

RESTAURANTE PAULA

Avda. de Andalucía, 221

Entrevista con: **FRANCISCO JAVIER BAZÁN PEÑA**,
Socio de la AEE desde 2003,



¿Desde cuando funciona el Restaurante Paula?

Está funcionando desde la Nochevieja del 89-90

¿Qué especialidades tenéis?

Fundamentalmente pescado y marisco de nuestro litoral, pescado a la espalda, a la sal, en cazuela, bacalao gratinado y, por supuesto, arroces: caldoso, paella, negro, etc. Cocinamos, y esto es muy importante, con una base de verduras cultivadas en Estepona. Somos defensores de la agricultura Esteponera, nos gusta consumir productos de nuestro pueblo, tienen un sabor distinto, una calidad superior, son productos cultivados sin aditivos ni fungicidas, ecológicamente, como se ha hecho toda la vida. Eso les da una calidad extraordinaria que es lo que nos hace utilizarlos para casi todos nuestros platos.

Aparte de la carta, ¿Tenéis también un Menú del día?

Si claro, hay menú del día de Martes a Viernes, el lunes cerramos por descanso. El menú tiene a elegir, tres primeros platos, seis segundos y dos postres y cuesta 7,5 euros, incluida una bebida.

¿Qué tipo de clientela tenéis?

Durante la semana, a medio día, tenemos muchos trabajadores y como hay dos salones diferenciados, uno para la carta y otro para el menú, podemos atender a todo tipo de gente. Hay también mucha demanda de raciones, tanto de pescado como de carne. Ahora hemos inventado un plato nuevo, los chanquetes de la huerta. El otro día lo dimos a probar a todas las mesas que vinieron y tuvo mucho éxito. Consiste en calabacín cortado muy fino, con una máquina especial, rebozado y frito como si fueran chanquetes y esta buenísimo.

Regentáis también Las Gitanillas, en la Calle Caridad, dentro del centro comercial abierto El Paseillo, ¿es un bar de tapas más que un restaurante?

Si, pero la verdad es que lo que menos se vende en Las Gitanillas son tapas. El concepto que tiene la gente de tapa es el plato pequeño que se pone con el vino o la cerveza. Normalmente, en Las Gitanillas lo que servimos son medias raciones, generosas, a precios totalmente fuera de lo común. La más cara cuesta 4,60 euros, con lo que una familia de dos personas y dos niños, con cuatro raciones y ocho bebidas no salen por más de 30 ó 35 euros.

El motivo de servir medias raciones es para que los clientes puedan probar el mayor número posible de nuestros platos.

Además, la comida de Las Gitanillas es la de toda la vida de Estepona. Tenemos un libro de recopilación de recetas de las amas de casa Esteponeras, editado por la Asociación de Mujeres Peñas blancas en el año 96, y nuestra cocina la basamos siempre en esas recetas.

Tenéis también la franquicia en Estepona de Artesanos camiseros, también en la calle Caridad. ¿Por qué empezasteis con este negocio?

Bueno, estábamos buscando una camisa para mi hijo, cuando era más pequeño. Queríamos una camisa de un determinado color y modelo, y en confección no la encontrábamos. Alguien nos envió a Artesanos Camiseros de Marbella, y allí le hicieron

la camisa perfecta, la que nosotros queríamos. Yo también me hice una y la verdad es que quedamos muy satisfechos y nos convertimos en clientes de ellos.

Entonces, como teníamos este local vacío, pensamos en montar la franquicia en Estepona, y la verdad es que va muy bien. Llevamos casi cuatro años, hemos hecho unas 3000 camisas y tenemos ya más de 1200 clientes.

La camisa de artesanos es una camisa muy normal, pero confeccionada de manera personal. Tú eliges la tela, el tipo de puño, el tipo de cuello, le pones tus iniciales, te la hacen a medida y además te sale más barata que si la compras ya hecha en una tienda normal.

¿Vuestros clientes son del pueblo o de fuera?

Tenemos clientes que vienen sólo dos o tres veces al año, de vacaciones, y siempre pasan por Artesanos Camiseros, le hacemos su camisa y luego se la enviamos por correo a su casa. Hay un 70 u 80% de clientes de Estepona, que se hacen 3 o 4 camisas al año, también hay clientes que se hacen 20 camisas de una vez, la verdad es que hay de todo.

Además tenemos también corbatas, zapatos y toda clase de complementos para caballero de mucha calidad, que también tienen mucha salida.

¿Hacéis también camisas para mujeres?

Claro. Además tenemos una modista, Isabel, que se encarga de terminar de ajustar, a gusto de la clienta, la camisa de Artesanos. Hay muchos tipos de telas, cuellos y puños dónde elegir y distintos modelos y estilos.

También tenéis un Salón de Celebraciones en el Camino de Los Reales.

Si, aunque el dueño es Juan López, nosotros lo gestionamos. Allí damos toda clase de celebraciones. Hicimos la fiesta de nochevieja de las pasadas navidades y gracias a ella ya nos han salido varias celebraciones de bodas y comuniones, aunque vamos poco a poco; las bodas que se van a celebrar este año ya estaban cogidas en otros salones, porque es una cosa que se hace con mucha antelación.

Queremos ser distintos a los demás, estamos dentro del pueblo, no hay que coger el coche para ir, puede uno tomarse las copas que quiera y luego volver a casa andando o en un taxi que no te va a costar más de 3 euros.

¿Por qué te hiciste socio de la AEE?

Me hice socio por Pepe Martín, amigo mío desde el colegio, cliente nuestro cuando estábamos en San Isidro, él me comentó lo de la asociación y me apunté.

La AEE es buena porque entre todos podemos conseguir muchas más cosas que por separado. Yo animo a la gente a que se asocie y que comente sus problemas, sus ideas y las comparta con los demás, trabajando en sociedad.

A la AEE pertenecen muchas empresas y comercios del pueblo, pero deberían participar todas, para fomentar que funcione el comercio y se hagan cosas nuevas. En la AEE se escucha a todo el mundo, todo es viable, todo es posible y todo se intenta.