta gastronómica muy concreta y con los precios muy ajustados"

“En realidad, es todo lo contrario. Somos restaurantes con una oferta gastronómica muy concreta y con los precios muy ajustados para el servicio y producto que ofertamos”, aclara Jose Antonio de Medina.



Emily in Paris

NETFLIX

Samuel Moreno, chef de Molino de Alcuneza, dice que al lograr la ansiada Estrella, experimentó diferentes sensaciones. “La verdad es que en primer término sentí miedo, luego satisfacción y después una gran responsabilidad”, confiesa. “Siempre he pensado que ganar una estrella Michelin sería el mayor reconocimiento posible y que si pudiera ganármelo, dejaría de cocinar. Pero la estrella Michelin llegó cuando tenía 27 años. Era un poco pronto para jubilarme, ¿qué hubiera hecho? Así que decidí que ya no sería un objetivo, sino un nuevo punto de partida para hacerlo mejor, para enseñar a la gente y transmitir mi pasión por la cocina”, dice para terminar Luciano Monosilio, responsable del nuevo restaurante Follie, en el **hotel Villa Agrippina Gran Meliá** y conocido como “el rey de la carbonara”.