

Medio: Revista

Sección:

Espacio: 3.762 cm²

VOGUE

Noviembre de 2008

Audiencia: 340.000

Difusión: 85.000

Valor Publicitario: 113.100 €



- 190 Belleza Talento. Los artifices de la nueva Omorovicza.
- 192 Belleza Modelos. Sus cosméticos.
- 196 Belleza Tendencia. Botín + mini.
- 198 Belleza Viaje. Con Cate Blanchett y SK-II, en Japón.
- 204 Belleza Cosmética. Todo con miel.
- 206 Belleza Making Of. La actriz Anne Hathaway, musa de Magnifique.
- 210 Belleza Cabello. Conservar un pelo sano, y los rojos de moda.

REPORTAJES Y ENCUENTROS

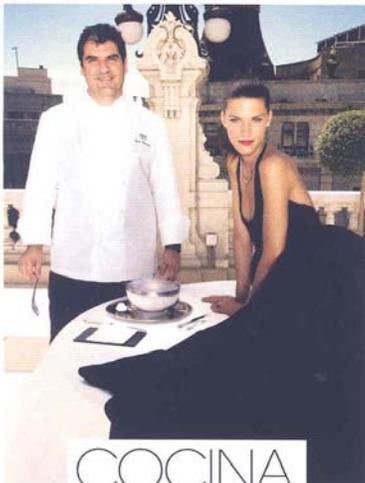
- 226 Sex Bond. Con Daniel Craig, el hombre más sexy del mundo. Por Leticia Echávarri. Fotos: Rankin.
- 232 The end. Tributo a la leyenda de Paul Newman. Por Rodrigo Fresán.



SU REFUGIO

Encontramos con Carolina Herrera en la finca extremadamente linda, viva con su familia, una mezcla de estilo español y su toque personal. Pág. 205

VOGUE ESPAÑA noviembre



COCINA CON ARTE

Paco Roncero enseña a cocinar a los apasionados de la buena mesa en su Club Millésime. Vogue fue testigo de su clase magistral con la modelo Laura Sánchez. Pág. 294.

FOTOS: MÓNICA S. DE TANGIL, FRANÇOIS HALARD

- 246 Un americano en Deauville. Narciso Rodríguez nos mostró su universo. Por Inés Lorenzo. Fotos: G. Machado.
- 262 Toda una leyenda. Un libro recupera las inolvidables imágenes del fotógrafo Milton H. Green. Por Leticia Echávarri.
- 270 La chica de las largas pestañas. En su vuelta a los escenarios, Liza Minnelli nos confió sus recuerdos. Por Derek Blasberg.
- 286 Un lugar en el sol. La maravillosa finca de Carolina Herrera Jr. Por Hamish Bowles. Fotos: François Halard.
- 294 El gusto es mío. Laura Sánchez se adentra en el laboratorio del chef Paco Roncero. Por Pilar Bravo. Fotos: Mónica Suárez de Tangil.
- 300 El club de las culpables. Los expertos indagan en la culpabilidad femenina.

LIVING

- 305 Living. Un barco convertido en obra de arte por Jeff Koons.
- 310 Living Salir. De galería en galería.
- 314 Living Viaje. Turquía, escapada vip.
- 318 Living Hotel. The Kyoto Grand Hotel, en Los Ángeles.



LOOK DE PORTADA

Con mucha clase

La modelo Julia Stegner lleva un vestido beis de jarretas, con escote palabra de honor, de Calvin Klein; y anillo de alta joyería, de Dior Joaillerie. Fotógrafo: Fabio Chizzola. Realización: Laura Ferrara. Coordinación: Erika Cusso. Supervisión: Belén Antolin. Maquillaje: Fredrik Stambo para L'Atelier NYC, con productos M.A.C Pro. Peluquería: Rolando Buchamp para Bumble & Bumble. Maquillaje: M.A.C Pro. Rostro: Studio Mist Foundation. Ojos: Tempting Eye Shadow x4 y Pro Lash Mascara Black. Labios: Lipstick Frockeltone. Cabello: Styling Cream, de Bumble & Bumble.

el gusto es mío

Vogue entra en el laboratorio donde el chef Paco Roncero enseñará a cocinar a ese grupo de elegidos que mueren por la gastronomía llamado Club Millésime. La actriz y modelo Laura Sánchez recibe su primera clase

no es raro encontrarte a Paco Roncero sirviendo una comida privada de los Príncipes de Asturias, a los que conoció cuando le encargaron la cena de gala previa a su boda. «El trato con ellos fue tan amable y cercano que, a partir de entonces, requieren mis servicios puntualmente». Para esa primera cita *tête-à-tête*, la princesa Letizia le pidió aperitivos creativos, platos tradicionales de temporada como espárragos con trufa, rape y pata y, por supuesto, sus chocolates en textura. Entonces, ¿es cierto que los príncipes son sibaritas? —pregunto algo escéptica—. «Sí, saben lo que quieren. Dependiendo del tipo de acto que quieran celebrar, así eligen la comida». Roncero habla sin aspavientos y con total naturalidad de sus buenas relaciones no sólo con los príncipes, sino con personalidades de relevancia como aristócratas, políticos, economistas... José Luis Rodríguez Zapatero, Rajoy, Pedro Solbes, Fernando Alonso o el director de cine Martin Scorsese han aplaudido sus sofisticados inventos.

Este discípulo aventajado de Ferrán Adrià —formado en la Escuela de Hostelería y Turismo de la capital y más tarde en Zalaicaín y el Ritz—, es el alma del Restaurante La Terraza del Casino de Madrid y del reciente Estado Puro, un bar de tapas *delicatessen* ubicado en el Hotel NH Paseo del Prado donde conviven tanto un arroz de rabo de toro como unas croquetas de bacalao. ¿Su última aventura? Enseñar sus trucos culinarios a los paladares más exquisitos de España a través del Club Millésime, una asociación para *vips* apasionados de la alta gastronomía. >

FOTOS: MÓNICA SUÁREZ DE TANGIL



HORA DEL CÓCTEL
Vestido de seda (1.195 €),
sandalias de piel en negro y
gris (ver precio), ambos de
**Balenciaga por Nicolas
Ghesquière**; collar de
brillantes (39.079 €), sortija
de oro blanco con brillantes
y zafiros (68.237 €),
pendientes de brillantes
(5.245 €); pulsera de
brillantes (53.290 €) y
gargantilla de brillantes
(39.079 €), todo de **Suárez**.

Realización: Sara
Fernández. **Ayudante:**
Ángela Collantes.



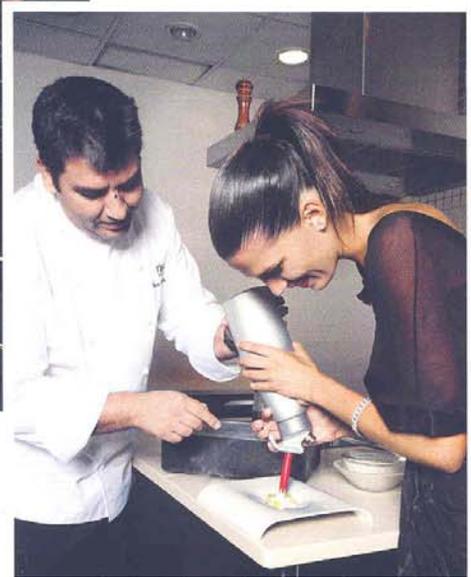
HASTA LA COCINA

Vestido de raso con volante, de **Miu Miu Resort** (1.200 €); sandalias de raso, de **Balenciaga por Nicolas Ghesquière** (ver precio); cadena de oro blanco (3.775 €); pulsera de brillantes (7.657 €); pulsera de eslabones con brillantes (53.290 €), todo de **Suárez**.

FOTOS: MONICA AURELIANO/TANGEL



PASO A PASO
 Vestido de tafetán y gasa negro (1.595 €), sandalias de raso (ver precio), ambos de Balenciaga por Nicolas Ghesquière; pendientes de brillantes (5.245 €), pulsera (53.290 €), ambos de Suárez.



g

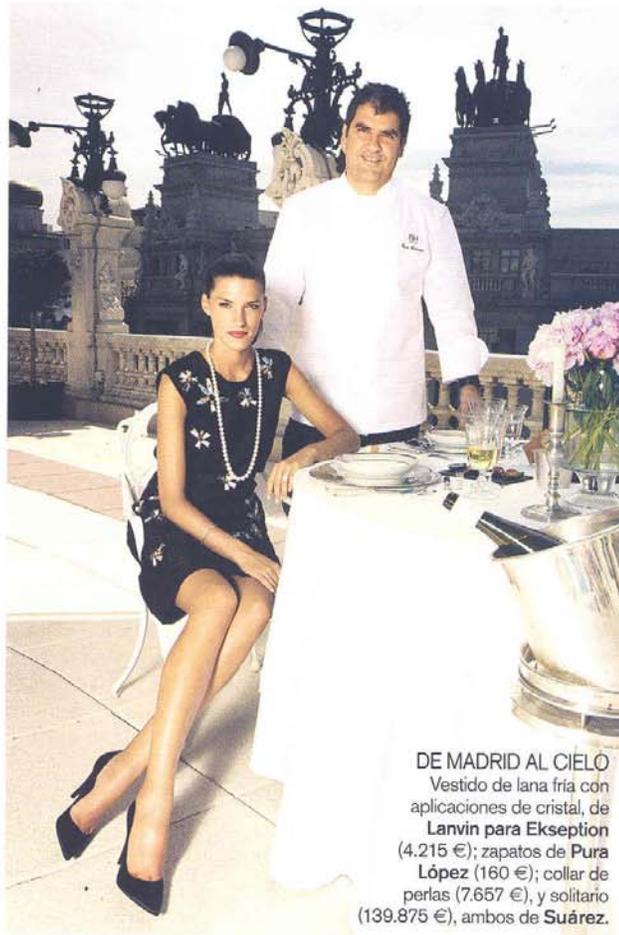
eneroso, con un gran sentido del humor y paciente, así se muestra Paco Roncero en el reto que *Vogue* acaba de proponerle; una primicia de esas comidas y cenas para privilegiados con una pinche enamorada de la cocina, Laura Sánchez. «Me encantan el salmorejo, las papas con chorizo o las lentejas, que por cierto me salen de lujo», admite la modelo. Lo cierto es que ella adora «cocinar y comer. Para mí es un ritual, a veces me tiro horas comiendo sin parar... Realmente me apasionan las dos cosas. De hecho, cuando me quedé embarazada engordé 20 kilos a fuerza de cuchara. Luego

tuve que bajarlos, claro. Mi endocrino sólo me decía '¡Más suela y menos cazuela, Laurita!», reconoce. Sin más preludeos, Roncero la coge del brazo y la lleva hasta su templo sagrado: el laboratorio del Casino, una diminuta sala con mesas de aluminio y utensilios rarísimos —imposible saber para qué se usan si no se pregunta— más cercanos a la farmacología que a la gastronomía, y al que sólo se accede en contadas ocasiones. Laura es consciente del privilegio. Está nerviosa. Nuestro maestro le da un sifón e inicia la esperada clase en su centro de investigación. «No quiero ni imaginarme lo que podría hacer con todos los ingredientes que existen en un espacio así. Aunque donde esté la Thermomix...». Juntos van a preparar uno de los platos estrella de la casa, el Dragon Oil, un monstruo comestible que en lugar de fuego expulsa aire como resultado de la lecitina de soja y el aceite rematado con nitrógeno líquido. La modelo lo prueba. Risas al instante. Al ingerirlo, un humillo blanco sale por su nariz, «debido al contraste de temperaturas entre el aire exterior y la temperatura de su cuerpo», explica el madrileño. Los nervios se sienten y para calmar el ambiente, nuestro inestimable cocinero le ayuda con un consejo de la buena cocina: «Tienes que saber elegir la materia prima, el producto. Por ejemplo, en ninguna despensa debe faltar un buen aceite de oliva virgen extra. Más aún cuando ahora se come menos en casa y se están perdiendo

muchas costumbres como el primer plato, el segundo y el postre. Es lo que le digo a mi mujer y mis dos hijos». Éste es uno de los secretos que desvela en *petit comité* a los clientes y empresas abonadas al Club Millésime, cuyo objetivo es proporcionar a los no más de 80 socios inscritos un servicio excepcional y único, como comidas en los restaurantes madrileños más *cool*, catas de vino, clases de cocina... Roncero, como director técnico y con la colaboración de otros magníficos como Joaquín Felipe (Hotel Urban) o Dani García (Restaurante Calima), organiza y coordina gran parte de las actividades: «Queremos acercar la gastronomía a todo el mundo. La idea es que grupos de personas estén cocinando al lado de Adrià o Alberto Chicote. Que podamos dedicarles al menos 30 minutos, que sea un mano a mano, algo divertido».

S

entado, ya algo más relajado y frente a las maravillosas vistas del *skyline* de Madrid que se aprecian desde la Terraza del Casino –el único club privado del territorio nacional galardonado con una Estrella Michelin–, Roncero nos habla con pasión del Salón Millésime, la cita que *gourmetizará* Madrid los próximos días 28, 29 y 30 de octubre, en el Recinto Ferial de la Casa de Campo. Sumilleres reputados, una selección de los 16 mejores cocineros españoles (Mario Sandoval, Pedro Morán o Carmelo Bosque, entre otros), jefes de sala y destacados diseñadores, pintores y escultores se reúnen en un moderno edificio para presentar las últimas tendencias, elaborar menús en diferentes salones montados para casi 700 comensales diarios, degustar productos e impartir conferencias. Una apuesta de vanguardia a la que acudirá una nutrida representación de la *high society* española, incluida nuestra 'conejillo de indias' en estas sesiones culinarias. «No me lo perdería por nada del mundo», interrumpe la afortunada *top*, quien no deja de probar los maravillosos platos elaborados durante este mágico encuentro, como espuma de zanahoria o piruletas de parmesano. Se nota que la innovación mueve el motor de este prestidigitador de los alimentos, que admite no cocinar en casa. «Intento escaquearme bastante; solamente lo hago en Navidad y porque estaba harto de comer 'regular'. Como se entere mi mujer...», confiesa algo sonrojado. «¿Sí?», le contesta sorprendida la también actriz, que vive a caballo entre Madrid y Bilbao por el rodaje de *Los hombres de Paco*. «Pues yo adoro hacer cenas para mis amigos. Es un regalo que les hago, dedicarles un poquito de mi tiempo para prepararles un plato. Me gusta obsequiarles de esta forma. Y, después, que cada uno traiga su bebida, vino, cerveza o lo que sea. ¡Soy especialmente buena en los postres!», añade sin reparos.



DE MADRID AL CIELO
Vestido de lana fría con aplicaciones de cristal, de **Lanvin para Ekseption** (4.215 €); zapatos de **Pura López** (160 €); collar de perlas (7.657 €), y solitario (139.875 €), ambos de **Suárez**.

En un momento inmejorable y con dos libros publicados –*Tapas del siglo XXI* y *Bocadillos y ensaladas*, ambos editados por Everest–, la capacidad de reinención del madrileño no conoce límites. Complicados platos hilados a base de aceite de oliva y acerca de los cuáles está elaborando un estudio le convierten en el visionario más admirado. «He creado caramelos o pasta gracias a este oro líquido. Y cuando me dicen que se come poco con la cocina moderna lo que sucede es que hay un gran desconocimiento». Aprovecho entonces para recordarle la polémica surgida con Santi Santamaría. ¿Por qué se empeñan en enfrentarnos?, le digo. «Sería absurdo pensar que no pueden convivir los dos tipos de cocina, creo que es

necesario para enriquecer nuestra gastronomía. La cocina de vanguardia está basada en la cocina tradicional», afirma. Además, Madrid se encuentra en una situación inmejorable en lo que a panorama culinario se refiere, insisto. «Siempre nos achacan que la imaginación acaba por dejar a un lado la clase, pero no es así. Madrid tiene una oferta que no tiene ninguna ciudad de España, con cocineros magníficos. Hay gente consolidada como Sacha o Chicote en Nodo que habitan con jóvenes como Ángel Palacios en La Broche o Paquito Moral. Hay un movimiento de gente joven con otro de gente más tradicional que repercute en que los restaurantes estén siempre llenos», sentencia. El único reproche que encuentra es la escasa capacidad de los locales. «En Nueva York suelo ir a Nobu o Buddakan, donde sirven diariamente a 500 comensales sin problemas, son rápidos y con un producto rico. Me sorprende la capacidad que tienen ellos de

hacer negocio y de divertir». Un concepto romántico, el de crear e investigar, que para Paco Roncero ha de complementarse con la calidad. El encuentro está a punto de concluir. Laura coge un pedazo de pan y Paco le ofrece un tubito que parece una pasta dentífrica. Laura le mira sorprendido: «¿Qué es?», pregunta. «Mantequilla de aceite de oliva», responde orgulloso. «Desde luego Paco... eres una caja de sorpresas». Lo sabemos. Por algo él es el *chef* más buscado. ■ *P. Bravo*

FOTICE: MÓNICA SUÁREZ DE TANGI

INVITADA DE HONOR
Minivestido de *tweed*, de
Chanel (3.760 €); zapatos
abotinados, de **Giuseppe
Zanotti** (ver precio);
collar de perlas grises
(23.050 €); collar de
perlas (52.000 €),
solitario (139.875 €),
todo de **Suárez**.

Maquillaje y peluquería:
Junior Souza.

Agradecimiento:
Casino de Madrid
(casinodemadrid.es).

