

CUMPLEAÑOS



José Tomás
torero
35

A.M.^a Rouco Varela
pres. de la Conferencia
Episcopal Española
74

Miguel Albaladejo
director de cine
44

Amy Adams, actriz 36
Fred Durst, cantante 40
Joan Allen, actriz 54
Francisco Valladares, actor 75

SANTORAL

Bernardo, Cristóbal,
Brígida, Samuel,
Lucio, Porfirio,
Máximo. Osvino

ni Sinatra

ambos actores interpreten a estas leyendas



nes del autor. La actriz, habituada a que le pregunten por los rumores más delirantes, se sorprendió ante la primera pregunta sobre el tema, pero cuando se lo volvieron a decir por quinta vez, no pudo menos que contestar: “¿De dónde salen todos esos rumores? No he escuchado nada sobre el tema, y no me parece que yo sea la mejor actriz para interpretarla. Además, jamás hablé nada sobre esto con George”.

Clooney, por su parte, decidido a alejarse todo lo posible de los flashes de los fotógrafos, hasta el punto de que para promocionar *The American*, de próximo estreno en Estados Unidos, sólo concederá una rueda de prensa, no se molestó en desmentir personalmente los rumores. Pero su publicista, al día siguiente de la *première* de *Salt*, fue tajante: “Es un invento total”, dijo.

Otro tanto hizo la representante de la esposa de Brad Pitt, cuando el prestigioso diario de la industria cinematográfica *The Hollywood Reporter* apeló directamente a las fuentes: “El rumor es falso. Ya lo explicó Angelina cuando habló con la prensa en Londres”, afirmó con dureza.

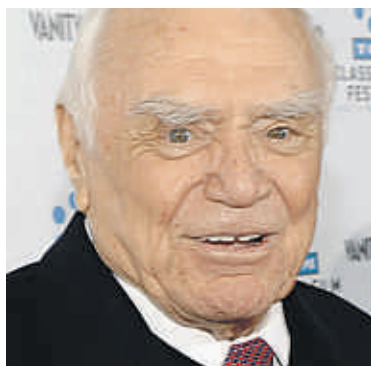
Horas después, O'Hagan firmaba un comunicado en el que sostenía: “A pesar de las historias sin verificar que aparecieron en los diarios... nunca hice declaraciones públicas sobre la señora Jolie o el señor Clooney. Todo lo que respecta al filme aún tiene que ser decidido”.

Así, la noticia desmentía la otra noticia, pero el nombre de O'Hagan, un respetado y premiado autor entre cuyos títulos figuran *Los desaparecidos* y *Quédate a mi lado*, aparecía en los diarios de todo el mundo por segunda vez en la misma semana.●

producir la noticia, y no fue hasta un día después, en que los cronistas que esperaban en la alfombra roja de la *première* de *Salt* en Londres pudieron tener acceso directo a Jolie, cuando aparecieron las primeras dudas sobre las revelacio-

Ernest Borgnine recibirá un homenaje por su trayectoria

Ernest Borgnine será homenajeado por su trayectoria artística y sus logros humanitarios por el gremio de actores de cine de Estados Unidos. El tributo le será ofrecido en Los Ángeles, el 30 de enero del 2011, en el transcurso del acto de entrega de los premios de esta organización. El veterano actor, de 93 años, ha intervenido en más de 200 películas y ha ganado numerosos premios, entre ellos un Oscar, un Globo de Oro y un Bafta por *Marty* (1955). / Agencias



Borgnine, el pasado abril



El chef del Elíseo explica que a Sarkozy le gustan las ensaladas y a Carla Bruni, la pasta

Los chefs de los jefes de Estado comparten recetas

Hong Kong acoge el congreso anual de estos cocineros

ÓSCAR CABALLERO
París
Servicio especial



Comer como un rey? Lo hacen cada día monarcas y otros jefes de Estado. Pero desde que la Revolución Francesa decapitó nobles y así empujó a sus servidores –sin bocas regias que alimentar– a inventar el restaurante, el plebeyo puede comer igual o mejor.

De hecho, ni el lector más puesto conocerá los nombres de los 25 cocineros reunidos en Hong Kong, en el 33.º congreso anual de jefes de cocina de jefes de Estado. Así, Christian Garcia, chef de los Grimaldi desde 1987, es un desconocido hasta en Mónaco, donde brillan Alain Ducasse y Joël Robuchon, que poseen el mayor número de estrellas Michelin, categoría en la que él no compete.

En 1977, doce cocineros de jefes de Estado, invitados por Gilles Bragard, modisto de chefs, fundaron, en *chez Paul Bocuse*, el Club de los Chefs de Chefs. Porque “la política divide a los hombres; la gastronomía los reúne”. “La idea me la dio el G-7: los chefs de aquellos jefes de Estado –explica Bragard– no se conocían. Nos reunimos cada año en un país diferente, en un ejercicio de turismo gastronómico”.

En 1814, para celebrar su triunfo sobre Napoleón I, el zar de Rusia le robó el chef, el célebre Carême. Así empezó la colonización francesa de cocinas y mesas del mundo, prolongada por Escoffier. Hoy, esa preeminencia se conserva en muchas

cocinas regias. Y tres chefs des chefs son galos. Por ejemplo, Jérôme Rigaud, cocinero del presidente ruso Medvedev. O Garcia, el chef de Mónaco. Sin acento, como Gomez, subchef del Elíseo, uno de los 24 profesionales que cocinan en los 500 m² del ala derecha del palacio, reservados a las cocinas.

Fidelidad y discreción son allí los valores. De hecho, sólo tres chefs se han ocupado de

LA INSPIRACIÓN

En 1977, el modisto Gilles Bragard ideó estas reuniones inspiradas en el G-7

LA ZARZUELA

La discreción rodea a Carlos Galdames Rodríguez, sucesor de un ex sargento

AL SERVICIO DE LOS OBAMA
Cristeta Comerford, emigrante filipina, dirige la cocina de la Casa Blanca

los estómagos presidenciales en los últimos 70 años. Y todos empezaron como pinches. Es el caso del actual chef –desde el 2003–, Bernard Vaussion, 57 años y 37 en plantilla.

Desde 1981, cuando Mitterrand –bon vivant que alternaba ostras y pescando con golosinas prohibidas como los pajaritos–, hasta hoy, una sola prime-

ra dama, Bernadette Chirac, se ocupó de las cocinas: ni Danièle Mitterrand ni Carla Bruni habitan en el Elíseo. Desde que partió Mitterrand, Chirac, bebedor de cerveza, y Sarkozy, abstemio, ignoran las 15.000 grandes botellas de la cava. Pero si Chirac, hombre de saque, exigía platos de cuchara o tan contundentes como la cabeza de vaca, Sarkozy opta en la intimidad por ensaladas y carnes blancas. Aunque “si la primera dama come en palacio, nunca falta un plato de pasta”.

Tampoco son complicados los Obama: “Les gusta la cocina vietnamita, los *dim sum* chinos y el cangrejo azul de Maryland”, enumera Cristeta Comerford, emigrante filipina que llegó en 1980 a Estados Unidos. Comerford es la primera mujer que alcanza el grado de chef de la Casa Blanca, puesto para el que fue seleccionada por Laura Bush.

En España se conoce a Santamaría, Ruscalleda, Arzak, Adrià... Pero difícilmente a Carlos Galdames Rodríguez, jefe de cocinas de la Zarzuela, profesional tan discreto y reacio a la gloria como su antecesor, un campechano ex sargento.

Veinte años atrás, en La Valeta, cuando el club escogió la isla de Malta para la reunión, aquel sargento sólo reveló que su cocina iba de los platos vegetarianos para la reina Sofía a los de cuchara, e incluso bocatas, del rey Juan Carlos I. Y el veterano Garcia de Mónaco recuerda este dato, que sorprendió a sus colegas: “En la mesa cotidiana de la Zarzuela, por entonces, el idioma común era el alemán”.●