

Premier ministro australiano afirma que não foi decisão do governo conceder medalha a ex-soldado

O primeiro-ministro australiano, Anthony Albanese, afirmou que não foi uma decisão do governo conceder uma medalha de coroação do rei Carlos a Ben Roberts-Smith, um ex-soldado da SAS. Roberts-Smith recebeu a honra especial na Casa do Governo da Austrália Ocidental na semana passada. Essa medalha é concedida a todos os detentores da Cruz Vitória.

No ano passado, Roberts-Smith, um recipiente da Cruz Vitória, perdeu uma ação de difamação contra três jornais que o acusaram de crimes de guerra.

O juiz Anthony Besanko concluiu que os jornais provaram – com base no padrão de probabilidade equilibrada – que Roberts-Smith estava envolvido no assassinato de quatro civis desarmados enquanto servia na SAS no Afeganistão, além de constranger e ameaçar colegas, e intimidar uma mulher com quem tinha um caso.

Roberts-Smith, que nega consistentemente qualquer irregularidade, apelou da decisão.

Em entrevista ao programa Weekend Today da Nine Network no sábado, o primeiro-ministro afirmou que a decisão de conceder a medalha a Roberts-Smith foi do Palácio, não do governo australiano.

"Essa foi uma decisão do Palácio de conceder a todos os detentores da Cruz Vitória uma homenagem adicional", disse Albanese.

"Há ação judicial **365 cassino** andamento sobre essas questões, então, dada a nossa participação, é importante que não haja interferência nisso.

"Mas não foi uma decisão do governo."

O Sydney Morning Herald relatou que Roberts-Smith foi [cebolinha no flamengo](#) grafado com seus pais participando do evento na quinta-feira. O governador da Austrália Ocidental, Chris Dawson, e o Palácio de Buckingham foram contatados para comentários.

Roberts-Smith entrou com uma ação contra o Sydney Morning Herald no ano passado por uma série de histórias que continham acusações de crimes de guerra.

Após o processo de 110 dias, o juiz Besanko concluiu que o jornal havia provado as alegações de que Roberts-Smith estava envolvido nos quatro assassinatos durante **365 cassino** missão.

Michel Roux Jr abre Chez Roux en el hotel Langham de Londres

Michel Roux Jr recientemente ha abierto Chez Roux en el Palm Court del hotel Langham en el centro de Londres. Roux ha dicho que no tiene la intención de cocinar mucho en el futuro: prefiere cuidar a sus nietos y aparecer en programas de televisión de la tarde, en lugar de sudar sobre *homard grillé* y *salsifis au beurre noisette*.

Y uno no puede culparlo. Los restaurantes de alta cocina pueden ser glamorosos, pero cocinar en ellos es caluroso, sucio, maloliente y a menudo sin agradecimiento. Roux merece momentos felices y relajados mientras BR sus pantalones deportivos mientras resuelve los acertijos de los comerciales en Countdown, pero dónde queda Chez Roux es un enigma.

Una experiencia enigmática

Chez Roux opera solo por las noches en el espacio del Palm Court del hotel, lo que no puede dejar de sentirse recargado, sin importar cuánto gasten en *objets d'art* modernistas. Los asientos son bajos y causan que incluso una mujer pequeña como yo se incline sobre su *lemon sole meunière*.

El plato 'deliciosamente delicioso' de Buccleuch beef fillet en una rica salsa de cognac y pimienta negra en Chez Roux.

El Palm Court afirma ser el lugar de nacimiento de la "deslumbrante tradición de la tarde" desde 1865, lo cual creo completamente, porque este salón brillante y maduro realmente se presta a pasar una hora y media sobre una bandeja de scones, aunque quizás no las tres horas que nos tomó comernos nuestro menú degustación de cinco platos.

Un menú inspirado en la infancia

El menú está supuestamente inspirado en los recuerdos de la infancia de Roux en el campo de Kent en la década de 1960, cuando su difunto padre Albert trabajaba para la aristocrática familia Cazalet. Roux Jr ha estado atento a decir que ya no está persiguiendo estrellas Michelin, lo que quizás sea un mecanismo para gestionar las expectativas de los fieles de Le Gavroche, quienes pueden visitar este lugar en busca de su famoso *soufflé Suisse* o *filet de chevreuil rôti con échalotes confites*, solo para encontrar platos mucho más simples como rillettes de salmón con ensalada de jersey royal y filete de carne con salsa de pimienta, junto con colcannon comunal para la mesa. Este es un menú de comida reconfortante de lujo para el cansado viajero adinerado, cansado de los viajes experimentales de fusión que muchos hoteles de cinco estrellas ahora imponen a los millonarios visitantes, y en necesidad de un menú à la carte con pollo asado con relleno o cordero asado con "fagot glaseado".

La arroz con vainilla cremosa resulta ser poco más emocionante que 'arroz frío con leche'.

El menú degustación, por otro lado, consiste en versiones más pequeñas del menú regular, a saber, los rillettes, el lenguado, la carne, algunos quesos y arroz con leche. Mi consejo sería optar por el menú à la carte, porque el lenguado meunière con limón, alcaparras y camarones moretones es absolutamente delicioso, al igual que el filete de carne Buccleuch raro en una rica salsa de cognac y pimienta negra. Tanto es así que desearía haber pedido cualquiera de esos platos en tamaño completo, en lugar de las porciones de degustación que obligaron a pasar por un plato de queso aburrido, seguido de un postre de arroz con leche cremosa, que resultó ser arroz frío con leche perfeccionado con algunos pistachos cristalizados y coulis de grosella roja, pero aún arroz frío con leche, que solo es tolerable si se come directamente de la lata durante un apagón.

Servicio irregular

El servicio fue irregular: preciso al principio, con nuestras alergias y requisitos dietéticos tomados en el mostrador cuando llegamos a las 7.15 pm, pero eso pareció haber sido olvidado a las 7.40 pm, cuando llegó el aperitivo. Mis notas describen esto como "una galleta Tuc sofisticada con queso esparcido", aunque, por supuesto, era un poco más sofisticado que eso. Durante el curso del arroz con leche, casi desaparecimos: tres intentos de pedir la cuenta fueron completamente ignorados, con el personal de primera línea demasiado absorto en mover las mesas, hasta que hice algo que a menudo hago, que es levantarme sobre mis patas traseras y acercarme a un miembro del personal como un trifido fractioso. La cuenta finalmente llegó, pero estaba completamente mal, y después de suplicar pagar la cantidad correcta finalmente me permitieron irme a casa a las 11 pm.

Algunwhere, el gran Michel Roux Jr estaba acostado en su sofá, mirando la televisión, comiendo bocadillos y lejos de su restaurante. Su fue, con mucho, la mejor noche.

Información útil

- **Chez Roux** The Langham, 1C Portland Place, London W1, 020-7636 1000. Abierto todos los días de 7 a 9 pm (últimas órdenes). Alrededor de £60 por persona para el menú à la carte; £80 por persona para el menú degustación de cinco platos, ambos más bebidas y servicio
-

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 365 cassino

Palavras-chave: **365 cassino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-30