



En la mesa de los Rothschild

Cuando MARIE HÉLÈNE DE ROTHSCHILD te invitaba a su casa, ibas. Ya fueras Ronald Reagan, Yves Saint Laurent, Rudolf Nuréyev o la Reina Margarita de Dinamarca. Patrice Balny, su chef privado, cuenta al detalle cómo recibía la mejor anfitriona de Francia.

—Vis Molina.

En la otra pág., Marie Hélène de Rothschild del brazo de Dalí, en el estreno de *Le Grand Jeu*, en el Lido de París (1973). Dcha, una de las impresionantes puestas en escena de la baronesa en la Galería de Hércules del Hotel Lambert, su residencia parisina.

Cada mañana, a eso de las 11h, la voz aterciopelada de Maria Callas inundaba los corredores del Hotel Lambert, la residencia de los barones Rothschild en la parisina Île-Saint-Louis, a dos pasos de la catedral de Nôtre Dame. Y, superpuesto al chorro de voz de la Callas, se oían las notas declamadas de la baronesa Marie Hélène de Rotschild, la reina de París, su anfitriona más carismática, generosa, exigente y original.

Adoraba la ópera y admiraba a la *prima donna* griega, de la que era buena amiga. “Ya no podré ser una diva del *bel canto*, pero es mi vocación frustrada”, solía decir la aristócrata, según me cuenta al teléfono un emocionado Patrice Balny, el más estrecho colaborador de la baronesa y el mago que convirtió sus sueños culinarios en obras de arte comestibles, ya que fue su chef privado durante diez años, hasta la muerte de ésta. A día de hoy Balny sigue trabajando para Édouard de Rothschild, el único hijo que tuvieron en común los barones Guy y Marie Hélène, y ha recogido en el libro: *Les tables prodigieuses* (Ed. Coo-kxy), las maravillosas recetas que creó junto a ella, “una gran esteta y una dinamizadora social de talento inigualable”, afirma Balny. “Era exigente, perfeccionista, muy creativa y siempre sorprendente”.

¿Cómo y cuándo entró a trabajar para los barones ?

Era 1987 y el chef privado de la familia se jubilaba. La baronesa habló con el chef de *La Maison Blanche*, su restaurante favorito en París, para que le recomendara a alguien de su equipo. Pedía dedicación completa, creatividad, disponibilidad para viajar y capacidad para resolver la cocina tradicional de una “buena” casa francesa, y además saber darle un toque alegre y festivo. Los candidatos finalistas fuimos tres, y cada uno de nosotros pasó cuatro días enteros en Ferrières, la casa de campo de la familia Rothschild en Seine-et-Marne, ocupándose de la organización de las compras, la elección de los menús y la distribución del trabajo entre el equipo de cocina. Cuando puse el pie en esa mansión me quedé de piedra. Era una suntuosa casa de campo decorada por François Catroux y rodeada de un bosque increíble. Allí las cocinas están apartadas del edificio central, porque la baronesa no soportaba ni el ruido ni los olores. Hay un pequeño tren que une las cocinas con el comedor y el office, y así se lleva la comida, con unos calentadores especiales para que no se enfríe. Los equipa-



mientos técnicos son increíbles, parece un hotel: todo es de acero inoxidable, con unos fogones inmensos, grandes neveras y unas baterías de cocina en cobre preciosas. Nunca he visto nada igual, en ningún hotel ni restaurante. Resultó que yo, a mis 21 años, fui finalmente el elegido. A los dos meses de estar a su servicio, me fui con ellos para estar un mes en su Riad de Marrakech, donde recibimos a Hassan II, a Alain Delon con Mireille Darc, a Bernard-Henri Lévy con Arielle Dombasle, a Pierre Bergé e Yves Saint Laurent...

Los platos que crearon usted y la baronesa son verdaderas obras de arte. ¿Cómo los hacían?

Ella era una mujer muy culta y una gran amante del arte. Tenía un paladar sofisticado y, además del nivel culinario,

DESDE 1987, PATRICE BALNY COCINA PARA LOS ROTHSCHILD. LA BARONESA LE FICHÓ DE SU RESTAURANTE FAVORITO DE PARÍS, *LA MAISON BLANCHE*. “ELLA EXIGÍA UNA PRESENTACIÓN ARTÍSTICA DE CADA PLATO, CON UNA COMBINACIÓN DE COLORES QUE NO SE PODÍA REPETIR EN UN MISMO SERVICIO”

exigía una presentación artística de cada plato, con una combinación de colores cuidada que no podía repetirse durante un mismo servicio. Escogía un eje temático para crear sus menús y le gustaba inspirarse en cocinas locales que probaba en sus viajes, y también en obras de artistas reconocidos. Por ejemplo, le encantaban los *risottos*,

para los que se inspiraba en Venecia o Milán. En su Riad de Marrakech quería que ofreciéramos siempre platos locales. Era especialmente exigente con los consomés, quería que fueran sutiles pero con un amplio registro de matices. La baronesa era excepcional poniendo nombres a los platos. Creamos el *Vasarely* en homenaje al pintor húngaro y el *Timbal del Sultán*, dedicado a Rudolf Nuréyev por su interpretación en *La Bayadère*. El bailarín solía tomar un plato único, así que creamos para él un timbal de arroz basmati muy aromático con especias y frutos secos, y a su alrededor carne al horno con su salsa, tartaletas de foie gras y láminas de plátano frito. Así, cuando venía a casa tomaba entrante, plato principal y postre todo junto.

Usted llegó a tener una gran complicidad con la baronesa.

¿Cómo era en privado?

Sencillamente arrolladora. No era estricta como su marido en los horarios, sino que prefería desayunar, comer y cenar tarde. Yo la llamaba puntualmente a las 10.30h, después de su desayuno, y me decía qué quería para almorzar. Solía comer en casa casi a diario, sola o con algún amigo y prefería un almuerzo ligero con consomé y una ensalada completa con pollo o huevo. Le gustaba usar vajillas distintas. Al mediodía poníamos la de porcelana rosa y para cenar la azul, ambas de Meissen. Le divertía salir por las noches o dar cenas en casa. Tenía varias amigas íntimas que venían mucho, como la ex maniquí Bettina Graziani, la condesa Jacqueline de Ribes, Françoise Sagan, Hélène Rochas, y muchos amigos varones que eran también invitados asiduos, como Rudolf Nuréyev, Yves Saint Laurent o Christian Louboutin. Su más estrecho confidente era Alexis von Rosenberg, barón de Redé. Estaban siempre juntos. Además era vecino, puesto que tenía alquilada la planta baja del hotel Lambert. La baronesa ocupaba la tercera y su marido, el barón, la segunda. La baronesa y yo teníamos en común nuestra gran afición por el tenis. A veces me invitaba a ver las finales de partidos importantes en su salón, para ir comentando las jugadas. No fallaba jamás a su palco durante el Roland Garros, acompañada de su amigo, el barón de Redé.



Guy Marie-Hélène

EN 1972 ORGANIZARON EL BAILE SURREALISTA, CON UNA PUESTA EN ESCENA FASTUOSA Y EXCÉNTRICA. SALVADOR DALÍ FUE UNO DE LOS GRANDES INVITADOS Y AUTOR DE MUCHOS DE LOS TOCADOS DE LOS ASISTENTES. AUDREY HEPBURN LLEVÓ UNA JAULA DE PÁJAROS CON LA PUERTA ABIERTA QUE DEJABA VER SU CARA

Pasaba allí los días pendiente de los partidos, y yo le preparaba una cestita con un picnic para que pudiera comer sin abandonar el asiento. Le ponía todo para poder cogerlo con los dedos: tomatitos cherry, espárragos y codornices deshuesadas con salsa de Oporto y comino.

¿Cuáles eran sus gustos y manías culinarias? ¿sus aficiones..?

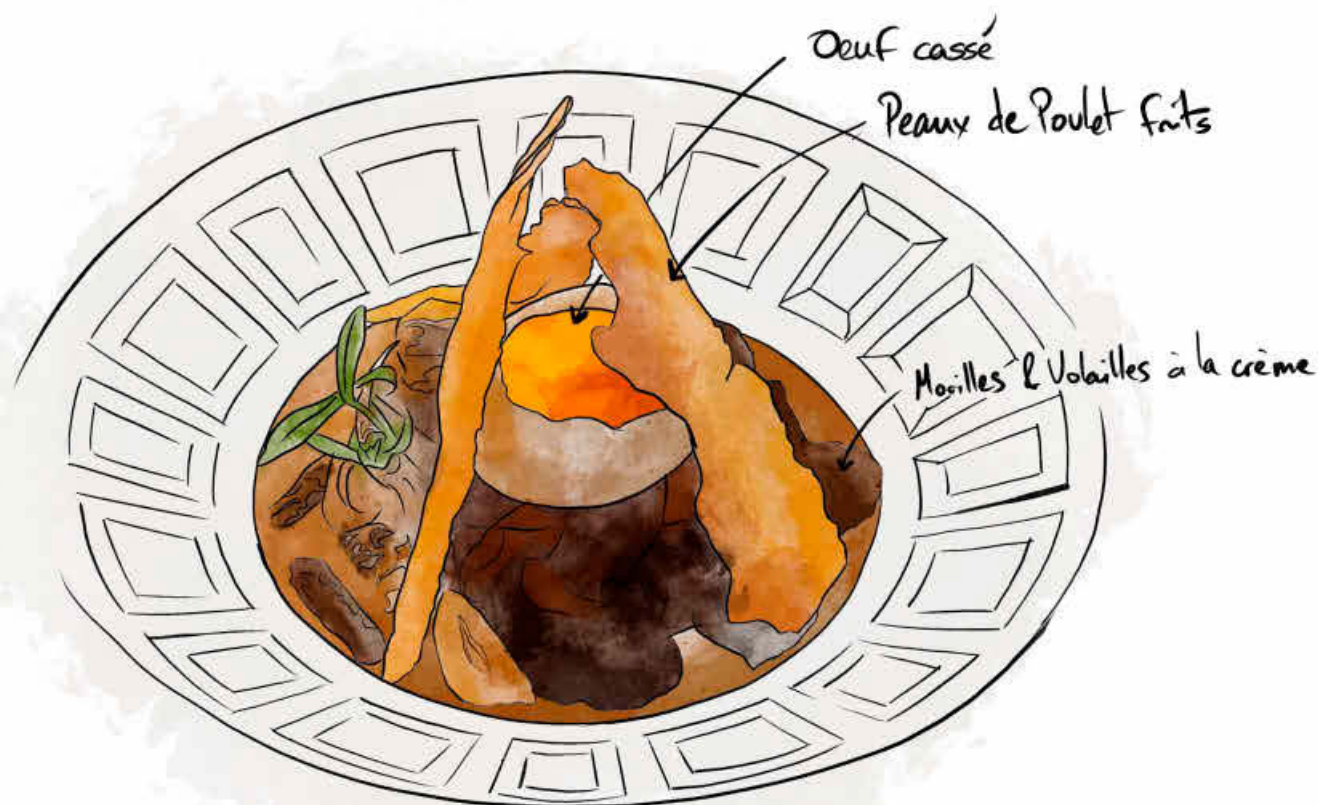
Era adicta al chocolate, en su dormitorio y en su salón tenía siempre una cajita con onzas de chocolate negro, como mínimo con el 72 % de cacao. También le gustaban mucho los sabores exóticos, quizá porque su madre era egipcia; especias como el comino, el cilantro, los frutos secos, el cuscus... y su debilidad era el caviar. Detestaba las vísceras, en su casa jamás se comían ni riñones, ni hígado, sesos...

Muchos de los grandes bailes de la época fueron organizados, como no podía ser menos, por la baronesa Marie Hélène de Rothschild. Un ejemplo es *El Baile Surrealista*, celebrado en el Château de Ferrières en diciembre de 1972 (antes de que Balny entrara a trabajar para ella), que ha pasado a los anales de la historia por su temática excéntrica y su puesta en escena fastuosa. Los invitados recibieron dos meses antes un tarjetón en el que se veía un fondo azul celeste con unas nubes flotantes, al estilo de las pinturas de Magritte, y en el que unas letras negras colocadas del revés (para leerlas había que ponerse frente a un espejo) exigían esmoquin, vestidos largos y cabezas surrealistas. Salvador Dalí fue uno de los invitados principales al evento y autor de muchos de los tocados que lucían los asistentes. Entre los más comentados estaban, como era de esperar, los de los

antitrones, los barones: una naturaleza muerta y aplastada para él y una cabeza de reno con su correspondiente cornamenta y unas lágrimas de diamantes para ella. Audrey Hepburn tampoco pasó inadvertida, con una jaula de pájaros con la puerta abierta que dejaba ver su cara.

¿Cómo era el barón Guy de Rothschild?

Un hombre meticuloso, de pocas palabras, puntual y muy metódico. Desayunaba cada día a las 8h, comía a las 13h y cenaba a las 20,30h sin excepción. Cada tres meses le



“Siempre he trabajado con croquis, en los que detallo la presentación de cada plato. Cuando me reunía con la baronesa para presentarle las propuestas, le mostraba los dibujos y ella opinaba sobre la disposición y colorido” (Patrice Balny)



La tarta Marie Hélène

La tarta sablée de naranjas confitadas era la merienda favorita de la baronesa cuando estaba en Marrakech, y le gustaba servirla con sorbete de azafrán.



Uno de los imponentes comedores del Hotel Lambert, en París, durante una cena de gala.

cambiaba el menú de desayuno, a petición suya, y así iba alternando el queso Mimolette, la ensalada de frutas, yogur, algún plato de huevos o tostadas con mantequilla y mermelada. Era muy organizado y, siempre que tenía algún invitado, me lo avisaba con tres días de antelación. Solía decir que desde que se había casado con la baronesa Marie Hélène había olvidado que existía el color gris. Nunca se saltaba su tabla de gimnasia matinal y era un gran amante del golf. Estaba orgulloso del trabajo que hacíamos en cocina, y siempre acompañaba a sus invitados a saludarnos después de los almuerzos o cenas. A mí me llamaba *mon peintre* (mi pintor), porque decía que mis platos eran obras de arte. Le encantaban las alcahofas y los pescados azules. Recuerdo un día que me envió a cenar al restaurante Guy Savoy para ver cómo preparaban *l'omble chevalier* (trucha alpina), un plato que le encantaba.

Ha preparado eventos, recepciones, bailes, fiestas... ¿Cuál ha sido el más exigente en cuanto a organización?

Sin duda la boda de Édouard de Rothschild, hijo de los barones, con Arielle Mallard, en 1991. Hicimos

dos fiestas, con solo 15 días de diferencia: una en el Manoir de Normandie y otra en el Hotel Lambert. Cada una de ellas con 350 invitados diferentes y también menús distintos. Fue muchísimo trabajo, contratamos a personal extra y hubo que alquilar camiones refrigerados para llevar todo a Normandie.

No muchos cocineros pueden presumir de haber dado de comer al presidente Ronald Reagan y a su mujer Nancy ¿Cómo recuerda aquel día?

Vinieron al Hotel Lambert en junio de 1989 (en enero de ese mismo año había concluido su mandato). Fue un almuerzo muy especial con 120 invitados, entre ellos, políticos, empresarios, banqueros y algún rey. La organización del evento la llevó a cabo Charles Alaphilippe, un experto *maitre d'hotel*, y contratamos a 27 camareros y 3 *sommeliers*. Recuerdo perfectamente cuando entró el coche en el que viajaba el matrimonio con sus cuatro escoltas. Era un Cadillac Fleetwood de 7 metros de largo. En cuanto al menú, en Francia sabemos que los americanos son grandes aficionados al *foie*, pero en general no son *gourmets* refinados. Así es que preparamos una pularda rellena de *foie*. Desde entonces ese plato, que hemos preparado más veces, recibe el nombre de pularda Reagan. Ese día guisamos 60 pulardas de Bresse, que son las mejores. Como entrantes pusimos langostinos, luego un risotto a la trufa y de postre fresas con helado de *biscuit* y fondant de chocolate negro. Antes de irse, el matrimonio Reagan entró a saludarnos a la cocina. Recuerdo que fueron muy amables, aunque sin romper nunca el protocolo.

De todas las personalidades a las que ha tratado ¿con cuál se queda?

Con el presidente Jacques Chirac, sin duda. Venía muy a menudo a comer y cenar, y era un gran entendido en la cocina tradicional francesa. No le gustaba la *nouvelle cuisine*, a él le iban los platos de siempre, bien elaborados. Tenía un paladar fino y dominaba los vinos. Su plato favorito era el *Gigot* y se lo cocinábamos durante horas, a baja temperatura, con muchas especias. Cuando venía a saludar, se quedaba un rato en cocina charlando, me daba un abrazo, me llamaba por mi nombre. También recuerdo con mucho cariño a los escultores Claude y François-Xavier Lalanne, grandes amigos de los barones y gente sencilla y muy relajada. Muchas veces venían con un cesto de verduras y hortalizas de su casa de campo. Nuréyev, también era otro asiduo huésped, un artista con un carisma especial, que se movía como

“CREAMOS EL *SOUFFLÉ* YVES SAINT LAURENT PARA EL DISEÑADOR. SE SERVÍA CON UN RITUAL QUE A ÉL LE DIVERTÍA, PUES DECÍA QUE SÓLO ÉL ERA CAPAZ DE SALTARSE EL ESTRICTO PROTOCOLO DE LA CASA: YSL LO ROMPÍA POR EL CENTRO Y SE PONÍA EL PRIMERO UN TROZO; DESPUÉS, YA SE PASABA LA BANDEJA AL RESTO”



El consomé BHL

Izda, la baronesa y su amigo, Bernard-Henri Lévy durante la fiesta "All against AIDS" París (1988). Dcha., el consomé BHL, era el plato preferido del filósofo, invitado asiduo de los barones. Se trata de un consomé con su gelé de Oporto y huevos poché con trufas.

un felino y disfrutaba mucho en las fiestas. Por último recuerdo a Yves Saint Laurent como un hombre entrañable, que siempre se acercaba a felicitarnos y preguntaba detalles de cada receta con gran curiosidad.

¿A Yves Saint Laurent también le crearon su propio plato?

Sí. Le encantaba el chocolate y, cuando venía, le preparábamos un Soufflé de chocolate negro con muy poco azúcar, al que bautizamos como *Soufflé YSL*. Se servía tal y como le gustaba, dejando de lado el protocolo de casa de los barones, siempre muy estricto, ya que el camarero con guantes blancos presenta la bandeja por la izquierda a cada invitado, para que se sirva, primero las señoras, luego los caballeros y por último los anfitriones. Por el contrario, cuando servíamos el *Soufflé YSL* el camarero se lo ponía delante a él, sobre la mesa, e Yves cogía una cuchara y lo rompía por el centro y se servía su trozo, siempre generoso. A continuación el camarero pasaba la bandeja a cada invitado. A YSL le divertía muchísimo ese ritual, y explicaba a los invitados que sólo él tenía el "privilegio" de romper el protocolo de la casa Rothschild.

También cuenta que la reina Margarita de Dinamarca y su marido, el príncipe Henri, eran grandes amigos de los barones. ¿Qué recuerdos tiene de ellos?

El príncipe Henri Laborde de Monpezat pertenecía a una importante familia aristocrática francesa, muy cercana a los Rothschild, y de ahí venía la amistad de las dos parejas. Acudían muy a menudo, sobre todo a París, a Ferrières y a Normandie. Recuerdo a la reina Margarita como una mujer muy discreta y tímida, con un marido encantador. Ella ha heredado la afición de su abuelo,

el rey Christian X, por recorrer Europa a bordo del *Dannebrog*, un yate de 72 metros de eslora que solía atracar en Le Havre. Ahí mandábamos un coche para recogerlos y, tras la cena, los acompañábamos de vuelta, ya que les gustaba dormir a bordo. Ella es una gran fan de los platos de pescado. Le dedicamos una receta que le gustaba mucho: timbal de macarrones con trufas y espárragos y filetes de lenguado por encima.

Creo que a la baronesa en familia la llamaban Tante Sublime. Sí, el apodo se lo puso su sobrina Vanessa Van Zuylen, que hoy en día es una conocida productora de cine y tele-

“LA BARONESA NO FALLABA JAMÁS A SU PALCO DURANTE EL ROLAND GARROS, Y YO LE PREPARABA UNA CESTITA DE PICNIC PARA QUE PUDIERA COMER TODO CON LOS DEDOS: TOMATITOS CHERRY, ESPÁRRAGOS Y CODORNICES DESHUESADAS CON SALSA DE OPORTO Y COMINO”

visión. Ambas se querían muchísimo y cuando Vanessa cumplió 18 años la baronesa le organizó un baile precioso en el Hotel Lambert. La fiesta se conoció como el Baile de las Hadas y la baronesa contrató a los bailarines de la Ópera Garnier para que realizaran *performances* por el palacio durante toda la noche.

Con los barones acabaron las *soirees* rutilantes, la pasión por el exceso y la excelencia. También la certeza de que vivir con el mantra de que la vida es una fiesta es el mejor lema que nadie podría tener... a pesar de todo. **T**