

GASTRONOMÍA

Versalles recuerda a Santi Santamaria



F. DURANT / GETTY IMAGES

La reunión en Versalles se convirtió en un homenaje a Santamaria

Banquete en el palacio parisino de 60 chefs, 72 maitres y 22 sumilleres para promocionar la Cité de la Gastronomie

ÓSCAR CABALLERO
París. Servicio especial

“La gastronomía, entendida como el arte de bien comer y beber bien, es un elemento esencial de la cultura de los franceses”. Con ese argumento, la Unesco inscribió en el patrimonio inmaterial de la humanidad el banquete familiar de los franceses. Jaume Tàpies, presidente de Relais & Châteaux –500 hoteles y restaurantes en 60 países–, lo recordó por todo lo alto, en el castillo de Versalles,

con 60 estrellas de los fogones.

Los secundaban 72 maitres y 22 sumilleres, ocupados en llenar 5.300 copas con más de 200 botellas de Dom Pérignon y 310 de grandes burdeos, sin olvidar al mítico Château d'Yquem.

Normal: cada uno de los más de 600 comensales, sentados en 60 mesas montadas a lo largo de la apabullante Galería de las Batallas, desembolsó 890 euros para una futura *Cité de la Gastronomie*, presidida por el ex decano de la Sorbona, el geógrafo Jean Robert Pitte, quien ya condujo el lobby ante la Unesco, apoyado por el presidente Sarkozy, patrono a su vez de la cena de gala.

En la convocatoria inicial figuraba, entre los 60 chefs, Santi Santamaria, miembro de la cadena de hoteles. “Hablé con él dos días antes de su muerte”, recordó Tàpies, “y me confirmó su participa-

ción”. Por eso, Tàpies convirtió la reunión de Versalles en homenaje a su memoria.

La cena en sí tuvo un original montaje: los comensales de tres mesas se ponían en manos de otros tantos chefs, obligados a crear el menú basado en sólo tres productos emblemáticos.

En la cesta figuraban bogavantes bretones, lubina de anzuelo del Atlántico, caviar de la Girona, roquefort artesano, patos de Challans... Y cada trío de chefs resucitaba postres estilo *magdalena de Proust*, inscritos en su memoria: Tatin, Paris-Brest... O sea que hubo más de veinte menús diferentes, lo que convirtió la sobremesa en un diálogo cruzado de mesa a mesa sobre lo comido en cada una.

La entidad presidida por Pitte, y reforzada por un lobby, Club de la Table Française, que ha conseguido convencer a la tercera parte de los diputados, bajo la divisa “la gastronomía francesa no es la mejor del mundo, pero es única y singular”, escogió como divisa una frase de Claude Lévi-Strauss: “Además de bueno para comer, un alimento debe ser bueno para pensar”.

Por eso, la Cité de la Gastronomie deberá ser “un espacio de cultura, con exposiciones, degustaciones, un centro de creación y de innovación culinaria, residencia de jóvenes chefs encargados de crear una obra maestra, como en los antiguos gremios”, además de “un instituto de memoria del arte culinario y de descubrimiento de las cocinas del mundo”.



Nuevo restaurante de los hermanos Torres en el hotel Me

Ayer abrió el nuevo restaurante Dos. Hermanos Torres, situado en la planta baja del hotel Me, en cuyo piso 24 los gemelos Javier y Sergio Torres regentan el Dos Cielos. El espacio está presidido por una escultura

que representa un olivo, homenaje a la cocina mediterránea, obra de Lucía Dominguín Bosé y Carlos Trintancho ha querido darle vida a través de un cuento. La propuesta incluye desde platos tradicionales que se ser-

virán en la mesa con cazuela hasta los canelones al estilo de la abuela de los chefs, pizzas, croquetas de jamón, e incluso algunos de los platos que ofrecen en los establecimientos que también regentan en Brasil.

PULSO CIUDADANO



XAVIER GÓMEZ

Los agentes, en el momento de practicar la detención

Golpe en Ciutat Vella a un punto de venta y consumo de hachís

BARCELONA ▶ La Guardia Urbana desmanteló ayer un punto de consumo masivo de hachís en la terraza de un bar del distrito de Ciutat Vella llamado Antic Teatre. Los agentes detuvieron a un traficante argelino que se encontraba en dicha terraza junto a sus clientes. En el momento

de aparecer los policías, decenas de personas se encontraban fumando hachís. El local también ha sido denunciado por permisividad en el consumo de drogas. Al detenido se le intervinieron unos 200 gramos de hachís en bolas y tabletas, y 150 euros en billetes pequeños. / Redacción

La juez acepta el careo de Delta 0 con cuatro testigos

GANDESA ▶ La juez que investiga la muerte de cinco bomberos de los Graf de Lleida en el incendio de Horta de Sant Joan (Terra Alta) ha aceptado realizar el careo entre el jefe de guardia (Delta 0), imputado por cinco delitos de homicidio imprudente, y cuatro de los testigos del fuego que ya declararon en el juzgado de Gandesa, contradiciendo la versión de los hechos por él explicada. Familias de los bomberos fallecidos habían solicitado a la juez el careo de Carles Font, el jefe de guardia, con el jefe de los Graf en Catalunya, Marc Castellnou, muy crítico con Delta 0; con la responsable del centro de

mando avanzado del incendio, Carmen González, quien explicó su impotencia al no localizar al jefe de guardia; con el bombero Oriol Pellisa, quien realizó la labor de Delta 0 el día antes de la muerte de los bomberos; y con el jefe del parque de voluntarios de Horta, Vicenç Creus, quien cargó contra el trabajo realizado por Delta 0. Hoy sigue la instrucción con las declaraciones de dos nuevos testigos, dos de los máximos mandos operativos de los bomberos, Joan Rovira y Félix González, autores del polémico informe encargado por Interior después del incendio de Horta de Sant Joan, en verano del 2009. / E. Giralt

Lleida celebra su tercera 'diada' en Barcelona

BARCELONA ▶ El Centre Comarcal Lleidatà, ubicado en la plaza Universitat de Barcelona, acogió ayer a una delegación de la Diputación de Lleida –con su presidente, Jaume Gilabert, a la cabeza– en la tercera *diada* de Lleida en Barcelona. Y este año se han invertido los papeles, tal como manifestó ayer Gilabert, “pues si en las otras ediciones veníamos a Barcelona a promocionar nuestra riqueza y productos, ahora necesitamos más que nunca la ayuda desde Barcelona para no caer en el olvido”, dijo el presidente de la Diputación. / J. Ricou

Las playas de Barcelona ofrecen wi-fi gratuita

BARCELONA ▶ Las personas que acudan a las playas barcelonesas pueden acceder desde ayer gratis a internet a través del servicio municipal Barcelona Wi-fi, que cuenta con catorce puntos de conexión en la costa de la ciudad, nueve de ellos situados al nivel de la arena. El alcalde Jordi Hereu destacó ayer esta novedad durante una visita a las playas. Los nuevos puntos de acceso –de una red de 411 que se extienden por toda la ciudad– están identificados con una W. El nuevo servicio se ofrecerá de las ocho de la mañana a las diez de la noche. / Redacción