



José Luis de Vilallonga, fotografiado en 2000. / MANOLO S. URBANO

LA CRÓNICA

Nochevieja en Lipp

IGNACIO VIDAL-FOLCH

En términos literarios, la pérdida grande de 2007 ha sido, por supuesto, Julien Gracq, autor de dos obras de arte perfectas, *Los ojos del bosque* y *El mar de las Sirtes*; cierto que ya había hecho su trabajo, pero al irse deja el mundo más pobre. Sin embargo, en cuanto a gestos *flippant*, anécdotas graciosas y embustes gloriosos, el marqués de Bellver, José Luis de Vilallonga. Esta Nochevieja brindaremos por él, por lo que explicaré en el cuarto párrafo. Pese a algunos episodios poco lucidos de sus postrimerías, yo le sigo guardando gratitud por lo mucho que me han entretenido algunos de sus libros, como *El gentilhombre europeo*, *Mi vida es una fiesta* o el primer volumen de sus memorias. Y sus artículos siempre eran lo mejor de los periódicos donde se los iban publicando: no era lo menos divertido leer allí cómo se jactaba de su intimidad con bellas actrices y personajes del gran mundo que tenían en común la curiosa peculiaridad de estar muertos y no poder desmentirle. Aunque alguna habrá estado a punto de levantarse de la tumba y gritarle: “¡Mientes, José Luis, mientes!”.

Mediados los años setenta, cuando De Vilallonga vino de su exilio más o menos dorado en París para

pasar una temporada en Barcelona, se presentó en un banco, preguntó por el jefe de oficina y le pidió un préstamo cuantioso para disponer de “algún dinero de bolsillo” y afrontar las primeras cuentas del hotel Ritz, donde, naturalmente, se alojaba. El jefe de la oficina era el señor Sanchís, prototipo de bancario modesto y honesto; el señor Sanchís le negó el préstamo, le reprochó que incurriera en tantos gastos, le recomendó moderación y que se reconciliase con la familia y se alojase en el palacio familiar. En vez de enfadarse Vilallonga entró en razón, siguió sus consejos y además le tomó aprecio.

Hijo del bancario Sanchís era mi amigo Albert, literato, bohemio e impecable, que unos años más tarde se casó y viajó con su flamante esposa a París, donde la llevó a pasar la noche de fin de año en la famosa *brasserie* Lipp del Boulevard Saint-Germain. Con los modales soberbios propios de su cargo, el *maitre* le adjudicó la única mesa que les había reservado, en un mezquino rincón, debajo de la escalera y junto a los lavabos. No era esto lo que Albert esperaba, pero se encogió de hombros filosóficamente y le dijo a su flamante esposa: “Bueno, por lo menos... es Nochevieja, te quiero mucho y esto es Lipp. Aquí venía Verlaine. Mira, aquéllos son Jacques Dutronc y Françoise Hardy.

Aquel señor es Valery Giscard d'Estaing. Y ese que entra con un grupo de elegantes es José Luis de Vilallonga”.

Al pasar a su lado, el marqués le percibió con el rabillo del ojo y se acercó a decirle: “Perdone, joven... se parece usted extraordinariamente a Sanchís, mi banquero en Barcelona”. Informado de que, en efecto, era su hijo y de que aquella muchacha era su esposa y estaban celebrando la luna de miel, dijo: “Una idea excelente, pero ¿qué hacen en esta mesa ratonera?... ¿Cómo que las demás están ocupadas? ¡Gaston! ¡Gaston!”. Acudió el *maitre*, escuchó instrucciones, dio unas palmadas y al minuto se producía un zafarrancho de mesas y sillas en alto y manteles flotando y camareros apresurados, y de repente la joven pareja se encontraba instalada en el lugar más distinguido del salón y atendida por dos camareros solícitos. Minutos después aparecía el cubo de hielo con una botella de Veuve Clicquot, deferencia de “monsieur le marquis...”, cuyo perfil de rapaz podían ver en una mesa lejana, ya olvidado de ellos, hablando por los codos. En el reloj de pared sonó la medianoche, la orquesta tocaba *Stardust* y el confeti caía incesantemente, mientras al otro lado de los cristales caía la nieve...

LA CALLE / Restaurantes

Neri

DANIEL VÁZQUEZ SALLÉS

A lo largo de una conversación mantenida en el Drolma, Fermí Puig comentó que en el futuro, la única posibilidad que tenían los restaurantes de lujo para sobrevivir era la de pasar a formar parte de un grupo hotelero. De esas palabras del genio del fuego —gràcies, Pau, per l'apelatiu— han pasado unos años, y desde entonces son muchos los restaurantes que se han creado al amparo del capital de un gran hotel.

El hotel Neri, alojamiento que ocupa un palacete del siglo XVIII en pleno barrio gótico, también ha decidido apostar por la buena gastronomía y ha creado su propio restaurante, un local al que se le adivina un buen futuro si tenemos en cuenta un presente más que aceptable. Su chef, Sergio Ruiz, es un joven con ganas y gana, y no duda en preguntar el parecer de los comensales ante una de sus nuevas propuestas gastronómicas. El *Carpe Diem* es una falacia para quien pretenda mantenerse o llegar al corazón de los golosos, como denominaría el conde de Sert a todos los aficionados de las cosas apetitosas. El *coulis* de cacao y la trufa acompañando una terrina de *foie* a la sal son un acierto, y el *suquet* Bahiano de merluza, carabinero y farola tiene la osadía de sor-



El restaurante del hotel Neri. / MASSIMILIANO MINOCRI

prender a las gentes de una tierra que ha hecho del *suquet* uno de los platos emblema del *som i serem*. Evidentemente, la oferta es mucho más amplia y podríamos hablar de un lomo de cordero a la arcilla que te traslada al Marraquech de bazares y sudores, o del *rissotto* de *ceps* con Scamorza Affumicata y consomé de calabaza que te invita a recitar, *in memoriam*, algún verso de Cesare Pavese.

El restaurante, el marco de un hotel de una belleza solariega, el griterío de los niños que juegan al fútbol contra la fachada horadada de la iglesia de Sant Felip Neri, el silencio y el redoble de campanas son elementos suficientes para brindar por el futuro del restaurante Neri como apuesta de una ciudad a veces prodigiosa.

»**Lo más:** Los raviolis con rabo de toro y su carta de vinos.

»**Lo menos:** El huevo *coulant* con queso Patachouffe.

»**Dirección:** Restaurante Neri. Calle de Sant Sever, 5. Teléfono: 93 304 06 55
danielvazquezsalles@hotmail.com

Exposició al CCCB

APARTHEID

EL MIRALL SUD-AFRICÀ

27 setembre 2007 - 13 gener 2008

Prorrogada fins al 3 de febrer!

Una coproducció de

Mitjans col·laboradors:

CCCB Bancaja EL PAÍS iCat fm

Postcard image: University of the Western Cape, UWC, Robben Island, Johannesburg, Archive

DALCAMA, S. A.

De conformidad con el Art. 165 de la Ley de Sociedades Anónimas, se hace público que la junta general extraordinaria y universal de accionistas de la sociedad celebrada el 20 de diciembre de 2007, acordó por unanimidad:

Primero. Reducir de capital social en la cantidad de 30.075 euros, con el objeto de amortizar las acciones que la propia sociedad tiene en autocartera, y se suprimen 2.500 acciones, números 1.501 al 3.000 y 4.001 al 5.000, todos ellos inclusive. El capital social queda fijado en 30.075 euros. En consecuencia, se reenumeran las 2.500 acciones restantes números 1 al 1.500 y 3.001 al 4.000, todos inclusive, que en adelante serán de la 1 a la 2.500, ambos inclusive.

Segundo. Aumentar el capital social en la cuantía de 39.927,57 euros hasta llegar a la cifra de 70.002,57 euros, mediante la emisión de 3.319 nuevas acciones a la par, idénticas y con iguales derechos a las ya en circulación, de 12,03 euros de valor nominal cada una de ellas, números 2.501 al 5.819, ambos inclusive.

Tercero. Modificar el artículo 7.º de los estatutos relativo al capital social. Tanto la reducción como la ampliación de capital, son de ejecución inmediata.

En Hospitalet de Llobregat (Barcelona), a 20 de diciembre de 2007
José Gil Martínez, administrador único

Negocios

EN LOS NEGOCIOS,
LO MÁS IMPORTANTE
ES LA LETRA PEQUEÑA

Anúnciate en Negocios
3.132.000 lectores*
cada domingo

EL PAÍS