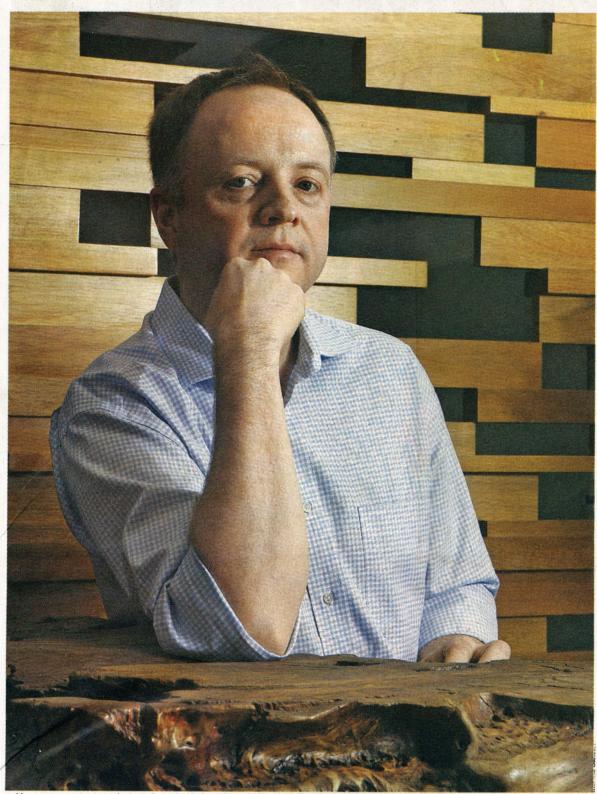
Un oficio clave Recién estrenado como restaurantero en Nueva York



> Hace unos meses se lanzó al ruedo de los restaurantes al abrir Bar Blanc, ubicado en el West Village en Nueva York.

en Nueva York viene a México

Claudio Poblete

ara hablar de un maître d'hotel o maestro de sala, traducción no literal al español, es necesario delimitar algunas de sus funciones. Éste planifica, organiza, desarrolla, controla y gestiona las actividades que se realizan en la prestación del servicio en el piso de un restaurante.

Además, está al tanto de la calidad de la comida y las bebidas; coordina los distintos recursos que intervienen al frente de la casa, término para nombrar al área de servicio de un restaurante, con el fin de conseguir el máximo nivel de calidad.

Para hablar de lo que implica una carrera de este tipo, Buena Mesa entrevistó en exclusiva a Didier Palange, recién nombrado Maître D' del año 2007 en Estados Unidos por la revista especializada Saveour.

En su reciente viaje a México, ya que participa como socio en el restaurante Jaso de la Ciudad, Palange también platicó acerca de la experiencia que ha iniciado como restaurantero al abrir su negocio en la zona de West Village en Nueva York.

Originario de Bruselas, Bélgica, Palange es un referente obligado en la fama de buen servicio de la que gozan los lugares más afamados de Nueva York, entre ellos se encuen-



> En el Jaso se aplican los conceptos de servicio de Palange.

tra el francés Bouley, propiedad del chef David Bouley, con quien trabajó más de 10 años.

"Emigré a América en 1986, ya que en ese entonces el boom de la hotelería eran la oportunidad perfecta para hacer una carrera de altos vuelos en el renglón de la prestación de servicios".

"Entonces me formé en una escuela especializada en la carrera de maître d', ya que mi gran pasión ha sido el contacto con el público y con la capacitación del personal de un restaurante; para mí es un gran reto lograr impacto en las personas que tienen la experiencia de vivir un servicio así", aseguró Palange.

Fue hace cuatro años que Palange tuvo la oportunidad de visitar por primera vez México, ya que en su paso por el restaurante Bouley conoció a Sonia Arias, actual chef del restaurante Jaso, ubicado en Polanco.

"Conocí a Sonia y nos hicimos buenos amigos, entonces me invitó a participar en el proyecto de la apertura de su propio restaurante en México", aseguró.

En cuanto a la diferencia que encuentra entre los servicios que se ofrecen en diferentes destinos turísticos del mundo, aseguró que en la Ciudad de México es destacable la alta calidad del servicio debido a la amabilidad que ostentan los mexicanos.

"El servicio es una profesión que tiene mucho de sicología, ya que debes saber sin tener que preguntar necesariamente si el comensal sólo va por un rato, ya que tiene prisa por salir o si lo que quiere es tomarse su tiempo y entonces no cometer el error de apresurarlo".

En lo que se refiere a su experiencia de servicio en los Estados Unidos, asegura que el ritmo de vida lo resume todo, ya que el de una ciudad tan caótica como lo es Nueva York no deja espacio a los errores

"La gente en Nueva York, por ejemplo, quiere que el servicio sea concreto y efectivo. Por tal motivo es más impersonal, algo parecido sucede en Europa, donde incluso pareciera que se te está haciendo un favor por servirte hasta un vaso de agua", aseguró el experto

Sin embargo, también recalcó que es una cuestión de idiosincrasia, ya que en Latinoamerica suceden otros fenómenos como la conocida sobremesa, donde las familias y los amigos prolongan el servicio y entonces el restaurantero tiene la oportunidad de ofrecer otros elementos como digestivos, postre e incluso nuevos platillos cuando el tiempo se ha extendido.

El experto habla

Cómo tiene que ser el servicio en un restaurante según Didier Palange.

- Tiene que ser discreto, aunque siempre estén presentes los meseros o los garroteros, éstos deben ser cuidadosos para que su presencia no
- > Es una cadena de detalles en la que ningún eslabón puede fallar: desde la persona que recibe el carro en el valet parking, hasta la que da la despedida una vez terminada la visita al lugar
- Como comensal también se tiene la
- responsabilidad de saber algunos detalles de etiqueta y entender que es un ser humano el que está sirviendo la mesa
- Es un negocio de percepción. Preguntar algo si celebran algo en especial o hacer la recomendación de un platillo, según los gustos del cliente, rompen el hielo y evitan cualquier contratiempo mayor, aunque se presente algún inconveniente