

ESPECIAL LUJO

Huerta de serie

Nº 48
16 SEP
2018

EL MUNDO



PRÍNCIPE DE LOS TOMATES

LOUIS-ALBERT DE BROGLIE
EL ARISTÓCRATA FRANCÉS QUE CULTIVA 700 TIPOS DE TOMATES EN SU CASTILLO DEL LOIRA

DE BROGLIE EN LA HUERTA DEL CASTILLO DE LA BOURDAISÈRE.



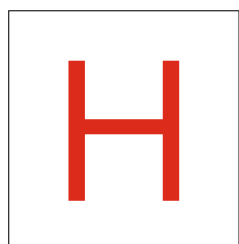
ROJO CORAZÓN

Rodaja de la
variedad Cœur de
Boeuf de Nice.



TOMATES DE SANGRE AZUL

Dejó la banca para convertirse en “happycultor”. En un “château” del Loira, el aristócrata francés **LOUIS-ALBERT DE BROGLIE** cultiva 700 variedades de tomate, una colección única en el mundo. Ahora quiere comprar Comporta para convertirla en modelo de desarrollo medioambiental. Ofrece 159 millones de euros. Por **JUAN CARLOS RODRÍGUEZ** Fotografías de **MARC DANTAN**



Hay una reflexión de Henry D. Thoreau (1817-1862), considerado el precursor de la ecología, que dos siglos después sigue inspirando a Louis-Albert de Broglie (París, 15 de marzo de 1963), un aristócrata, empresario y editor francés conocido como el príncipe jardinero: “Fui a los bosques porque quería vivir deliberadamente; enfrentar solo los hechos esenciales de la vida por ver si era capaz de aprender lo que ella tuviera que enseñar”, dejó escrito el autor de *Walden*. La vida en los bosques. Salvando las distancias, a ambos les une su férrea militancia en el medio ambiente.

Si el célebre naturalista residió durante dos años en una cabaña que él mismo se construyó en Concord (Massachusetts), alimentándose de su propio huerto, el príncipe gallo recibe en La Bourdaisère, un encantador *château* en Montlouis sur Loire, en pleno corazón del valle del Loira. El castillo cuenta con jardines renacentistas y está rodeado de robles, cedros y secuoyas de 55 hectáreas. Pero el tesoro botánico está en la huerta, donde se cultivan 700 variedades de tomate. En 1998, tras aparcar su brillante carrera de banca, comenzó esta colección única para desarrollar su Conservatorio Nacional del Tomate. Un “laboratorio de la biodiversidad” basado en un discurso de agricultura sostenible que difunde con pasión en foros internacionales, como la charla TEDx que impartió bajo el título *¿Por qué plantar un huerto es una acción política?*

Para él, la belleza depende de la diversidad. Y eso le llevó a interesarse por el tomate. “Es la segunda verdura [fruta, en sentido botánico] más consumida en el mundo, por detrás de la patata. Y posee más variedades que cualquier otra especie vegetal. Antes de empezar mi colección yo también pensaba que todos eran rojos, de tamaño medio y de sabor uniforme. Pero me impresionó la cantidad de formas, colores y texturas que presentaban. El *Blanche de Yan*, blanco y estriado; el *Russian Persimmon*, anaranjado y redondo; el *Osu Blue*, que va del azul al morado oscuro... Empecé con 30 variedades y a los dos años tenía 300. Hoy, coleccionistas del mundo entero me envían semillas que no dejan de sorprenderme”, dice.

Alto, con porte de dandi campestre y cálido en el trato, el príncipe ecologista se pasea descalzo por el *potager*, el huerto del castillo, con una túnica *kurta* verde, “influencia de los años que viví en la India”. Enseguida comprobaremos que es un *happycultor* con los pies en el suelo. Mientras muestra con orgullo las distintas variedades, con nombres propios como *Corojo*, *Taxi* o *Perestroika*, reconoce que le cuesta decantarse por una. “Pero si se trata de degustarlas, me quedo con la *Verna Orange* porque su sabor me recuerda al mango”, responde en vísperas del Festival de la Tomate et des Saveurs (Festival del Tomate y de los sabores), una feria que cada segundo fin de semana de



ARISTÓCRATA. De Broglie, 55 años, posa en uno de los salones del castillo de La Bourdaisère, en el Loira (Francia).

septiembre reúne en La Bourdaisère a unos 7.000 visitantes, entre aficionados a esta fruta, agricultores y un creciente número de chefs. La programación de esta edición incluye un mercado al aire libre, la visita a la microgranja Fermes d’Avenir, catas en el Bar à Tomate y las conferencias de expertos.

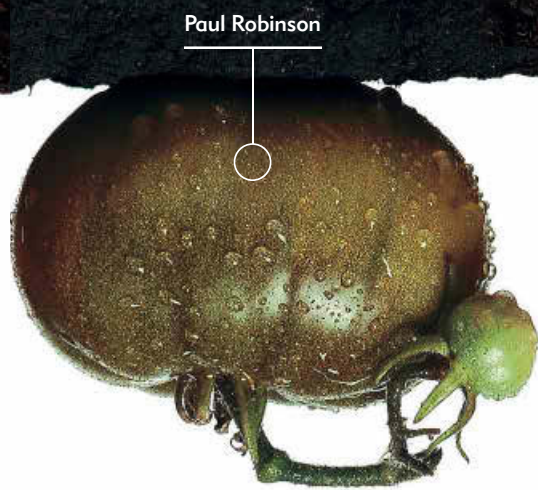
Para Broglie, “una huerta es todo lo que necesitamos para alimentarnos, compartir, cultivar la diversi-

dad, ser curiosos, autónomos y resistentes”. No obstante, él ha ido más allá. En 1995 fundó la empresa Le Prince Jardinier, especializada en herramientas, muebles y ropa de jardinería. “La idea fue crear utensilios que aprovecharan varias generaciones. La mayoría de los objetos son multifuncionales, como una regadera de acero inoxidable que puede utilizarse para servir bebidas”, explica este enemigo del despilfarro.

Poco después, y a la vista de que el atuendo tradicional de los jardineros le resultaba “triste y gris”, lanzó una línea de ropa “inspirada en la fabulosa variedad de colores que nos ofrece la naturaleza”. De modo que muchos franceses, no necesariamente aficionados a la jardinería, se animaron a comprar los resistentes y vistosos delantales de la marca. El emblema es una versión campera del escudo de armas familiar: la corona ducal ha sido sustituida por un sombrero de paja flanqueado por una pala y un rastrillo. Dicha etiqueta ampara el Conservatorio Nacional del Tomate y está impresa en los tarros de confitura que empezaron a venderse en los exclusivos almacenes Bergdorf Goodman de Nueva York. Amante incondicional de la belleza, “dispuesto a compartirla y defenderla”, el lema de Louis-Albert es “Observa, comprende, aprende, sueña, maravíllate, preserva y transmite”, al que ha añadido la histórica divisa de los Broglie: *Pour l’avenir* (para el futuro).

HISTORIA NATURAL. Esta forma de entender la vida le llevó a comprar, en 2001, la mítica empresa parisina Deyrolle cuando estaba a punto de quebrar, y volvió a rescatarla, esta vez de las llamas, tras el incendio que arrasó parte del edificio en 2008. Fundada en 1831, las exquisitas láminas de naturaleza de esta señera casa de taxidermia ilustraron a varias generaciones de franceses. Fósiles, minerales y un sinfín de animales disecados—desde pavos reales de la India a mariposas de Indonesia, pasando por un quimérico unicornio— conforman esta especie de Arca de Noé, referencia para los amantes de la Historia Natural. “Deyrolle sigue fascinando porque contiene el misterio de la vida y nos ayuda a entender de dónde venimos”, dice sobre este asombroso gabinete de curiosidades que a lo largo de su historia ha cautivado a personajes como Dalí, Damien Hirst o Woody Allen (el cineasta neoyorquino rodó aquí una escena de *Medianoche en París*). Convencido animalista, el príncipe entiende que la taxidermia es un acto científico al servicio de botánicos y zoólogos. En su familia había tradición cazadora, pero él dejó de abatir piezas a los 18 años. “Por entonces ya tenía claro que los animales, ya sean domésticos o salvajes necesitan amor”, afirma el propietario, especialmente implicado en Deyrolle *Pour l’Avenir*, que agrupa importantes proyectos de arquitectura y desarrollo sostenible, así como la rama editorial de la compañía.

Con este tipo de iniciativas, Louis-Albert se ha ganado un lugar destacado en su ya lustroso árbol familiar. Perteneciente a una familia señorial de origen piamontés instalada en Normandía desde el siglo XVII, entre sus antepasados figuran la intelectual del siglo XVIII Madame de Staël (su tatarabuela), ministros de Luis XIV y Luis XV, diplomáticos y hasta un premio Nobel de Física. Su padre, el príncipe Jean de Broglie, ministro de Exteriores con Charles de Gaulle, fue asesinado en 1976 entre rumores de un ajuste de cuentas financiero. Louis-Albert, el menor de tres ▶



Paul Robinson



Ananas



Tonnelet



Russian Green

PERSONAJE Louis-Albert de Broglie

▶hermanos, tenía 13 años cuando ocurrió la tragedia. “Cuando mi padre murió, mi hermano mayor [el duque Victor-François, ya fallecido] tenía 27 años, y Philippe-Maurice estudiaba en un colegio interno. Supongo que no me quedó más remedio que avanzar y, en contrapartida, hacer de mi vida una bendición”, reflexiona el aristócrata de 56 años, casado con la haitiana Françoise Gardère, cuya familia es propietaria de ron Barbancourt, y no tiene hijos.

Hasta los 18 años, su vida transcurrió entre el colegio jesuita Saint-Louis de Gonzague, en el distrito 16 de París, y el castillo familiar de Broglie, la localidad normanda donde su padre fue alcalde. En esta imponente fortaleza –con tantas ventanas que hacen falta tres horas para cerrarlas– se conserva la biblioteca de su tatarabuela, Madame de Staël. Tras sus estudios de Economía entró a trabajar en BNP Paribas, especializándose en inversiones hoteleras. “Ya había pasado tres meses en las montañas de la India y quería seguir viajando. Por suerte, el banco me envió a trabajar allí dos años. Después volví a París y pasé varias temporadas en América Latina”, recuerda.

Sin embargo, aquella vida un tanto evanescente no le acababa de llenar. Su destino pegó un vuelco en la primavera de 1991. “Yo estaba de viaje por Canadá cuando mi hermano Philippe-Maurice [tres años mayor] me llamó por teléfono proponiéndome comprar un castillo en el valle del Loira. Me chocó, porque ya teníamos otras tres grandes propiedades, pero me picó la curiosidad y fui a visitarlo. Al entrar en La Bourdaisère sentí una energía muy especial. El castillo, posado sobre una colina, parecía como sacado de un cuento”. El salto de la banca al castillo lo dio sin paracaídas: “Decidí que el juego anterior había terminado. ¡Lo esencial estaba delante de mí!”.

La construcción del *château*, entre los ríos Loira y Cher, se remonta al siglo XIII. Conocido por ser la residencia de las favoritas del rey, aquí vivieron Marie Gaudin, amante de Francisco I, y Gabrielle d’ Estrées, querida de Enrique IV. En el siglo XVIII fue destruido por el duque de Choiseul y más tarde reconstruido al estilo neorrenacentista. Durante buena parte del siglo XX albergó una residencia de ancianos que con el paso del tiempo cayó en el abandono. Cuan-

do llegaron los hermanos Broglie, la finca estaba en un estado lamentable. Sin embargo, a ambos les sedujo la idea de transformar el castillo en un hotel.

AMBIENTE FAMILIAR. En 2008, Louis-Albert compró la parte del castillo perteneciente a su hermano. La operación se financió, en parte, con la venta al Grupo Gucci de la tienda de Le Prince Jardinier ubicada el Palais Royal, cotizado emplazamiento de las firmas de moda. Reconvertido en Hôtel de Charme & Bar à Tomate, el establecimiento dispone de 30 habitaciones y figura en la guía Châteaux & Hotels Collection del famoso chef Alain Ducasse. Sofás de terciopelo, *chaiseslongues* napoleónicas y jarrones chinos decoran los salones entelados. “Hemos procurado crear un ambiente familiar”, dice el propietario. O, como él prefiere decir, “depositario” de un lugar que considera un laboratorio de su trabajo global, guiado por sus convicciones: educación, arte y naturaleza.

Todos sus proyectos, locales e internacionales, se asientan en estos tres pilares. Mientras ultima el Museo del Vivant, un recorrido artístico y pedagógico



Coeur de Boeuf japonés



Jersey Devil



Pera amarillo



gico por los 25.000 metros de cuevas recién reformadas, este año pondrá en marcha TomatoLab, un espacio de conocimiento que buscará la sinergia de universidades, empresas e investigadores con el fin de desarrollar las propiedades del preciado vegetal. Promotor de la arquitectura sostenible, está inmerso en la construcción de Terres de Versailles, un barrio vegetal de 500 viviendas. Y para 2021 prevé acometer un parque cultural, ecológico y tecnológico en Sichuán que cuenta con la firma del presidente Macron y las autoridades chinas.

Pero su objetivo más inminente es salvar Comporta, el paraíso del Alentejo donde tiene su refugio de verano. Playas casi vírgenes, dunas, pinares y arrozales componen la Herdade de Comporta, un ecosistema único de 12.000 hectáreas que estaba en manos de la familia de banqueros Espiritu Santo hasta que la sociedad quebró en 2014. Desde entonces, “esta maravilla de la naturaleza está en riesgo a causa de la especulación inmobiliaria”, advierte Broglie sobre el cotizado destino turístico luso de la *jet* europea. Para concienciar a la opinión pública y sugerir un desa-

PRESENCIA ESPAÑOLA

“España, puerta de entrada del tomate en Europa en el siglo XV, será el país invitado en el Festival de la Tomate en 2019”, anuncia el príncipe junto a Véronique Gladstone. Responsable de Simply Fabulous, empresa especializada en el diseño de experiencias sensoriales, es una apasionada defensora de la cultura y la gastronomía españolas. “Estoy seleccionando 50 variedades de nuestro país”, explica Gladstone (en la imagen, con Broglie y Nicolas Toutain, “jardinier en chef” de La Bourdaisière), que ha convocado también a expositores de más delicias vinculadas al tomate.



rollo alternativo ha creado la asociación Comporta Utopía (www.comportautopia.com), “un proyecto sostenible que permita generar una economía basada en la ecología al servicio del territorio y la gente”.

El gobierno portugués abrió una licitación para la venta de Herdade de Comporta y se han presentado tres propuestas de adquisición. Deyrolle, la empresa del príncipe, ha ofrecido 159 millones de euros por la compra de la finca, una propuesta que cuenta con el soporte financiero de General Asset Capital y el Grupo Bonmot. Frente a sus dos competidores (Portugália y un consorcio formado por las empresas VanguardProperties y AmorimLuxury), que según Louis-Albert no han presentado detalles sobre los objetivos de diseño urbano, él quiere hacer de esta reserva natural “un ejemplo universal de desarrollo medioambiental, social y cultural”. Para las generaciones venideras. *Pour l’Avenir*. ◀

Más información en las webs labourdaisiere.com y lefestivaldelatamate.com

