

Donald
Sutherland
actor
81

Verónica
Blume
modelo
39

Wong
Kar-wai
cineasta
58

Quino
Humorista gráfico
78

Elena
Anaya
actriz
41



Alejo, Justa, Rufina,
Marcelina, León IV,
Annetta Pelrás, Teresa de
San Agustín, Generosa

SANTORAL

ARTISTAS

CUMPLEAÑOS



GUSTAVO CABALLERO/GETTY IMAGES

de la Super Bowl, en el 2007

do, inspirado, amado”, escribió.

En contraste con sus dos colegas, David Bowie, británico de nacimiento, falleció en Nueva York a los 69, el 10 de enero de este 2016. No pudo sobrevivir al cáncer. Seguía a 172 y llamó la atención que el último tuit antes de su óbito fuera Dios, o mejor dicho, una parodia del Dios (@TheTweetofGod), vinculado a una obra de Broadway.

Su cuenta, también a diferencia de los otros, continúa en activo. Si en el suspiro definitivo contaba con 783.000 seguidores, en estos momentos se sitúan en los 844.000. Sin que quede claro quien lo alimenta, en su Twitter

van saliendo noticias, como la de la subasta de sus 400 piezas de arte convocada para el próximo noviembre en Londres.

Tal vez no sea su caso, visto que aún hay vida en su galaxia tuitera, pero los otros dos si plantean un interrogante. Lo resumió *The Atlantic* en un reciente artículo titulado “¿Deberían estar los tweets de Prince en un museo?”.

El planteamiento de partida consiste en saber cómo los archiveros hallan la manera de preservar la vida digital de estos referentes, al igual que en la era de los manuscritos se preservaron cartas o anotaciones una vez que se instaló la imprenta. En principio, Twitter podría eliminar ese ras-

“No tengo tiempo, muy ocupado”, escribió el autor de *Thriller* justo el día antes de su óbito

tro, pese a que la empresa no especifica cuanto tiempo ha de estar inactiva una cuenta para proceder a su extinción.

Los 740 tuits del autor de *Purple Rain* le explican y le definen, hablan de su rutina y de sus gustos o al contrario.

¿Se ha de salvar todo este material de los artistas famosos? Si las cartas de Tolstoi, Scott Fitzgerald o Truman Capote se editan, publican e integran colecciones, los expertos se preguntan si estos mensajes on line, sustitutos de la literatura epistolar, no se merecen un trato equivalente.

“Si los tuits llegan a ser considerados tan importantes como las cartas o los garabatos casuales y acaban siendo exhibidos, esto requiere una regulación”, sostiene el reportaje. A los especialistas les tocaría el desafío de determinar que material digital debería ser rescatado por su valor.

“Los dietarios están cargados de detalles de qué como una persona, en el mismo sentido que Instagram lo captura con una imagen”, indicó la escritora Michele Filgate.

De preservarse, se podrá decir, según Juan Marse: si te dicen que cayeron, ve a Twitter.●



LE CLARENCE

Lujo del XIX en París con menú de 90 euros

Muebles de época, el mejor vino y cocina de lujo en Le Clarence

ÓSCAR CABALLERO
París

En el 2011, el príncipe Robert de Luxemburgo compró y decoró un palacete del siglo XIX en plena milla de oro de París, “a fin de recibir como en el siglo XIX, con un vino nacido en el XVII, pero con platos del 2016”. El resultado es Le Clarence, un restaurante distinto,

lujosa vitrina y casi gemelo del castillo de Burdeos en el que desde hace cinco siglos elaboran un vino mítico, Haut-Brion, y que en ese lapso tuvo sólo dos propietarios. Dos familias: los Pontac hasta 1932. Y desde entonces los Dillon.

Hay portero, aparcacoches, flores y plantas en la imponente fachada. Una tienda con los mejores vinos de Francia. Al cliente se le acompaña al segundo piso: bar inglés para el aperitivo, gran salón para la sobremesa. Ambos, sólo para los comensales que comen o cenan en pequeños comedores, uno con biblioteca, de la primera planta. Y muebles de época, en contraste con una cocina de punta. Un lujo al alcance de un menú de mediodía a 90 euros. Y con la posibilidad de vinos –y de probar botellas de leyenda– entre 45 y 145 euros.

Hace cuatro años, el príncipe, presidente del grupo familiar, compró la torre de dos plantas, inesperada en ese suelo carísimo,

entre el Sena y los Campos Elíseos. En lugar de llamar a un decorador, recorrió rastros hasta dar con los muebles. El milagro es que todo parece haber estado siempre ahí. O por lo menos desde 1884, cuando se construyó el palacete.

A principios del 2015 el príncipe contrató a dos piezas claves. El chef Christophe Pelé, 46 años, re-

grandes bodegas de Francia hasta llenar las páginas de un par de libros: las dos apabullantes cartas de vinos.

En noviembre pasado, cuando abrió Le Clarence, el rodaje estaba hecho. Los platos de Pelé, claros, sabrosos y como él dice clásicos modernos, podían acoplarse con alguna de las 18.000 botellas, mil

referencias con tanto linaje como el príncipe. Por supuesto que a ese nivel puede haber cifras estratosféricas, como el de una botella a 45.000 euros. Pero el primer precio es modesto: 30 euros. Cada servicio está reservado a 35 o 40 comensales, servidos por la docena de profesionales (camareros, maestrasalas y tres sumilleres) que dirige Pétrus, un ojo en cada detalle. Las órdenes de Pelé las obedecen diez cocineros.

Por supuesto, una de las dos cartas es para los vinos de la casa, liderados por ese Haut-Brion que ya en el siglo XVII era servido en la mesa del rey de Inglaterra. Para popularizarlo en Londres, François-Auguste de Pontac abrió en 1666 la taberna chic Pontack's Heads, con chef francés. Con el mismo criterio de *monsieur* Pontac –el vino en el arca no se vende–, el príncipe, cuyo antecesor Clarence Dillon compró Haut Brion hace 84 años, le ha puesto ahora embajada parisina.●

Humor británico, en la competición más excéntrica y ‘vintage’ en Londres

Cada año, los londinenses ponen a prueba su capacidad para reírse de sí mismos, en The Chap Olympiad, una competición tan excéntrica como divertida, organizada por la revista británica *The Chap* en la capital inglesa. Vestidos con la elegancia de épocas pasadas, ellos con pantalones bombachos y jerséis de jugar al críquet o con barbas y bigotes *vintage*, ellas con los participantes se midieron ayer en pruebas típicamente británicas como saltar con un vaso de gin-tonic, hacer tiro al plato con un sandwich de pepino, ser-

virse té uno a otro mientras van en bicicleta o hacer una lucha de paraguas. No se trata tanto de ganar como de pasarlo bien, mientras un maestro de ceremonias va contando lo que ocurre, sin escatimar burlas a los participantes. Es humor británico. El torneo empezó como una broma entre el editor de la revista y sus amigos, durante un picnic en el 2005, pero adquirió fama y pasó a ser una cita anual en Bedford Square, una plaza de Londres, que atrae a unos dos mil visitantes el fin de semana que se lleva a cabo.●



Moderno y clásico Arriba, la cava, con 18.000 botellas, entre ellas vinos de linaje añejo. Sobre estas líneas, el comedor con biblioteca

velación de la década, formado por grandes –Pierre Gagnaire, Bruno Cirino– y con dos estrellas Michelin en su restaurante Le Bigarrade que dos años antes dejó para “viajar y aprender otros sabores”. El director elegido, Antoine Pétrus, sumiller primero y director luego de un monumento parisino como el restaurante Lasserre (tras pasar por los mejores, del Bulli al Crillon), recorrió las