

## ¡Viva la Pompadour!

©Rafael Poveda, 2020

Diario Información de Alicante, 3 de Enero de 2020

Una de las grandes aportaciones que hizo madame de Pompadour a la humanidad, a parte de entretener al rey Louis XV y enredar en la corte de Versalles, fue la maravillosa copa de Champagne que durante siglos se utilizó para brindar en las grandes celebraciones y sobre todo en la fiesta de fin de año. Este tipo de copa bajita, culona y extraordinariamente abierta, la moldeó el cristalero y proveedor de la casa del rey en Versalles a partir del seno derecho de la Pompadour. El encargo vino directamente del "bien amado" que tuvo que explicarle al artesano, con la mano en forma de cuenco, como era la teta de su amante. Por lo visto el monarca quería sublimar todos los placeres terrenales concentrando en aquel vaso extraño el sabor y el tacto de dos de sus aficiones preferidas: el vino y la carne. Sin embargo, su padre el rey Louis XIV en el lecho de muerte y después de encomendarse al altísimo, se zampó dos bizcochos mojados en Fondillón antes de expirar.



**Jeanne-Antoinette Poisson**, duquesa-marquesa de Pompadour (Paris, 29 de diciembre de 1721- Versalles, 15 de abril de 1764) fue una defensora de las artes y la cultura, colaboró con Diderot en la edición de la Enciclopedia, y entre otras muchas cosas, fundó la fábrica nacional de porcelanas y cristales de Sèvres donde se produce el incomparable color rosa que lleva su nombre. La copa Pompadour nos ha dado grandes momentos de gozo, sobre todo en aquellas bodas de los años 70 donde se construía una pirámide de copas y se vertía el champagne en la cúspide mientras se desbordaban todos los niveles. Este modelo de copa, hoy denostado, ha sido progresivamente sustituido por la copa flauta, que si bien para los puristas del rosario (cadena de burbujas vertical) es mejor, ha perdido el glamour hedonista y epicúreo de la Pompadour y la añoranza de sus senos.

[www.rafaelpoveda.net](http://www.rafaelpoveda.net)