
Cultura



ÓSCAR CABALLERO

París. Servicio especial

Dalí tiene restaurante propio, y objetos, en el hotel Meurice revisitado por Starck

Bajo una tela monumental -145m2, ocre, dorado, influencias varias, de Matisse y Chagall a Garouste- que oculta la cristalera, presentación en sociedad de Ara Starck, destaca una silla cuyos pies están calzados, la lámpara **Muleta** –inspirada en la Venus con cajones, “símbolo de la conciencia humana”- y un *bogavanteléfono*. Diseño Dalí: el Jardín de Invierno del hotel **Meurice**, fundado en 1835, es, desde 2008, restaurante **Dalí**, el *casualty* del hotel, con servicio continuo y carta que mezcla orgánico y succulento, abuela y nieto. “La modernidad es libertad”, justifica, filósofo, el chef Yannick Alleno, en ese espacio en transparencias, eje de una transformación Lampedusa: “cambiar algo para que nada cambie”. O, en traducción de Philippe Starck -el padre de Ara, escrito sea de paso-, responsable de la novedad, “quien conozca el hotel verá que todo sigue igual...y todo habrá cambiado”.

Porque “pasan los años y las épocas, pero siempre hay algo que relaciona el **Meurice** con Dalí”, la patrona del hotel, Franka Holtmann, alemana, única mujer al frente de uno de los siete *palaces* -categoría hotelera por encima de las estrellas- de París, pidió a Starck que recogiera el testigo del más popular de sus pasajeros. El encargo: “una transformación profunda que sin embargo respetara la personalidad y riqueza del decorado. Y la tranquilidad de los clientes”.

Para cumplir la segunda condición, la obra, que tocó también el restaurante gastronómico (3* Michelin) y otras dependencias del hotel, debía ser realizada en seis días. “En el mismo lapso Dios creó el Universo”, ironiza Starck. A falta de omnipotencia, el diseñador, que dirigió la creación de 600 piezas de mobiliario, hizo aprobar un presupuesto de cuatro millones, que

no en vano el hotel pertenece al **Grupo Dorchester**, propiedad de la agencia de inversiones del Sultanato de Brunei.

Ya en 1900 un arquitecto visionario, encargado de la primera reforma del hotel, intentó hacerlo transparente. Su idea: “de la rue Rivoli a su paralela, Mont Thabor, la vida del hotel debe mostrarse al paseante”. Atentados, guerras y cosas peores –bajo la Ocupación, el **Meurice** fue cuartel general de la Gestapo- impusieron lo contrario, la opacidad.

A Starck, quien asegura haber emprendido la tarea “con la mayor humildad, delicadeza y refinamiento”, le concedieron esa transparencia para el **Dalí**. Y también pudo cristalizarla, nunca mejor escrito, en una pared de espejo translúcida, un **Bar de champagne** o la imponente araña del hall, que ilumina por ejemplo un jarrón descomunal y un sillón de los llamados *conversation*. En cambio, en el **228**, el bar del hotel, Starck echó más madera y más cuero color tabaco, sin miedo a las convenciones.

Pero son muchos los detalles importantes e invisibles. Por ejemplo, en el restaurante gastronómico, revolución en las llamadas *Arts de la Table*. La plata y la porcelana reemplazadas por carbono permiten que el servicio de una mesa de cuatro –bandeja de plata, cuatro platos de porcelana con sus campanas- baje de 15 a 4 kilos. “Hemos saltado del siglo XIX al XXI. Y así, al servicio le resulta más fácil sonreír”, afirma Holtmann.

Según ella, “hay que volver al concepto del gran hotel: el cliente debe sentirse en su casa”. O más bien, en la que idealmente podría ser su casa. Y si el acento fue puesto en los restaurantes, la culpa es también del hijo del notario de Figueras. “El órgano más importante del hombre –declamaba y dejó escrito Dalí, autor por otra parte de **Diners de Gala**- es la mandíbula. Y los dos elementos culturales de

París, que me hacen regresar todos los años, son los cangrejos de río y los hortelanos”.

Despiece. Bogavantes con correa y hojas en blanco firmadas Dalí

Los 30 meses *dalinianos* en el **Meurice** dejaron anecdótico. Desde la cabra que le visitaba y a la que dejaban subir, con su cabrero, hasta los cientos de hojas en blanco, firmadas Salvador Dalí, en conserjería, objeto de un tráfico que sacude aún hoy el mundo del arte. El genio paseaba un bogavante con su respectiva correa. O convocaba la prensa para bombardear los coches de la rue de Rivoli con globos llenos de pintura (“inventó la Pintura Explosiva”). Aquellas hojas en blanco, con rúbrica, quitaban el sueño a los Argillet, editores de arte, de tormentosa y estrecha relación con el pintor. Su hijo, Jean-Christophe Argillet, 42, patrón de la galería Furstenberg que aún hoy difunde gran parte -“la emergente del iceberg, la segura”- de la obra grabada, reunió historias de su infancia y

juventud -el capitán Moore, Paul Eluard, Picasso, Buñuel y Gala- en un sabroso **Le siècle de Dalí**. En su galería de la place Furstenberg recuerda que “cada mes de abril, París desfilaba por la suite, desde las once de la mañana, hasta las 13 y 30, cuando Gala echaba a todo el mundo”. Es decir, “ministros trajeados cruzaban hippies; una monja discutía en un rincón de la suite con una prostituta; un tahúr americano proponía un enésimo negocio al pintor”. La suite Alfonso XIII. “Soy un traidor a mi clase, monárquico. Por eso escogí este domicilio y en Nueva York, el **Saint Régis**, donde murió un hijo de mi rey, hemofílico. ¡Ah! Si pudiera vivir siempre en la suite en la que murió un príncipe hemofílico”, se extasiaba el pintor. Al mismo tiempo, libros como un **Hommage à Meissonnier**, de 1967, en el que figura como editor **Hôtel Meurice** o las docenas de entrevistas en las que Dalí menciona el hotel, con cualquier excusa, dan a entender que *Avida Dolar* tampoco gastó en hospedaje.



