



ANÁLISE

Quanto custa ser estrela Michelin?



Receber uma estrela Michelin é como receber o Óscar da gastronomia. Só os melhores entram na lista exclusiva que elege os distintos locais. Em Portugal, existem 12 restaurantes estrelados. Mas quanto custa estar nesta constelação?

ANA TORRES PEREIRA

atp@negocios.pt



chelin". A casa do chef Benoît Sinthon serve, em média, 45 refeições por noite, das quais 30 são asseguradas pelos hóspedes do hotel. E se a estrela implica investimento, claro, por aqui parece haver retorno. "Ganhámos clientes e os nossos preços aumentaram muito". Se, antes do estrelato, uma refeição no Il Gallo D'Oro poderia rondar os 40 a 60 euros, agora o menu chega aos 130 euros, diz o seu chef.

Um restaurante que encheu por estes dias – durante o festival gastronómico – com clientes que quiseram desfrutar as oito propostas de oito chefs diferentes. Desde o lavagante "as garzas" do chef Fernando Agrasar à "tentação crocante de morangos da ilha e creme de baunilha bourbon" do chef Yves Michoux.

Há três anos que o Grupo Porto Bay tem promovido a Rota das Estrelas em Portugal. Se o objectivo inicial era fazer um roteiro nacional dos restaurantes estrelados, o evento tem alargado a sua actuação e, este ano, no arranque, já contou com 60 chefs de todo o mundo. Em Maio, é o chef Joachim Koerper a receber convidados no restaurante Eleven, em Lisboa. O desejo do presidente do Grupo Porto Bay é fazer um festival Ibérico, juntando os 144 restaurantes espanhóis estrelados à rede nacional.

Obras de arte da gastronomia, momentos de pura degustação, ambiente distintivo e serviço de excelência. Estes são alguns dos ingredientes que os inspectores do Guia Michelin procuram nas suas visitas pelo mundo. Conquistada a tão aguardada estrela, qual o custo de manter o seu estatuto? E qual será a realidade portuguesa? Haverá mercado para sustentar, de forma rentável, um restaurante estrela Michelin em Portugal? O **Negócios** espreitou este mundo durante a Rota das Estrelas, o festival gastronómico dos restaurantes estrelados.

Nos Estados Unidos, "ser" estrela Michelin pode aumentar o volume de negócios entre 10 e 25%. Kevin Boehm, co-proprietário do Boka em Chicago, garantia, em 2010, que havia aumentado o seu volume de negócios em 20% depois de ter recebido a estrela. Em França ou mesmo Espanha, grande parte dos restaurantes "estrelados" estão sempre cheios, parecendo imunes à crise europeia. Ou mais ou menos. Segundo o chef espanhol Diego Guerrero, alguns restaurantes no seu país sofreram com a retração económica. "Enquanto estive no El Club Allard, não sentimos [a crise] e no meu novo projecto, que abre no Verão, já tenho uma lista de espera. Mas sei que nem todos são assim", assegurou ao **Negócios** durante a Rota das Estrelas no Funchal.

HOTEL É ALIADO DA ESTRELA

A edição deste ano do Guia Michelin Portugal e Espanha conta com 12 restaurantes portugueses, contra os 144 de Espanha. Da lista saiu o restaurante São Gabriel, em Almancil. E apareceu, pela primeira vez, o L'and Vineyards, em Montemor-o-Novo. Mas quanto custa manter a tal estrela? "Muito", diz António Trindade, presidente do Grupo Porto Bay, dono da cadeia com o mesmo nome e do restaurante Il Gallo d'Oro, inserido no hotel de cinco estrelas Cliff Bay, o único a ostentar esta distinção na Madeira. Uma distinção que traz "prestígio" ao espaço e à região, sublinha o gestor, mas que acarretou um esforço adicional para manter o "standard" elevado do restaurante. Depois de receber a estrela Michelin, o grupo investiu cerca de 100 mil euros na sua redecoração. Como rosto, tem o chef Benoît Sinthon. Foi sob a sua "colher de pau" que este restaurante madeirense garantiu a estrela Michelin em 2009.

Para um restaurante, manter uma estrela Michelin é mais fácil com um hotel aliado, diz, em conversa com o **Negócios**, Benoît Sinthon. "Sem isso, é complicado. O hotel tem 200 quartos e está com uma taxa de ocupação entre 88 a 90%. Ou seja, facturamos muito com os quartos e, por isso, podemos ter o pequeno luxo de manter um restaurante gastronómico com estrela Mi-

O



Henrique Seruca

COM OU SEM ESTRELA

O espanhol Diego Guerrero, depois de ter conquistado duas estrelas Michelin no El Club Allard, decidiu seguir o seu caminho e abrir um espaço próprio. "Tinha de mudar e pensei que poderia fazer melhor, que poderia ser mais original", diz, ao **Negócios**, o chef que deverá inaugurar o seu restaurante em Madrid no mês de Junho. Ele sabe que a estrela é importante, mas não está à procura dela, garante. "A ambição principal é ver o comensal sorrir depois de uma refeição. É isso o que mais me motiva". A meses da inauguração e ainda sem data concreta para a estreia do novo espaço, Diego Guerrero já tem lista de espera para os 40 lugares disponíveis e para provar os 15 a 20 pratos que estarão à disposição no menu de degustação. Afinal, com o crescimento do número de blogues dedicados à gastronomia e com a dinâmica do Tripadvisor, começa mesmo a ser questionada a relevância do Guia Michelin. Ainda assim, os chefs que as ostentam continuam a destacá-las como pontos altos da sua carreira.

A história do Guia Michelin remonta ao início de 1900, quando a empresa conhecida pelos seus pneus, a Michelin, passou a sugerir, aos motoristas que se movimenta-

O chef espanhol Diego Guerrero (à esquerda) esteve de visita à cozinha do chef do Il Gallo D'Oro, Benoît Sinthon (à direita) no Funchal. Foram dois dos oito chefs que serviram o último jantar "gourmet" da Rota das Estrelas, que terminou na Madeira e que terá a próxima etapa em Lisboa.

vam por França, os restaurantes mais interessantes. Este serviço de aconselhamento ganhou tal dimensão que, actualmente, não só espalha as suas recomendações por vários países da Europa, como já saltou para a Ásia e para as Américas. O prestígio foi crescendo e, actualmente, o Guia marca as tendências gastronómicas em 23 países.

A estrela Michelin está para a gastronomia como o Óscar está para o cinema. Todos os anos, são analisados centenas de espaços. Todos querem entrar ou manter-se neste clube exclusivo. Para tal, os talheres são de prata, a cozinha é "nouvelle", a experiência é de degustação. Uma refeição num restaurante estrelado pode ultrapassar os 300 euros por pessoa.

Este guia atribui três tipos de distinções: uma estrela para os restaurantes considerados bastante bons, duas estrelas para aqueles que têm um conceito gastronómico excelente, com cozinha de topo. Por fim, as três estrelas são reservadas para os restaurantes com uma cozinha "excepcional" e uma carta de vinhos que possa "ser comparada a uma lista telefónica". Nada pode faltar. Na atribuição de estrelas, os inspectores analisam, de forma minuciosa, a decoração do espaço, o serviço de loiça e talheres. Sem esquecer o serviço de mesa, claro. **W**