

## VANITAS VANITATIS



FOTOS: D. SANTAMARÍA

■ 1. Todos contra el fuego de la desesperanza por la crisis y la atonía; alegría hasta el final que está cerca. ■ 2. Pepe Rodríguez, Paco Roncero y Andrea Tumbarello, de risas.

# Que le den a la maldita crisis

**Champán y ostras** ♦ Los mejores chefs españoles y franceses se concentran en un palacete madrileño para hacer soñar

**ISRAEL GARCÍA-JUEZ**



Está claro que cada semana que pasa la cosa está peor en todos los ámbitos. Conoci a un tipo que cuando veía un radar de la Guardia Civil aceleraba porque decía que a 190 no te trincaban. Esto es igual.

La prestigiosa firma de champán G.H. Mumm se traslada desde su base en Reims hasta el madrileño barrio de Chamberí para establecer en el hotel Santo Mauro, donde David Beckham y Ana Obregón sólo durmieron juntos en ropa interior (la presentadora *dixit*), su *maison* durante una semana (del 7 al 13 de noviembre desde las 13 hasta las 01:00 horas) montar un *oyster bar* donde el público en general y las *celebrities* en particular podrán disfrutar del maridaje de dos de los productos más exclusivos en plena crisis financiera y de valores; las ostras y el champán.

A mí no me apasionan ninguna de las dos cosas (prefiero la sidra y las almejas) pero hay que reconocer que además de constituir estos productos un matrimonio

bien avenido, una ostra es como darle una cucharada al mar y todos los elegantes de verdad hablan del champán como una de las bebidas estrella.

Por este motivo, algunos de los chefs españoles y franceses más conocidos (13 estrellas Michelin sumadas) hacen las delicias estos días de los que quieren y puedan acercarse hasta este evento gastronómico. Todos los cocineros brindaron con los asistentes y observé que a ninguno se le disparaba el mechique hacia el cielo ni besaba la copa, que son dos horteradas que se suelen ver en bodas y celebraciones de medio pelo.

Ferrán Centelles, de la Fundación el Bulli, actuó como sumiller y era fácilmente reconocible al ser el único de los asistentes que llevaba traje. No pudieron estar en la inauguración ni Joan Roca, ni Christian Teteleole, por asuntos personales, pero podrán disfrutar sus creaciones a lo largo de esta semana. El más gordito y animoso de los cocineros era el italiano Andrea Tumbarello, al que conocí en su restaurante Don Giovanni en la Finca Cortesín teniendo la enorme suerte de que otro pagara los cientos de euros de vellón que costaron sus ingeniosas propuestas. Nuestro *director por un día* Sergi Arola estaba muy contento y no hacía más que silbar, que es una cosa que a mi abuela le espantaba.



3



4



5

■ 3. Sergi Arola es motero de los fogones.

■ 4. Rafael Arroyo y Alfonso Figueroa, dos jóvenes aunque sobradamente preparados cocineros.

■ 5. David Arauz y Philippe Mille son dos minimalistas de los que sacian al comensal.

■ 6. Rodrigo de la Calle es un chef con gran proyección europea.



6

No sólo participan en esta experiencia grandes valores sino también jóvenes promesas como Rodrigo de la Calle, nombrado cocinero del año en Madrid Fusión 2010 o David Arauz, del 99 Sushi Bar.

Isabel Palategui, *brand manager* de este champán que es número en Francia, trató de justificar por qué Mumm se adueña de todo lo bello y recordó que en la *Boutique de la Maison* se podrán catar alguna de sus siete referencias de champán, descubrir curiosidades y protagonizar experiencias sensoriales (cuidadín quieto).

Como alguno de ustedes sé que no se va a pasar porque son unos *ratatuis*, les ofrezco la posibilidad de que vacilen ante sus conocidos con las propuestas que van a ofrecer todos los maestros de los fogones. Pepe Solla presentará una ostra escabechada al minuto, Alfonso Figueroa una ostra con salsa Ponzu, Rafael Arroyo una ostra bañada en un gel de gintoni; Rodrigo de la Calle una ostra con un chorro de zumo de limón extraído de caviar cítrico; Andrea seducirá con una ostra con tocino ibérico y un poco de caviar de trufa (no podía defraudar a los tragones españoles) mientras que Pepe Rodríguez Rey presentará una ostra con ensalada de algas y caldo tibio de membrillo. David Arauz ofrece una ostra con aceite de Wasabi, que debe picar. ♦