



100

años y humo



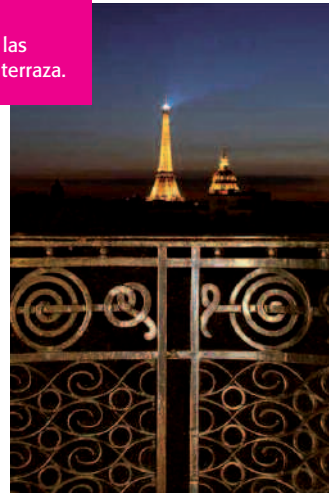
Es más que un hotel Art Déco: hospital de guerra, sede de la Abwehr, acogida de los deportados, el Lutetia, referencia intelectual y gastronómica de París, celebra sus 100 años con flamante Fumoir.

Texto: Óscar Caballero
Fotos: Hotel Lutetia

Monumento nacional –desde 2007– en la confluencia del distinguido distrito 7 y el antes bohemio Saint-Germain-des-Près, que hoy alterna galerías, tiendas de moda y editoriales, el **Lutetia** –**Lvtetia** reza la fachada– se codea con la basílica de la medalla milagrosa, la legendaria panadería **Poilâne** y, síntesis de moda y gastronomía, el **Caffé Armani**. Sobre todo, con el **Bon Marché** (desde 1984, de **LVMH**) y su **Grande Épicerie**, supermercado de lujo. “Catedral del comercio para un pueblo de clientes” (*Émile Zola; Au bonheur des Dames*), fundado en 1838, aquel primer gran almacén fue adquirido en 1848 por *Aristide y Marguerite Boucicaut*. *Aristide* –inspiró al *Octave Mouret* de la novela de *Zola*–, inventó la comisión por ventas, participación de los empleados –llegó a tener 1.788– en los beneficios, catálogo de venta por correspondencia, precio fijo marcado... Y *Marguerite*, su viuda desde 1877, lanzó en 1907 las obras de “un hotel próximo, refinado como nuestros clientes de provincia”.



La elegancia de este monumento nacional se respira en todos los rincones de este hotel. Espectaculares las vistas desde la terraza.



En la obra colaboró *Paul Belmondo*, escultor y padre de un actor de otro tipo de obras. Así nació el primer hotel *art déco*, aún hoy único *Palace* –calificación de un más que 5*– de la *rive gauche* de París. Bastión de la *Belle Époque*, el *Lutetia* sufre la guerra del 14-18: hospital militar, sus 70 camas atendidas por el personal no movilizado y veladas por monjas de la vecina *Médaille Miraculeuse*. Pero la vida sigue. En el *Lutetia* escogerá domicilio *Joséphine Baker*, habrá cama *king size* para la noche de bodas del joven *De Gaulle* y, saldo de las copas impagas del inevitable *Hemingway*, el bar se llama hoy *Ernest*.

La guerra de 1939-45 dejó dos cicatrices: sede del *Abwehr*, el contraespionaje alemán, instalado por el almirante *Canaris* en 1940, *De Gaulle* lo requisó entre abril y agosto de 1945 para recibir a los deportados que desembarcaban en la *Gare d'Orsay*, hoy museo de impresionistas. Seis meses para la esperanza de familias que, en su mayor parte, jamás reencontrarán a su deportado en aquel desfile de famélicos sobrevivientes. Con excepciones: *Juliette Gréco* abrazó a su madre y su hermana, deportadas en 1943. Seis meses durante los cuales el hotel de lujo huele al DDT que quita pulgas, sirve hasta 5.000 comidas diarias, transforma sus habitaciones en dormitorios –muchos, incapaces de acostumbrarse al mullido colchón, prefieren el suelo–. Y hay trámites. Porque burocracia es palabra francesa y, también, porque mucho colaboraciónista, para lavar su pasado, se colaba en los autobuses –“los mis-

mos de las razzias” recordará una víctima–, que recibían a los deportados en la estación.

Todo aquello había quedado lejos en 1955, cuando *Pierre Taittinger* compra el hotel. Pero el eco vuelve 40 años más tarde: *Taittinger* vende a *Starwood Capital* y *Pierre Assouline* publica su novela *Lutetia* (Gallimard), que tiene por escenario el hotel entre 1938 y 1945. La historia es un eterno recommenzar: en marzo pasado, corrillos económicos aseguraban que *IHG (InterContinental)*, mayor hotelero mundial en número de camas, pretende comprar el palacio, del que *Starwood*, por otra parte, quiere desprenderse. Sea quien fuere su patrón a final de año, mantendrá el festejo, tan espectacular como secreto, del 31 de diciembre próximo, tres días después de que se cumplan los cien años de la inauguración del hotel.

Para conocer una de las 170 habitaciones –hay también 60 suites, todas *artdéco*, salvo la que *Arman* habitó y decoró, la preferida de la Reina de España–, *Offre 100 Ans* (220 € la noche; tres mínimo) y *Lutetia Secrets* –a partir de 265 € noche–, con desayuno buffet, guía del barrio (*Lutetia Secrets*), visita de las dependencias del hotel ocultas a los clientes y cheque regalo de 100 €, a gastar en el hotel. [La tienda propone *Parfum d'Empire*, de *Marc-Antoine Corticchiato* (40 €), *robe de chambre Centenaire Lutetia* (85 €), plancha de 10 sellos *Centenaire Lutetia* (18 € y sólo 3.000 ejemplares) y

Livre Centenaire du Lutetia (Lattès, 35 €), por *Pascaline Bolland*, historiadora y periodista, exploradora de archivos, con fotos de *Christophe Majani d'Inguibert*, antiguo habitante del hotel].

Centro de la cultura

La **Maison Européenne de la Photographie** (exposiciones, biblioteca, videoteca de filmes por o sobre fotógrafos y más de 20.000 fotos en la colección) rota exposiciones en las 4 suites **Rotonde**. Y el hotel será referencia del **Festival Jazz St. Germain des Près** que, en mayo, enlaza con el **Parcours Saint Germain**, recorrido por las galerías del distrito. En fin, como el **Lutetia** es domicilio de premios literarios de prestigio –*Médicis*; *Décembre*; de lectoras de *Elle*; *Antonin Carême* del libro gastronómico...– la literatura tiene allí tertulia.

Para brindar cien veces –repita 100 veces: con moderación– champagne **Lutetia 1910-2010**, de **Taittinger**, *cuvée* de chardonnay/pinot noir a partes iguales, uvas de la vendimia 2004, de viñedos *Grands Crus* 100% y más de 5 años en bodega. En la tienda (55 €), los restaurantes y el bar.

Vino, en cambio en los menús concebidos por el excelente *Philippe Renard*, quien hace honor a su apellido –zorro– por sus años de permanencia en un puesto tan inestable como el de chef de un *palace*.

En la **Brasserie** –espectacular *banc d'huîtres*–, menú centenario a 100 € para dos personas. El mismo precio, pero *per capita*, para el más gastronómico menú del coqueto **Paris** (1*), decorado por la vecina, clienta y gran modista *Sonia Rykiel*. Antes, al bar con solera –caprichoso horario de la *Centennial Hour*: 19:10 a 20:10 h– y después, al **Fumoir The Kitchen** –aprovecha la que fuera *rotissoire*, con su gran campana de extracción y aireación, entre **Brasserie** y bar–, y sus colores tabaco: beige, *cognac*, marrón, chocolate.

Como también hay habitaciones fumador y la **Brasserie** abre terraza en primavera, los maltratados fumadores consideran al **Lutetia** su oasis. □



La Brasserie Le Lutetia, panorámica del comedor, la bodega y el emplatado.

LOS MENÚS DEL CENTENARIO

Brasserie Le Lutetia: Aperitivo con salchicha seca vasca / prensado de foie-gras con frutas en aguardiente y ensalada con avellanas / medio bogavante plancha, puré con mostaza y pimiento de Espelette / canica de praliné con chocolate negro / café y pasteles, regalo del Centenario, vaso de vino y agua.

Paris: Copa de **1910-2010 Lutetia Taittinger** con jamón del país vasco francés /sopa de verduras del momento, crema de caviar de esturión blanco imperial / canelón de foie-gras con trufa de Vaucluse y fondo de alcachofas con avellanas/ fricassé de bogavante bretón con aceite de almendras y cebada con algas y agracejo / carro de quesos / Saint-Honoré/ café y bombones. Regalo del centenario / Vino y agua.

