

La última cena

B1

**SPANISH NOVELS
FOR INTERMEDIATES**



PACO ARDIT

Spanish Novels
La última cena

PACO ARDIT

FREE EBOOK PREVIEW - NOT FOR SALE
Get the full books at www.spanishnovels.net

Capítulo 1

Savoir es el restaurant más exclusivo en Punta del Este. Los amantes de la buena cocina dicen que es el mejor restaurant en todo Uruguay. También es uno de los más caros. Una cena en *Savoir* está entre 200 y 300 USD, sin contar la bebida. Pero para los que van a comer allí eso no es mucho dinero. La mayoría son políticos, artistas u otras personas famosas. Apenas llegan al restaurant los recibe el maître. Luego, Celia les da la bienvenida y se queda conversando con ellos.

Celia es la dueña de *Savoir*. A ella le gusta decir que es la dueña y la chef del

restaurant. Pero la verdad es que el verdadero chef es uno de los cocineros. Celia ni siquiera diseñó el menú y la carta del restaurant. Aunque eso nadie lo sabe.

Hoy es sábado por la noche y el restaurant está repleto de gente. Todo el Jet set de Argentina y Uruguay está presente. Celia saluda a todas las personas que van entrando, una por una. Recibirlos en su restaurant la hace sentirse una más del grupo. Cuando está entre ellos se siente famosa y poderosa.

Capítulo 2

Su nombre completo es Celia Giménez. Tiene 41 años y vive en el centro de Punta del Este. Nació en Uruguay y toda su vida ha vivido allí. Desde pequeña siempre quiso ser una persona famosa. O, al menos, estar rodeada de gente famosa. Al cumplir los 35 años decidió concretar su sueño: abrir su propio restaurant. El mejor restaurant de Punta del Este. En este momento, *Savoir* es lo más importante en su vida. Ama el prestigio de tener tanta gente famosa almorzando y cenando en su restaurant.

Celia es soltera y nunca estuvo en pareja. Tuvo algunos romances con mujeres, pero ninguno duró más de uno o dos meses. En su adolescencia se dio cuenta de que le gustaban las mujeres. Desde entonces quiere “*salir del closet*”, pero no se anima a hacerlo.

Desde hace dos años vive con Leonor, su madre. Comparten una casa pequeña, bastante alejada de la playa. Ni a ella ni a su madre les gusta el sol, la arena ni el mar. Por eso, mientras la gente disfruta la playa ellas prefieren quedarse en casa con su aire acondicionado.

Capítulo 3

Celia nunca tuvo un gran talento para la cocina. Siempre fue una cocinera común y corriente, aún teniendo buenas oportunidades. Cuando era joven pudo estudiar en las mejores escuelas de cocina. Su padre le pagaba con gusto los cursos más caros. Tomó cursos en Argentina y Uruguay con los chefs más importantes de cada país. A los 25 años consiguió su primer trabajo en un restaurant. Como sucede en todos los restaurantes, debió empezar como “ayudante de cocina”. El trabajo le resultaba aburrido y monótono. Todos los días volvía a casa con quemaduras.

FREE EBOOK PREVIEW - NOT FOR SALE

Get the full books at www.spanishnovels.net

Después de dos semanas renunció al empleo. En ese momento se prometió no volver a trabajar como ayudante de cocina.

Los años siguientes trabajó como chef en restaurantes de amigos. El trabajo tampoco le gustaba, pero ahora el sueldo era muy bueno. Cuando cumplió 34 años su padre le regaló 300,000 USD. Con ese dinero, al año siguiente abrió el restaurant *Savoir*. Quería que sea el mejor restaurant de Punta del Este. El más caro y el más distinguido de todos. Para eso contrató a dos excelentes cocineros. Uno de ellos sería el chef.

Capítulo 4

El trato de Celia con sus empleados es muy malo. A los camareros les dice: “¡Vamos, muévanse más rápido! Vamos, que la comida se enfría. Parecen tortugas estúpidas”. Los camareros nunca le responden. Saben que si le contestan los despedirá, como ya hizo con decenas de empleados.

A los ayudantes de cocina les dice: “A ver... ¿no pueden trabajar más rápido acá? Me están haciendo perder dinero. Así nunca van a llegar a nada en la vida. Trabajen con más ganas”. Con los cocineros es aún peor. A veces tira los platos terminados al

piso. Les dice: *“Esto es un asco. Háganlo de nuevo. ¡Y háganlo bien esta vez! Inútiles...”*. Los cocineros no tienen otra opción que volver a preparar el plato.

Como Celia tiene tan mal carácter la mayoría de los empleados no duran más de uno o dos meses. Todo el tiempo debe buscar nuevos ayudantes de cocina y camareros. De todos modos, sabe que hay mucha gente que quiere trabajar en *Savoir*. No lo hacen por el sueldo, si no por el renombre. Ya saben que Celia paga muy poco.

Capítulo 5

Hoy Celia está hablando con Esteban y Pedro, los cocineros de *Savoir*:

-Esta tarde vendrán dos nuevos ayudantes de cocina. Quiero que los pongan a prueba. Ya saben qué es lo que buscamos: que trabajen bien y rápido.

-Okay –dijo Pedro.

-Recuerden decirles que el primer día es a prueba. No les pagamos.

-Pero, ya sabe que eso no está permitido. Recuerde lo que sucedió la última vez.

-No me importa. ¿Vos me vas a decir ahora cómo debo manejar mi restaurant? Yo soy la dueña. Si quiero pagarles el

primer día se los pago, y si no se me antoja no se los pago. ¿Está claro?

-Sí, señora.

-La próxima vez, Pedro, guardate el comentario. No es necesario.

Cuando Celia se va de la cocina Esteban y Pedro siguen trabajando. Ninguno de los dos dice una sola palabra. Saben que no tiene sentido discutir con su jefa. Ella siempre hace lo que tiene ganas. Nunca los escucha. Para ella, los empleados son lo menos importante.

Capítulo 6

Esteban y Pedro son los únicos que trabajan en *Savoir* desde que abrió sus puertas. Ya hace 5 años que son los cocineros del restaurant. Las condiciones del trabajo no son buenas: turnos de 12 horas y solo medio día libre por semana. El sueldo que cobran es bajo, pero necesitan el dinero. Además, ya saben que en los otros restaurantes los sueldos no son mucho mejores.

Lo peor de trabajar en *Savoir* no son la cantidad de horas ni el sueldo. Lo peor es el maltrato de Celia. Todos los días les grita, los insulta y los trata mal. Con el

tiempo, Esteban y Pedro se fueron acostumbrando. Ahora lo ven como algo completamente normal.

En varias ocasiones intentaron cambiar de trabajo. Por distintas razones nunca lograron hacerlo. Tenían miedo de quedar en la calle o de que Celia se enoje con ellos. Con los años Esteban y Pedro se hicieron muy amigos. Aprendieron a soportar a Celia y a disfrutar al menos un poco de lo que más les gusta en la vida: cocinar.

Capítulo 7

Esteban Leroid tiene 34 años y nació en Argentina. Desde pequeño ya sabía que iba a ser cocinero. Le gustaba cocinar todo tipo de comidas, cosas dulces y saladas. Cuando cumplió 18 años consiguió su primer trabajo en un restaurant de Buenos Aires. Empezó como ayudante de cocina. Después de dos años pasó a ser el cocinero principal del restaurant. Luego trabajó en algunos de los mejores restaurantes de Argentina. Esteban nunca hizo cursos de cocina, pero sabe tanto como los mejores chefs.

A los 29 años decidió mudarse a Uruguay. Empezó a trabajar en *Savoir* y conoció a Johana, su pareja actual. Estuvieron de novios durante varios años, viviendo cada uno en su propia casa. Cuando Johana quedó embarazada decidieron irse a vivir juntos. Marcos, el hijo de la pareja, ahora tiene 2 años. Es la mayor felicidad de Esteban, y la razón por la que se levanta de la cama todos los días. A veces siente ganas de dejar su trabajo, tomar un bolso y viajar solo por el mundo. Olvidarse de Celia y de *Savoir*. Olvidarse de todos los problemas que tiene. Pero en esos momentos se acuerda de “Marquitos”, su hijo.