

decoración



SECRETOS DE UN GRAN “INVITADOR”

Recibir a la francesa

La *grandeur* sintetizada en una codiciada cena en la cocina o servida en vajillas heredadas y sabiamente dispuestas. Invitar en casa, hoy, huye de formalismos y etiquetas y PIERRE SAUVAGE, uno de los mejores anfitriones del mundo, lo sabe. En esta ocasión reúne a sus mejores amigos para que compartan con él sus secretos en el libro *Chez Eaux* (En su casa) que desgrana, en exclusiva, para TELVA.

—Vis Molina. Fotos: Ambroise Tézenas para el libro *Chez Eaux* (Ed. Flammarion).



Tierra, mar, aire...

Rincón de la casa parisina de **Jamie Creel** y **Marco Scarani**, propietarios de Creel & Gow, galería de objetos raros en Nueva York. Cuando invitan a más de seis, dan la cena en la cocina. ¿Sus especialidades? Polenta a la trufa y Tiramisú de limón. A la izquierda, **Pierre Sauvage**, adornando el árbol de Navidad, en su casa frente al Elíseo de París.



Matilde Favier

La favorita de Pierre

La manera de recibir de **Matilde Favier** (en la foto, con su hija Héloïse Agostinelli), relaciones públicas de Dior, es la preferida de Sauvage. En su dúplex parisino siempre hay invitados. Fan del yoga y de la cocina vegana, sus meriendas a base de *fondant au chocolat* y una refrescante corona de fresas con gelatina y menta, siempre preparado por ella, se han hecho tan célebres como su habilidad para la decoración. Nadie como Matilde mezcla distintos estampados en tapicerías, cortinas y alfombras con esa armonía insuperable.



Francia en Connecticut

El arquitecto francés **Robert Couturier** vive en Nueva York pero siempre recibe a sus amigos en su casa de campo de Connecticut donde, desde el hall de la vivienda, se delata su origen y gusto francés. Una de sus pasiones es coleccionar piezas de plata antigua, que siempre utiliza en sus cenas, como los candelabros que iluminan esta consola de madera labrada y sobre de mármol rojo. Además, dos veces al año convoca a treinta invitados a un concierto de música clásica seguido de un cóctel, en los espectaculares salones de esta vivienda de fin de semana.



Un buen anfitrión es generoso por naturaleza, pero en el caso de Pierre Sauvage, esta virtud se queda corta: no sólo comparte sus secretos de gran *invitador* en su libro *Chez Eaux* (Ed. Flammarion) sino que también quiere que sepamos cómo lo hace su exquisita *troupe*. ¿El resultado? Un extraordinario compendio del arte del buen vivir *cocinado* después de un año y medio desayunando, almorzando, cenando y pasando fines de semana en las casas donde mejor se recibe del mundo. Este ha sido el *aburridísimo* plan al que se ha sometido Pierre, un esteta capaz de distinguir si el aroma de una vela es demasiado cítrico para combinar con el perfume de una rosa Pierre de Ronsard o si las manzanas de una tarta Tatin están horneadas en su punto.

¿Cómo consiguió reunir para su libro a todos estos elegantes anfitriones?

Algunos son amigos míos y a otros los llamé para pedirles que me abrieran sus puertas. No se trataba de elegir a dueños de mansiones, sino a personas con un sentido de la estética y un *savoir faire* desarrollado, consolidado con el paso de los años y que tienen cosas que contar. La única consigna que les pedí es que actuaran como si de verdad tuvieran invitados ese día. Viví en directo los preparativos en cada una de estas casas que, para mí, son ejemplos del arte de recibir. Hemos estado en el campo, en apartamentos urbanos, en castillos heredados o en la playa. La mayoría huye de rigideces y formalismos de antigua usanza, actuando de manera natural y contemporánea. He sido testigo de cómo estos anfitriones decoran la mesa, arreglan las flores, escogen las velas y las distribuyen estratégicamente, elaboran la lista de invitados, cocinan y presentan los platos. Son generosos. No olvidemos que recibir en casa es ofrecer, abrir la puerta de tu intimidad a los demás para compartir los placeres de la mesa y la buena conversación.

La mayoría de los anfitriones de su libro son franceses como usted. ¿Existe una manera de recibir propia de su país?

En Francia siempre se ha cultivado el arte de la mesa y de la cocina, por lo que muchas casas cuentan con buenas vajillas o cuberterías y cristalerías de herencia familiar. En la generación de nuestros padres todavía se practicaba cierto protocolo y era impensable, por ejemplo, invitar a los amigos a comer en la cocina. Ahora hemos aprendido a relajar los códigos sin perder el amor por los detalles. Un almuerzo en el *office* de una casa de campo en invierno, por ejemplo, puede ser elegante, cómodo y distendido, con recetas tradicionales reinterpretadas y una puesta en escena de platos

colocados sobre una mesa desgastada, flores recién cogidas y bodegones de hortalizas frescas.

¿Quién representa para usted el máximo chic?

Adoro cómo recibe Mathilde Favier, relaciones públicas de Dior. Tiene la moda muy presente en su ADN: su tío es el diseñador Gilles Dufour y su hermana Victoire de Castellane, la directora artística de las joyas de Dior. Todo ese bagaje está muy presente en su casa y en su manera de hacer. Vive en un dúplex en el XVI *arrondissement* que refleja su universo estético: el color está muy presente, hay muchos estampados en tapicerías, cortinas y alfombras y todo está combinado de una manera atrevida y muy femenina. Mathilde pone unas mesas muy originales con manteles de mercadillos indios y vajillas clásicas heredadas. Cocina muy

bien (su madre es lyonesa y eso imprime carácter) y le gusta la cocina saludable, pero con un punto de sofisticación. Sus cenas son memorables y siempre invita a gente interesante.

¿Qué ha sido lo más curioso que ha descubierto?

El denominador común de todos sería, aparte de la generosidad, que les hace felices cuidar los detalles y complacer a sus invitados. Algunos centran su atención en el menú, otros en la puesta en escena, otros en la lista de invitados y algunos lo hacen todo a la vez.

¿Qué consejo nos daría para una mesa espectacular?

Plantéala como una escenografía: escoge un tema y a partir de ahí da alas a la imaginación. Por ejemplo, tengo unos jarrones Wedgwood verde agua que me gustan mucho y a menudo los elijo como elemento central de la mesa. Elijo un mantel neutro y liso (suelo usar un trozo de tela o una colcha), distribuyo los jarrones a lo largo de la mesa con flores (me gusta mucho la mimosa o los tulipanes) y luego elijo la vajilla, cubertería y cristalería. Tengo la manía de no mezclar nunca flores distintas en un mismo centro. Otro requisito es tener una gran variedad de vajillas y cristalerías. No tienen por qué ser carísimas, pero es importante disponer de muchas para hacer combinaciones distintas.

En las cenas de Pierre Sauvage encontrarás tu sitio en el panecillo, donde graba el nombre de cada invitado con un molde especial, y jamás verás servilleteros: "Los invitados sólo vienen a comer o a cenar, no a pasar unos días", sentencia

Y además, gourmet

Los americanos aman la estética francesa y el arquitecto **Robert Couturier** deja claro, siempre, en sus cenas, su lugar de origen. Nunca falta su aclamada tarta de almendras o sus aperitivos de hojaldre relleno que se deshacen en la boca. En cuanto a las bebidas, los grandes Crus criados en Francia, abandonan su bodega para alegría de sus invitados.





Bienvenido al campo

Los almuerzos campestres servidos en una cocina cálida y llena de historia son hoy un must. Arriba, la cocina de **Monique Duveau**, estilista gastronómica, en su casa de campo de Saint-Martin d'Igé (Francia). Los centros, siempre con flores del jardín. En el menú: ternera asada con verduras y hortalizas del huerto, donde, en temporada, nunca faltan las alcachofas negras y sus famosos espárragos.

Abajo, la deliciosa crema de verduras que sirve en invierno la empresaria cosmética **Terry de Gunzburg**, forofa de la cocina saludable, en su casa francesa de Saint Rémy de Provence. En verano prepara unos fantásticos buffets de frutas, cremas frías, verduras aliñadas y *crudités* que generan ese divertido caos de las celebraciones al aire libre.



Terry de Gunzburg

También me gusta grabar los nombres de cada comensal en los panecillos con un molde especial.

¿Y los invitados?

Es lo más importante. Soy partidario de mezclar gente que no se conoce de nada pero es afín y tiene conexiones interesantes. El anfitrión debe mover sutilmente los hilos para generar buenas conversaciones, que ningún invitado quede al margen y nadie monopolice la reunión. La alquimia que se produce es obra del anfitrión, que debe tener una presencia discreta pero consistente.

Y... ¿cómo sería el invitado perfecto?

El que aprecia el esfuerzo del anfitrión y se lo demuestra, haciéndole comentarios sinceros y elogiosos sobre algo como los platos, la vajilla, el vino, etc... También es importante charlar con todos los invitados en el aperitivo, en la mesa,

en el café o en las copas, introducir a quien se sienta un poco ajeno y ser prudente y respetuoso a la hora de la retirada. No hay que ser pesado y marcharse el último, si no se tiene mucha confianza.

¿Qué suele llevar de regalo?

Si es la primera vez que me invitan, mando un ramo de flores al día siguiente (casi siempre rosas) con una nota escrita a mano. Si repito casa, envío flores la mañana del día del evento. Si conozco bien al anfitrión, le llevo algo que le guste como chocolates, vino, un libro...

Dos consejos infalibles...

No copies. Está bien explorar y buscar inspiración, pero aparentar algo que no eres, siempre chirría. Nunca seas pretencioso ni intentes mostrar riqueza. Una casa no es un hotel de lujo ni un restaurante con estrellas Michelin. **T**