



Sergi Pàmies escritor 50

Joaquín Barraquer oftalmólogo 83

José Mourinho entr. de fútbol 47

Eugenio Bregolat, diplomát. 67  
Anita Baker, cantante 52  
Angela Davis, política 66  
Ellen DeGeneres, actriz 52

## Sara Netanyahu, en el ojo del huracán



HENRIQUE CYMERMAN Jerusalén Corresponsal

Cada vez hay nuevos escándalos que salpican a la primera dama de Israel. Es difícil ser primer ministro, cuando tu esposa es Sara Netanyahu, escribe el popular diario hebreo *Yediot Ahronot*. El rotativo de Tel Aviv, *Maariv*, por su parte, señala: "En el partido, en la presidencia del Gobierno, y en todo el país, ¿quién manda realmente? Sara Netanyahu tiene la última palabra". En los últimos días, los medios de comunicación israelíes hostigan al jefe de Gobierno y presidente del Likud, Benjamin Netanyahu, por lo que se define como "los excesos de su tercera esposa, Sara". Primero fue la demanda presentada por la ex ama de llaves de su residencia privada



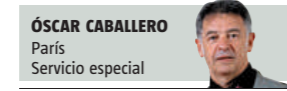
Beniamin y Sara Netanyahu en febrero del 2009

### Aparte de sus modos despóticos, la prensa señala que influye en las decisiones de su marido

mente se mantiene a la sombra de la vida pública. El primer ministro, Benjamin Netanyahu, consciente del daño político provocado por las demandas de las amas de llaves, pidió en una declaración pública: "Todos aquellos que me pretenden atacar, centren sus críticas en mi persona y no en la de mi esposa". Netanyahu añadió que Sara le hace ser un ser humano mejor, y más sensible, y que no hay ninguna justificación para que "humillación y explotación". "Por orden judicial, no podemos hablar", dijo el abogado de Netanyahu. Ayer, el diario *Yediot Ahronot* informó de que, meses antes de la demanda presentada por Peretz, otra ama de llaves de la familia Netanyahu había presentado una denuncia contra Sara. Los detalles de la misma no fueron especificados,

# Ducasse, una cocina de 20 estrellas

Todo un récord para un hombre que vive los fogones a través de guisos, libros, conferencias y promociones



ÓSCAR CABALLERO París Servicio especial

Alain Ducasse, nacido en 1956 en el sudoeste francés del foie gras y renacido en 1984 -único superviviente de un avión privado accidentado-, con 20 estrellas Michelin desde la semana pasada, cuando su restaurante de Londres obtuvo la tercera, no se considera sin embargo cocinero creativo, sino creador de restaurantes. Es chef -jefe, patrón, en francés-, porque comanda una empresa de 1.500 empleados desplegada en tres continentes, que da de comer a un millón de clientes al año y declara cien millones de euros de volumen de negocio. Este cocinero de anticipación impulsó el 27 de mayo de 1987, en el dorado marco del Louis XV-Alain Ducasse, de Montecarlo, un menú de verduras. Y la cazuela de hierro negro en la mesa. Su restaurante fue el primero, de hotel, que obtuvo las tres estrellas a las que, audaz, Ducasse se comprometió por contrato. Más: de ahí saltó al mundo la variedad de panes -el de aceitunas, estrella-, la botella de aceite de oliva, la comida teóricamente simple (*risotti*, pastas salteadas con verduras del tiempo), el *baba au rhum*, bizcocho borracho pero del mejor ron. O sea, ese invento norteamericano llamado cocina mediterránea, para millonarios que juegan a payeses. Si hoy Francia consume 21 millones de aceitunas, 300 gramos por habitante y año, y los restaurantes encopetados del mundo entero proponen aceite de oliva, mucha culpa la tiene este gascón criado con grasa de oca. Mañana, Ducasse participa, en Madrid Fusión, de la octava edición de esa "cumbre de cocina creativa". El viernes pasado, en el restaurante a su nombre del ho-

tel Plaza Athénée de París, su tercer tres estrellas, quitaba hierro al texto del programa: "Conversaciones con un genio: la elegancia de Alain Ducasse". Irónico, matizó: "Lo nuestro es un oficio. Y en un oficio no hay genios ni artistas, sino artesanos". De hecho, el viernes vestía de

cocinero, pero iba de diseñador y nutricionista: presentaba Cookpot, una marmita de porcelana que llegará a la mesa de la veintena de restaurantes que dirige en el mundo, "para divulgar a todos los niveles una cocina sana, de frutas, verduras y poca materia grasa". Porque, ricos o menos ri-

cos, en restaurante de lujo y en casa, "comemos demasiada carne". Estrenada en el Plaza Athénée el 22, y de aquí a un mes en todos los restaurantes que Ducasse dirige, la fórmula *cookpot*, invariable ("un fondo de champiñones picados, *duxelle* en jerga, y siete verduras de estación en trozos, las

del país donde funciona cada restaurante, cuecen en su jugo"), fue clave en la elaboración de la marmita, idea de Ducasse, diseño de Pierre Tachon. En total, "un año y medio de colaboración entre ambos y con los artesanos de Pillivuyt, la empresa de porcelanas, fundada en 1818, que manufacturó la pieza".

Laurence Bloch, directora del Plaza Athénée, mejor hotel del mundo el 2009, dice al cronista que "cuando se presenta un problema enrevesado, del tipo que sea, si tengo a mano a Ducasse le consulto: en todo ve claro". De hecho, el chef lo es también de una editorial (Les Éditions d'Alain Ducasse, con un completo *Gran libro de cocina de Alain Ducasse. Mediterráneo*, traducido por Akal en castellano, en el que España tiene gran papel) y de una cadena de hoteles y restaurantes, con 500 miembros. También dirige panaderías, escuelas, sirvió menú en el desaparecido Concorde y otro para el espacionautas, tuvo restaurante en Cartago (Túnez) y creó el Spoon des Îles, en Isla Mauricio.

## Una galaxia gastronómica: Asia, Europa y América

Restaurantes gastronómicos: Louis XV (Montecarlo); Alain Ducasse at The Dorchester (Londres) y Alain Ducasse au Plaza Athénée, París.

Otros restaurantes: Le Jules Verne; Le Relais du Parc; Le Relais Plaza; Spoon y Rech, todos en París. Adour Alain Ducasse at St. Regis (Nueva York); Mix (Las Vegas); Beige (Tokio); Bar Bœuf & Co (Mónaco); Grill Louis XV (Montecarlo).

Bistros: Benoît (París, Tokio y Nueva York) y Aux Lyonnais (París).

Albergues: La Bastide de Moustiers (único restaurante de su propiedad); L'Hôtelierie de l'Abbaye de la Celle y Do-

Universal. Tres continentes degustan las delicias del artesano



### La tercera estrella de su restaurante londinense le ha permitido acceder a esta cifra espectacular

En fin, dirige, con presidencia de honor de Bocuse, el examen de mejor obrero de Francia, certamen único en el que de 300 aspirantes, cocineros de alto nivel, sale la docena de elegidos que pueden bordar la bandera francesa en el cuello de su chaqueta. Su maestro, el desaparecido Alain Chapel, dejó un libro que ya es todo un clásico: *La cocina es mucho más que recetas*. Ducasse podría firmar *El chef es mucho más que un cocinero*.

## Pieles con mucho color



Quedan dos meses de invierno, aunque las rebajas y algunas prendas de primavera que empiezan a verse en algunas tiendas parecen indicar lo contrario. La firma de peletería Silvana Marotti cuenta con unas piezas claves para llevarlas incluso cuando empieza a notarse algo de calor. Son chalecos, chaquetas y boleros de corte muy juvenil y en los que el colorido es el máximo protagonista. Las piezas que utiliza la firma son: conejo, zorro, chinchilla, oveja, nutria y visón. Las prendas de Silvana Marotti se pueden adquirir en D'409 (Diagonal 409, Barcelona) y Marc Franc (S'Agaró, 38, Platja d'Aro, Baix Empordà). **667 €**



Aloy, Joan y Puig en la presentación del 080

## Velencoso y Joel Joan abren el 080 Barcelona Fashion

La quinta edición del 080 Barcelona arranca esta tarde en el pabellón 8 de Fira de Barcelona con la firma Jan Iú Més, que contará en la pasarela con el actor Joel Joan y los top models españoles Andrés Velencoso y Jon Kortajarena, entre otros. En esta ocasión desfilarán 18 diseñadores y en el showroom expondrá sus colecciones un total de cincuenta. Además de Jan Iú Més, hoy también es el turno de Bibian Blu, Yiorgos Eleftheriades, Montse Liarte, Juan Antonio Ávalos y Miriam Ponsa, que cerrará la jornada con la actriz catalana Ana Sahún. 080 Barcelona Fashion finalizará el jueves con los premios a las mejores colecciones masculina y femenina y con el desfile de Cardona Bonache, ganadores de la última edición. Mañana también en la Fira se inaugura The Brandery, y el viernes y sábado el DHUB Montcada acogerá Modafad y Merkafad. / I. Clarós



## París sublima el lujo con los desfiles de alta costura



**Galliano.** Aunque parezca imposible, Galliano sorprende cada vez con sus extravagancias en pasarela. Diseños de lo más imaginativo que, una vez vistos allí, no vuelven a aparecer nunca más en ninguna parte

**Miscelánea.** Christopher Joss, Josephus Thimister, Geroges Chakra y Brouchra Jarrar fueron brillantes apariciones, a la espera de los clásicos como Jean-Paul Gaultier, Givenchy, Armani o Chanel

Los desfiles de alta costura de París distraen el momento actual con derroches de glamur, lujo y locuras a medida de cuerpos, femeninos y restringido plural, que no incluyen la palabra crisis en su vocabulario. Desde el domingo hasta el jueves, y para un selecto grupo de compradoras, una élite de diseñadores de Galliano a Gaultier, fascinarán en directo o a través de imágenes sus diseños más imaginativos. Abrió el domingo por la noche el holandés Josephus Thimister (ex diseñador de Balenciaga), con una colección salpicada de sangre y uniformes militares inspirada en el genocidio de los Balcanes de 1915. Christopher Joss rindió homenaje a la obra de Jane Austen, y a Tess, la heroína de Thomas Hardy. Y llegó la estrella, Galliano, que para Dior dio otra vuelta de tuerca a la fantasía, esta vez, con amazonas ultracéntricas, docenas de metros en sus faldas, escotes vertiginosos hasta convertir a las mujeres en objetos decorativos forrados de docenas de metros de telas carísimas con la más firme voluntad de ser desnudadas, por los resultados seductores. / Agencias