Núvies de dia, rock i còctels de nit

El Hard Rock Cafe celebra 20 anys i Rosa Clará obre a Girona amb Laura Escanes

El Mandarin Oriental obre un bar 'pop up' del xef Boulud i s'inaugura la cocteleria Sapelly

La primera botiga nupcial de Rosa Clará a Girona funciona des del febrer, però va ser djous quan l'empresària va trobar un forat en la seva agenda per celebrar una inauguració com cal, amb famosa inclosa, que en aquest cas va ser una amiga de la casa, Laura Escanes.

La instagramer, que es va casar vestida de Clará amb Risto Mejide, no tenia novetats per explicar perquè la setmana anterior en un altre acte ja havia desmentit els intensos rumors d'embaràs assegurant que l'únic que donaria a llum en el 2018 seria el seu primer llibre. Per això va sorprendre tothom d'una altra manera, amb un canvi delookcapil·lar: ha substituït la seva mitja melena per un tall pixie amb un toc de color ros cendrós. "Feia setmanes que me'l volia tallar i no acabava de fer el pas perquè és un tall força agosarat", deia. Pot estar tranquil·la perquè la proposta, que va popularitzar Mia Farrow als seixanta, és ara mateix més moderada que transgressora. De fet, el tall més actual el porten Cara Delevingne i Kristen Stewart, que gairebé van rapades.

Res a veure entre l'elegància dels dissenys de Clará i els estilismes que el mateix dia al vespre vam veure en la festa del 20è aniversari del barceloní Hard Rock Cafe. Amb look de moters amb ànima dolça, fans de la franquícia com Franco Sicoli Teddy Ours i Peladan Jeremy mostraven amb orgull en la seva vestimenta alguns dels milers de pins que col·leccionen de les seves visites als bars de la marca d'arreu del món. "Hi ha molts amics i seguidors incondicionals de la casa que cuidem molt i que convidem a esdeveniments especials com el d'avui", explica el cap de màrqueting Carles Casas mentre sona en directe la banda Don Vito.

El Hard Rock Cafe de Barcelona s'ha consolidat dins la gran família creada per Isaac Tigrett i Peter Morton el 1971, avui en dia present a 75 països, amb la filosofia de potenciar el món del rock "entès com un divertiment i sempre amb una base de respecte i saludable inconformisme", explica Casas, a qui agrada destacar que la firma col·labora constantment amb causes solidàries. Amb una estètica farcida d'objectes de record de Bob Dylan, Keith Richards, Metallica, Jimi Hendrix o Bruce Springsteen, el local ofereix cuina de base nord-americana ("busquem sempre que la carn de les nostres hamburgueses sigui de la millor qualitat") amb música, que tres cops per setmana és en directe. "La proposta és rockera però no purista, amb moltes bandes locals i altres que estan de gira", diu Casas, que assegura que el Cafe viu un bon moment de complicitat amb la ciutadania, tot i que els turistes són un 80% del seu públic.

El seu emplaçament, a plaça Catalunya, els va convertir en refugi i també "en una central d'operacions" per als equips de salvament quan es va produir l'atemptat a la Rambla. "L'endemà vam cuidar els nostres treballadors amb psicòlegs", recorda Casas. El Cafe dona feina a més de 200 persones. N'hi ha 7 que hi són des del primer dia, "ara han rebut un disc d'or de regal".

No gaire lluny, els amants de les sorpreses poden descobrir com és per dintre l'hotel Mandarin Oriental que només veuen els treballadors perquè han muntat una entrada secreta, a la manera dels Speakeasy de l'època de la llei seca, per accedir al bar efímer amb la firma de Daniel Boulud que estarà obert fins al 16 de desembre. El reconegut xef de Nova York té un d'aquests bistrots al Mandarin de Boston i un altre al de Londres, i d'allà ve el seu responsable Thomas Piat, amb propostes suggeridores com les hamburgueses (16 euros) les salsitxes de xai especiades (15 euros) i els còctels White Cosmopolitan.

Si voleu més còctels, podeu gaudir de noves barreges com el Love Mule (ginebra, fruites del bosc, vainilla...) que el jove però experimentat Alessandro Martino prepara en la cocteleria de l'Eixample Sapelly, que es diu com la fusta africana que la decora molt a l'estil de la clàssica Boadas. De fet, els seus propietaris, Montse Vila (que regenta el restaurant Núria) i Paco, eren íntims amics de Maria Dolors Boadas i ara volen recrear l'esperit de la cocteleria càlida i amable on les copes busquen sabors nous però fugen dels malabarismes.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 11-11-2017 Pàgina 22
-El Punt Avui. Barcelona 11-11-2017 Pàgina 22
-El Punt Avui. Camp i Ebre 11-11-2017 Pàgina 22
-El Punt Avui. Lleida 11-11-2017 Pàgina 22
-El Punt Avui. Maresme 11-11-2017 Pàgina 22
-El Punt Avui. Catalunya Central 11-11-2017 Pàgina 22

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1279453-nuvies-de-dia-rock-i-coctels-de-nit.html