



Els restaurants de les estrelles

Cinema, hamburgueses, moda, música i fetitxisme. Aquesta és la nova fórmula de restaurants de menjar ràpid que s'instal·len a Barcelona, amb el reclam de gent cèlebre del món de l'espectacle. L'última sensació és un restaurant submarí.

Barcelona continua essent moda, tant, que una vegada passada la febre olímpica, importants empreses del món de la restauració continuen instal·lant-se a la ciutat. Dive!, el famós restaurant submarí del cineasta Steven Spielberg, n'és l'últim exponent. Es tracta d'una marca creada per Spielberg i el seu soci a la companyia DreamWorks i ex-president dels estudis Walt Disney, Jerry Katzenberg, sota la base d'una important cadena de restaurants als Estats Units, The Levy Restaurants. Dive! obre el seu primer local europeu a Barcelona. De fet, només n'existeix un altre a Las Vegas i l'original a Los Angeles, però el grup vol obrir nous locals a Madrid, Nova York i Las Bahamas, on el restaurant submarí es vol construir sota l'aigua.

Dive!, com el Planet Hollywood, el Fashion Café (el restaurant de les models Claudia Schiffer, Elle McPherson i Naomi Campbell que s'ha d'inaugurar a Barcelona aquest mateix estiu) o el Tardà Rock Café Museu són exponents de la nova moda de la restauració ràpida: glamour, fetitxisme i decoració temàtica. Es tracta que els clients d'aquests restaurants es trobin gairebé dins d'una pel·lícula, d'un museu o d'una passarel·la. No té res a veure amb els *fast-foods* habituals (hamburgueseries, pizzerries, cases de tapes o d'entrepans). També es menja ràpid, però per un preu superior, un servei a l'americana i la distracció que suposa estar en un restaurant-espectacle. És un concepte nou, una fórmula que

permet la celebració de festes, actuacions, o actes dins del local, mentre la gent menja o pren una beguda.

Però aquesta no és l'única novetat. El més espectacular és la decoració. En alguns casos, com el del restaurant de Steven Spielberg, gairebé reproduceix els decorats d'una pel·lícula. La decoració de Dive! podria ser més fàcilment la de *20.000 llegües de viatge sub-*

Es tracta que els clients d'aquests restaurants es trobin gairebé dins d'una pel·lícula, d'un museu o d'una passarel·la.

marí de Richard Fleischer, que no pas la *Marea roja*, de Tony Scott. El submarí de Spielberg té un caire més fantàstic i "retro" que no pas l'ambientació ultramoderna de vaixell de guerra. Els 1.400 metres quadrats del restaurant estan embolcallats de canonades, periscopis, radars, brúixoles, manòmetres, pantalles de sonar i aquaris que simulen l'interior d'un submarí, amb efectes sonors del fons del mar. Les parets, i fins i tot el terra, tenen unes immenses peixeres d'on surten bombolles i s'hi recrea

la fauna i la flora de l'oceà. L'exterior del local reproduceix el morro d'un submarí a tamany real. De nit s'ofereixen actuacions de música en viu. Dive! no basa la seva estratègia en la popularitat dels seus creadors. No hi ha fotografies de les pel·lícules del cineasta per tot arreu, ni guions de pel·lícules seves firmats, ni elements decoratius utilitzats en alguns dels seus rodatges. Però és clar que el nom de Spielberg atrau les masses, i el nom de Dive! s'associa ràpidament al del director de *Jurassic Park*, *ET*, i la sèrie dels Indiana Jones. El mateix Spielberg es desplaçarà a Barcelona a final d'enguany o principi del que ve per inaugurar oficialment el seu restaurant.

Planet Hollywood, propietat dels actors Sylvester Stallone, Arnold Schwarzenegger, Demi Moore i Bruce Willis, està concebut més com un restaurant museu. Museu cinematogràfic, és clar. Objectes, decorats, vestuari, fotografies i pòsters de tota mena penjen de les parets i també del sostre del local. Des d'objectes personals de Marilyn Monroe fins a un *cyborg* utilitzat a *Terminator 2*, passant per trossos de la paret egípcia de *Stargate*, o el cotxe volador de la pel·lícula *Juez Dredd*. L'interior del local està presidit per quatre pantalles gegants de vídeo per on es projecten tràilers de pel·lícules que s'acaben d'estrenar o escenes de films d'acció bàsicament. No en va els socis protagonitzen pel·lícules d'aquest gènere. D'aquesta manera podem veure Steven Sea-

Un andalús a Barcelona

Dive! i Fashion Café depenen d'un mateix grup empresarial, Rodríguez Villar, SA, propietat d'Emilio Rodríguez, un andalús afincat a Barcelona des de fa 30 anys, que va començar amb el negoci de les tapes i va acabar comprant solars a Barcelona i obrint restaurants. Actualment té dos bingos a la ciutat i una empresa de construcció. Emilio Rodríguez treballa amb els seus fills en la gestió dels diferents negocis. El seu germà, Andrés Rodríguez (amb qui no tenia pràcticament relació), va estar relacionat amb l'escàndol de la loteria il·legal de Prodiecu, als anys 80. **I. A.**

gal, Charlie Sheen, Antonio Banderas, Melanie Griffith, Gérard Depardieu o Brooke Shields, que participen en la "causa" de la cadena nord-americana, a canvi, d'alguna contrapartida en els beneficis. Encara podem recordar l'esperpèntica presentació, el passat mes de desembre de la inauguració oficial del restaurant a Barcelona. El boicot dels fotògrafs a la roda de premsa de les estrelles desplaçades a Barcelona contrastava amb el glamour de la passarella a la Vila Olímpica, plena de vip del cinema català i espanyol, i on no va faltar ni la infanta Cristina. Però a banda del show de la inauguració oficial, el local de Planet Hollywood s'ofereix "desinteressadament" com a marc de rodes de premsa de pel·lícules que s'estrenen a la ciutat i organitza de tant en quant festes per a la indústria cinematogràfica, la més sonada de les quals va ser la de la nit dels Oscar.

Pel que fa al Fashion Café, l'únic dels quatre restaurants que s'instal·la al cor de l'Eixample (cantonada del carrer d'Aragó amb el passeig de Gràcia), la decoració de l'interior del local vol recordar una passarella, on, de fet, es faran passis de models. Les pantalles de vídeo també



El Port de Barcelona, un reclam

Tres dels quatre restaurants estan ubicats als nous espais urbanitzats de la Barcelona olímpica. Dive! està al Maremàgnum, davant dels cinemes, i tant el Planet Hollywood com el Tardà Rock Cafè Museu a la Vila olímpica, al costat de les torres. Aquesta situació estratègica, permet una flexibilitat d'horaris d'acord amb les normes que regeixen aquestes zones comercials del litoral. Dive!, per estar en zona portuària, pot obrir d'11 del matí a 5 de la matinada els 365 dies de l'any. Al Tardà Rock Cafè Museu s'hi pot menjar des de la una del migdia fins a les dues de la matinada tots els dies de la setmana, i al Planet Hollywood l'horari va d'una a una, de dilluns a diumenge. **I. A.**

Imatge de l'interior del restaurant Dive! La nova forma de concebre aquests locals, com si fossin una mena d'espectacle, els garanteix un públic fidel.

abunden, amb imatges de les cares més guapes del moment, i s'hi exposaran també alguns dels vestits que algun dia han portat les afrodites del segle XX.

El Tardà Rock Cafè Museu, finalment, vol ser una versió personal del Hard Rock Cafè, la cadena internacional de cafeteries. El local de Jordi Tardà aprofita la popularitat del periodista musical a través de tantes i tantes fires del disc i subhastes d'objectes personals d'artistes del rock i té com a principal atractiu l'exposició de la seva col·lecció privada. La forma del local és circular, i evoca un disc, i per tot arreu hi ha motius musicals, ja sigui per representar els suports de la música (disc, cassette o disc compacte) o per mostrar samarretes firmades per Keith Richards, postals enviades per membres dels Beatles, instruments dels Nirvana o peces de vestir de cantants com Frank Sinatra. Com que el Tardà Rock Cafè Museu ocupa el local d'una antiga discoteca, hi ha un escenari preparat per a qualsevol mena d'actuació musical, improvisada

o no, d'artistes que passin per la ciutat. La decoració, a més, canvia en funció dels concerts que hi ha, adaptant-se al moment musical de la ciutat a cada moment.

Pel que fa a l'apartat purament gastronòmic, cal dir que tots quatre restaurants s'apunten a la moda del menjar ràpid, amb hamburgueses com a plat principal, i amanides, sense oblidar ingredients de la cuina mediterrània i catalana: paella, pa amb tomàquet, botifarra, i entrepans diversos. De fet, el Dive! proposa els seus particulars entrepans "submarf" (una especialitat popular als Estats Units), que simplement s'anomen així per la forma del pa. S'hi pot menjar per unes 1.500 o 2.500 pessetes, sempre que es consumeixi amb moderació. I després de l'àpat, és clar, el servei de venda de productes fabricats amb la marca del restaurant. Una àmplia gamma que va de les gorres a les tasses, xandalls, caçadores, i objectes de regal. Els preus oscil·len de les 500 a les 50.000 pessetes. Tot un negoci.

Ignasi Abad

