



Actualizado: Jueves, 3 de marzo de 2011. 02:10

Newsletter (

ENTORNO

Portada Bolsas Mi dinero Empresas Economía y Política **Sociedad** Opinión Empleo

Gente

Una Guía Michelin para bolsillos modestos

Menéame

10

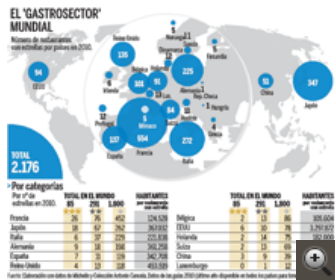
Recomendar

7 personas recomiendan esto. Sé el primero de tus amigos.

¿Te parece interesante esta noticia?

03.03.2011 | PARÍS Raquel Villaécija | 0

La esperada publicación gastronómica, en su edición 2011, no incluye ningún nuevo restaurante con tres estrellas. Sin embargo, esta obra ha decidido ampliar su oferta y apostar por locales de calidad más accesible.



La Guía Michelin ha dejado de ser el mapa del tesoro de los paladares pudientes para convertirse en la guía para sibaritas con bolsillos medios. La crisis ha llegado a la alta cocina y este año no habrá ningún nuevo restaurante tres estrellas que llevarse a la boca, algo que no ocurría desde 1992. La prestigiosa guía, que se pone a la venta hoy, ha decidido democratizarse: no sólo no ha incorporado ningún local de máxima categoría en su edición de 2011, sino que ha ampliado su oferta de calidad, pero accesible.

En el podio de 2011, la famosa guía roja presenta 571 restaurantes con estrellas en Francia. Sólo 25 tienen el máximo reconocimiento y 76 –46 de ellos nuevos– tienen dos galones. Los 470 restantes cuentan con una estrella, de los cuales 46 estrenan galardón. Como novedad, el libro incluye una lista de los 256

establecimientos con los mejores espacios de spa.

Cabe destacar que este año la publicación ha puesto a régimen estricto su top de luxe, y que ha adelgazado. El número de restaurantes con la máxima categoría se ha reducido y ahora el firmamento culinario francés cuenta sólo con 25 locales tres estrellas, uno menos que en 2010. Además, la cúspide de la pirámide se ha estancado, porque ninguna de las cocinas que tenía dos estrellas ha conseguido ganar la tercera. "Eso muestra que hay cierta estabilidad en la parte alta de la clasificación", han asegurado los encargados de la publicación.

Ajuste de precios

¿Qué ha sucedido? ¿Hay estabilidad o más bien estancamiento? Con la crisis, las cocinas de elite han tratado de ajustar los precios de los menús a las nuevas economías familiares. En este sentido, la guía ha decidido adaptarse a los nuevos tiempos y ha ampliado su oferta de cocina de excelencia a precio accesible: la Bib Gourmand.

Bajo este título se agrupan los restaurantes que tienen una mejor relación calidad precio. Esta publicación ha incorporado 117 nuevos establecimientos que proponen menús de excelencia a un coste máximo de 29 euros en Francia y de 35 euros en París.

Porque, si en la cúpula la cocina de calidad se mantiene casi inalterable, en los puestos bajos se adivina un futuro prometedor. Hay que recordar que la guía ha premiado a 46 nuevos cocineros que lucirán felices su primera estrella. "Es un número elevado que muestra que hay talento en las cocinas francesas", aseguró un portavoz de la publicación. Estos centros invierten más en la calidad de la carta y menos en la decoración del local. Mejores platos en un ambiente menos refinado y a un precio más aceptable.

Esta Guía Michelin para las clases medias no ha gustado a muchos puristas de la cocina, que creen que se puede perder el nivel de la restauración francesa que valora, además de la calidad de la cocina, otra serie de elementos importantes como el servicio o el ambiente.

Potenciales tres estrellas

Para el resto, al final y al cabo, de lo que se trata es de comer bien y estos nuevos restaurantes enriquecen la oferta gastronómica existente. La mayoría son potenciales tres estrellas, pero tienen un presupuesto más modesto. Y es que, no son grandes establecimientos de lujo, sino coquetos espacios que tratan de abrir al público menos pudiente las posibilidades de acudir a un buen restaurante.

Una estrella para un restaurante fantasma

Ha sido una especie de recompensa a título póstumo. La Guía Michelin ha incluido dentro de su lista de restaurantes con

Ha sido una especie de recompensa a título póstumo. La Guía Michelin ha incluido dentro de su lista de restaurantes con una estrella al establecimiento Les Hêtres, situado en la localidad de Ingouville (Seine-Maritime). La pena es que el restaurante cerró el pasado mes de diciembre, precisamente por la falta de clientes. La estrella, que podría haber salvado la vida al local, llega sin duda un poco tarde.

“Creo que si hubiera conseguido el reconocimiento antes, quizá no habría tenido que cerrar, porque la estrella Michelin es una verdadera consagración”, ha explicado el antiguo dueño del restaurante, Max Bichot, en declaraciones al periódico ‘Paris Normandie’. No obstante, el premio de consolación ha sido recibido con agrado.

De hecho, Bichot dice sentirse “muy contento porque es un reconocimiento a mi trabajo y una recompensa que todos los chefs esperan”. Ahora, aunque el galardón no le ayudará a resucitar su antiguo negocio, sí le ha animado a probar suerte otra vez y asegura que está pensando en abrir un nuevo restaurante.

Anuncios Google

[6 grandes vinos - 50% dto](#)

Vinoselección Club de Vinos Gratis Sacacorchos valorado en 36 €

www.vinoseleccion.com

[Restaurante Rios - Bodas](#)

Por Menos de lo que Crees, Fuente d Chocolate, Suite Nupcial. ¡Entra Ya!

www.RestauranteRios.com

Comentarios: [0](#) »

Queremos saber tu opinión

Usuario registrado	Ventajas de estar registrado	
¿Eres un usuario nuevo? Regístrate		
Usuario:	Contraseña:	Entrar
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="checkbox"/> Recordarme en este ordenador		
Recuperar contraseña »		



Trucos y tácticas para jugar sin miedo

10 reglas para ir a por todas por Arnold Palmer

Expansión.com: Atención al cliente - ¿Quiénes somos? - Publicidad - Aviso legal - Mapa del Web - Hemeroteca - Socios: Financ

Otras webs del Grupo UNIDAD EDITORIAL

[elmundo.es](#) | [marca.com](#) | [yodona.com](#) | [telva.com](#) | [suvivienda.es](#) | [expansionyempleo.com](#) | [jugandovoy.com](#) | [diariomedico.com](#)
[aprendeingles.com](#) | [gacetauniversitaria.es](#) |

© 2011. Madrid. Unidad Editorial Información Económica, S.L.
