

SANTIAGO ROSERO

Un fotógrafo ciego

y otras crónicas de París

Índice

EVGEN BAVCAR
Un fotógrafo ciego, 9

TOTÓ LA MOMPOSINA Y RICHARD BLAIR
La misma vaina, 45

OMNIVORE
El festival de la cocina joven, 55

FREGAN PONY
Comer de la basura, 63

CHRISTOPHE VASSEUR
Un panadero de alta costura, 73

PATRICIO SARMIENTO
El muchacho de las camisas encendidas, 103

JOHN GALLIANO
Una estrella distante, 115

LOS REYES DEL CONGO
El peso colonial de la elegancia, 133

HOMELESS WORLD CUP
El mundialito de los sin techo, 157

STRASBOURG SAINT-DENIS
El mundo en mi barrio, 163

ATAQUES EN PARÍS
El trauma del día después, 173

ALBERT CAMUS
El arquero, 185

MILES DAVIS
Un pedazo de labio en la boquilla, 193

KURT COBAIN
El último disparo en París, 201

Para Emmanuelle y Julián

EVGEN BAVCAR

Un fotógrafo ciego

CUANDO EVGEN BAVCAR TOMÓ su primera fotografía estaba totalmente ciego. Fue una tarde de 1961, probablemente una tarde ventosa de las tan comunes al oeste de Eslovenia. El joven Evgen, de dieciséis años, le pidió a su hermana su cámara Zorki 6, una copia soviética de la Leica de inicios de los años sesenta, y le hizo un retrato a la chica de la que estaba enamorado. En el colegio regular de Nova Gorica al que Bavcar pudo ingresar tras convencer a todos de que podría estudiar pese a que había perdido la vista cinco años antes, las muchachas posaban sonreídas, los chicos les sacaban fotos y Bavcar, el único niño que no veía nada, quería lo mismo que los demás.

—Lo que es trágico en la vida de un ciego, o al menos así me parecía en esa época, es que nos enamoramos por el intermedio de otros. Si los otros muchachos me decían que una chica era bella y a ellos les gustaba, yo también me enamoraba.

Cincuenta y cinco años más tarde, en su modesto departamento de París, donde siempre ha vivido solo, Bavcar recuerda ese episodio logrando que el humor se sobreponga a la nostalgia. La fotografía se le presentó como un recurso para no sentirse relegado, pero ese primer disparo le enseñó también que no bastaba hacer lo mismo para ser como los otros.

—Nuestra tragedia es que, para ser igual, hay que ser mejor.

Y entregó todo para cumplir ese designio. Obtuvo un doctorado en filosofía en la Universidad de la Sorbona y luego dos doctorados

honoris causa, uno por la Universidad de Nova Gorica y otro por 17, Instituto de Estudios Críticos, de México. En paralelo, aprendió siete idiomas (esloveno, serbio-croata, ruso, italiano, alemán, francés y español), investigó el universo de la estética y la imagen, escribió libros, inspiró películas. Empezó su carrera de fotógrafo profesional a mediados de la década de los ochenta, cuando tenía más de treinta años, y desde entonces mantiene series que, pese a la variedad de sus temáticas, se sostienen en los mismos fundamentos: destellos de la memoria, traducciones de la imaginación, representaciones de los sueños. Son retratos de mujeres —desnudas o no—; paisajes de su tierra natal —los únicos que alcanzó a ver con sus ojos—; tomas nocturnas de ciudad —rincones donde llega poca luz artificial—; esculturas, monumentos, vestigios de la Historia sobre los que posa su mano para que el tacto compense la vista ausente. Son imágenes donde aparecen figuras de ángeles y golondrinas, seres que evocan su mística y los días de una infancia alegre.

Cuando realiza fotos en exteriores necesita la ayuda de alguien que le describa el escenario, pero cuando hace retratos o dispara frente a objetos a los que puede acercarse, utiliza sus manos para ubicarse en el espacio y medir la distancia. Aunque en los últimos años ha incursionado en la fotografía digital a color, la mayor parte de sus series más destacadas están hechas en película en blanco y negro, y mucha de su obra, caracterizada por un altísimo contraste del claroscuro, está intencionalmente alterada por corrientazos lumínicos —logrados por la acción de pequeñas lámparas que utiliza para iluminar y crear efectos artificiales— que le confieren una estética fantasmagórica e irreal.

Y Bavcar jamás ha visto una sola de esas imágenes. Al menos no como pueden verlas los demás. Pero a todas las ha deseado.

—Lo que significa el deseo de imágenes es que, cuando imaginamos las cosas, existimos. Cuando un ciego dice *imagino*, significa que él también tiene una representación interna de realidades externas.

Con su trabajo, que ensambla búsqueda estética, reflexión intelectual y reivindicación política, ha participado en más de ochenta exhibiciones internacionales y se ha ganado, un tanto a su pesar, el membrete del *fotógrafo ciego más célebre del mundo*.

—Hay que liberarse de ese título. Eso me ubica en una suerte de gueto. Yo soy un artista conceptual que utiliza la cámara fotográfica. Si soy ciego, es por el azar.

LA FACHADA mustia del edificio donde vive no calza en el estilo haussmaniano típico de Denfert-Rochereau, zona de clase media al sur de París. A partir de la puerta de entrada, Bavcar repite, guiado por la costumbre, el mismo ritual desde hace más de tres décadas: ocho pasos por un callejón angosto hasta una segunda puerta. Luego, cuarenta gradas que montan en espiral hasta la primera planta. Ahí atraviesa una terraza alargada de treinta metros que desemboca en una entrada, detrás de la cual hay dieciocho gradas que llevan al segundo piso de un edificio interior desde donde, quien ve, solo verá cemento, buhardillas y una dentadura de chimeneas ocre. Su departamento está a la derecha. Los visitantes encontrarán la puerta abierta y la luz encendida. Él estará de pie en medio del salón con el brazo estirado, esperando a que estrechen su mano regordeta.

Evgen Bavcar lleva el que parece ser un estudiado atuendo de trabajo: camisa blanca, pantalón deportivo gris, medias azules, sandalias blancas como de hospital y una larga bata negra tipo pintor que le da un aire enigmático. Mide aproximadamente un metro con sesenta y cinco, tiene el cuerpo robusto y la piel muy blanca y muy tersa, inusual para un hombre de setenta años. Es calvo, pero el pelo blanco que le queda a los costados está recortado cuidadosamente, y su barba grisácea estilo candado finamente tallada. Lleva lentes de marco rojo y vidrios transparentes que dejan ver, entre la apertura parcial de sus párpados, sus ojos celestes.

TOTÓ LA MOMPOSINA
Y RICHARD BLAIR

La misma vaina

EL OTOÑO PARISINO CARGABA una bruma de invierno. Sonia Bazanta caminaba con frío por una zona desangelada del distrito once de la ciudad. Vestía un pantalón negro liviano, una chaqueta polar y una boina de gamuza en la que escondía todo su cabello. Con una bufanda colorida se cubría el rostro para cuidar la voz de Totó la Momposina.

—¿En qué se diferencian Sonia y Totó? —le pregunté.

—Somos la misma, no hay ninguna diferencia, solo que Sonia Bazanta me sirve para el pasaporte, para salir del país.

Sonia Bazanta había salido de Bogotá, ciudad donde vive, y llegó a París para, convertida en Totó la Momposina, la cantante folclórica más reconocida de su país, inaugurar el festival Villes des Musiques du Monde.

Ese jueves 10 de octubre de 2013, Totó caminaba por donde ya había caminado antes, en la década de los ochenta, cuando a sus cuarenta años vino a París para estudiar Historia de la danza en la Universidad de la Sorbona. En esa época, en la rivera izquierda de la ciudad, con sus trajes iluminados y sus rizos indomables amontonados como un penacho, Totó también cantó. La cumbia, el bullerengue, la chalupa y más ritmos de la costa Caribe colombiana sonaron en las calles, en los mercados, en los restaurantes, en las estaciones del metro. Totó llevaba veinte años como *cantadora* (intérprete de músicas tradicionales de su región), pero en

París tuvo que pasar el sombrero para sobrevivir. Francia fue una cancha de fogueo y su pila bautismal: aquí grabó, en 1983, para el sello Auvidis, su primer disco, *Totó la Momposina y sus tambores*, un trabajo con un tiraje pequeño que con el tiempo se convertiría en una pieza de colección.

—Yo le debo mucho a Francia porque me abrió las puertas —dice—. Aquí aprendí a sentirme más universal y comprendí que la música tradicional no tiene fronteras.

Poco antes de esa grabación, en el invierno de 1982, su nombre había resonado desde Estocolmo.

—Totó, exactamente a esta hora deben estar anunciando al ganador del Premio Nobel de Literatura de este año —le dije esa tarde, ya instalados en un café de la avenida Ledru-Rollin.

—¿Quién ganó? —preguntó.

—Todavía no lo sé. A lo que iba es a que, en 1982, en un día parecido a este, anunciaron que el ganador del Nobel era Gabriel García Márquez. Luego, él le pidió a usted que, en diciembre de ese mismo año, lo acompañara a Estocolmo y cantara en la ceremonia de recepción del premio. Es un buen día para recordar ese momento...

—Fue un honor haber sido invitada a ese evento, que fue muy importante no solo para Colombia sino para toda la América Latina. Fuimos una delegación bastante numerosa y, con nuestra música, corroboramos lo mágico y lo maravilloso que «Gabo» plasmó en su literatura. Esa fue la sensación que nosotros dejamos en el Nobel.

El 8 de diciembre de 1982, vistiendo una pollera blanca con volados oscuros y con una flor roja adornándole la cabeza, la sensación que dejó Totó en el corazón solemne del Nobel fue la de la candela. Aquella presentación se convertiría en un hito en su carrera, a pesar de que para entonces ya contaba con un recorrido impresionante: en 1975 dio 185 conciertos en la antigua Unión Soviética, y en 1976, en el Radio City Music Hall de Nueva York, haciendo a veces «*matinée*, vespertino y nocturno», tuvo más de doscientas presentaciones.

—¿De dónde sacaba la energía para cumplir con esas maratones?

—Es lo mismo que yo me pregunto ahora.

HEREDERA DE una casta de cuatro generaciones de músicos tradicionales, Totó tiene ritmo hasta en su nombre: to-tó / to-tó, como suena el retumbe de un tambor. Sus padres la llamaron así desde que era muy pequeña, desde que Sonia empezó a ser Totó. Momposina es el gentilicio de Mompóx, la isla sobre el río Magdalena, al sur de Colombia, en la Costa Caribe, donde nació hace setenta y cuatro años. El más frondoso mestizaje estaba ahí: africano, indio y español. Los acontecimientos de la vida cotidiana se cantaban y los cantos se bailaban con golpeteo de palmas y tambores. Las mujeres como Totó recorrían los pueblos llevando el son, por eso lo de viajar para brindar música lo sabe desde siempre. Su primer grupo estaba conformado por su padre —zapatero y percusionista—, su madre —cantadora y bailarina— y sus cuatro hermanos. Junto a ellos aprendió la variedad de ritmos que hoy componen su repertorio: la cumbia, el bullerengue, la chalupa, el sexteto, el mapalé; lo que ella llama *la música de la identidad*.

—La música de la identidad —dice Totó— es la que produce cada pueblo de acuerdo a sus raíces, de acuerdo a sus etnias, a sus inspiraciones, a su entorno. De esas etnias viene el concepto de la vida, la manera en que nos expresamos, la música que hacemos todos nosotros.

El *nosotros* de Totó es abarcador: «*nosotros* los músicos, *nosotros* los seres humanos, *nosotros* los hijos de un dios creador». Para la cantante, la música de la identidad debe volver a dios como una ofrenda, porque la creó la gente del campo inspirada en los elementos de la naturaleza, naturaleza que es, a la vez, un regalo divino. Para Totó, la vida es circular. La música es su compás.

OMNIVORE

El festival de la cocina joven

NUNCA EL UNIVERSO DE la gastronomía había sido tan popular como forma de espectáculo. Nunca, como hoy, se habían publicado tantos libros con el refinamiento de un catálogo de arte, ni se habían editado tantas revistas especializadas que en las perchas compiten con las de otras pasiones como el cine o el deporte. Nunca en la televisión habían existido tantos programas de cocina, y hace mucho que esos programas dejaron de mostrar tan solo a un cocinero que enseñaba paso a paso una receta. Hace tiempo que las referencias ya no son solamente Fernand Point, Paul Bocuse o James Beard, figuras clásicas que, más allá de su legado indiscutible, marcaron el terreno cuando la cocina aún no era una moda planetaria. Hoy, la efervescencia está en los jóvenes y se contagia valiéndose de puestas en escena donde las vidas y los dramas de esos jóvenes parecen tan excitantes como sus habilidades sobre la estufa. Nunca, como hoy, un festival gastronómico se había parecido tanto a uno de rock.

ESTE FESTIVAL se llama Omnivore, tiene paradas en varias metrópolis del mundo y empezó hace ocho años como una historia de combate.

—Al empezar la década del 2000, la gastronomía francesa no iba a ninguna parte, no tenía imaginación —dice Luc Dubanchet, fundador del festival, un periodista de treinta y nueve años y *gour-*

mand apasionado—. Era la época de los bistrós y las braserías con su lado grasoso y simpático, pero no había en la cocina ninguna búsqueda, ninguna puesta en cuestión, ninguna audacia.

En 2003, un artículo elogioso que ocupó catorce páginas en el suplemento dominical de *The New York Times* consagró al chef catalán Ferran Adrià y a la gastronomía española. Los especialistas comprendieron que el remezón que durante los años setenta y ochenta causó la *nouvelle cuisine* francesa, para ese momento ya había agotado su pulso. Ahora, decían, el nuevo viento sopla desde Cataluña, desde el País Vasco. En Francia se prendieron las alarmas. Para entender de qué se trataba la nueva sensación, Dubanchet fue al congreso Gastronomika de San Sebastián (hoy la ciudad del mundo con la mayor concentración de restaurantes con estrellas Michelin por metro cuadrado) y, efectivamente, entendió que la vitalidad que a Francia le faltaba, allá hervía.

—San Sebastián incentivó una toma de conciencia, así nos posicionamos por una cocina de autor.

En ese encuentro, Dubanchet conoció a Ferran Adrià, considerado hasta hace poco y durante muchos años el mejor chef del mundo, y cabeza de El Bulli, el restaurante que, mientras estuvo abierto (1962-2011), significó para varias generaciones de cocineros la meca de la experimentación culinaria. Adrià, un apasionado por la cocina francesa, motivó a Dubanchet, y entre ese impulso y el trabajo renovado de unos cuantos chefs franceses —Pascal Barbot, Thierry Marx, Eric Guérin, para la época treintañeros—, algo empezó a nacer. Primero fue la revista *Omnivore*, donde el reportero Dubanchet y su equipo abordaron la cocina con el rigor del periodismo de investigación. El primer número apareció el 29 de septiembre de 2003. El título de la portada decía: «Cocina joven: ¡comienza ahora!»

—No buscábamos teorizar sobre lo que era la «cocina joven» —dice Dubanchet—, sino apoyar la idea de que esta se mantiene en una constante reescritura, que pertenece a un discurso que no se ha terminado, que va en búsqueda de nuevas ideas.

Tres años más tarde se inauguró el primer festival Omnivore en Le Havre, una ciudad industrial del noroeste francés. El espíritu fue el mismo: invitar a cocineros honestos, audaces, gente con una identidad y un proyecto culinario, y hacer del festival un lugar de encuentros y debates. En esa edición estuvieron Adrià, el italiano Fulvio Pierangelini, los franceses Michel Bras y Alain Ducasse, figuras maduras e indispensables para apoyar esa primera etapa. Pero también estuvo, entre otros, un desconocido danés de veinticinco años llamado René Redzepi, el mismo que hoy, a sus treinta y cinco, es el chef y copropietario de Noma, en Copenhague, considerado, por la revista inglesa *Restaurant*, cuatro veces mejor restaurante del mundo durante los últimos años.

En 2012, el festival Omnivore cobró una dimensión global. Con un formato itinerante se asentó, a lo largo del año, en doce grandes ciudades: Ginebra, Bruselas, Moscú, Shangai, Nueva York, entre otras. Omnivore se volvió así el Omnivore World Tour, e hizo pensar en esos festivales de música que se franquician cuando les llega el éxito.

ESTE AÑO (2013), el festival tendrá diez paradas. París es la segunda luego de Estambul. En la Maison de la Mutualité, un antiguo teatro con fachada *art déco*, el auditorio principal, que originalmente tuvo 1789 asientos en homenaje al año de la Revolución francesa, ha sido acondicionado como un set de televisión. Cuatro cámaras, dos fijas, una sobre un travelín y otra montada en una grúa, apuntan al colosal escenario donde, entre el 17 y el 19 de marzo, treinta chefs de doce nacionalidades expondrán la audacia de su cocina joven. En el programa, las presentaciones constan como *masterclass*, pero son eso y son también performances de alquimia con gusto a arte. Sébastien Demorand, crítico gastronómico y jurado del exitoso *reality show* francés *MasterChef*, presenta cada acto como se presenta

CHRISTOPHE VASSEUR

Un panadero de alta costura

UNA TARDE DE 1999, en un hotel cinco estrellas en el centro de Tokio, Christophe Vasseur, ejecutivo en Asia de la casa francesa de moda Marc Rozier, sintió que estaba en el lugar equivocado. Debía convencer a los compradores de una gran tienda japonesa de ropa femenina de la trascendencia de una nueva colección de bufandas y pañuelos confeccionados con seda. Vasseur les hablaba de la gracia de los colores, de la finura del material, de la belleza de las figuras impresas en esas lujosas prendas elaboradas a mano cuando, repentinamente, se cortó. «Me vi diciéndoles que dejaran de darle importancia a algo accesorio, que ya no les mintieran a sus clientas diciéndoles que iban a estar más bellas, que bajáramos al bar del hotel para hablar de cosas verdaderas, de cómo reconstruir el mundo». Vasseur lo recuerda una década y media después convertido en uno de los panaderos más famosos de París, sentado en una mesa al exterior de Du Pain et des Idées, la panadería que inauguró en 2002 en el décimo distrito de la ciudad. Aquella tarde en Tokio, Vasseur terminó su venta pero, tras ese desahogo imaginado, canceló la vida de ejecutivo de la moda que había tenido durante cinco años. Ese mismo día renunció. Dejó su base de operaciones en Hong Kong y regresó a París. Lo único que sabía con certeza era que quería dejar de utilizar traje y corbata.

En la esquina entre la calle de Marsella y la calle Yves Toudic, a dos cuadras del canal Saint-Martin, el aire huele intensamente a mantequilla. Christophe Vasseur viste un jean holgado de otra épo-

ca, unos zapatos bajos sin marca a la vista y una chaqueta de cuero estilo motociclista, pero él llega en una bicicleta anaranjada que tiene adaptado un coche en la parte delantera, donde acomoda a sus dos hijos para llevarlos a la escuela. Era rubio cuando tenía pelo, las patas de gallo se le marcan como un abanico apenas gesticula, sus manos no tienen señas evidentes de trabajo forzado y su cuerpo, más que atlético, es macizo como un saco de harina. Una fila de clientes sale de la panadería y se extiende sobre la vereda, donde una mesa larga con la madera gastada, el primer objeto que Vasseur adquirió al instalar su negocio, se llena de personas que se detienen allí unos minutos para entregarse con deleite al simple acto de comer un pan. Las buenas ventas en la panadería de Vasseur son apenas la muestra externa de su éxito. Prestigiosas guías gastronómicas le han otorgado los títulos de Mejor Panadero de París y Panadero del Año, y el año pasado su Galette de Rois, tarta de Reyes, fue elegida como la mejor de la ciudad. Desde que se convirtió en panadero, Vasseur ha aparecido con frecuencia en espacios de prensa, radio y televisión usualmente reservados para chefs y otras celebridades. En 2002, el mismo año en que inauguró su panadería, Lionel Poilâne, considerado por décadas el panadero más famoso de Francia, murió en un accidente aéreo mientras conducía su propio helicóptero, después de haber montado un imperio económico y forjado la idea de que el pan también podía ser de boutique y tener un equivalente a lo que en la moda era Yves Saint-Laurent. Frecuentaban su panadería Catherine Deneuve, Gérard Depardieu y Robert de Niro, y para el resto del mundo dejó una marca registrada: cada día miles de sus hogazas, esos panes grandes y redondos de casi dos kilos, se distribuyen por Asia, Europa y América con una P de Poilâne marcada en la corteza. Pero al morir, Lionel Poilâne dejó también el espacio vacío en la silla de panadero estrella. Nadie lo ha suplantado de manera definitiva, aunque varios, según su nivel de celebridad, compiten por un momento en el trono. A Christophe Vasseur se le considera el panadero más mediático de París.

El pan francés cayó alguna vez en decadencia y en el resto del mundo casi nadie se enteró. Durante dos siglos, cuando era un alimento esencial y su calidad era un requisito para mantener la paz social, mantuvo una corteza gruesa, crujiente y perfumada como la de un árbol robusto, una miga densa de color avellana con un primer sabor cremoso y un gusto final agradablemente amargo. Al ser elaborado con harinas poco refinadas, era rico en vitamina B, fósforo y magnesio. Tras la Segunda Guerra Mundial, ese pan antiguo sucumbió a la modernización industrial que instaló un pan blanco, liviano e insípido como norma de prestigio y referente de exportación. Fue ese el que se impuso en Asia, América y otras partes de Europa como un genérico «pan francés» inmerecidamente reputado. En la década de los noventa, un puñado de panaderos parisinos se propuso rescatar al verdadero retomando el *savoir-faire* de antaño, y a ese propósito se sumó Vasseur, aterrizando como un alienígena. «Christophe Vasseur no viene de este mundo», me dijo el historiador estadounidense Steven Kaplan, el más importante experto mundial del pan, una mañana a inicios de 2015 en la panadería de Dominique Saibron, otro de los que, junto a Vasseur, él considera entre los diez panaderos más virtuosos de París. Mientras que cerca de tres cuartas partes de los panaderos franceses vienen de familias con tradición en el oficio, Vasseur proviene de una familia burguesa, tiene estudios universitarios en comercio internacional y sus padres son psiquiatras. «Cuando Vasseur llegó a la panadería, él solo sabía una cosa: que no sabía nada», me dijo Kaplan.

Cuando era niño, el dilema de Vasseur era ser chef o panadero. En su casa de la infancia, en la zona alpina de Haute-Savoie, al extremo este de Francia, donde la cima del Mont Blanc despinata para las postales, Vasseur ayudaba a su madre en la cocina. El deleite infantil de embarrarse las manos con masa para tortas fue guardándose en su memoria como un gatillo emocional. Pero su vocación se disipó ante la exigencia de sus padres, médicos de profesión, de que estudiara una carrera convencional en la universidad. Años