



Françoise Dumas
y Liza Minelli junto
al coreógrafo, bailarín
y cantante Lennie
Dale, en los años 80.

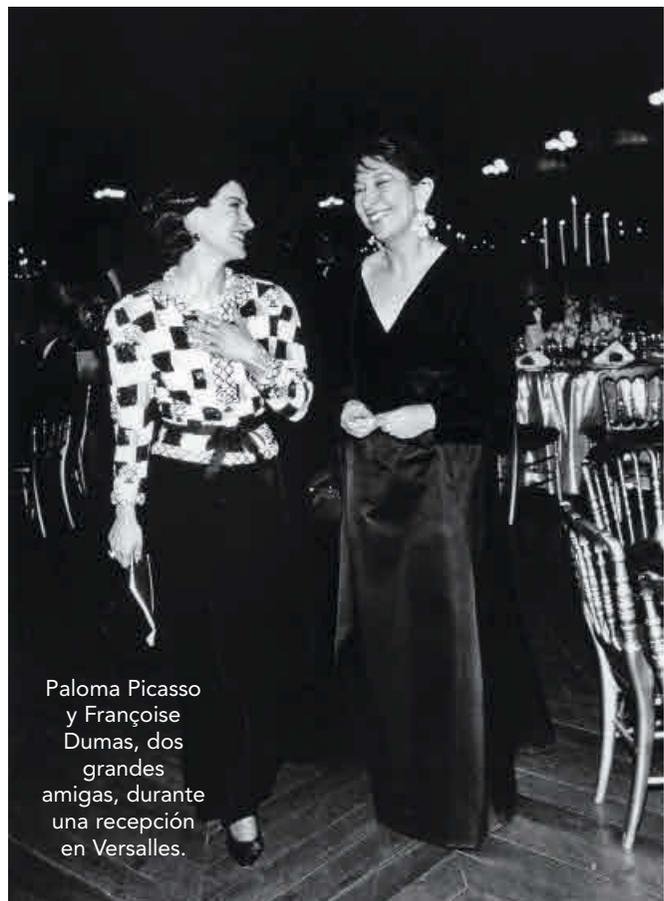
ADIVINA QUIÉN VIENE A CENAR

Cuenta la anfitriona FRANÇOISE DUMAS que Pierre Bergé solía susurrarle al oído al llegar a sus fiestas “me habrás sentado en un lugar estratégico...” Poseedora de una de las agendas más codiciadas del mundo y artífice de importantes cenas de Estado, bodas reales y recepciones privadas, su primer libro, *Maitresse de cérémonies*, es un máster en el arte de recibir.

—Vis Molina.



EN LOS SALONES VIP



Uno de los secretos mejor guardados de las cenas oficiales importantes es dónde van a estar sentados los invitados, y eso sólo se comunica por adelantado a los presidentes de Estado, a los embajadores y a determinados cargos políticos. Aunque había una persona capaz de arrancarle esa información a la gran anfitriona francesa Françoise Dumas. Y ese era Pierre Bergé. “Además de encantador, era extremadamente inteligente y un hombre de negocios sagaz e intuitivo”, recuerda Dumas. Ahora, toda la sabiduría acumulada en la larga carrera profesional de Dumas se recoge en su primer libro publicado en Francia: *Maitresse de cérémonies* (Ed. Grasset), donde la anfitriona desgrana anécdotas y desvela algunas curiosidades. “Cuando Pierre Bergé llegaba a una cena, –continúa– me preguntaba al oído: “¿Me has sentado en un lugar estratégico?” Y lo hacía con tanto encanto que en más de una ocasión le desvelé el secreto, algo que no hago jamás. Pero Pierre era irresistible. Karl Lagerfeld, sin embargo, jamás me lo preguntaba, pues daba por hecho que la suya sería la mejor mesa. Estaba claro que era muy consciente de su carisma y de que todo el mundo quería estar a su lado, lo cual era una garantía de que iba a estar muy bien situado”, señala Françoise.

¿Cómo supo que su misión era la de procurar la felicidad de los demás en modo “perfecta anfitriona”?

Las páginas de sociedad de los periódicos y revistas de los años 50 y 60 fueron mi fuente de inspiración, sobre todo las firmadas por Edgar Schneider, uno de los primeros periodistas de sociedad del mundo. Me fascinaban las crónicas de los grandes bailes que se celebraron en Europa en esas décadas, para recuperar la alegría después de las dos guerras mundiales. Pero a partir de las revueltas de mayo de 1968 en Francia, la ostentación y el derroche empezaron a estar muy mal vistos y la vida social sufrió un cambio radical. Fue en ese punto cuando los grandes bailes aristocráticos dejaron paso a los eventos importantes de las grandes marcas del lujo.

De usted se dice que es una gran maestra en el arte de sentar a los invitados. ¿Cuál es su fórmula?

Me encanta esa parte de mi trabajo y le dedico mucho tiempo. El método lo aprendí con Roger Vaurs, el embajador de Francia en Turquía, con quien trabajé una temporada. En unos cartones azules poníamos el nombre de los señores y en otros de color rosa el de las señoras, con la nacionalidad y profesión de cada uno. Sobre otros re-

”JACQUELINE DE RIBES, GRAN ANFITRIONA, DICE QUE LO PERFECTO ES QUE CADA INVITADO TENGA A UN LADO A UNA PERSONA QUE NO CONOZCA Y CON LA QUE PUEDA TENER AFINIDADES, Y AL OTRO LADO A ALGUIEN A QUIEN CONOZCA BIEN. DE ESTA MANERA GARANTIZAS EL FACTOR SORPRESA, Y ASEGURAS EL CONFORT DE SENTIRSE ARROPADO”

donos, que simulan las mesas, íbamos colocando los nombres intentando buscar afinidades y puntos de interés comunes entre los invitados. Hay que ser muy sutil y delicado para que todo el mundo se sienta bien cuidado, evitando poner cerca a ex cónyuges o a personas que tengan relaciones difíciles entre sí. Por ejemplo, Jacques Chirac y Edouard Balladur no podían compartir mesa, y Karl Lagerfeld y Pierre Bergé tampoco.

Pero ¿cuál es el secreto para que todo el mundo se sienta a gusto y disfrute?

Jacqueline de Ribes, una de las mejores anfitrionas del mundo, dice que lo perfecto es que cada invitado tenga a un lado a una persona que no conozca y con la que pueda tener afinidades, y al otro lado a alguien a quien conozca bien. De esta manera garantizas el factor sorpresa, y aseguras el confort de sentirse arropado. También recomienda tener dos o tres invitados que sean locuaces y sepan salpicar la conversación con buenas anécdotas. Y otro de sus consejos es mezclar a la gente: artistas, financieros, escritores, aristócratas, músicos. Lo heterogéneo es una garantía total de éxito.

¿Quién encarna, en su opinión, el Arte de Recibir a la francesa?

Sin duda, Jacqueline de Ribes. Su estilo es ceremonioso y refinado, puramente francés. En su casa parisina (que vendió) ponía 4 mesas redondas con ocho invitados en cada una. Las vestía con manteles adamascados rojos, vajilla de Sèvres o Meissen, cristalería de Baccarat, cubertería de plata y sillas doradas estilo Napoleón III. La



GRAN ANFITRIONA

- En la pag anterior: 1. Cena en casa de Karl Lagerfeld, con centros de mesa inspirados en los jardines a la francesa. 2. Françoise Dumas y su gran amigo, Karl Lagerfeld. 3. Decoración de Karl Lagerfeld para el Bal de la Rose (Mónaco, 2015), inspirado en el Art Déco. 4. Françoise Dumas, Jacques Chirac, Claude Pompidou y Bernadette Chirac. 5. Cena privada en casa de Marie Laure de Noailles. 6. Cena de inauguración de la exposición “Desde los Grandes Mogoles hasta los Maharajás”, en 2017, Grand Palais, Paris. A la izda, Françoise Dumas en la retaguardia, en el Palacio del Elíseo.

servilleta siempre era muy grande y con un planchado impecable, escondiendo el pan en su interior y colocada sobre el plato. En una de las mesas se sentaba ella, en otra su marido, y en las otras dos, algún invitado de confianza hacía las veces de anfitrión, procurando que todo el mundo se sintiera integrado en la conversación. Los *tempos* eran siempre perfectos: citaba a las 20 h. Servían los aperitivos en uno de los salones, a las 20,40 h se pasaba al jardín de invierno, donde estaban dispuestas las mesas, servidas por camareros de guante blanco. La cena duraba una hora y 30 minutos exactos. Después se pasaba a los salones para tomar cafés y licores, y los invitados podían mezclarse entre sí. Antes de la medianoche todo el mundo se retiraba, porque en Francia eso se lleva a rajatabla. En 2019 Sotheby's se encargó de la subasta de las obras de arte de su palacete en la rue de la Bienfaisance, y el día antes organizamos una comida en la que reprodujimos su comedor y su puesta en escena. Ella nos prestó manteles, vajillas, cristalerías y cuberterías.

También usted ha sido mano derecha de algunas de las Primeras Damas de su país.

Bernadette Chirac ejerció de primera dama con una dedicación admirable y disfrutando mucho de su papel. Se implicó a fondo y durante los años de presidencia de su marido el Eliseo brilló como nunca. Era una delicia participar de ese respeto por la tradición francesa: se planchaban los manteles de una manera exquisita, se utilizaban unas maravillosas vajillas de Sèvres, etc... Jacques Chirac era un gran gourmet. Antes de llegar a la presidencia, las comidas de Estado duraban hasta 6 horas. Cuando llegó De Gaulle a la presidencia las acortó todo lo que pudo, hasta el punto de que sus comidas de negocios no excedían los 40 minutos. En cambio el presidente Chirac devolvió la ceremonia y la *grandeur* al Eliseo.

¿Cuál ha sido la fiesta más maravillosa a la que ha asistido como invitada?

La cena de gala que ofreció el presidente Chirac a la Reina de Inglaterra, en 2004. Madame Chirac sabía que a mí me hacía mucha ilusión poder conocerla y me invitaron. Tenía mi reverencia perfectamente ensayada y nunca se me olvidará el momento en que la saludé: hice mi genuflexión, le dí la mano y ella me dedicó una sonrisa sorprendentemente cálida, como si fuéramos viejas conocidas. Me quedé impresionada.

Según cuenta en su libro, la princesa Ira de Fürstenberg es una anfitriona también muy especial.

Ira es una gran maestra en el arte de recibir con "sofisticación amistosa". Esa es su consigna. Tuvo una educación exquisita y habla a la perfección seis idiomas. Su padre era un príncipe austriaco y su madre, Chiara Agnelli (hermana de Gianni Agnelli) era una anfitriona excelente y una gran cocinera. Ira se impregnó de todo eso desde niña. He viajado mucho con ella por Europa, USA y Latinoamérica, ayudándole a organizar cenas y eventos, porque tiene amigos en todas partes del mundo. Así aprendí un estilo de puesta en escena exquisito pero despreocupado, menos pomposo que el estilo francés. Me encanta su manera de recibir, porque su increíble naturalidad crea un clima muy especial en sus reuniones.

También fue gran amiga y estrecha colaboradora de Karl Lagerfeld.

Karl tenía una creatividad desbordante. Le encantaba organizar cenas en su casa de la rue de L'Université, y yo le ayudaba en todo. Como mínimo invitaba a 30 ó 40 personas. Buscaba siempre un eje temático para el centro de mesa, y sobre él hacía muchísimos dibujos que me mandaba para que yo los reprodujera. Recuerdo que en una ocasión el tema fueron los jardines a la francesa, en otro las rosas, en otro los espejos... En el mes de marzo siempre daba una gran cena para homenajear a todos los Pisces (yo entre ellos) y entonces el centro de mesa reproducía un bodegón con peces y elementos marinos.

Compartían una gran afición por los manteles ¿no es así?

Así es. Karl era excesivo en todo, y fue un coleccionista compulsivo de mantelerías, sobre todo antiguas. Cuando estábamos en Biarritz (los dos tuvimos casa allí) uno de nuestros planes favoritos era visitar los anticuarios de la zona para comprar ropa blanca antigua. Nuestro favorito era Fripp ou Net, en San Juan de Luz. Pasábamos allí horas rebuscando entre manteles y servilletas. Luego hacíamos escenografías sobre distintas mesas creando bodegones con frutas y flores, en el interior o en el jardín.

¿Cómo le gusta a usted recibir en casa?

En París acostumbro a recibir a mis amigos los domingos por la tarde, y sirvo una merienda informal con té, chocolate, fruta y pequeños bocados dulces y salados. A veces esta merienda se prolonga en una cena improvisada. En mi casa de Comporta disfruto

“KARL ERA EXCESIVO EN TODO, Y FUE UN COLECCIONISTA COMPULSIVO DE MANTELERÍAS, SOBRE TODO ANTIGUAS. CUANDO ESTÁBAMOS EN BIARRITZ (LOS DOS TUVIMOS CASA ALLÍ) UNO DE NUESTROS PLANES FAVORITOS ERA VISITAR LOS ANTICUARIOS DE LA ZONA PARA COMPRAR ROPA BLANCA ANTIGUA”

mucho organizando encuentros relajados en petit comité en una pequeña cabaña que tengo en el jardín. Allí uso vajillas de la zona, flores frescas e individuales de paja, para no cubrir los azulejos de la mesa.

¿Cuál es el elemento indispensable para conseguir una mesa bonita?

Un mantel elegante y bien planchado causa un gran efecto. Y en cuanto a la decoración de la mesa, mi truco es poner por lo menos un elemento decorativo muy especial. Pueden ser los vasos, las copas, jarras con flores, bodegones de frutas o unos platos de pan especiales... Por ejemplo, en Comporta pongo siempre el nombre del invitado pintado sobre una concha recogida en la playa.

¿Qué es lo principal que ha aprendido en su trabajo?

Este oficio es como un máster en inteligencia emocional. Aprendes a escuchar a los demás, a no perder nunca el sentido del humor y a encontrarte a gusto en cualquier situación y con todo tipo de personas, de clases sociales, profesiones y nacionalidades distintas. **T**