

aposta bbb betfair - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: aposta bbb betfair

Em 1944, o economista político Karl Polanyi publicou seu magnum Opus radical.

A Grande Transformação

Nele, ele acusou economistas liberais influentes como 2 David Ricardo e Thomas Malthus de mercantilizar os seres humanos **aposta bbb betfair** nome do livre mercado.

Noite de Estado na Élysée: Macron e Biden celebram aliança séculares entre França e EUA

No cintilante Salão de Recepção do Palácio da Élysée, inaugurado **aposta bbb betfair** 1889 com uma festa para 8.000 pessoas, o Presidente Emmanuel Macron da França recebeu o Presidente Biden num jantar de Estado destinado a celebrar uma aliança muito antiga e demonstrar que o vínculo é maior do que suas fricções intermitentes.

O Sr. Biden, dirigindo-se ao líder francês como "Emmanuel", levantou-se de uma mesa longa adornada com um buquê de pêônias rosas e rosas para dizer que "a França foi a nossa primeira aliada, e isso não é insignificante". Ele citou um livro intitulado "O Guia de Bolso da França" que, segundo ele, era distribuído às forças americanas que, oitenta anos atrás, lutaram pelo caminho dos penhascos da Normandia através de uma chuva de fogo de metralhadora nazista para libertar a Europa da tirania.

"Sem vaidade", o Sr. Biden citou o guia como dizendo, "os franceses não gostam disso!" O livro aconselhou os soldados americanos a serem generosos - "não vai machucá-lo" - e disse que os franceses "acontecem a falar democracia **aposta bbb betfair** uma língua diferente, mas nós estamos todos no mesmo barco."

Esse "mesmo barco" de 1944 tem sido invocado repetidamente durante a visita de cinco dias do Sr. Biden à França como ainda existindo hoje na forma de apoio conjunto franco-americano à Ucrânia **aposta bbb betfair** uma batalha contra a Rússia definida como crucial para a defesa da liberdade europeia. "Nós nos mantemos juntos quando as coisas ficam difíceis", disse o Sr. Biden.

A ceia sumptuosa servida **aposta bbb betfair** mesas dispostas entre as colunas abertas de uma sala concebida um século após a Revolução Francesa para projetar a glória da República transcorreu **aposta bbb betfair** plena harmonia.

Sob caryatides douradas e um medalhão de teto pintado que lê "A República protegendo a paz", batalhões de camareiros **aposta bbb betfair** gravata branca, trazendo pratos de prata, serviram com impecável precisão um jantar de quatro pratos acompanhado de champanhe e um 2006 Château Margaux que levou 18 anos para atingir a perfeição.

Houve uma salada leve que transformou pratos **aposta bbb betfair** pequenas obras de arte adornadas com endívia, ervilhas, outras verduras e pétalas variadas dispostas **aposta bbb betfair** volta de uma poça de molho. Um prato de frango, arroz, alcachofra e cenoura seguiu - o que pode soar simples, exceto que, sobre um leito de corações de alcachofra, lascas de cenouras de cores variadas foram curvadas na forma de uma rosa. Um curso de queijo levou a um final de chocolate, morangos e framboesas, novamente moldados **aposta bbb betfair** forma de rosa, animados por uma cálice de "espinhos carnis", quer isso que seja. Em todo o caso, estava muito bom.

O Presidente Macron dorme pouco, aprecia a boa culinária e tem gosto pelo vinho dos grandes châteaux franceses. Nessa diferença dos seus antecessores imediatos, que tiveram menos tempo para diplomacia culinária, uma tradição francesa que perdurou através da monarquia, do império e de cinco repúblicas.

"Nós temos institucionalizado o jantar diplomático, especialmente desde Napoleão", disse Marion Tayart de Borms, historiadora das artes culinárias francesas. "Por isso, um novo presidente sempre saúda o seu chef como um dos seus primeiros gestos. Tudo no jantar tem um sentido político e cultural, e deve ser equilibrado. O que está **aposta bbb betfair** jogo não é apenas nos pratos."

O equilíbrio no jantar estava finamente ajustado. Mesas tiveram nomes que incluíam Grandes Montanhas Fumegantes, Cévennes, Everglades, Redwood e La Réunion, uma ilha no Oceano Índico que é um departamento ultramarino da França. Gabriel Attal, o primeiro-ministro francês; o cineasta Claude Lelouch (um favorito do Sr. Biden pelo seu filme "Um homem e uma mulher"); e um anfitrião de senadores e artistas franceses entrelaçaram-se com os likes de Antony J. Blinken, Nancy Pelosi, John Kerry e John McEnroe, o comentarista de tênis.

Uma banda militar tocou "Amazing Grace" durante o prato principal, "New York, New York" logo depois e "My Way" com o cremoso Brillat-Savarin queijo. As contribuições francesas para as ofertas musicais incluíram "A mar" de Charles Trenet e uma sonata de Handel para violoncelo e violino, com os irmãos Gautier e Renaud Capuçon que serenaram o Sr. Biden e a primeira-dama para ótimos aplausos.

Quando o Sr. Macron abriu o jantar, garantiu aos convidados que "esta será uma tostada, não um discurso, e muito curta." Ele manteve, surpreendentemente, a **aposta bbb betfair** palavra. Dirigindo-se a "querido Joe e querida Jill", falou do "espírito de 1776" que sempre paira quando os franceses e americanos se reúnem, uma alusão ao apoio decisivo da França a um nascente Estados Unidos durante a Guerra Revolucionária.

Americanos G.I. que no dia 6 de junho de 1944 "deram suas vidas por um país que eles não conheciam" ajudaram a forjar "um vínculo indestrutível", disse o Sr. Macron. "Nós, americanos e franceses, temos uma atração mútua. Nós vivemos o sonho americano. Você vive a forma de vida francesa. Nós somos possessivos do que nos distingue, e somos os melhores amigos."

Na verdade, a amizade pode ser espinhosa, e o Sr. Macron, **aposta bbb betfair** tradição gaulesa, gosta de dizer que a França nunca será vassala dos EUA. As políticas dos dois países **aposta bbb betfair** relação à Ucrânia e Israel não estão alinhadas exatamente, mas, como o jantar demonstrou, uma grande reserva de boa vontade tende a suavizar as diferenças.

O momento do Sr. Biden estava bom **aposta bbb betfair** que os seus antecessores recentes foram menos inclinados à diplomacia culinária. "É 15 anos desde que tivemos um presidente que é um gourmet, que tem um entendimento profundo da gastronomia, de seus prazeres, mas também da **aposta bbb betfair** importância econômica para a França", disse Olivia Grégoire, a ministra do turismo, **aposta bbb betfair** entrevista.

Ela descreveu François Hollande, que foi presidente de 2012 a 2014, como "gostando de comida boa, mas sempre acompanhando o seu peso, não querendo ser gordo, e portanto sendo muito rigoroso."

Quanto a Nicolas Sarkozy, que liderou a França de 2007 a 2012, "ele nunca bebeu vinho e almoçou e jantou muito rapidamente."

Éric Duquenne, que foi o chef no Palácio do Eliseu durante a presidência de Sarkozy, disse que um jantar de Estado para um chefe de Estado visitante durou apenas 35 minutos. "Foi o recorde", disse ele. "Sarkozy considerava a mesa uma perda de tempo. Todo o que bebia era Coke Zero ou sumo de cranberry."

O Sr. Duquenne lembrou de um jantar de Estado para o antigo líder líbio Muammar el-Qaddafi que apresentava borrego cozido por sete horas para formar um confit. "Foi um casamento perfeito da nossa tradição e a deles, o que você quer, porque os caçadores franceses tradicionalmente deram borrego aos padarias para colocar no forno do pão por horas até ficar untuoso e macio."

Mas, de recentes, disse, os gostos culinários tornaram-se mais leves, mesmo no Palácio do Eliseu. Os dias de pedaços de borrego, bife e caça **aposta bbb betfair** jantares de Estado deram lugar a aves e peixe, disse. "Não é preciso dormir imediatamente depois de comer."

Uma interpretação animada de "Eu sobreviverei" de Gloria Gaynor varreu qualquer possível sonolência. Parecia resumir o espírito de uma noite **aposta bbb betfair** Paris dedicada à ideia de que uma velha aliança ainda é relevante e essencial à sobrevivência da liberdade ucraniana.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: aposta bbb betfair

Palavras-chave: **aposta bbb betfair - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-16