

MÀXIM HUERTA

MARIA HERREROS



PARIS
~ SERA TOUJOURS ~
PARIS

PARIS ~ SERA TOUJOURS ~ PARIS

Escrito por

MÀXIM HUERTA

Ilustrado por

MARIA HERREROS

© del texto, Màxim Huerta, 2018

Han colaborado D. Figueró, J. Garzón, M. Camacho y V. Pizarro

© de las ilustraciones y del texto de la p. 223, María Herreros, 2018

© Editorial Planeta, S. A., 2018

Lunwerg es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avenida Diagonal, 662-664 – 08034 Barcelona

Calle Josefa Valcárcel, 42 – 28027 Madrid

lunwerg@lunwerg.com

www.lunwerg.com

www.facebook.com/lunwerg

[http://twitter.com/Lunwergfoto](https://twitter.com/Lunwergfoto)

Primera edición: octubre de 2018

ISBN: 978-84-16890-82-8

Depósito legal: B-9.887-2018

Imprime: Egedsa

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.



Índice

Paris sera toujours Paris, la plus belle ville du monde, 8

Placas de las calles, 10

El mercado de las Flores, 12

La ruta del croissant parisino, 14

Columnas Morris, 17

Fotógrafos, 18

Canal Saint-Martin, 30

Macarons de Ladurée, 32

Fuentes Wallace, 33

¡Esto es el centro del mundo!, 36

La torre. *J'adore Eiffel*, 40

Maxim's, 44

Yo soy Mistinguett, 46

Bienvenidos al... ¡Moulin Rouge!, 50

Bouquinistes, 54

Gaumont-Palace: ¡el cine más grande del mundo!, 56

Deauville, 58

Entradas de la estación de metro, 59

Crémerie Charlotte, 62

Con el alma canalla, 63

Talleres, 64

Terrazas, 70

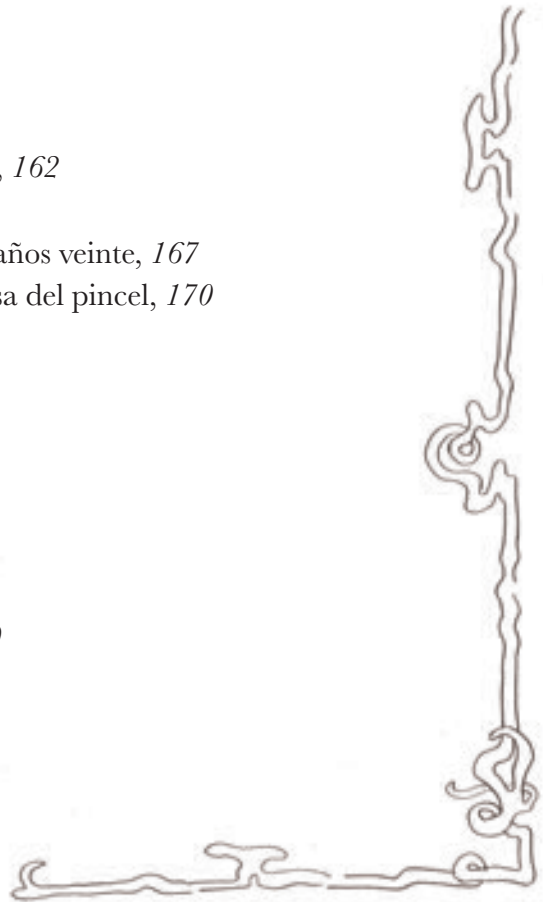
Kiki de Montparnasse, la reina de París, 74

Chez Rosalie, 84

Joséphine Baker, 88

Escritores, 92
Shakespeare and Company, 104
Criaturas arrebatadoras, 108
París era una mujer, 134
Gertrude Stein, el arte y la generación perdida, 142
Garçonnnes, 146
Perfumes en los años veinte, 152
Man Ray, 154
Barbette, 160
Vamos a la peluquería, por favor, 162
Sillas de los jardines, 166
¡El jazz!, la banda sonora de los años veinte, 167
Tamara de Lempicka, la baronesa del pincel, 170
Faroleros, 174
Juegos Olímpicos, 175
Haussmann, 178
La moda en los años veinte, 180
Studio des Ursulines, 190
Marie-Thérèse y Picasso, 192
El anillo de Dora Maar, 196
¡Danzad, danzad, parisinos!, 200
Tejados, 202

Mapas, 205





LACAS DE

LAS CALLES

«4^e Arr^t. Rue de Rivoli.» «8^e Arr^t. Avenue des Champs-Élysées.» «7^e Arr^t. Rue du Bac.» «6^e Arr^t. Place Saint-Germain des Prés.» Miramos el esquinazo de la calle y no solo nos encontramos con la localización de nuestro lugar en el mundo. Esa plaquita que vemos es más. Es una pequeña porción de arte. Dirás: «*Arrête ton cinéma!*, jeso sucede en cualquier extremo de las vías de una ciudad!». Puede ser. Pero en París las placas de las calles tienen un plus de estilo. *C'est la vie parisienne*.

El diseño fue ordenado por el conde de Rambuteau en 1847. La capital francesa se estaba transformando y aspiraba a ser la metrópoli más moderna de Europa. La más bella. La más mirada. La más coqueta. Los parisinos querían demostrar que eran distintos, que las suyas no eran unas calles más, que pasear en busca de una dirección debía tener el acento francés.

Por ello, decidieron romper con la frialdad de las líneas rectas y se inventaron las placas que hoy conocemos. «Algo chic», pidió alguno de los presentes. Y así fue. Chic, original e icónico.

—¿Has dicho chic?

—Sí. Y eterno.

Ahí las tenemos: unas placas de metal esmaltado de azul marino con borde verde y letras en blanco. En la parte superior del nombre de la calle, a fin de darle una chispa de gracia, añadieron un semicírculo para escribir el número del *arrondissement* o barrio. ¿Cuántos? Del 1 al 20. La famosa espiral que empieza en el Louvre y va recorriendo París en el sentido de las agujas del reloj. Y como ejemplo de que la ciudad amaba la cultura, también decidieron incluir en ocasiones el nombre de lugares o personajes conocidos.



EL MERCADO DE LAS FLORES



Desde el año 1808, este mercado hace las delicias de los habitantes de París que acuden a la place Louis Lépine para comprar flores. En sus orígenes, llegaban a diario cientos de cajas repletas de flores apiladas unas encima de las otras para que el frío no quemase los pétalos rápidamente. La humedad del Sena generaba una atmósfera acuática que ayudaba a expandir el lenguaje —y el aroma— de las flores atrayendo a los vecinos de la Cité. Allí se reunían todas las mañanas, sobre todo las mujeres, para comprar las flores frescas que después colocarían en los jarrones de casa con el mismo entusiasmo con el que preparaban su receta favorita, disponían la mesa de una comida familiar o esperaban la llegada de unos invitados especiales.

Texturas, formas y colores. La vida se respiraba en el mercado de las Flores. En esas tres casetas grandes y alargadas, de hierro, madera verde y cristal. Un auténtico invernadero urbano que esconde en su interior rosas, peonías, lavandas, lirios, hortensias, muérdago atado con cuerdas, amarilis, jacintos, tulipanes, francesillas, orquídeas.

«Las hortensias más bonitas del mundo, aquí. ¡Compre!»

Nota: El mercado estaba abierto durante todo el año y solo los domingos dejaba su espacio al mercado de los Pájaros, que comenzaba a las ocho de la mañana y terminaba a las siete de la tarde.





LA RUTA DEL CROISSANT PARISINO

Bueno, bueno, bueeeno. Mucho paseo, pero a esta página acaba de llegar el olor de la *viennoiserie* preferida de los franceses: ¡el croissant! Cada *boulangier* tiene su truco y cambia ligeramente de un horno a otro. Por eso, desde 1830 se celebra en París el concurso del Meilleur Croissant au Beurre AOC Charentes-Poitou d'Île-de-France. Todo un título. Mordisco a mordisco, eligen el mejor de la ciudad.

Lo curioso del croissant es que su origen se encuentra en la Viena del siglo XVII, cuando las tropas de Mustafá Pachá pusieron cerco a la ciudad austríaca. Hagamos memoria.

La estrategia del militar turco era invadir Viena a través de un túnel que atravesara las murallas de la ciudad. Lo construirían de noche y...

Arrête, arrête, arrête! ¿Qué tiene que ver todo esto con el croissant?

Resulta que los panaderos que trabajaban de noche se percataron de la amenaza por los continuos ruidos a esas horas de sueño y calma. Dieron la voz de alarma y salvaron a la ciudad venciendo al enemigo.

Y, claro, en recompensa, el archiduque Leopoldo I reconoció con honores y privilegios al gremio de panaderos. Fue una fiesta. Los humildes *boulangers* estaban tan contentos que crearon dos panes como gratitud y recuerdo de la victoria. Uno con el nombre de «emperador» y otro con forma de la media luna de la bandera otomana. Esta medialuna fue el antepasado el croissant. *Voilà!*

Ahora tenemos que dejar Austria y volver a Francia, y más concretamente a París. Justo al número 92 de la rue de Richelieu. Allí, un oficial austríaco llamado August Zang decidió abrir una panadería vienesa, y tuvo mucho éxito con su dulce bollería. Mezcló dos tipos de harina, puso azúcar, echó mantequilla, añadió levadura y removió con agua. Ahí está. El croissant actual.

Más de un siglo y medio después, París sigue siendo la capital internacional de esta... medialuna.



BOULANGERIE

au Richelieu, 1923

Mamá me dejó entrar con la condición de no tocar nada.

—*Bonjour*, muchacho. —El señor Rénaud hizo un gesto burlón al ver mi cara de sueño—. Eres el primer empleado en cruzar esa puerta.

El saludo del señor Rénaud no me hizo gracia y sin darme cuenta me guardé las manos en los bolsillos para no romper mi promesa. «¡No toques nada!» Para mi madre la vida se reducía a la cocina de Au Richelieu; el acontecimiento más heroico era levantarse a las cuatro de la mañana, salir de casa cuando todo el mundo dormía y caminar de noche hasta el número 92 de la rue de Richelieu.

—Jérôme, recuerda lo que te dije ayer —me advirtió antes de que llegaran los demás—. Cuando empiece a arder la leña quítate los guantes, así entrarás en calor. No los tires al suelo, guárdalos, y no te muevas de la silla.

Estaba tan acostumbrado a mentir que respondí que sí de forma automática mientras miraba la boca del horno. De lejos parecía una cueva oscura, un lugar inhóspito donde ningún hombre se atrevería a entrar. De pronto enmudecí. El horno comenzó a iluminarse lentamente y fue entonces cuando volví a ver a mi madre. Ordenó todos los ingredientes encima de la mesa. Sonreí. Me quité los guantes, y el corazón empezó a latirme con fuerza, porque, al verla con el delantal blanco, me di cuenta de lo feliz que era (éramos).

Los croissants de París nacían de las manos de mi madre, y yo era el único niño de la ciudad que estaba allí para comprobarlo. Memorice el desorden de sus manos blancas mezclándose con la harina y la mantequilla, el agua y la leche que se colaban por las grietas de la masa y tus ojos inquietos buscando los míos. Yo amasaba el aire porque no podía acercarme a ti.

—¡Listo! —dijiste levantando los brazos al aire—. No te muevas de aquí, iré a buscar el rodillo.

Ahora la masa parecía un corazón gigante que se inflaba y desinflaba a cada latido. Pum pum, pum pum. En realidad era el mío.

De repente, el señor Rénaud abrió con fuerza la puerta de la cocina.

—Jérôme, amanece en París —dijo a su manera—. ¿Están listos?

Aunque tú no regresaste, saqué la bandeja del horno y respondí:

—¿Acaso el olor no inunda la ciudad?



Du Pain et des Idées. Rue Yves Toudic, 34. Situada a orillas del canal Saint-Martin, es una preciosa *boulangerie* de 1870 que conserva su fachada antigua en el esquinazo de la calle. Todavía podemos disfrutar de los techos de cristal pintados y unos maravillosos espejos biselados de la época. Sus croissants, dorados y crujientes, han sido premiados muchas veces.

À la Mère de Famille. Rue du Faubourg-Montmartre, 35. Esta chocolatería-confitería *à la française*, decorada con maderas verdes, es de 1761.

Au Petit Versailles du Marais. Rue Tiron, 1. Una de las panaderías más bonitas de la capital, con dibujos retro en la fachada, que mantiene el gusto de principios del siglo pasado. Su interior posee también esta línea antigua, con grandes mostradores de mármol.

Au Levain du Marais. Boulevard Beaumarchais, 28. Destaca porque es un edificio impresionante y un local de estilo art déco de principios del siglo xx cuya fachada es todo un ejemplo de estilo parisino.

