

Paris-Le Marais EL LARGO ADIOS

Texto: Rafael Chirbes. Fotos: Antonio Girbes

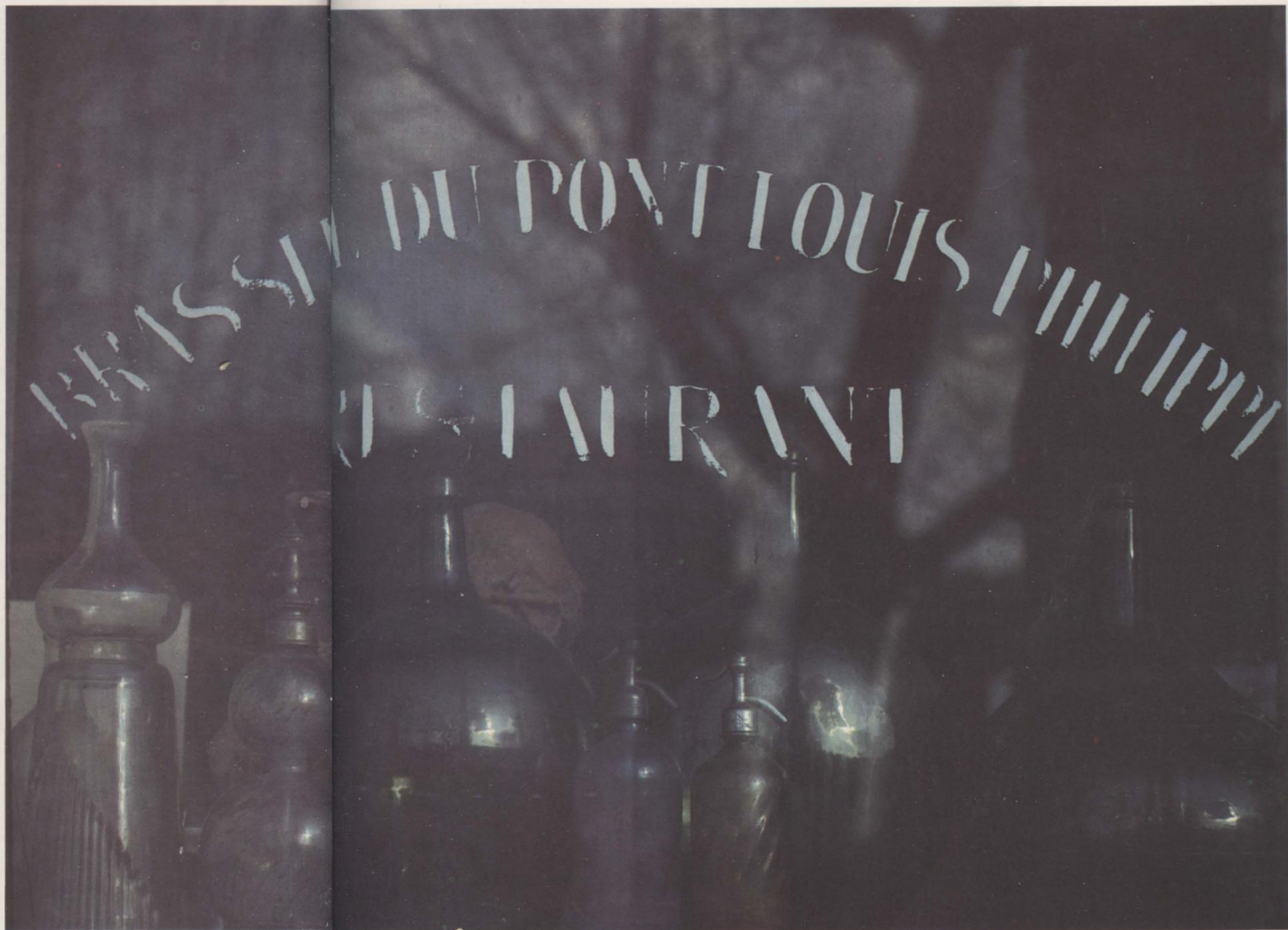
Le Marais quiere decir algo así como «la marisma». Es también uno de los barrios de París más entrañables y con más historia guardada. Tomó su nombre porque se asentaba sobre terrenos pantanosos que el Sena cubría en frecuentes inundaciones.

En la capilla de la izquierda, junto al altar mayor de la iglesia de Saint Paul, una lápida conmemora que allí estuvieron colgados los relicarios que contenían los corazones de varios Luises —XIV y XV, entre otros—, hasta que los revolucionarios decidieron fundir los relicarios para hacer una estatua de La Paz y regalaron los corazones a los pintores comprometidos para que metiesen en ellos sus pinceles. Al parecer los corazones —y no sólo los de los reyes— contienen una sustancia que da muy bien, sobre el lienzo, ciertos tonos oscuros. En París hay lápidas que sirven para todo. Para conmemorar al que mató y también al muerto. Con el paso de los años todos los puntos de vista son historia y cada cual es héroe a su manera.

La iglesia de Saint Paul, en la rue de Saint Antoine, es impecablemente jesuítica. Tiene una fachada de escenario de ópera y una estructura como la del Gesù de Roma. A mediodía del domingo sonaba el órgano y los sacerdotes —discretamente repartidos a lo ancho de la nave central— charlaban con sus feligreses elegantes. Con pasos veloces entre corrillo y corrillo se detenían satisfechos en el centro de cada uno de ellos, como si todos los paseos hasta ese instante no hubieran sido más que una dura travesía del desierto. Como dirían los managers americanos, «vendían el producto al cliente como si hubiese sido fabricado en exclusiva para él». Los fieles de esa últi-

ma misa de domingo recién concluida se parecían a Jean Paul Sartre, a Simone de Beauvoir. Llevaban abrigo de espiquilla y gafas eternamente amor.

El día había amanecido gris y desde la escalinata de San Pablo el ángel de bronce que corona la columna levantada en el lugar que ocupó la tétrica prisión de la Bastilla se veía borroso. Al otro lado de la calle, en una mesa junto a la vidriera de la «brasserie», una chica, de más cuarenta que treinta, leía con veneración



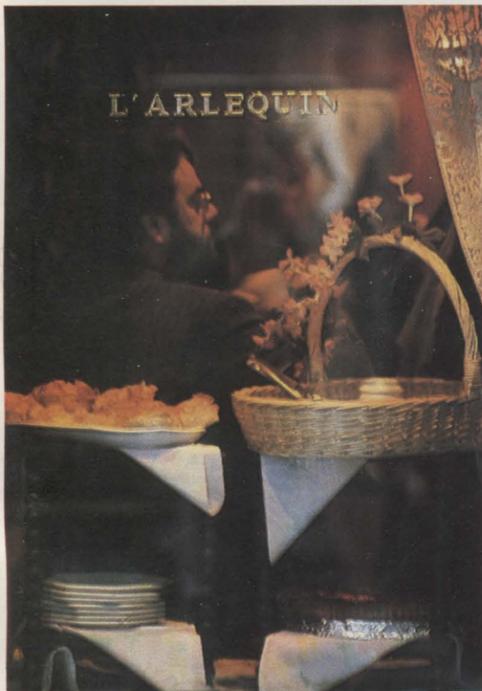
«Adieu Volodia», la novela con la que Simone Signoret ha demostrado a los franceses que no es tonta. A Marilyn se lo demostró hace ya muchos años, cuando no le dejó que se quedase con Montand.

Cuando la chica vio que empezaba a caer la nieve, levantó la cabeza un instante. El camarero había acabado de servirle un Ricard a alguien.

—Les giboulées —dijo, colocando la botella en el anaquel, después de haber

Viejas marismas

Resulta difícil imaginar que estas tierras, sobre las que la historia se acumula en incontables capas, fueran una zona inculta y hostil que el Sena inundaba en sus crecidas.



Fisonomía de un barrio

Las piedras que parecen labradas a propósito para que las pongan en un manual de arquitectura, los patios grises, los inclinados tejados de pizarra, las galerías de arte que se aprietan, pared por medio.

contemplado la calle por encima de la cabeza de la lectora.

Los parisinos llaman «les giboulées» a los chaparrones de marzo y esta vez el camarero se equivocaba, porque lo que caía no eran «giboulées», sino auténticos copos de nieve, que, a lo largo de toda la tarde, intentarían, en vano, blanquear las aceras de la ciudad.

Los domingos, Le Marais se queda vacío: la mayoría de sus habitantes son de los que tienen «maison de campagne» y a esas horas se deslizan por alguna pen-

diente alpina o miran con ojos arrebatados el mar que les han puesto las inmobiliarias frente a Cannes. Se quedan solos los soberbios palacios —hoteles, que dicen los franceses—, las piedras grises, los inclinadísimos tejados de pizarra, las enormes chimeneas. El barrio parece muerto, a pesar de que, desde hace algunos años, ha vuelto a ponerse de moda.

Hubo un tiempo en el que Le Marais fue uno de los centros del mundo, cuando las marquesas se dejaban tomar la

mano por los marqueses y levantaban sus zapatitos rosa un milímetro por encima del suelo. Le Marais fue el barrio en que los nobles bailaban y se llevaban un muslito de faisán hasta la línea de los dientes; donde Mozart tocaba de puntillas bajo la mirada atenta de papá, aprovechando que el vicioso embajador de Baviera convertía su palacio, cada tarde, en lo que los franceses llaman un «tripot», que es algo aún peor —o mejor— que un casino. Madame de Sevigné escribía cartas, se casaba con su novio y

escuchaba con recogimiento los brillantes sermones del padre Bortalue desde el púlpito de esta elegante iglesia de Saint Paul. A Corneille le estrenaron su Cid un poquito más arriba —pero también en pleno barrio—, en un teatro que ya no existe. Rousseau se refugió en el palacio del príncipe Conti y recibía clandestinamente al todo París, que escuchaba boquiabierto las ingeniosidades del perseguido. También Molière encontró, entre estas sólidas piedras y las sedas atrevidas de sus habitantes, un rincón

to para leer su «Tartufo» cuando se lo prohibieron.

En las calles que hoy se llaman del Temple hubo una fortaleza en la que, por orden de la Comuna Insurreccional, Luis XVI, María Antonieta, madama Elizabeth, madama Royal y el Delfín fueron encarcelados el 13 de agosto de 1792. De allí salieron sus majestades, en días que ya son historia, para perder definitivamente la cabeza. Madama Royal consiguió salvar la suya y, pasada la ola de terror, regresó a París y plantó un melancólico sauce llorón, que hasta hace poco podían ver los turistas eruditos.

Durante algunos siglos en este barrio se sacaba a las mujeres a bailar y a los hombres a morir, como si fuera esa noche la última vez. En el hotel (léase siempre palacio) de Soubise —que hoy ocupan los Archivos Nacionales—, los católicos planearon el baño de sangre de la jornada de San Bartolomé. En el edificio que hoy se llama Des Ambassadeurs de Holande, Luis de Orleáns, el hermano de Carlos VI, fue asesinado por Juan Sin Miedo, y hasta la Place des Vosges —corazón del barrio, que fuera Plaza Real— nació por culpa del fatídico lanzazo que asestó Montmorency en uno de los ojos de Enrique II. El rey fue llevado moribundo al Hôtel Tournelles, donde murió, y su mujer, Catalina de Médicis, mandó arrasar el edificio, porque no podía vivir con aquel fantasma vagabundeando entre los tapices italianos.

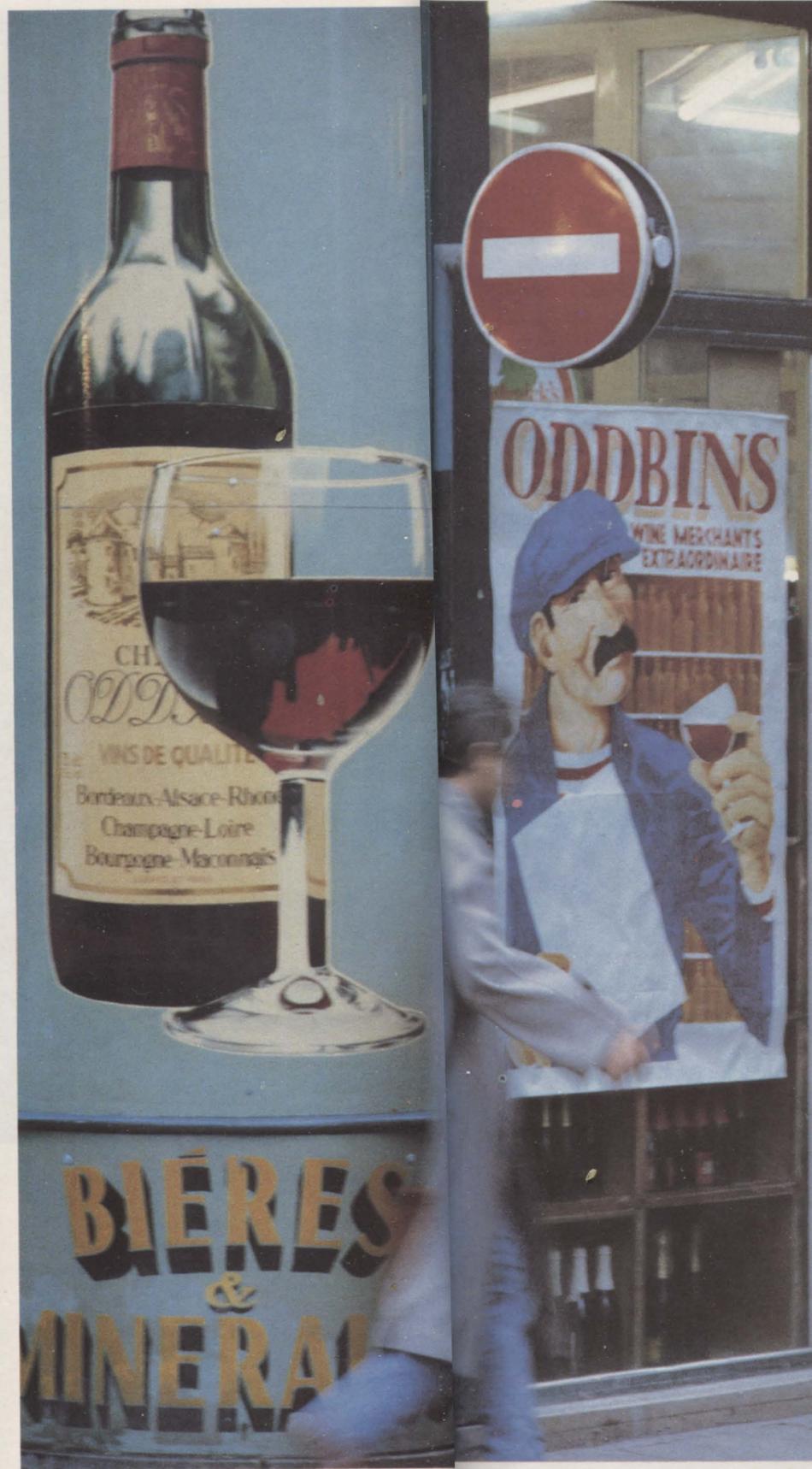
Murió Enrique II en 1559 en un desafortunado torneo que se convocó para conmemorar la boda de su hija Isabel con nuestro Felipe II. Entre los asistentes a la tragedia, además de su esposa Catalina, estaba su amante, Diana de Poitiers. El certero lanzazo dejó dos viudas desconsoladas, en un tema de cuplé mejor que «El Relicario». Sobre los escombros del palacio que el dolor derribó, Enrique IV, el rey urbanista que

compró París con una misa, edificó la armoniosa Place des Vosges.

En la Place des Vosges permanece el caballo de Luis XIII, con su caballero, y venden cosas antiguas: jarrones chinos, clavicémbalos, libros en piel de vaca y, sobre todo, nostalgia. Desde que en el siglo XVIII los nobles decidieron que Le Marais se había quedado pasado de moda, aquí se vende nostalgia a espuertas. «L'Héritage», «Galería Médicis», «Les deux orphelines», nombres tocados con una varita mágica del ayer, que arrebatan a las americanas, rigurosamente vestidas de negro en esta primavera, y con más metros de tela alrededor de su figura macrobiótica que los personajes de Franz Hals. En una esquinita de Place des Vosges, en el restaurante Marc Anibal de Coconnas, sirven exquisitas «poules au pot». Enrique IV descubrió, hace mucho años, que los parisinos comían mal y estableció que debían probar la gallina por lo menos los domingos. Así nació la tradición de la «poule au pot».

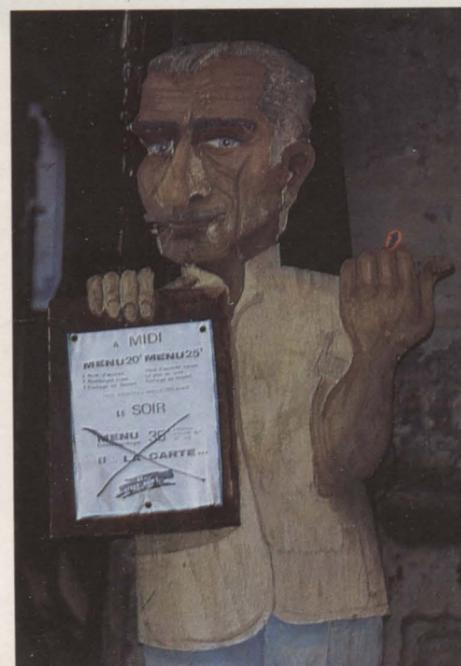
En otro rincón de la plaza, el Museo Victor Hugo. Sus bibelots, los recuerdos de familia, el comedor chino. Las fotografías de sus hijos: la de Charles, que murió del lado de los comuneros, mientras su padre defendía la revolución desde su exilio de Bruselas; la de François-Victor, a quien el poeta también tuvo la pena de ver morir. Al fondo, la melancólica habitación en seda roja, con el tinte de esmalte y la larga pluma de oca, manchada de tinta hasta las barbas. La mesa sobre la que —con la resaca de la vida— el poeta escribió «La leyenda de los siglos» y «Los miserables». Hoy, una bandera francesa ondea en el balcón que da sobre la plaza y, detrás del bloque principal, se levanta la pluma de una grúa.

Todo aquí empezó a ser como la larga mañana que sigue a la resaca, desde que, a principios del siglo XVIII, los aristó-



La vida que no cesa

Le Marais es una fábrica de nostalgia y podría parecer, una vez más en su ya larga historia, muerto. Pero el barrio —con la frontera melancólica del Sena— recibe nuevos habitantes, gente que busca un hueco en la belleza.





El encanto de lo pequeño

En Le Marais, el viajero se detiene ante los viejos establecimientos y ante los que, siendo nuevos, buscan un toque acorde con el barrio.

cratas decidieron que Le Marais había dejado de ser de buen tono y se mudaron precipitadamente y en grupo —según su costumbre— hacia el Faubourg Saint Honoré, donde la ciudad empezaba a abrirse como un abanico; o saltaron sobre el Sena, hasta la «rive gauche», hacia Saint Germain, donde Proust recogería con su pala de enterrador sus últimos escalofríos.

Los aristócratas en fuga dejaron paso a una legión de honestos artesanos que instalaron sus talleres en los patios que sirvieran de aparcamiento a las carrozas. El barrio se pobló de descamisados que acabaron haciendo buenas migas con los judíos. Le Marais fue —y sigue siendo—

a os.aos.
El i judíos.
judiadíos.

el barrio judío de París, con sus cristianísimos nombres de calles: Sainte Croix de la Bretonnerie, Notre Dame des Blancs Manteaux...

Junto al museo Víctor Hugo está la sinagoga y las únicas que viven durante los domingos son, precisamente, las tiendecitas kosher de la rue Des Rosiers, que permanecen abiertas a su clientela de señores con abrigo gris y sombrero de paño. Al viajero preguntón lo miran con cierta desconfianza en la rue Des Rosiers, porque tiene aspecto norteafricano y los judíos de la zona han sufrido ya algún atentado de los palestinos. Los restaurantes de la zona tienen la estrella de David dibujada con tubos de neón y en las carnicerías desangran los animales como mandan las leyes mosaicas, con el beneplácito del rabino de turno. No cocinan la carne con nata, no vaya a ser que el hijo cueza en la leche de la madre. La rue Des Rosiers es el corazón de la judería parisina y no vivió horas felices durante la ocupación alemana.

Cualquier judería del mundo es un

mapa universal de la infamia en el que se mezclan vientos de todos los cuadrantes, que llevan en suspensión un poso de cenizas. En la calle François Miron —donde los Couperin tocaban el maravilloso órgano de la iglesia de Saint Gervais, que ellos mismos construyeron—, hay un barecito que se llama Le Relais de Varsovie —un nombre que abrasa la piel—, justo al lado de otro que se llama Le Maroc. El viajero combatió la nevisca parisina en Le Maroc, con una palomita de Phénix —anisette surfine—, para imitar a los clientes de la casa que reincidían en reclamar siempre la misma botella. Alguien hablaba de Marrakech y Oujda y allí se mezclaba la resaca del crepuscular imperio francés con la resaca que todo judío lleva en el alma. El sueño del mariscal Lyautey se esfumó en África de modo parecido a como se esfumaron las juderías de Fez, el mellah de Se-frou.

En la pared del fondo se anunciaba la venta de cassettes con la «Haggada du Pessahj» (música de la Pascua), de venta en una de las librerías de la inevitable rue Des Rosiers. Más allá, en un reservado con escasa luz, los personajes de Jean Renoir jugaban a las cartas contra los de René Clair, con sus gorras de visera y la bufanda sobre el cuello doblada como un tablón. El aire llevaba a cuestras pesado olor de Ricard, de Pastis, de Gauloises y Gitanes. París era un recuerdo.

Alguien se acercó a la barra con la intención de pagar.

—Tengo un café y un demi (caña de cerveza) —dijo.

—¿Nada más? —se enfureció el hombre de la barra, detrás de un plato de sardinas fritas.

—No he jugado a las cartas —saltó el pagano.

—La próxima vez tampoco te sentarás.

La sombra de Walter Benjamin —de camino hacia el sur, con su maleta y su vida, dispuesto a perder las dos— cruzó por la calle y se confundió con el Memorial del mártir judío desconocido. En la acera de enfrente, a pocos metros de Le Maroc, otro judío, Israel, se ha encargado de transformar la diáspora en cueva de Alí Babá. En su tienda «Eaux de vie du monde» y «Le monde des épices» amontona harinas de todo el mundo, legumbres que el viajero jamás antes había visto, deslumbrantes lentejas coral, arroz de Basmati (Pakistán), de Sourinam, arroz perfumado de Siam y de Lousiana; anchoas dulces de Noruega, Tsatsiki y Ptiki griegos; sándalo, sake, tequila, Pisco, vinos y turrónes españoles, vinos de Chile (incluidos los de Torres) y Argentina, mangos, kiwis, hierbabuena y culantro frescos, cuernos de gacela magrebíes, limas, Boukha tunecina y Mahia marroquí, mates, té, albaricoques de Turquía, plátanos de Vietnam...

Cada fugitivo tiene, en este internacionalista Israel, su pasaporte para la infancia que perdió en el guetto de Varsovia, en el zócalo de México, en la medina de Marrakech. Los franceses encuentran la puerta para el recuerdo de un país que hubo que abandonar con una gota de hiel entre los labios, o lo más frecuentemente, y sobre todo ellas, para exóticas soirées de viernes, con luz tamizada, humo de sándalo, música de Ravi Shankar y un toque de chiles picantes.

El imperio francés se ha disuelto en una legión de cuarentonas que reciben envueltas hasta los pies en una gandora, o en un shari, te invitan a cenar a ras de suelo y aprovechan la velada para enseñar las diapositivas que las inmortalizaron trepando como cabras sudorosas por la pirámide de Palenque, con un sombrero de paja, cuarenta y cinco grados de sol húmedo y un indiecito vigilándoles la Y del blue jeans. París es una ciudad inundada por las verdes playas del trópico que peinan palmas de cocoteros. La clase media guarda la línea y hace footing en Vincennes. Por el precio de la carne que no compraron, adquieren billetes de avión con destino a lo imposible. Las agencias de viajes venden sol y piel canela, como si la canela y el caucho no hubiesen invadido los largos tubos del metro, que cantan blues hasta media noche y se pueblan de estampas japonesas como las que fascinaron a Picasso, pero esta vez de carne y hueso.

A un paso de aquí, en los túneles del metro de Châtelet, los africanos charlan y venden todo lo que puede ser fumado, esnifado o inyectado. Hace un rato, cuando el vagón que transportaba al viajero se detuvo en Châtelet, alguien tocaba «Pequeña flor» en su saxofón y luego, sin rubor, se lanzó al «Summertime». La primera noche que el viajero pasó en París, hace ya casi veinte años, también alguien tocó «Pequeña flor» en una noche de verano, sobre las escaleras del Sacré Coeur. El viajero, en Châtelet, estuvo a punto de pensar que París siempre es París, mientras escuchaba al hombre del saxo, que recorría el vagón teniendo su sombrero:

—Cobro para comer, no por la música. Viajar musicalmente es un privilegio que no se puede pagar con francos.

El hombre del saxo —pálido como un poeta romántico de los de toda la vida— se quedó atrás en el andén de Saint Paul. Le Marais, como se habían quedado atrás, en Concorde, los tres chaparritos —sin duda paisanos del viajero— que susurraban «Bésame mucho». Como si París fuera lo mismo después de que las señoras americanas decidieron hacerse existencialistas, en el primer verano que vinieron a Normandía, para ver el punto exacto en el que Joe no había muerto.

—No, la verdad es que en Le Marais no pasa como en Barbès, donde todo son árabes y marroquinos (sic). A París lo es-

tán matando entre chinuás y vietnamiéns (sic), africanos y árabes.

Los emigrantes españoles también protestan porque París ya no es una ciudad rubia. Porque hay barrios que son el Algarve, otros que se parecen al Bazar de Constantinopla y algunos en los que se consumen toneladas de arroz. Le Marais —y los conjuntos residenciales de las afueras— se salva. En Le Marais reconstruyen los edificios y sacan —o inventan— un par de vigas de madera (poutres) por apartamento, para los que buscan una casa original. En la Place des Vosges alguien dijo al viajero que los pisos reconstruidos se están vendiendo a 35.000 francos metro cuadrado. Aquí no compran apartamentos los árabes ni los vietnamiéns, sino que se quedan con ellos Jack Lang, ministro de Cultura; Jacques Chirac, ilustre opositor al régimen y alcalde de París; Annie Girardot, Delphine Seyrig y Jean Claude Brially, actores.

Le Marais, el sábado por la noche, se queda vacío. Hay una oscuridad de postales antiguas, de posters de Degas, de libros de Klaus Mann, de viejos atriles y de dibujos a plumilla. Muy cerca, en Beaubourg, el gobierno francés ha instalado una gigantesca UVI cultural —el Centro Cultural Pompidou—, una factoría donde el ingenio que queda tras la posmodernidad lucha desesperadamente contra el dinero. Uno tiene la impresión de que se trata de una lucha inútil. Al otro lado del océano, en Nueva York, dinero e ingenio se dan la mano. En este barrio, Beaumarchais —el de «Las Bodas de Fígaro»— tuvo su factoría clandestina de armas, que enviaba a los jóvenes rebeldes americanos, que luchaban contra el imperio inglés. De eso ha empezado a hacer muchos años.

Por la noche, Le Marais duerme un sueño tranquilo, que rompen las luces de los pequeños restaurantes, los anuncios de los cafés-teatro, las notas de los pianos en los localitos de moda. De vez en cuando cruza la calle un muchacho que, en desesperada batalla contra las leyes de Mendel, sueña todavía con ser Edith Piaff durante un instante, en algún local de la rue de Notre Dame des Blancs Manteaux, o se disfraza de Juliette Greco para cantar eso que dice «Deshabillez-moi», con un toque de desgana. Los cueros que cruzan la calle parecen sacados de un póster de Tom de Finlandia. Más acá de los bulevares, en la rue de Saint Denis, una colección de carne enfundada en pantys se hiela de frío cuando dañan las doce. Mujeres de medio mundo se apoyan contra el plástico contempladas por sus paisanos como si ya no fueran las mismas. Lo de la farola y la boquilla larga ha pasado de moda. Al fondo suena la música disco y los souteneurs marseleses han sido, al parecer, sustituidos por los árabes.

Chez Tartine, en la rue de Rivoli, es

algo así como Los Toneles de Valencia, y reúne cada atardecer a algunas de esas circes proletarias tan inequívocamente francesas como el champagne. Chicas de grandes almacenes, de oficina, que viven enamoradas de los sombreros de ala ancha y la bisutería. También ellas llevan —como si acabasen de escaparse de las páginas del Marie Claire y del barrio de la Opera— los cabellos frisés y metros de ropa negra. Buscan, entre tartinas de queso Cantal de Auvernia y fresco del Beaujolais, un Ulises metalúrgico. El ambiente es siena y humo, muy «avant guerre», con sus traslúcidos bulbos de vidrio, que penden del techo al cabo de complicados brazos metálicos.

Una de las circes —la que se parecía a Valentina Cortese— pidió un Muscadet y jugaba con sus ojos la penúltima baza, vigilando a los componentes de un equipo de fútbol o algo así, que se distinguían de los demás clientes por unos trajes descabelladamente nuevos y unas gigantescas corbatas —todas iguales— verdes y rojas. Los del equipo eran demasiado rubios para ser franceses: tal vez británicos u holandeses. Y la Circe soñó en amantes de una noche —a su edad los hombres pasan de prisa—, mientras temía que su último refugio sea irremisiblemente moreno: turco, murciano, de Sicilia, Kenitra o la Côte d'Ivoire. Turcos que vagabundean patéticamente perdidos entre el gris de los palacios, con una mujer en Turquía; murcianos perdidos en esta nobilísima huerta de piedra gris, con una mujer en Murcia.

La amiga de Circe-Cortese se acercó a los labios un vaso de Brouilli —tinto, afrutado— antes de hacer un mohín. Mejor dicho, se sirvió del Brouilli para lanzar un mohín al infinito, a los muchachotes rubios que devoraban tartinas con deportivo apetito; al escapatate de la tienda de pollos de garantizada alimentación —al 75 por 100— con trigo y maíz, y una edad mínima de ochenta y un días; a las posmodernas que ojeaban, a la salida de una proyección del Festival de Cine judío, los figurines de Erte; a la pareja que se llevaba a la boca un escargot bourguignon como si se llevase la factura completa de la cena, piano y servicios incluidos; al Sena, que esa noche fría pasaba hinchado y negro y cuyos puentes son cada vez menos excusa para dar besos en las letras de las canciones.

Al amanecer París se presentó envuelto en una leche viscosa y las cúpulas grises, las chimeneas grises, las piedras grises, se defendieron orgullosas de la nieve, con la calma que otorga la experiencia de un oficio de siglos. Si no fuera porque lo dicen los libros —y ésa es la única fe que nos queda—, nadie podría creer que Le Marais, un barrio que es el perfecto contrapunto de la selva, fuera un día inhóspito pantano que el Sena inundaba de vez en cuando. ¡Ha pasado tanta agua bajo los puentes de París!

Recetas

LA POULE AU POT DEL REY ENRIQUE IV

(Richard Pigniol)
(Para cuatro personas)

- Ingredientes:**
de 10 a 13 meses de edad y que haya puesto un máximo de 2 a 3 veces.
4 puerros
2 ramas de apio
10 zanahorias
10 patatitas
10 nabos pequeños
4 clavos de olor
1 cebolla
pimienta en grano
sal gorda, tomillo, laurel,
2 cebollas asadas en la plancha del horno.

Preparación

Introducir la gallina en agua fría con sal y llevar a ebullición. Desespumar repetidas veces. Añadir la guarnición de verduras y especias. Dejar cocer durante un tiempo máximo de dos horas, excepto las verduras que se retirarán y guardarán para guarnición en cuanto estén cocidas. Durante el tiempo de cocción, continuar quitando la grasa y desespumando el consomé. Una vez cocida la gallina, coger un chino con un trapo de lino mojado con agua fría y colar el consomé de modo que quede claro. Trocear la gallina y calentarla durante 20 minutos con la guarnición del consomé.

MORCILLA (boudin) DE AVE

- (acompañamiento de gallina)
Carne picada de aves:
300 gr. de carne picada de aves
100 gr. de higaditos de ave
2 echalotas
2 ó 3 dientes de ajo
3 cucharadas de perejil fresco picado
1 metro de tripa de salchicha
200 gr. de nata
Un vaso de Oporto
Un huevo entero y dos yemas.

Poner los higaditos a marinar con el ajo, las echalotas, el perejil picado y el Oporto. Dejar durante tres o

cuatro horas. Mezclar la carne de ave, cuidando que la mezcla salga bien. Añadir los huevos, la marinada y la nata. Sazonar al gusto y dejar reposar durante una media hora. Introducir la mezcla en la tripa con la ayuda de una manga y un embudo. Separar en cuatro partes por medio de un bramante fino. Escalfar en el consomé de la gallina durante 45 minutos, sin llevar a ebullición (a unos 80°). Después de la cocción de la morcilla, quitarle la tripa. Se sirve con la gallina.

ENSALADA DE PATO CON GUARNICION

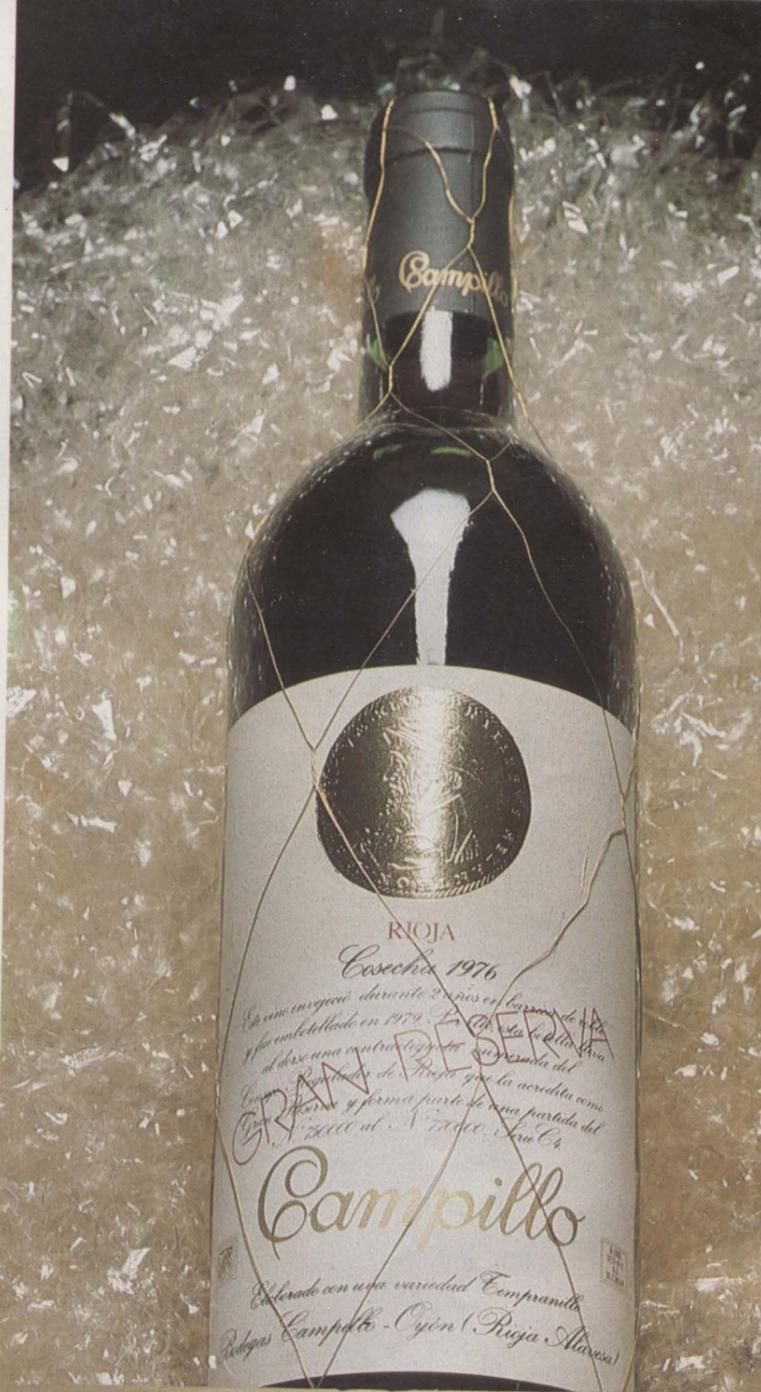
(Para cuatro personas)

Se prepara una salmuera con litro y medio de agua, 500 gramos de sal gorda, 500 gramos de pimienta en grano, 50 gramos de clavos de olor, 2 cebollas gruesas, 200 gramos de perejil, una ramita de tomillo y cuatro hojas de laurel fresco.

En esta salmuera se dejan marinar durante 24 horas los dos muslos y las alas de un pato (2,500 kg. aproximadamente), bien limpio de sangre. Con la carcasa desnuda del pato, dos puerros, un tallo de apio, seis zanahorias, cuatro nabos, tomillo, laurel, clavos de olor y pimienta en grano, se prepara un caldo. La cocción ha de durar aproximadamente dos horas y, durante ese tiempo, debe desespumarse frecuentemente.

Se pasa la cocción por el chino y se dejan cocer en el caldo, a fuego lento, los miembros del pato, durante 90 minutos. Se prepara la salsa dejando reducir a la mitad 25 cl. de fondo (caldo de ternera). Se mezclan aparte 50 cl. de crema fresca con 25 cl. de Oporto y se dejan reducir. Se mezcla con el fondo de ternera. Se bate con 20 gr. de mantequilla fresca para montar bien la salsa. Se salpimenta.

Se sirve el pato decorado con unas patatitas y un puerro y rodeado por nabos y zanahorias cortados y presentados en abanico con perejil por encima.



DISTINTO

DISTRIBUIDORES DE BODEGAS CAMPILLO EN ESPAÑA

MADRID.
Grandes Vinos, S. A.
C/ Núñez de Balboa, 49,
4.º izq. 28001 MADRID.
Telf. 276 36 52.

BARCELONA.
Saccone & Speed Iberia,
S. A.
C/ Gelabert, 29,
08029 BARCELONA.
Telf. (93) 250 57 98.

SANTANDER.
Finca Tablanca.
C/ Castilla, 53,
39009 SANTANDER.
Telf. (942) 31 29 17.

VIGO (PONTEVEDRA).
Matías Marqués.
C/ Día de la Hispanidad, 73,
VIGO (Pontevedra).
Telf. (986) 21 60 83.

VALENCIA.
Suro.
C/ Islas Canarias, 32,
46023 VALENCIA.
Telf. (96) 362 58 74.

OVIEDO.
D. Manuel García.
Pedro Masaveu, 7, 5.º dcha.
33007 OVIEDO.
Telf. (985) 23 14 06.

LAS PALMAS.
Gerhard Bosse.
C/ Doctor Juan de Padilla, 9,
1.º 35002 LAS PALMAS.
Telf. (928) 36 26 99.

BALEARES.
Compañía Hispana de Baleares.
C/ Pedro Ripoll Palau, 11,
07008 MALLORCA.
Telf. (971) 27 63 00.

LLEGAR

París —como todo el mundo sabe— está al alcance de la mano. Hay excelentes comunicaciones por avión, tren y carretera. Air France es el puente más cómodo. Tiene vuelos desde Bilbao, los lunes, miércoles y viernes, a las 11,10; desde Madrid, de lunes a viernes, a las 11,15; y diarios, a las 15,30 y a las 20,10. Desde Sevilla: todos los días a las 12,10. Desde Valencia sale un avión todos los días a las 13,55. También RENFE tiene buen servicio. Desde Barcelona hay un talgo, diario y directo, que sale a las 20,55 y llega a las 8,36. Hay otro que exige transbordo en Cerbère y que sale a las 23,49. Desde Irún hay muchas combinaciones. Y, desde Madrid, el Puerta del Sol —directo— sale a las 18,10 y el Talgo a las 19,40.

Líneas de autobuses: Canfranga, en Barcelona, Madrid y Oviedo. Vía Turisme, en Barcelona. Linebús, en Madrid. Iberbús, en Valencia.

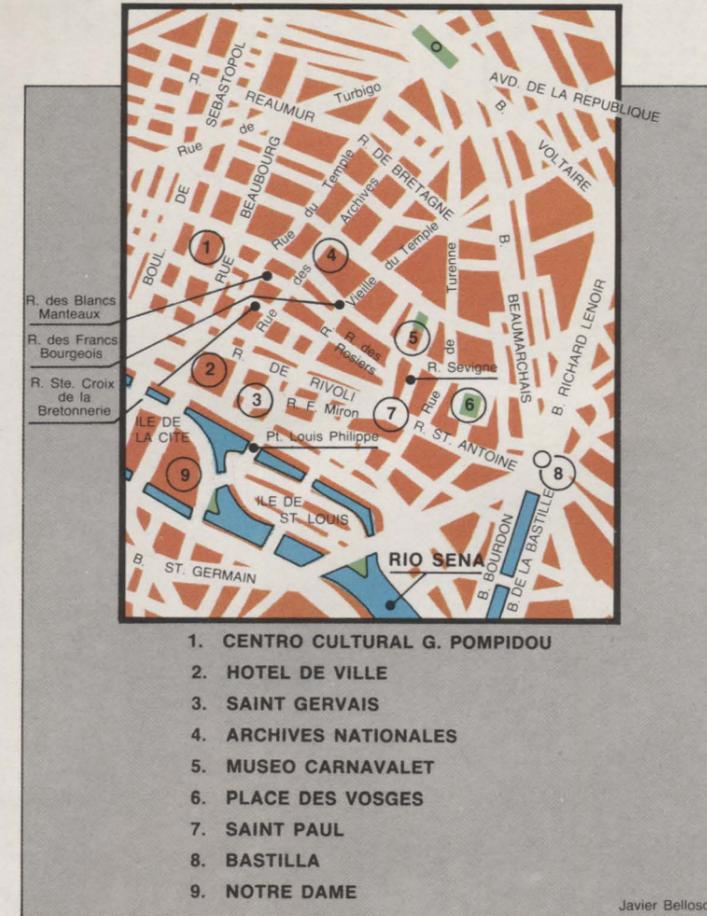
HOSPEDAJE

Una vez en París, el viajero se encuentra con hoteles de todas las estrellas y con hoteles con más estrellas que el firmamento. En Le Marais puede hospedarse por unas cuatro mil pesetas noche, en el Hotel Bretonnerie (Sainte Croix de la Bretonnerie, 22); en el Hotel Marais (Commiènes, 2 bis); en el Place des Vosges (Birague, 1), o en el Hotel Vieux Marais (Plâtre, 8).

VISITAR

Iglesias como Saint Gervais-Saint Protais y Saint Paul. Palacios como el de Sully. La Place des Vosges. Los Archivos Nacionales. El Museo Carnavalet —zapapito de María Antonieta, necer de Napoleón y tambores que resonaron cuando caía la guillotina—. París en sus cuadros, en sus muebles, en su vida cotidiana. El Museo Victor Hugo. Y, pronto, en el Hotel Salé, el museo Picasso, con millares de obras que el pintor donó al gobierno francés. Hay una asociación para la conservación del ba-

Agenda



1. CENTRO CULTURAL G. POMPIDOU
2. HOTEL DE VILLE
3. SAINT GERVAIS
4. ARCHIVES NATIONALES
5. MUSEO CARNAVALET
6. PLACE DES VOSGES
7. SAINT PAUL
8. BASTILLA
9. NOTRE DAME

Javier Bellaso

rio, en la calle François Miron, 44-46, 4.º

COMPRAR

Todo el barrio es un «mercado de cultura». El viajero puede comprar: vajillas en Le verre et l'assiette (Val de Grâce, 1); «affiches» de publicidad de todos los tiempos, en metal y papel; ceniceros, vasos y botellas con publicidad, en Les vertus de la reclame (Saint Paul esquina a L'Ave Maria). Diseños de arquitecturas, en Archetype (des Francs bourgeois, 17). Libros antiguos, con París como tema, en Librairie du Vieux Paris (François Miron, 62). SMART (des Francs Bourgeois, 22) vende cerámicas. El Centro Cultural Suizo (des F. B., 45) tiene posters de Paul Klee y libros de Max Frisch. L'Accrosonge (Sainte Croix de la Bretonnerie, 19) vende arte africano. La nef des fous (S. Croix de la Bretonnerie), libros de bolsillo y postales. Y, enfrente, Les

mots à la bouche vende libros feministas y gay. Un inmenso almacén de postales antiguas de todas las variedades (románticas, costumbristas, eróticas) es, en el 45 des Francs Bourgeois, A l'image du grénier sur l'eau. Le Centre Cultural du Marais sirve comidas ligeras, posters, libros y postales de mitos cinematográficos (en des F. B., esquina con Rue Payenne).

COMER

En Saint Antoine, esquina con rue Turenne, los aficionados a la cocina tienen un excelente mercado —buenas fruterías, tiendas de vinos, charcuterías y pescaderías; sorprende, como siempre en París, la variedad y excelente presentación de los productos.

Ningún amante de la mesa debe abandonar el barrio sin visitar dos tiendas. Israël. Eaux de vie du monde. Le monde des épices (François Miron, 68) es como un sueño de

abundancia universal en un espacio reducidísimo (ver artículo). Caves de Gambrinus (13 y 15 de rue des Blancs Manteaux) ofrece 400 cervezas diferentes y 120 whiskies.

RESTAURANTES

El barrio tiene un restaurante —Au quai des ormes— (Quai Hôtel de Ville, 72. Tel.: 274 72 22) con estrella Michelin. Riquísima ensalada tibia de gazapo; pularda a las trufas que sabe, sobre todo, a nata. No faltan el pato y el inevitable salmón fresco. En Coconnas (Place des Vosges, 2 bis. Tel. 278 58 16) se sienten orgullosos de su ensalada de pato y de la poule au pot. El precio en estos dos restaurantes es de unos 250 francos por persona y conviene encargar por teléfono.

Au grénier sur l'eau, en la rue du Pont Louis Philippe, tiene más pretensiones que resultados. Otros restaurantes: Tavernes des Templiers (Vieille du Temple, 106. Tel.: 278 74 67). Le Beaubourgeois (Sainte Croix de la Bretonnerie, 19) da cocina tradicional y tiene 12/20 de Gault et Milläu. Hay un laberinto de restaurantitos con velas y medio centenar de comensales en otros tantos metros cuadrados: Au gamin de Paris (Notre Dame des Blancs Manteaux, esquina con Vieille du Temple), Pitchi Poi (Place du Marché de Sainte Catherine), con un toque del este europeo, como Le Bistrot Russe (Vieille du Temple, esquina con Sainte Croix de la Bretonnerie). En Le Sandreville, piano y visillos. Muchos de estos restaurantes rusos o polacos son propiedad de judíos. Los restaurantes kosher están, sobre todo, en los alrededores de la rue des Rosiers.

Pero Le Marais, no hay que olvidarlo, es un barrio. A un paso, los grandes restaurantes de la ciudad; o las tascas para comer hasta las tantas de la madrugada, a tiro de piedra, casi sin salir del barrio, en la rue de Saint Denis, hacia Beaubourg y el Centro Cultural Pompidou. Le Marais no está rodeado por el desierto: es sólo uno de los corazones de París.