

Gente

FAMOSOS

LUJO

MODA

REALEZA

ESTILO

CRÍTICA DE TV



Víctor-M. Amela

Da igual si se casan o no

ZELIG. El *pequeño* Nicolás permanece en pantalla, pero pierde superpoderes como *Mister Share*. Su enrevesada historia empieza a resultar más enrevesada que historia, y el telespectador ya intuye que no dará más de sí. El telespectador ha esperado alguna revelación sicalíptica, un salto escabroso a la carnalidad, un lance pornográfico de traca, ha confiado en un personaje... y le ha defraudado, porque todo es muy vago. El telespectador no quiere perder tiempo, necesita presenciar daños colaterales y personales, necesita perjudicados, heridos y mutilados. El *pequeño* Nicolás ha sembrado un leve repunte de esperanza, eso sí, al discutir con una persona con la que inevitablemente tenía que coincidir algún día, siendo ambos tan mediáticamente promiscuos: sor Lucía Caram, monja nada contemplativa. Ha sido en *Las mañanas* de Cuatro: ella le ha llamado "delincuente" y él la ha llamado "energúmena". Los telespectadores lo agradecemos, porque a la tele ya sólo le pedimos estas pequeñas cosas, que los que aparecen se suelten y exhiban pulsiones y debilidades y enconos. El *pequeño* Nicolás pierde pistón, pero si me lo encaran con sor Lucía Caram o con la acera periodista Isabel San Sebastián, a la que le espetó "¡venga usted con los temas estudiados, señora!" (*Un tiempo nuevo*, sábados noche, Telecinco), aún podremos reconvertirlo en tertuliano de largo recorrido, porque si le veo crecer en aplomo y lengua afilada. Si el *pequeño* Nicolás fue Zelig del pasillo, mutante de la política galdosiana de escalafón, partido y ministerio, bien puede adaptarse ahora a su nuevo ecosistema mediático y acabar como profesional de la tertulia política. Descartada la posibilidad de revelaciones, puede ganarse el pan sin decir nada relevante pero pareciéndolo: tertulia televisiva.

UNA RISA. El programa *¿Quién quiere casarse con mi hijo?* (Cuatro, miércoles noche) es tan televisivo, es televisión tan pura y dura, que es difícil escribir sobre él. ¿Qué digo de este programa? ¿Que salen chicos disfuncionales con madres exóticas y que un

'Pequeño' Nicolás y sor Lucía Caram han coincidido; ella le llama "delincuente", y él, "energúmena"

grupo de chicas entre *chonis* y raras se codean por cortejarlos y seducirlos? No creo que diciendo eso transmita lo que veo, no sé... Debería avergonzarme por escribir esto, pe-

ro lo escribo: hay que verlo. No me avergüenzo por el consejo, que sostengo, sino por no ser capaz de retratar el programa con fidelidad y hacerle justicia. Los que urden cada emisión de *¿Quién quiere casarse con mi hijo?* demuestran un refinado virtuosismo audiovisual: mediante los recursos del montaje consiguen transmutar un material de derribo social en brillantes piezas televisivas, de concentrada e infalible eficacia cómica. No importa ya tanto quién se empareja con quién sino la sorpresa perpetua de las situaciones relacionales vistas por la páfida lupa de los montadores de un programa que se erige en un divertido entretenimiento a costa del zoológico humano, con especímenes voluntarios debidamente seleccionados y pastoreados, tan desconcertantes, tan sorprendentes. Una risa.

'SALVADOS'. Vuelve *Salvados* esta noche (La Sexta), con Jordi Évole preguntando a Esperanza Aguirre lo que hay que preguntarle: "¿No vio durante su presidencia que algunos se dedicaban a saquear la Comunidad de Madrid?". "Si sabía lo de Blesa, ¿por qué no lo denunció?". No me lo pierdo.

@victoramela

Carme Ruscallea, cocinera en París

Desde el martes, catalaniza la occitana pascade



Carme Ruscallea, cocinera en Francia

en el Havre su restaurante Sa Qua Na (*saveur, qualité, nature*, pero también *sakana*, pescado en japonés) y logró dos estrellas.

Allí, al borde del mar, su pascade resultaba un poco incongruente. Sólo podía servirla en versión tapa, con aceite de trufa. Pero como siempre le imaginaba variantes terminó por ponerle un piso en París. Su Pascade, en la céntrica *rue Daunou*, la del legendario Harry's Bar, coincidió con la tendencia parisina de restaurantes monográficos.

Así, la pascade es el monotemático plato del restaurante. Aunque como en el caso de las creps, sus rellenos varían con las estaciones. En la carta, cinco pascades saladas y cuatro dulces, modificadas por los productos y el humor de Alexandre Bourdas. O por la receta de chefs invitados.

Una decena, desde marzo pasado. Y siempre, cocineros importantes, desde Michel Guérard y Sébastien Bras hasta el chocolatero belga Pierre Marcolini. En esa estrellada línea se inscribe la pascade a la catalana de Ruscallea, con achicoria, un rollo de tortilla de perejil y cebollino, salchicha, tomates confitados, anchoas en aceite de oliva, aceitunas de Aragón y salsa xató. En guiño de ida y vuelta, la cocinera la servirá como

ÓSCAR CABALLERO

París. Servicio especial

Carme Ruscallea, con sus siete estrellas en tres restaurantes y dos continentes, la cocinera más distinguida del mundo por la guía Michelin, prefiere considerarse una payesa que sublima productos y los transforma. Normal, entonces, que haya desembarcado en París, el martes, para instalar hasta el 28 su interpretación de la pascade, un plato de campesinos de Rouergue, antigua provincia de Occitania, integrada hoy en el Aveyron.

La pascade, por Pascua, ya que originalmente se consumía el domingo siguiente al pascual, es una gruesa crep o si se prefiere una *omelette* -de hecho, en occitano, *pascade* solía reemplazar la voz occitana *oumeléto-*, que lleva huevos y harina.

Poco a poco, ese plato humilde, entre una torta y un pan, se impuso durante todo el año, como un económico soporte para diversos alimentos, dulces o salados. Pero sólo en cocinas domésticas o modestos restaurantes rurales.

Un plato casero, que solía preparar la madre del célebre chef Michel Bras y que devoraba su comprovinciano y discípulo Alexandre Bourdas. Más tarde, Bourdas, formado también por Michel Guérard, abrió el restaurante japonés de Bras. Y allí, cuando el apetito se le ponía nostálgico, preparaba una pascade para compartirla con sus cocineros.

De regreso en Francia instaló



Alexandre Bourdas



El restaurante Pascade

El plato campesino del Aveyron designa el local parisino que acoge a la única chef con siete estrellas

tapa, en febrero, en su emblemático Sant Pau, de Sant Pol de Mar.

Multiplicada en Moments, del Mandarin Oriental de Barcelona, donde oficia su hijo Raül, y en el Sant Pau de Tokio, Ruscallea destaca doblemente en el universo de la alta cocina. Por mujer y por autodidacta. En efecto, los estudios de comercio no suelen ser el mejor trampolín para competir con los grandes chefs. Sí, en cambio, la tradición familiar, agrícola y comerciante. Y su primera experiencia, cuando introdujo productos gastronómicos en el supermercado familiar.

Tercer dato: una carrera tan meteórica como regular. De hecho, con su esposo, Toni Balam, abrió el restaurante en 1988 y tres años más tarde primera estrella. Cinco años más para la segunda. Y el 2005, cuando cayó la tercera, ya tenía un año el Sant Pau de Tokio, que le daría otro par de símbolos Michelin.●