



Lobby de The Westin Paris-Vendôme; a la izq. cofre especial de Gosset Grand Rosé para San Valentín.



Té negro de Love Organic.

San Valentín, feng shui, Vouvray...

Omnívoros en Deauville; San Valentín amor sin fin; Davong y sus tartas a medida; Gosset y la burbuja de color de rosa; Shangri-La, gran chef & feng shui; Vouvray & Chenin, la pareja del siglo.

Texto: Óscar Caballero



Original decantador de Riedel.

Como hay que beber, 89 € dan derecho a una jarra Riedel, de vidrio soplado y 315 € a su estilizada **Black Tie Face to Face**. Para decantar, por ejemplo, un vouvray 2009.

Uno ha decidido dejarles las degustaciones a los ciegos –y a los enólogos que se juegan el puesto de trabajo cuando dicen sí o no– porque ama las etiquetas, además del vino. Pero sobre todo, porque el vino es para la mesa y no para escupir. Pero ¿cómo negarse a una vertical de vouvray, el vino de esa chenin que, como *Claudia Cardinale*, envejece de maravillas? *Philippe Brisebarre*, presidente de los 180 viñateros de la D.O., aprovechó la inauguración de una magnífica sala de catas para 40 degustadores, cada una con un más higiénico *crachoir* –escupidera– adosado, en un espacio (**Espace du Vin Vouvray** www.vouvray-aoc.fr) en pleno centro de la ciudad del Loira que da nombre al vino, para cotejar los vouvray en 9.

O sea, a partir del 2009, hasta un vivaz 1919 de **Brédiff Collection**, pasando por un sorprendente 1939 del **Domaine Allais** (presentado por *Daniel Allais*, nacido aquel mismo año), el 49 y 59 (soberbio) del **Domaine Huet** o un imponente 1989 de *Philippe Foreau*, quien jamás habla de vouvray sin pensar con qué plato conjugarlo, mérito infrecuente.

A rzak y *Berasategui* por España, perdón, Guipúzcoa; *Rasmus Kofoed* (**Geranium**), *Christian Puglisi* (**Relae**) y *Rosio Sánchez* (**Noma**), por Copenhague; *Thierry Marx* (**Mandarin Oriental**), por París, el amazónico *Alex Attala*... Del 20 al 22, Deauville acoge la segunda edición del **Omnivore Food Festival** (www.omnivore.fr), en la línea inventada por España.

Pero antes, un hombre y una mujer –película filmada en Deauville, por cierto– celebrarán San Valentín.

En París hay para todos los gustos y presupuestos: palmera corazón del **Boulangier de Monge**, por 2 €; por 22 €, **Rojo Pasión** de **Richard**; a 99 €, dúo **CaviarPassion.com**, 2 latas de 30 g de **Baeri Royal Sélection** y dos cucharillas de nácar, de **Baobab Collection**; 9,20 € por 20 *sachets mousseline* de té negro y orgánico perfumado con pétalos de rosa y a 13,50 €, **Kusmi** con regaliz y guaraná.

Foreau admitió que dispone de algunas botellas del 89, todavía, por unos 60 ó 70 €, precio modesto para tanta belleza. La cata concluyó con un 89 de **Brisebarre**, con burbujas, "para recordar que *vouvray son quatre: sec, demi sec, moelleux y fines bulles*". Exótico –normal, es belga–, *Dominique Persoone* invitó a casar ese *mousseux* con su lápiz de labios *chocolatado* y bisexual: **Lipstick Schock-o-Latier**.

Estrenos y demás romanticismos

Para quien prefiera las más enjundiosas burbujas de la Champagne, **Gosset** celebra Saint Valentín con un **Gosset Grand Rosé**, botella, dos copas flauta y tapón para conservar, si dejáis algo, en una caja tasada en 65 €. Y es un ensamblado de pinot noir de dos terruños míticos para esa uva: Ambonnay y Bouzy.

El **Amour Deutz**, en cambio, acompaña la cena que, con desayuno y suite Prestige incluidos, compone el pack (1.390 €) concebido para el 14 de febrero por el hotel **Westin Paris-Vendôme**, con masaje para dos, optativo, en la suite.



Propuesta de San Valentín de Davong's Cake; abajo, el chef del Sangri-La, Philippe Labbé y uno de los restaurantes del hotel.



Claro que si hay amor verdadero, más vale invertir 25.000 € en esa noche que, así, será inolvidable (¿fuga? ¿hold up?). Es el precio de la suite Panoramique del flamante **Shangri-La**, bendecido por un maestro feng shui. Para ricos pobres, hay habitaciones a partir de 750 €. **Robert Kuok**, 86 años, 14.500 millones, 33ª fortuna mundial, invirtió 300 millones para convertir en palace lo que fuera palacete del príncipe **Roland Bonaparte**.

Entre los 350 empleados, un gran chef, **Philippe Labbé**, ex ** en la **Chèvre d'Or**, de la Costa Azul, controla los tres restaurantes: un *lounge*, un gastro francés y un cantonés, 216 cubiertos en total. A la entrada del hotel, los dos jarrones Ming, 450 kilos de porcelana cada uno, imponen. Y el bar de cócteles asiáticos dará que hablar.

En fin, dulces de medida. Como la tarta Saint Valentín, decorada con mini corazones, y uno de pétalos de rosa: empalagosa de sentimientos –y calorías, que unos no van sin las otras–, el cliente puede modificar aromas y composición (cianuro, no). Con ella se lanza *Davong*, mitad laosiana y mitad vietnamita, ducha en pasta de azúcar. Su **Davong's Cake** propone "todo tipo de tartas, de verduras o frutas, de chocolate o pistacho, con varios pisos. Y cup cakes a tono". □

PALABRA DE CABALLERO

España, oficina de turismo mediante, prevé semana de cocinas españolas, esta primavera, en París. Para quienes oponen austeridad a cultura/placer, sin enterarse de que libros y cine, comida y vino, se traducen en divisas e imagen, valgan estos datillos. La embajada de Perú en Francia regaló agenda 2011 de tema gastronómico y hasta el Nobel a *Vargas Llosa* sirvió de excusa para pregonar ceviche, rocoto y anticuchos. El gobierno argentino decretó el vino bebida nacional y al enoturismo, eje de campañas turísticas. Chile lleva ya muchos años con el vino como pasaporte cultural. Los ingleses, con Londres transformada en mesa mundial, participan de la euforia. Los japoneses –Tokio, *Michelin* 2011 por medio, es la ciudad con más estrellas del planeta: 11 triestrellados contra los diez de París– pondrán orden en su imagen exterior: anuncian clasificación de auténticos y falsos restaurantes. Italia se sirve del tirón *slow* para vender nuevo *fast*: pastas con tecnología de snack. El año de México se abrió en París con un despliegue gastronómico en *Lafayette Gourmet*. En fin, la propia Francia superó gracias a la UNESCO su depresión post *Carême*: su manera de comer, patrimonio de la Humanidad, deberá traducirse en patrimonio a secas, en la balanza de pagos.

En ese frente mundial deben batirse productos y técnicas españoles, sin olvidar a los vinos, que Baco mediante, deberían optar cada vez más por uvas y fermentos indígenas. Y por el equilibrio. ¡Ah! En la misma línea, el arma de construcción + IVA será la tapa y no la paella de record Guinness.