

## Simply Fabulous

# Donde la gastronomía es comunicación



**CUALQUIER IDEA ES SUSCEPTIBLE DE SER MATERIALIZADA EN ARTE CULINARIO. ÉSA ES LA PREMISA BAJO LA QUE SIMPLY FABULOUS CREA EVENTOS DE CORTE GASTRONÓMICO Y A MEDIDA PARA CADA CLIENTE. TODO CUENTA, YA SEA EL MÁS SENCILLO CANAPÉ O EL MÁS MINÚSCULO ELEMENTO DECORATIVO.**



**L**egamos a un edificio de la calle Campoamor de Madrid, donde nos han convocado a la presentación de una marca superpremium de helados. Cruzamos por el portal de un bloque de vecinos y entramos en una salita donde dos chicas toman los datos de los periodistas que van pasando. Nos llama la atención unas pequeñas neveras apiladas, que nos entregarán a la salida como obsequio. Hay un espacio amplio pasando al fondo, a cuya izquierda tendrá lugar la exposición de los responsables de aquella empresa, y en la parte derecha, sobre una pared, dibujado un manzano, cuyos frutos son unas bolas de ese exquisito helado que se lanza al mercado, un fruto tentador, sin duda. En el mismo muro, una puerta nos conduce hasta el patio descubierto, mejor dicho, cubierto con una lona en su parte superior, no sea que el tiem-

po vaya a jugar una mala pasada. Sobre el suelo de piedrecitas, se eleva un soporte rectangular lleno de hielos y pequeños vasos de helado para que los asistentes puedan degustar las delicias del día. Y tras este puesto, dos grandes ventanas de marcos de madera dejan ver la moderna y colorida cocina en la que se afana el personal para que el evento salga a pedir de boca ya que tras la presentación, parte de los asistentes se quedarán a disfrutar del cóctel ofrecido por la compañía. Así actúan los profesionales de Simply Fabulous, un enclave para aquellos clientes que quieren un evento diferente y totalmente personalizado. Por eso, aunque esta empresa de catering no se ciñe únicamente al mundo del lujo, sí es verdad que sus servicios son muy a menudo demandados por compañías posicionadas en un escalón medio-alto: Lancome, Bulgari, Salvatore Ferragamo, Vogue...

### Buscando ideas

Sin embargo, no siempre los presupuestos son todo lo holgados que sería deseable y para conseguir una diferenciación hay que estrujarse mucho más las neuronas. La clave es la imaginación. En Simply Fabulous cualquier idea puede tener su equivalente gastronómico, sólo hace falta una gran dosis de creatividad y tiempo para buscar y preparar elementos que encajen con lo que el cliente busca. Nada está preestablecido. A partir de una especie de briefing o documento que contiene las especificaciones del cliente, Simply Fabulous se pone en marcha. "Nos sentamos y ponemos las ideas en común", explica Silvia Ortega, business development manager de la compañía: "En empresas más grandes se funciona con menús. Esto es a medida completamente".

La inmensa mayoría de los eventos tienen como escenario el

local del que dispone Simply Fabulous para tales fines, cuya capacidad es para unas veinticuatro personas sentadas y unas cincuenta si se trata de un cóctel informal. No obstante, cuenta Ortega cómo a pesar de disponer de recursos humanos limitados, unos meses atrás se encargaron de organizar en Mahón (Menorca), buscando los mejores proveedores locales, el lanzamiento de un reloj, un evento para ochocientas personas. No obstante, matiza: "ni queremos ni podemos hacer todos los eventos, sólo trabajamos con quienes nos entendemos".

El secreto de esta flexibilidad está en que se trata de una empresa pequeña "pero en la que disfrutamos mucho con lo que hacemos". Requisito indispensable para trabajar en Simply Fabulous: ser amante de las artes culinarias. La quincena de personas desarrollan su labor en la empresa proceden de los campos más diversos. Empezando por sus fundadores, el matrimonio formado por Véronique Gladstone y Mathew Gladstone. Él provenía del mundo de la banca, y ella, química de formación trabajó durante algún tiempo en perfumes. Por su parte, Silvia Ortega, que trabajó junto a Subijana en el restaurante Akelarre y como responsable de eventos del grupo Paradis, destaca la figura de Patricia Villar, la jefa de cocina de Simply Fabulous, dedicada anteriormente a la docencia y la pastelería.

Desde mediados del pasado año además, apunta la representante de la empresa, "nos encargan realizar muchos envíos, como por ejemplo cajas con desayunos de prensa".

Simply Fabulous trabaja por lo general, únicamente para empresas, pues en el ámbito de los eventos particulares suele darse un problema de compatibilidad de horarios: al estar enclavado en un bloque de vecinos, las noches están vetadas para cualquier tipo de fiesta. El local cierra sus puertas a las siete de la tarde y, lo más asombroso para una empresa del sector de la restauración, también los fines de semana. ([www.simplyfabulous.es](http://www.simplyfabulous.es)) ●

**Elia GARCÍA**