

CITAS **NAVIDAD**

fserie limitada

Los comentarios de nuestros expertos sobre las últimas experiencias de ocio. Las mejores recomendaciones vía Twitter.

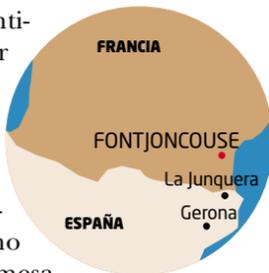
UN FESTIVAL DE COCINA CANALLA

POR **JUAN MANUEL BELLVER***

Faltan todavía unos meses para la aparición de la próxima Guía Michelin de Francia y ya circula el rumor de que la *biblia roja* va a nombrar un nuevo tres estrellas en París. Concretamente, L'Abeille, el restaurante gastronómico del Hotel Shangri-La, donde oficia el respetado Philippe Labbé, del cual ya hablamos en *Metrópolis* cuando abrió hace dos años. Aunque nadie puede descifrar los designios de los inspectores anónimos de la casa de neumáticos, sería ésta una apuesta lógica, después de haber ascendido al Olimpo culinario en pasadas ediciones dos santuarios de la cocina pueblerina renovada como son Flocons de Sel (Megève) o L'Auberge du Vieux Puits (Fontjoncouse).

Desconocido para la mayoría de los *gourmets* patrios, este último merece una excursión de fin de semana, ya que se halla a una hora en coche de La Junquera, en el corazón del país cántaro: tierra pre-pirenaica de trufas y setas, con buenas aves y carnes bovinas, quesos de pastor y recios vinos de Corbières. El *chef* Gilles Goujon y su esposa Marie-Christine llegaron aquí en 1992, tras años de aprendizaje en el Moulin de Mougins del legendario Roger Vergé, para convertir un antiguo estable en este pequeño hotel-restaurante familiar que ha ido labrándose su leyenda al margen de modas, escondido entre la niebla, la roca y la garriga.

Una reciente visita nos permitió disfrutar de un menú degustación perfecto que exalta la simplicidad de los sabores montañosos y nos trajo a la memoria al añorado Santi Santamaría. Esos "placeres canallas", como los define el propio Gilles, desfilaron por nuestra mesa como un auténtico festival, en el que no faltó su huevo "podrido" a la trufa negra con capuchino de setas. También destacaron a gran altura la Ostra con puré de rúcula y berros, crema yodada y *cochonnaille*, el Salmone con patata rellena de brandada, una especie de bullabesa y espuma de azafrán; el Pichón en dos cocciones con la mejor polenta del mundo; el Pato de Challans lacado con flor de saúco y crema de fabes autóctonas –las mismas que sirven para hacer el *cassoulet* que ofrecen en el pantagruélico desayuno– o la Sopa de cerezas (otra gloria local) con helado de Amaretto y un *grog* especiado. Surtido de quesos absolutamente apabullante, procedentes de una treintena de productores artesanos de la región. Selección de vinos para perderse, con especial dedicación a las bodegas emergentes de Languedoc-Roussillon. Servicio preciso, instruido y familiar. Habitaciones cómodas decoradas en estilo contemporáneo, a partir de 155 €. Menús desde 70 € (almuerzo) hasta 135–160 € (cena), sin bebidas. Un festín inolvidable a sólo 99 km de España. * [Juan Manuel Bellver es corresponsal del diario *EL MUNDO* en París. juan.m.bellver@el-mundo.es]



Vista del restaurante L'Abeille.



La nueva edición de 2013.

GUÍAS METRÓPOLI

POR **ALBERTO LUCHINI***

Cuando, en 2008, vio la luz la primera edición de la *Guía Metròpoli Comer y Beber en Madrid*, nuestro principal objetivo era dibujar un retrato lo más fidedigno posible del panorama gastronómico de la Comunidad. Ahora que acaba de salir a la luz la sexta, correspondiente a 2013, nos damos cuenta de que nuestras previsiones se quedaban cortas: la guía se ha convertido, con el paso del tiempo, en una referencia para profesionales del sector, *gourmets* y aficionados y se ha consolidado como la herramienta imprescindible para disfrutar al máximo del hecho culinario en una ciudad en constante evolución, como es Madrid, y en sus alrededores.

La *Guía Metròpoli Comer y Beber en Madrid 2013* reseña a lo largo de sus 344 páginas, ilustradas con un centenar de fotografías exclusivas, más de 1.700 locales, con textos completamente renovados y actualizados, y se incluyen casi 200 novedades respecto a años anteriores. Y es que, con crisis o sin crisis, la gastronomía se sigue moviendo y suscitando fidelidades, pasiones y polémicas. Y que dure...

El anuario está a la venta en quioscos y librerías, al precio de 11,90 €, y todos sus compradores podrán descargarse gratuitamente la aplicación para iPhone y iPad que permite llevarla siempre encima, además de conseguir una suscripción de un mes a Orbyt. * [Alberto Luchini es redactor jefe de *METRÓPOLI*. alberto.luchini@el-mundo.es]

LA OBRA 'FUTBOLERA' DE LA NAVIDAD

POR **AMALIO MORATALLA***

Leer a Orfeo Suárez es siempre una garantía de aprovechar el tiempo. Por su recorrido, por su serenidad y, a la vez, por su agudeza a la hora de afrontar los temas. Estamos ante uno de los periodistas deportivos de mayor rigor y objetividad del panorama contemporáneo.

Es amigo, sí. Pero aunque no lo fuera, recomendaría esta obra: *Yo soy español - Diario de la triple corona*, editado por Córner (17 €). Es un libro de esos que se queda corto pese a sus más de 250 páginas.

Perfectamente estructurado y con un magnífico prólogo de David Gistau, va dando un repaso a eso que nos ha llenado la boca a todos los españoles 'fútboleros': Eurocopa-Mundial-Eurocopa.

El mayor movimiento ciudadano de júbilo que se recuerda. Las calles se llenaron de ilusión, colores, símbolos, banderas y cánticos... Sin un solo incidente, ni discordia. Pura hermandad. Eso fue posible gracias a estos hombres que Orfeo describe y analiza en estos textos que nunca perderán vigencia.

Es la crónica del mayor éxito del deporte español. Con novedades, con declaraciones y con *off the records*, como hace un buen periodista. Bien contada, bien escrita y apasionante para todos aquellos que seguimos el mundo del fútbol día a día, gol a gol, título a título. * [Amalio Moratalla es periodista. En Twitter: [@amoratalla](https://twitter.com/amoratalla)]



===== TWITFS' =====

MADRID. ANDRÉS MORENO @Andres_Moreno El nuevo Clifton 1830 ratifica la apuesta de Baume & Mercier por la estética clásica. Tiene caja de oro rosa y movimiento manufactura de carga manual. **BARCELONA. VIS MOLINA** Excelente el nuevo menú de mediodía de The Academy, de Javier de las Muelas (Aribau, 166, Barcelona). **MADRID. TXEMA YBARRA** @chybarra Dom Pérignon ha inaugurado su primer reservado en España en el restaurante Ramsés de Madrid (Pza. Independencia, 4). **MADRID. MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO** @gastroeconomy Un carrito de croquetas firmado por La Alacena de Víctor Montes @LaCroquetaLAVM en Gourmet Experience de @elcorsteingles de Goya. **MADRID. ITZIAR OCHOA** @itziar_ochoa La literatura más amena, en el ciclo de conferencias "5 autores en su tiempo" por Tamarón y Alberó, que organiza www.youtopia.es #cursos. **TOLEDO. VICKY VILCHES** @vilchesvicky No te conformes con decorar el abeto navideño. El hotel gourmand Valdepalacios te propone plantar una encina en su finca con una placa con tu nombre.