

GASTRONOMIA

El Bulli, la fàbrica de talent

Els cuiners que van passar pels fogons de Ferran Adrià es reivindiquen amb projectes d'èxit

Els deixebles de Ferran Adrià en segueixen els passos i estan obrint restaurants d'èxit. Mentrestant, el xef d'El Bulli apadrina els projectes del seu germà a Barcelona i aviat ho farà a Londres.

TRINITAT GILBERT

BARCELONA. El dia que Ferran Adrià tancava El Bulli, el 30 de juliol del 2011, assegurava que com a màxim al cap de deu dies el codi genètic del seu restaurant –és a dir, “la llibertat mental d’expressió culinària”, tal com ell el definia– s’estendria. Gairebé un any després, la revista anglesa *Restaurant* proclama millors cuiners del món René Redzepi, Joan Roca i Andoni Luis Aduriz. Els tres cuiners van passar en un moment o altre pels fogons de la sala Montjoio per continuar, després, una carrera professional d’èxit en els seus propis restaurants.

“Jo em pensava que a El Bulli hi anava a aprendre a fer una cuina francesa revisada, perquè quan hi vaig entrar creia que això és el que es feia a tots els restaurants de prestigi del món”, explica el cuiner del restaurant Noma, René Redzepi. “Em vaig quedar bocabadat quan em vaig adonar de fins a quin punt estava equivocac, vaig descobrir-hi un món nou”, afegeix. Al mateix temps antics cuiners, formats al restaurant El Bulli, obren nous restaurants o viatgen a ciutats com Singa-

pur per dirigir altres establiments, com és el cas del *maitre* Pol Perelló, conegut també per haver estat el responsable de la relació amb la premsa d’El Bulli.

Mentrestant, Ferran Adrià dona suport al restaurant que el seu germà Albert manté obert des del març del 2011 a l’avinguda Paral·lel de Barcelona, Tickets. Adrià hi està molt implicat, fins al punt que ell mateix va arribar a decidir el lloc on s’havia de construir la barra, que també serveix per menjar-hi. “Jo li continuaré donant suport en els nous projectes, com el que ha començat a preparar per obrir una nova cocteleria amb serveis de *snacks* al rovell de l’ou de Londres”, explica Adrià.

Els projectes de Londres

El cas és que els germans Adrià, juntament amb els germans Iglesias, propietaris del restaurant Rías de Galicia, han acordat obrir el 2014 a Londres un local com el 41º, la cocteleria adjacent al Tickets, i a la qual es pot accedir per l’interior del mateix restaurant. “Hi va haver un temps en què Salvador Dalí deia que l’estació de trens de Perpinyà era el centre del món, però ara ho són, gastronòmicament, Londres, Nova York i Tòquio”, explica Albert Adrià. Per això, l’Albert hi vol ser present amb una fórmula, els *snacks*, que agrada per la seva originalitat. Justament, a la cocteleria

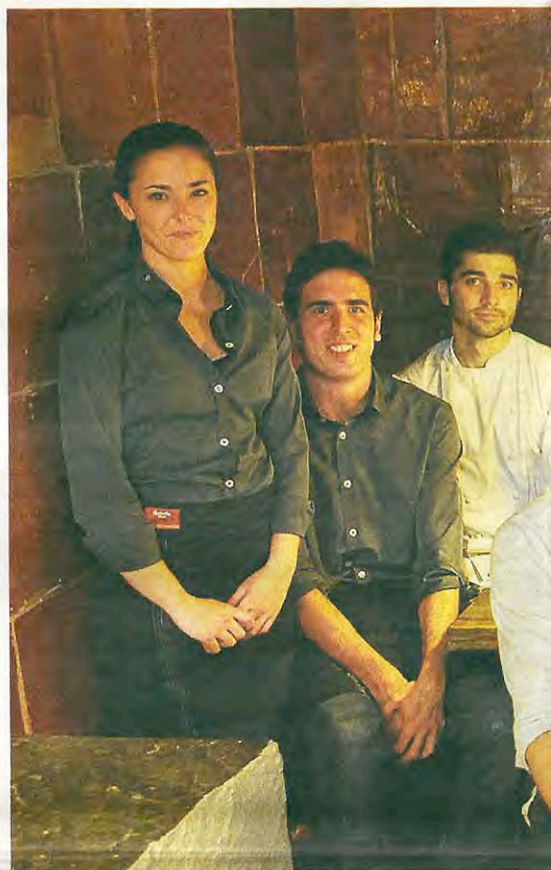
41º de Barcelona Albert Adrià ha iniciat el servei sense cadires, que va de les 19.30 h a les 23 h, amb un menú de 48 *snacks*. Superat aquest horari, el local es transforma només en una cocteleria, una opció de la qual poden treure profit els comensals que hagin menjat al Tickets. “Ni el 41º ni el Tickets són un Bulli econòmic, com he sentit a dir. Són dues opcions molt diferents, però és evident que l’esperit bullinià hi és, perquè en formo part i no hi renuncio”, explica Albert Adrià.

El gran projecte de Ferran Adrià és El Bulli Foundation. Per la tardor vinent està previst que s’iniciïn les obres a l’antic restaurant. “Caldrà adaptar-les a les necessitats dels productors de la pel·lícula sobre El Bulli, que comença a rodar Hollywood també a la tardor”, aclareix Albert Adrià. De manera que si el productor del film, Jeff Kleeman, necessita rodar a l’espai de l’antic restaurant, les obres es començaran a la part de baix, perquè no perjudiquin el rodatge.

El 2014 el nou edifici que encabirà la fundació ha d’estar acabat, perquè és la data amb què treballen per iniciar el projecte. “La meva màxima il·lusió és penjar, a la nit, totes les receptes amb què treballam diàriament, perquè vull que la societat se n’aprofiti”, explica Ferran Adrià, que ha confiat a l’arquitecte Enric Ruiz-Geli la construcció d’un edifici “ecològic i sostenible”. A la fundació, tot i que no hi haurà taules com en un restaurant, s’hi podran fer tastos de les preparacions, però mai amb el concepte d’un restaurant.

‘Compartir’ a Cadaqués

Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch eren els tres caps de cuina del restaurant El Bulli. Junts acaben d’obrir a Cadaqués el restaurant Compartir. Es dona el cas que tots tres continuen treballant per a El Bulli Foundation, però tenien la necessitat de posar-se darrere dels fogons. “Quan vam acabar a El Bulli el 30 de juliol teníem moltes ganes de descansar perquè havíem passat tretze mesos treballant a un ritme frenètic”, explica Eduard Xatruch. Al cap d’un temps tots tres recuperaven una antiga idea que havien tingut d’iniciar un projecte plegats. “Ferran Adrià sempre ens ha donat suport moral per tirar-ho endavant, però també sabem que no podem



Calendari
Aquesta tardor començaran les obres per crear El Bulli Foundation

Novetat
Els tres caps de cuina d’El Bulli han obert un restaurant a Cadaqués

repetir el que vam fer a El Bulli”, continua Xatruch. Primer de tot van buscar local. “Teníem un client que sempre ens havia parlat d’un espai que tenia a Cadaqués. Finalment el vam anar a veure, i ens va encantar”, diu l’Eduard. Una casa antiga amb una terrassa interior amb encant va atraure els tres amics, que van treballar a la sala Montjoio durant 14 anys.

Després van pensar en la cuina que hi farien. “Fem cuina contemporània sense ser d’avantguarda i sense repetir el que havíem fet a El Bulli”, diu Xatruch. Exemples de la teòrica culinària: “Fem els clàssics bunyols de bacallà, però hi afegim un aire de mel”. És un toc modern que respecta els gustos tradicionals, perquè el bacallà i la mel sempre han anat lligats. I l’última cosa va ser trobar el nom del restaurant. “Voliem fer plats per compartir entre els comensals, i perquè, ahora, comparteixin una bona estona; el nom Compartir era clar”. El preu també el van definir. Per uns 35 euros, s’hi pot fer un àpat amb begudes incloses.

Els tres cuiners combinen el nou projecte amb la feina a El Bulli Foundation. “Ara mateix, per exemple, estem corregint el llibre d’El Bulli 2005-2011, que ha de sortir a finals d’any, i que inclou totes les receptes que hi vam fer durant aquests anys”, afegeix Xatruch. Tot i això, de moment la feina a la fundació els permet iniciar el nou projecte culinari a Cadaqués. “Teníem la necessitat de cuinar, és la nostra passió, que hem convertit en ofici”, conclou Eduard Xatruch.

JOAN ROCA

Les ganes d’aprendre dels altres

Era l’estiu del 1988 quan el cuiner Joan Roca va arribar a El Bulli. Feia tan sols tres anys que Ferran Adrià n’era el cap de cuina. Roca era el subdirector de l’Escola d’Hostaleria de Girona, i havia conegut Adrià en una demostració que havia fet als joves alumnes. Va ser justament en aquesta trobada quan Roca li va demanar de passar l’estiu al restaurant de la sala Montjoio. Joan Roca i els seus germans havien obert El Celler de Can Roca el 1985 i volia conèixer

altres restaurants per dins. Després d’El Bulli també va anar a restaurants de França.

Durant aquell estiu del 1988 Roca va coincidir a la cuina d’Adrià amb altres cuiners que també han fet el seu camí, com José Andrés, Carles Abellán i

Xavier Sagristà. Dels mesos de feina a la cuina d’El Bulli, Roca es va quedar amb el concepte de la *passió* i la idea que a la cuina tot es podia qüestionar i repensar, sobretot dins de la *nouvelle cuisine* que imperava llavors.





EL CAMÍ DELS DEIXEBLES
Mateu Casañas, Eduard Xatruch i Oriol Castro, caps de cuina d'El Bulli, han obert el restaurant Compartir a Cadaqués. CÈLIA ATSET

RENÉ REDZEPI

Els productes autòctons al poder

René Redzepi ha partit de productes autòctons de la cuina danesa per aplicar-los unes tècniques, coccions i emplatats que es basen en el que va aprendre a El Bulli, però que ha anat evolucionant amb l'esperit que imperava al restaurant de Ferran Adrià: en cuina tot és possible, i l'important és dubtar de tot. La base del seu restaurant és la cuina nòrdica i els productes de proximitat, per molt es-



trany que puguin semblar al comensal mediterrani. D'aquesta manera ha obert les portes de la cuina a un seguit de nous i originals ingredients. Un dels plats més coneguts del Noma són els espàrrecs verds amb branquillons de pi. La curiositat del plat és que mentre es queixalen els espàrrecs se sent la flaire de pi, de resina, perquè els branquillons de pi estan cremats lleugerament i evocuen l'olor de bosc.

ANDONI LUIS ADURIZ

Dos anys aprenent amb Ferran Adrià

El tercer millor cuiner del món -Andoni Luis Aduriz-, segons va fer públic fa uns dies la revista anglesa *Restaurant*, recorda que el primer dia que va arribar a El Bulli li van encarregar una feina molt especial. "Em van fer reconstruir un caragol de pedra, que està situat al pati del restaurant, a prop de la zona d'aparcaments dels cotxes", recorda l'actual xef del Restaurant Mugaritz. El caragol està muntat amb la mateixa tècnica antiga de les parets de pedra, és



a dir, sense cap argamassa que els ajunti. "M'hi vaig passar unes bones hores, pedra a pedra". Tot i aquesta primera experiència tan peculiar, els dies següents Aduriz ja va poder entrar a la cuina, i de fet hi va passar dos anys sencers, en què va aprendre moltes coses de gastronomia que després ha aplicat al seu restaurant. I curiosament, després va descobrir "que a altres cuiners joves que venien a El Bulli se'ls encarregava la mateixa primera feina".