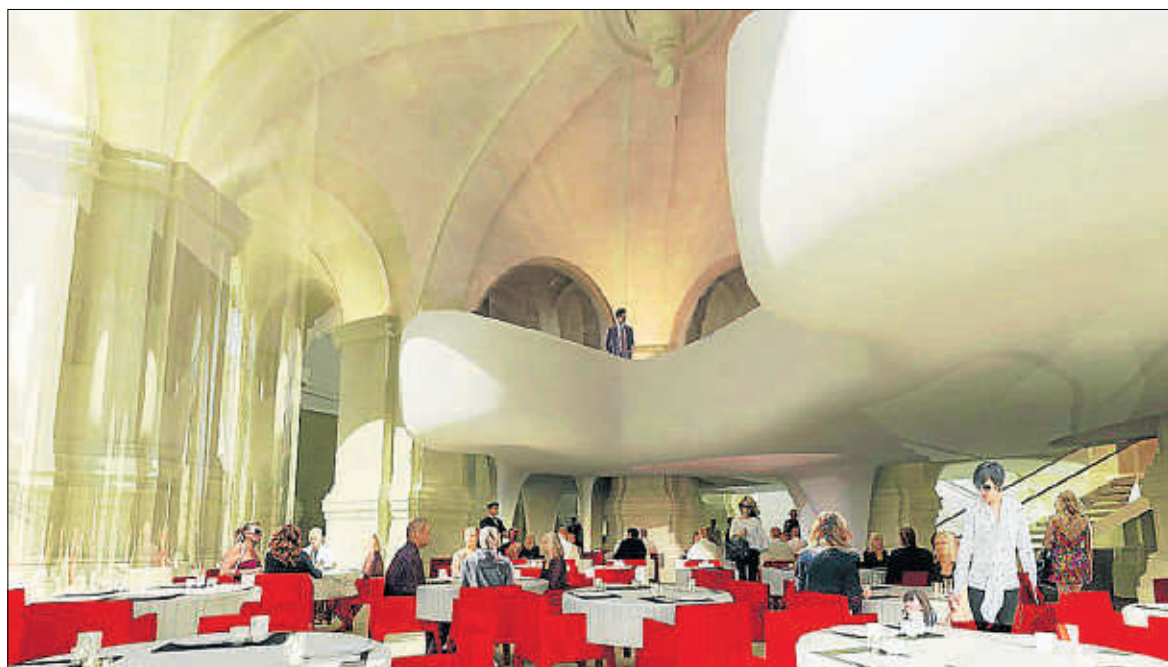
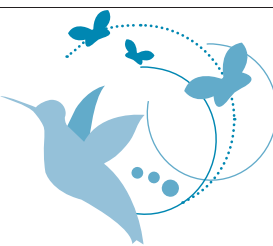


## LA EFEMÉRIDE



Hace 103 años (1908)

Inauguración en Barcelona del Palacio de Justicia, obra de los arquitectos Josep Domènech y Enric Sagnier.



GITTY DARUGAR

Suelos negros, paredes blancas y el rojo típico de Decq predominan en las salas interiores

# La Ópera de París abre un restaurante

La arquitecta Odile Decq firma el diseño del espacio

**ÓSCAR CABALLERO**  
París  
Servicio especial



Desde el 27 de junio los melómanos unirán espíritu y materia: el restaurante soñado por el arquitecto que construyó la Ópera de París abre sus puertas. La obertura suena 136 años después de la inauguración de la Ópera que adoptó el apellido de su autor, Charles Garnier.

Un detalle de paridad: el restaurante y bar, abierto desde las siete de la mañana y hasta medianoche, lo firma una mujer, la arquitecta Odile Decq, directora de la agencia ODBC y de la École Spéciale d'Architecture de París. En términos operísticos, una diva. Suyo es el MACRO, el museo de arte contemporáneo abierto en Roma en el 2010 y el edificio del Fondo Regional de Arte Contemporáneo de Rennes, que abrirá en el 2012.

En el caso de la Ópera, monumento nacional, cada intervención es controlada por los arquitectos del Estado, quienes imponen por ejemplo que las instalaciones de calefacción y electricidad respeten paredes. Decq reconoce que no hizo más que seguir al maestro: "Ya, Garnier ocultó el sistema de ventilación y calefacción en las columnas".

El restaurante L'Opéra se abre a la Place Jacques Rouché, con una terraza de 500m<sup>2</sup>, espacio destinado, en origen, a que las calesas depositaran a los abonados. Allí, las deyecciones de los caballos, índice del número de espectadores, originaron el hábito de desear *merde!* a los protagonistas de los estrenos, como sinónimo de éxito.

En cuanto al espacio, Decq dice haber trabajado "intuitivamente, como siempre, pero a partir de datos extremadamente rigurosos". Y por supuesto, marcada estrechamente por la comisión nacional de los monumentos históricos. En el interior, una mezzanine con su sinuoso velo de vidrio, rodea los pilares sin tocarlos y abre dos espacios más, la sala y el bar-lounge Martini.

En el exterior, las mesas, diseñadas por Decq, se alinean sobre el típico empedrado. En el interior, suelos negros, paredes blancas y un predominio del rojo: con ese color Decq firma todas sus obras.

brasseries tan históricas como Le Procope, primer Café de París, fundado en 1686.

Para la cocina sonó como chef consejero Alain Senderens, luego Nicolas Le Bec y, finalmente, un chef discreto pero respetado, Christophe Aribert.

"El gran público no me conoce porque siempre he huido de la publicidad. Ahora me pondré bajo los focos -acepta el chef- porque se trata de asociar mi trabajo a un monumento de la cultura, en un edificio del patrimonio histórico francés".

Y que además le ha brindado ya un producto. En la carta figura



THOMAS SERIES

La vista exterior del restaurante en la Place Jacques Rouché

La idea de instalar un restaurante en el templo de la lírica fue relanzada sin éxito en 1973 y 1992. La tercera fue la vencida. Pero llevó tiempo encontrar chef. Y no porque le faltaran contactos al restaurador Pierre-François Blanc. De casta le viene: su abuelo, Clément Blanc, fundó el mítico Au Pied du Cochon. Y su padre y su tío crearon la cadena Frères Blanc que llegó a poseer

un clásico de la pastelería, el Opéra, rectángulo de obleas de bizcocho borrachas de Grand Marnier o Cointreau y cubierta de chocolate, atribuido por unos a la pastelería Dalloyau, que lo habría creado en 1955, por otros a Gaston Lenôtre, que lo creó en 1960, y por los más eruditos a una publicidad de 1899. En la versión Aribert, el Opéra lleva miel de las abejas alojadas en el techo del teatro.●

## MEDIOS

## CRÍTICA DE TV



Sergi Pàmies

## Crisis y fichajes

Estreno de *El jefe* en Antena 3, ejemplo de inoportunidad y buenos sentimientos despilfarrados. Una inmobiliaria en crisis infiltra a un directivo en la plantilla para decidir qué trabajadores debe despedir. Para justificar la presencia de las cámaras, recurren a la coartada de un documental sobre un parado de larga duración. Es una idea ancestral: el rey que desea saber qué piensan sus súbditos y se disfraza de vagabundo, o Robert Redford en *Brubaker*, el director de la cárcel que se hace pasar por preso para mejorar las condiciones penitenciarias. Pero el directivo infiltrado no tiene ni la fuerza simbólica de un rey ni la fotogenia de Redford, y el programa, que intentaba transmitir valores positivos acaba siendo una exhibición de impotencia filmada con pulso *pseudokenloachiano*.

Finalmente, el infiltrado descubre el alma de la plantilla y no sacrifica a ningún trabajador: convence al propietario para que anule los trámites de ERE. Final feliz. Escenas de emoción y, dos segundos más tarde, el disparate o la estafa: un texto sobreimpresionado nos informa de que, un año después de filmar el programa, la situación del sector obligó a despedir a veinticuatro empleados. En estas condiciones, ¿no habría sido mejor no emitir el programa y ahorrarnos la compasión? El resultado deja al espectador huérfano de sentimientos positivos, como si acabara de compartir una tarde con Zapatero, sometido a la cruel experiencia de la promesa sistemáticamente desmentida por la realidad. Si había creído en la bondad aplicada a la empresa, el final es como una patada en el hígado. Si no se había creído nada, en cambio, el desenlace refuerza el cinismo de la operación.

Más desenlaces. Josep Cuní ficha por 8TV. Noticia importante, tanto para la empresa que lo contrata como para la cadena que se lo deja perder. Cuní se marchará tras un *tour de force* que lleva a sospechar que tiene clones que explicarían un don de la ubicuidad digno de ser considerado por el departamento de beatificaciones del Vaticano (el milagro lo

Cuní ficha por 8TV, una noticia bomba para la empresa que lo ficha y para la cadena que lo pierde

merece: hay testimonios de apariciones *cuniescas* en Wembley, en la gala del Català de l'Any, en *Dues dones divines*, en su programa diario de seis horas, en el especial electoral y en un

documental sobre los misterios del arte románico y sus pantocrátors menos escrupulosos).

Si la propuesta llegara a las autoridades eclesíasticas, sugiero que Cuní sea el corresponsal que informe sobre su propia canonización y que, simultáneamente, entreviste a distintos expertos sobre la figura de un periodista total, currante, intenso y autoexigente. Me ofrezco como experto: le conozco desde hace veintidós años. Cuní es excesivo en todo: en ambición, en protagonismo y en el deseo de control de los contenidos de sus programas. Al mismo tiempo, y quizá para compensar tanta locuacidad invasiva (a diferencia de otros, es consciente del peligro de los excesos de vanidad y tiene el suficiente humor para no tomarse demasiado en serio), tiene un nivel de exigencia autocrítica, un compromiso con los valores de la profesión y una independencia de criterio (incluso en el error), una capacidad de trabajo y una intuición imprescindibles para combatir otros peligros. ¿Cuáles? El dogmatismo sectario, el sectarismo dogmático, la maledicencia y la burocratización de un sector de este oficio que, por irresponsabilidad o anemia vocacional, prefiere alimentarse de clichés, victimismo o, peor aún, de autocomplacencia gregaria.