

# Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



**Levante**  
EL MERCANTIL VALENCIANO  
Diario fundado en 1872

## Javier de Andrés

▶ DIRECTOR DE SALA DEL RESTAURANTE LA SUCURSAL. PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

### «Nuestro cometido es el de conseguir un diálogo fluido entre sala y cocina»

En octubre cumplirá 46 años, de los que más de 25 los ha dedicado a la hostelería. Javier de Andrés dirige la sala del restaurante La Sucursal de Valencia (una estrella Michelin y dos soles Repsol). Su trabajo le ha llevado a lograr un galardón a la altura de muy pocos profesionales, el Premio Nacional de Gastronomía como mejor director de sala otorgado por la Real Academia de Gastronomía Española, siendo el primer jefe de sala valenciano que lo consigue.

VICENTE MORCILLO VALENCIA

▶ **¿Qué significa para usted obtener un premio de estas características?**

▶ A nivel personal es un reconocimiento que jamás soñé que pudiese alcanzar, sobre todo viendo los nombres de los ganadores en anteriores ediciones. En el ámbito de la Comunitat Valenciana creo que se había reconocido la labor de cocineros y sumilleres, pero se resistía un galardón de este tipo. Pienso que nos faltaba que se viese reconocida la excelencia en el servicio de sala.

▶ **Entre los nominados de este año se encontraban Kontxi Beobida (Arzak) y Diego Rodríguez (El Bohío), ¿Se veía ganador entre estos profesionales?**

▶ Lo primero que pensé al ver la lista de nominados es que había tenido mala suerte al tener que «medirme» a profesionales de ese nivel. Era la segunda nominación que recibía, y para mí ya era un premio volver a estar entre los candidatos. Como decía anteriormente, nunca pensé que podría obtener semejante reconocimiento.

▶ **¿Qué ha cambiado después de recibir el premio?**

▶ En lo personal, más allá de felicitaciones de clientes y compañeros de profesión, no ha cambiado nada. Sí veo que ha cambiado algo en el equipo de sala de La Sucursal, que han entendido el premio como de todo el equipo y se muestran si cabe más ilusionados en el trabajo diario.

▶ **Director, jefe, maître,... ¿Cual es su función en el restaurante?**

▶ El trabajo que desempeñamos —que



Javier de Andrés. V.M.F.

ahora se define como director de sala, aunque anteriormente se conocía como maître o jefe de sala— es básicamente el de coordinar. El objetivo de un buen director de sala es lograr un diálogo fluido entre sala y cocina. Hay que concebir el restaurante como un proyecto global: una buena cocina es necesaria, pero no suficiente para el éxito del establecimiento. En nuestro caso, desde el punto de vista del comensal, todo el personal de sala es multifuncional, y durante los servicios de comida y cena yo soy uno más del equipo.

▶ **¿Cree que el comensal tiene debidamente asimilada la función de un director de sala?**

▶ Personalmente yo creo que sí, y si no es así es culpa del local, nunca del cliente. Un director de sala debe ser para los comen-

sales un anfitrión, aunque la labor más importante es más bien antes de cada servicio, repasando la lista de reservas y las variables previsibles que puedan producirse durante el servicio. Luego, una vez que comienzan a ocuparse las mesas, todo el trabajo fluye.

▶ **Usted forma parte de la Academia Valenciana de Gastronomía. ¿Cuál ha sido la aportación del colectivo al buen momento que vive el sector?**

▶ La Academia (y sobre todo su presidenta, Cuchita Lluch) ha conseguido cohesionar el movimiento de la gastronomía valenciana, ha hecho una potente imagen global de marca y ha hecho una gran labor de visibilidad, sobre todo en Valencia. Nuestra gastronomía transmite dinamismo. No es cosa de sólo dos o tres cocineros que han alcanzado cierta notoriedad; detrás viene una generación de profesionales que permitirán una sostenibilidad a largo plazo en el sector. En este sentido la formación es básica, pero se requieren más recursos económicos para poder seguir moldeando talentos.

▶ **¿Está el vino valenciano en el lugar que merece en la restauración?**

▶ Bueno, si volvemos la vista atrás y vemos cómo ha evolucionado el mundo del vino, su presencia en la restauración ha mejorado exponencialmente, pero todavía hay bastante camino por recorrer. Es importante no estancarse, seguir creciendo y trabajar para traspasar otras fronteras. Con todo, es curioso observar como el mundo del vino y el de la cocina en la Comunitat Valenciana han tenido un cierto paralelismo en su evolución durante los últimos años.

▶ **¿Cómo ve el futuro de la gastronomía valenciana?**

▶ Estamos en una sociedad capaz de cambiar radicalmente de un día a otro, y en la que la comunicación juega un papel fundamental. Es importante definir una nueva forma de contar la gastronomía, y no me refiero sólo a las nuevas tecnologías. Tiene que haber una relación fluida y normalizada, desde el respeto mutuo y el sentido común.

## En Botella

### ACTUALIDAD

#### La tienda Vegamar de Valencia cumple un año

▶ La tienda Vegamar Selección (C/ Colón, 37 de Valencia) celebra esta misma tarde, a partir de las 20 horas, su primer aniversario. El recinto, en el que se comercializan los mejores vinos y cavas de esta bodega y una selección de productos gourmet, está habilitado tanto para venta directa como para degustar en el propio establecimiento. La celebración contará con la presencia del equipo de enólogos de esta compañía con sede en el municipio de Calles: Pablo Ossorio y M.ª Paz Quílez.

### DOMINIO DE LA VEGA

#### La bodega coloca dos cavas entre los mejores de España

▶ La última edición de la guía «50 Great Cavas» ha premiado con una medalla de oro al cava Dominio de la Vega Brut Reserva Especial. El jurado, que ha destacado su armonía y perfecto balance, le ha otorgado 96 puntos, convirtiéndolo así en el mejor cava de su categoría. Otro cava de la bodega, el Artemayor, ha sido también distinguido en esta cuarta edición con una medalla de plata. La lista «50 Great Cavas», que elabora la web «Wine Pleasures», premia los mejores cavas elaborados en España, evaluados a través de una cata ciega donde se valoran aspectos como el color, las burbujas, acidez o aromas entre otras características. Esta publicación es un referente en el mundo del cava a nivel mundial y proporciona información de calidad a través de sus catas profesionales.

  
**derequena.es**

**PRODUCTOS DE LA COMARCA REQUENA-UTIEL EN INTERNET**

  
f [derequena.es](http://derequena.es)

tu periódico digital de Requena: [www.requena.revistalocal.es](http://www.requena.revistalocal.es)



Somos variedad.  
Pide vinos de la D.O. Valencia.

