

Lago azul.
Copas de champán:
Villeroy & Boch
Copas de agua: Riedel
Cuencos de rayas:
IITala
Platos blancos:
Thomas
Platos azules: Arzberg

EL ARTE DE LA MESA

Celebración en la mesa

La vida está repleta de rituales y tradiciones. Esto se hace patente en Navidades, sobre todo alrededor de la mesa. **Mireille Guiliano**, autora del reciente éxito *French Women for All Seasons* comparte sus secretos para presentar una mesa perfecta en Navidades.

Qué hacer

Recuerde que atender invitados en casa o en un restaurante no gira en torno a usted, sino en torno a ellos y que consiste en reunir a personas que puedan disfrutar de la compañía mutua. Brillat Savarin, el gran gastrónomo francés, tenía muy claro que somos los responsables del bienestar de nuestros invitados mientras estén en nuestra casa. Como anfitrión o anfitriona, su deseo es que la gente se relaje y disfrute de la comida y de la compañía... y que experimente placeres.

Preste mucha atención a los asientos, para fomentar la comodidad y la conversación. Por lo general, el anfitrión y la anfitriona se sientan en las cabeceras de una mesa larga o en el medio, uno frente a otro. El protocolo formal sugiere que el "invitado de honor" se sienta a la derecha del anfitrión, pero en reuniones de familiares y amigos, esta idea suele desecharse para promover la conversación del grupo. También ha de pensar si va a sentar a las parejas juntas o separadas. Piense en lo que a sus invitados les gustaría. Yo prefiero sentar a las parejas separadas y que el anfitrión y la anfitriona se cambien los sitios durante la comida.

Presente una mesa acorde con el tono y el objetivo de la reunión. Hay celebraciones y celebraciones. Hay restaurantes silenciosos, formales y clásicos y hay restaurantes ruidosos, informales y alegres. Hay mesas con manteles blancos y mesas sin mantel.

Para ocasiones festivas formales, disponga la mesa con toda la parafernalia, desde servilletas de tela hasta su mejor vajilla, cristalería y cubertería.

Utilice las copas adecuadas para los vinos que sirva en la mesa, como copas afluadas para el champán, copas de balón para el Pinot Noir y copas pequeñas para el vino dulce. Un vino dulce para el postre aportará un toque elegante, siempre que sepa si a sus invitados les gusta.

Sirva la comida en el plato de manera que ofrezca una apariencia atractiva e invitadora. Seguir la norma de los tres colores en los platos ayuda a garantizar tres objetivos deseables: atractivo, valores nutricionales equilibrados y raciones moderadas. Algo tan sencillo como una chuleta de cordero (marrón) servida con zanahorias (naranja) y judías verdes (verde) puede convertirse en un plato principal equilibrado.

Conceda prioridad a la calidad sobre la cantidad y coloque la simplicidad por encima de todas las cosas. En nuestra vida de excesos, solemos sobrepasarnos en las celebraciones... para lamentarlo después. Hacer de un acontecimiento algo especial no significa alargarlo o hacerlo desmesurado.

Esté preparado, deje tiempo para recibir a sus invitados y presentarlos. Esto significa dejar las cosas preparadas en la cocina para descansar un poco antes de que lleguen sus invitados y no tener que cambiarse de ropa a última hora.

Informe a sus invitados de lo que comerán y beberán, aunque sea una celebración tipo buffet. En nuestras sociedades de súper-abundancia, es absurdo atiborrarse, y saber lo que viene después ayudará a los invitados a realizar mejores elecciones.



Estilo asiático.
 Cristalería: Spiegelau
 Cuencos: Orrefors
 Platos y palillos
 chinos: Asa
 Cuchillo: Pott
 Servilletas: Garnier
 Thiebaut

No deje que sus invitados lleguen y se pongan a beber con el estómago vacío, no es bueno ni para el estómago... ni para la cabeza. No tiene por qué servir un aperitivo sofisticado o caro, bastará con un poco de grasa y proteínas como, por ejemplo, unas aceitunas, unas lonchas de queso, nueces, salami, chorizo o algo sobre una tostada. No deje que la hora del “cóctel” se alargue: 30 minutos bastan.

No piense que la vajilla, la cristalería y la cubertería tienen que hacer juego o ser de porcelana china. Actualmente existe un enorme surtido de platos transparentes o de colores a precios muy asequibles. A mí me gusta mezclar y combinar platos y modelos. No se preocupe si sus platos o sus cuchillos no hacen juego. Puede utilizar un modelo para los hombres y otro para las mujeres, si quiere establecer algún orden.

No adorne el comedor o la mesa con flores demasiado olorosas, ya que alteran los aromas e incluso el gusto de la comida y del vino. Tampoco coloque centros de mesa altos que impidan el contacto visual o, de hacerlo, retírelos cuando sirva el primer plato.

No dude en intervenir si la conversación va por mal camino o si un invitado se propone embarcarse en un monólogo.

No ponga música durante la hora de la comida o, si la pone, que sea música de fondo. Lo que ha de oírse es la conversación y la risa.

No deje que sus invitados se queden hasta muy tarde: como anfitriona o anfitrión, puede señalar diplomáticamente la hora de la despedida.

No crea que debe sentarse en la mesa para tomar el café, y no hay nada mejor para poner la guinda a una magnífica cena que un espresso y un bombón o una pastilla de chocolate. Levantarse para degustar el café de pie o sentarse en otra estancia puede ser una magnífica señal que indica que la reunión llegará a su fin en media hora.

Qué **no** hacer

No se deje intimidar por la cultura de la mesa y por ser el anfitrión. Recibir invitados en casa es un poco como un discurso en público. La gente lo teme y se obsesiona y piensa en todo lo malo que puede ocurrir, en lugar de pensar en lo bueno. Pero, con experiencia, se aprende a dominar la situación y a convertirla en un placer. Son muchas las personas que no se divierten porque consideran la cocina una tarea engorrosa o creen que tienen que presentar una comida muy sofisticada y perfecta porque todo el mundo las juzgará por la perfección de su fiesta. Mi consejo: relájese y hágalo.

No espere demasiado para empezar si alguien llega tarde y no ha llamado. Dé quince a treinta minutos de cortesía; esperar más sería injusto para el resto de los invitados.



Banquete Volluto.
 Cristalería: SIA
 Vajilla: Fürstenberg
 Cubertería:
 Coledampf's
 Mantel blanco: Lene
 Bjerre
 Tapete dorado: Sander