



MONETTE

Alberto de Mónaco paseando con Alain Ducasse por Rocagel

## Los secretos de Ducasse para la boda monegasca

**ÓSCAR CABALLERO**  
París  
Servicio especial



El 2 de julio, la cena para medio millar de personas que clausurará la boda del príncipe Alberto II, de 52 años, y Charlene Wittstock, australiana, de 32, en la terraza Garnier del casino de Montecarlo, asomada al Mediterráneo, tendrá un sabor especial para el general en chef Alain Ducasse, de 55 años, al frente de 60 cocineros esa noche.

Su fama y fortuna –hoy dirige 25 restaurantes y una cadena de 500 hoteles, cuenta con 1.400 empleados, 20 estrellas Michelin y es una de las 100 personalidades *Forbes*– nacieron cerca del hotel Louis XV,

### El rey de las estrellas Michelin pondrá pescado del día y verduras cogidas esa mañana

inaugurado en 1864, tres lustros antes que el casino.

Allí, en 1987, Ducasse abrió el restaurante que lo lanzó. Y con él, a la cocina mediterránea. Y a Montecarlo, uno de los diez barrios de Mónaco. Ducasse, único sobreviviente del accidente de un avión particular en 1984 –13 operaciones y un año de cama–, ganó el restaurante en concurso secreto: fue el único que aceptó el compromiso de obtener tres Michelin en cuatro años.

Y es que la guía nunca había concedido su máxima distinción a un restaurante de hotel. Ducasse la obtuvo en sólo tres

años (repitió luego en el Plaza Athénée de París). Un pleno para su patrón, Société de Bains de Mer (SBM), fundada en 1863 por Carlos III, hoy primer empleador del principado: 4 hoteles de lujo, 5 casinos, 34 restaurantes, 4 spas, la Ópera, el golf y hasta, ¡ay!, el AS Mónaco, que chafó la fiesta con su descenso a Segunda División.

Ducasse, ciudadano de Mónaco desde el 23 de junio del 2008, aprendió a satisfacer paladares difíciles. Que no lo son tanto: “Me conformo con lo mejor”, predicaba ya Churchill. “No estamos en la cima para añadir, sino para quitar”, completa el hoy chef planetario, que gracias a su lugarteniente y hoy chef del Louis XV, Frank Cerutti, nativo de Niza, transformó el *street food* local en delicatessen de privilegiados.

Por ejemplo, esos *barbaguan* –“tío Juan”, en monegasco–, raviolis de acelga, espinaacas, puerro, cebolla, perejil, albahaca, mejorana, cebollino, ajo, ricotta de oveja, huevos y parmesano, fritos en aceite de oliva, ofrecidos como aperitivo, en cucuruchos de papel de estraza, el 2 de julio. Los acompañará un vino sudafricano, homenaje a la princesa, como la ausencia de foie-gras en el menú, que Ducasse ya le conoce los gustos.

Rara –y cara– sencillez: la pesca de una de las tres gabarras que sobreviven entre los yates, verduras cosechadas la mañana del 2 en la huerta de Rocagel –el refugio de Grace Kelly en las alturas de Mónaco– y leche de las 9 vacas que allí pastan “hierbas y serenidad” –Ducasse *dixit*– serán los productos de la cena ecológico-mediterránea. ●

## En León ya no bailan “pegados”

El nuevo equipo de gobierno del PP anula el debut de la gira de verano de Sergio Dalma

**JOSEP SANDOVAL**  
Barcelona



Bailar pegados, para el Partido Popular de León, no es bailar. Sergio Dalma, que nació para la melodía, canción con sujeto, verbo y predicado, no abrirá su gira de verano en aquella capital el 28 de este mes como estaba previsto. Un escueto comunicado de la oficina de prensa del cantante, Mela Music, donde no añaden comentario alguno, así nos lo hace saber. No importa que Dalma encandile a las señoras de cualquier edad, que lleve vendidas 240.000 copias de *Via Dalma*, canciones románticas para tiempos de crisis (de amor), ni que eso sea una hazaña frente a la piratería y el *top manta*, estafas a la orden del día que nadie soluciona. ni sabe.

Sin embargo, un cambio de orientación política en el mando de la ciudad altera el ritmo a la gente y les deja sin melodía: las canciones de Dalma no deben de ser para el verano. O eso, o el nuevo alcalde adora el techno, porque cancelar el concierto no puede ser uno de los primeros puntos que solucionar en la capital castellana por un equipo de gobierno que debutó hace apenas una semana en el Ayuntamiento. Pero ya se sabe, cuando se modifica la orien-

tación salta hasta la música. A menos que aparezca un problema de presupuesto, que eso sí sería un buen argumento que esgrimir. Pero tampoco creemos que les venga de un concierto. El problema gordo es ahora para los cantantes, víctimas de los caprichos de los gobernantes, en especial en los lugares donde el cambio ha sido radical: derecha, derecha, izquierda, izquierda, adelante, atrás: era la yenka, baile del 65.

León pierde la oportunidad de apreciar de nuevo cómo la voz puede ser un instrumento más, sin que esto suene a antigüedad, sino todo lo contrario. Dalma ya era instrumento cuando usaba su nombre real, Josep Capdevila, en su primer grupo, Stils, y en la Superorquesta, con doce músicos y cuatro cantantes, a la que llegó tras evitar el servicio militar en Tenerife por tener los pies cabos, que es lo contrario de tenerlos planos.

Con Canela insistió en la melodía con temas de los clásicos Manhattan Transfer. Y de ahí, y por casualidad, pone la voz a una campaña política... en gallego. Tras esta experiencia publicitaria, Dalma *canta* a docenas de productos e incluso graba las canciones de los espectáculos de music hall barceloneses (El Molino, Arnau), donde los actores y los bailarines hacen



**Josep Capdevila.** Así posaba, el 26 de agosto de 1987, un joven (22 años) aspirante a estrella que cantaba en el Tropical de Castelldefels canciones clásicas y románticas.

### Tres mundos en uno por el cava

El cava ha unido tres mundos en una sola historia. *La Vanguardia* publicó en portada, el 24 de septiembre de 1932, una foto de Ángela Princep, que ese año participó en la vendimia en Sant Sadurní. Tomàs Cusiné usó después esa foto para la etiqueta de un cava elaborado para el 75.º aniversario de Vila Viniteca. Y días atrás el hijo, la nuera y los nietos de Ángela visitaron, en El Vilosell, las bodegas de Cusiné (DO Costers del Segre) para agradecer el detalle. / **J. Ricou**



MERCÉ GILI