

Entrevista a Ferran Adrià, cuiner del restaurant El Bulli

Una cuina d'una altra galàxia

Ferran Adrià (Barcelona, 1962), cuiner del restaurant El Bulli, és considerat un dels millors del país. El mes d'octubre l'editorial Empúries traurà al mercat un llibre sobre la cuina d'El Bulli. Ferran Adrià el defineix com la seva tesi doctoral.

Ferran Adrià té trenta-un anys. Més aviat baixet, amb cara de murri i un nervi que no el deixa estar quiet ni un moment. I mentre trafega per la cuina, d'on no se li escapa cap detall, el cervell treballa i treballa i treballa... És cuiner d'El Bulli des de fa nou anys.

Juli Soler és el director d'aquest indret especial, que no es pot definir com un restaurant, perquè va més enllà. És alt, prim, elegant, cordial, impecable amb els clients. Però els nervis tampoc no el deixen.

Ferran Adrià i Juli Soler fan un tàndem que funciona. Són socis i propietaris d'El Bulli. L'un sense l'altre no són concebibles. I l'un sense l'altre no serien possibles. El Bulli d'avui, un indret innovador i harmoniós, enclavat a la cala Montjoi de Roses. La cuina de Ferran Adrià ja ha fet càtedra; és el punt de mira de molts restauradors del país. Però ells volen anar encara més enllà i amb un esperit transgressor, de millorar constantment la qualitat, es proposen iniciatives diferents, com habilitar un dels espais del restaurant per a biblioteca especialitzada en cuina; tenen *in mente* que El Bulli, a la llarga, es converteixi en una fundació. És també per això que, recentment, han estrenat la nova sala d'operacions culinàries, feta a mida dels seus ideals. La nova cuina és un espai amb llum natural, net, espaiós, sense corredisses, ni crits, ni fums, ni olor de greix... N'és la prova la possibilitat



L'originalitat dels plats es una constant a El Bulli.

ARXIU

—per als convidats més especials i íntims— de prendre l'aperitiu en aquesta cuina, tot mirant com els ajudants confeccionen els plats del dia, sobre safates d'acer inoxidable brillant. Juli Soler sintetitza aquesta filosofia amb la frase: “Nosaltres no som cuiners ni som cambrers, ni això és un restaurant. És una evolució contínua”. I continua: “Un dels avantatges que hem tingut és que estem lluny. El Bulli no ha estat mai un restaurant de moda, mai no ha servit per

a ensenyar els vestits, no és un lloc per a deixar-se veure ni per a aterrar-hi casualment. La gent ve expressament a menjar la cuina d'El Bulli”.

Juli diu de Ferran que és un geni, que pot agafar un grapat de pedres i “no sé com les faria, si bullides, a la brasa o... però li sortirien bones”. I Ferran diu d'en Juli: “Sense en Juli no podria fer la cuina que faig, ja estaria fastiguejat, perquè ell em treu tota la feina d'empresari”.

El Bulli obre d'abril a setembre. Durant

la resta de l'any Ferran Adrià es concentra en l'elaboració d'una cinquantena de plats nous, que vestiran la carta de l'any vinent. Plats innovadors i desconcertants com la sopa de coco i curry amb sardines, moll d'os amb caviar, mousse de blat de moro amb fetge d'ànec i suc de tòfones, rap amb llenties o sopeta de poma amb formatge fresc.

L'originalitat d'aquesta cuina d'autor, la cuina de Ferran Adrià, una cuina d'una altra galàxia —n'ha dit l'escriptor Josep Maria Fonalleras—, ha convertit El Bulli en un dels restaurants més reconeguts de la península. Té dues estrelles Michelin i és a punt d'aconseguir la tercera. En aquest punt, i després de cinc anys intensos d'investigació i creació, aquesta tardor apareixerà el llibre *El Bulli. El sabor del Mediterrani*, editat per Empúries, que segons Ferran Adrià és la seva tesi doctoral. Al llibre ho explica tot: la història d'El Bulli, la concepció quasi filosòfica de la seva cuina (un exemple, els capítols del volum es titulen: “Inspiració”, “Adaptació” i “Associació”) i, conté també una selecció de les receptes dels plats que segons l'autor són més remarcables. El projecte sembla que es convertirà en un llibre de consulta obligat.

UN ESTIU A EIVISSA

Tanmateix, la història de Ferran Adrià és poc convencional: “Tenia 17 anys i estudiava Econòmiques, però la meua economia anava molt malament. Volia anar-me'n de vacances a Eivissa i per poder-les pagar em vaig posar a fregar plats a l'hotel Playafels de Castelldefels. Així vaig entrar per primera vegada dins la cuina d'un restaurant. Vaig començar per aquí i em va agafar un cuiner que tècnicament era dels millors d'Espanya. Ell em va ensenyar el que era la rigurositat professional, era el clàssic cuiner antic. Vaig estar fent paelles al Playasol durant un any. Després vaig



La cuina de Ferran Adrià ha recollit nombrosos reconeixements.

ARXIU



marxar a Eivissa i durant dos anys vaig treballar d'ajudant de cuiner en quinze llocs diferents, fins que vaig anar a parar al Finisterre, on vaig passar set mesos. Penso que m'ha anat molt bé trepitjar tantes cuines diferents, sobretot perquè vaig aprendre el que no havia de fer."

"Al restaurant Finisterre em va començar a agradar la cuina. Després vaig fer el servei a Cartagena. Em vaig relacionar amb un noi —ara un dels meus millors amics— que treballava a El Bulli. Ell em va dir que em podia introduir en aquest restaurant. El Juli ja hi treballava i va veure alguna cosa en mi. Quan El *chef* de cuina va marxar em va oferir de quedar-me com a cuiner d'El Bulli. Jo, realment, no sabia on em posava. Als 22 anys era cuiner d'El Bulli, un dels millors restaurants del país. I no vaig adonar-me de la responsabilitat que això comportava fins al cap de tres anys. I vam començar a poquet a poquet. No sabia ni la desena part del que sé ara."

"Hi ha un moment en què em faig un plantejament personal i m'adono que aquest és el meu futur, no com a cuiner sinó com a persona, i que El Bulli és una plataforma única. El que m'ha passat només podia passar-me en aquest restaurant. Jo havia de continuar la tradició d'El Bulli, no podia dedicar-me a fer cuina tradicional. La cuina que sempre s'havia fet aquí era cuina francesa. França em marca. La meua obsessió era ser com ells."

"Primer començo a copiar. En cinc o sis anys copio uns mil cinc-cents plats: agafava els llibres i copiar, copiar, copiar... Em sabia quasi de memòria els 15 millors llibres de cuina moderna. Anava a menjar en qualsevol restaurant espanyol, em donaven un plat i jo podia dir l'autor del plat, el llibre i la plana on era receptat. A partir d'aquí, quan ho coneixes tot, és quan pots començar a crear. I això vol dir que em vaig plantejar de fer plats que no haguessin confeccionat els francesos abans. Durant aquests quatre o cinc anys el que vaig fer va ser adquirir una cultura i una saviesa gastronòmica."

I és a partir d'aquell moment que Ferran Adrià comença la creació —la inspiració com vol dir-ne—. El seu primer plat va ser raviolis d'escamarlans. Des de llavors ja ha creat uns cent cinquanta plats originals. El procés d'elaboració és mental: abans de tenir fet el plat, Ferran Adrià ja sap quin gust tindrà. Ell en diu "paladar psicològic". És fred, analític, reflexiu, ambiciós professionalment i molt segur del que fa. Hi ha plats que ha tardat un any a elaborar,



La cuina de Ferran Adrià ja ha fet càtedra.

ARXIU

com el seu arròs amb llet. D'altres, a priori, semblen una fantasia, com el moll d'os amb caviar: "Volia fer un plat amb caviar i vaig buscar l'ingredient més rar per combinar-lo amb el caviar. És difícil, per deducció, fer un plat amb caviar. Vaig agafar la llista de productes i vaig trobar el moll de l'os. Tenia els meus dubtes, perquè la combinació és rara, ja que són dos aliments grassos, però... és un dels meus millors plats", explica Ferran Adrià, que vol sortir sempre fora de context. I l'entrevista continua...

—*Quin risc porta aquest tipus de cuina?*

—És un tipus de cuina que, encara que sembli molt senzilla, és molt difícil de fer tècnicament. És molt sofisticada. Cada plat té un punt d'equilibri molt difícil d'aconseguir. I, a més, hi intervenen molts productes. Per posar un exemple, el plat de les ametlles tendres amb alfàbrega té divuit productes diferents, tots en petites quantitats.

—*Tant per cent d'esnobisme?*

—Per mi, gens. Però, és clar, una cosa és la cuina i l'altre el restaurant, són dos mons diferents. Jo tinc molt de respecte pels negocis, però una cosa és muntar una casa de menjars per fer diners i una altra és parlar de cuina.

—*La gent que va a menjar al vostre restaurant sap apreciar la gosadia i el risc de la cuina que elaboreu?*

—La majoria, sí. El nostre és un restaurant per a la gent que passa gust menjant bé.

—*Aquest és el públic més agraït?*

—Sí, és clar. És un lloc molt elitista, és així de dur.

—*Es dur ser elitista?*

—Home, no en tot. L'ideal és de fer-ho molt bé i per a molta gent, però això és bastant impossible.

—*Hi ha certs elements culinàries que descarta a priori?*

—Sí, per exemple el picadillo.

—*Pot anomenar tres productes bàsics sense els quals la seva cuina no funciona?*

—L'oli, els crustacis... Suposo que el tercer element són les postres. Un menjar sense postres no val res.

—*Per què prefereix el peix a la carn?*

—És molt clar, per la zona. Jo cada dia em llevo i veig el mar, no veig cap pollastre.

—*I el mar-i-muntanya, quin paper fa en la seva cuina?*

—És la part sentimental. Suposo que gràcies al mar-i-muntanya em sento un català universal. Penso que la cuina catalana s'hauria hagut de vendre al món amb el mar-i-muntanya. No hi ha cap regió al món que tingui una riquesa de mar i muntanya tan brillant com la nostra i sobretot a nivell popular. Hi ha uns 20 o 25 plats de mar-i-muntanya que són extraordinaris. Crec que hauria de ser la nostra bandera per a conquerir el món.

—*El mar-i-muntanya fa de pont entre la cuina tradicional i la cuina d'autor?*

—En el meu cas, sí. Jo tinc dues cuines ben diferenciades: l'una es basa en els plats adaptats i l'altra en la inspiració i el joc. Cada vegada tendeixo més cap a la

segona, perquè la cuina tradicional s'acaba.

—*Quina importància té la presentació dels plats?*

—Molta, com tot a la vida. Encara que, per mi, la presentació és l'última cosa. Però, és clar, em costa el mateix fer un plat lleig que fer-lo bonic, i tant per tant... La presentació és important, però no el més important.

—*Cap on va la cuina d'autor?*

—Es va tornant més elitista. Existiran poquíssims restaurants gastronòmics al món.

—*La seva cuina és complicada de menjar?*

—No, com l'altra. El que passa és que és un problema de cultura. Si tota la vida has estat conduint un cotxe normal, quan agafes un Fórmula 1, segurament que et sents estrany. En la cuina és exactament el mateix: no és complicada de menjar, però de vegades hi ha gustos que no has tastat mai i llavors són una novetat... depèn de la cultura de cadascú.

—*Els joves entenen millor la seva cuina que la gent més gran?*

—La cuina no té edats. Però més aviat passa al revés, la gent gran que sap menjar... és un problema de cultura. La gent que ha menjat cinquanta mil vegades aquest tipus de cuina es converteix en un expert. Té moltes més referències.

—*L'objectiu és la simplicitat?*

—Sobretot és un respecte total pel gust dels productes. La primera cosa que s'ha de tenir en compte quan fas un plat és que no ha de ser pitjor que el producte natural.

—*Objectivament, la cuina és un art?*

—Té un moment d'art i després es converteix en artesanian. La cuina creativa és art i un restaurant és artesanian.

—*Dels cent cinquanta plats de creació que ha elaborat, quants en considera genials?*

—Quaranta o cinquanta. Els altres són molt bons, però...

—*Anomeni'n alguns.*

—El moll d'os amb caviar, el carpaccio de ceps, el cervell amb caviar, el granissat de tomàquet, la mousse de blat de moro, les patates amb vainilla... Això dona peu a posar-te el llistó molt alt i el problema que tinc és de superar tots aquests plats.

Però, per a resumir, la meua és una cuina que cal fer amb molta estima i essent molt professional. La meua és la cuina de les tres esses: Una cuina molt saborosa, molt segura i sorprenent. Si alguna d'aquestes tres esses falla, aquest tipus de cuina se'n va a l'aigua.

Montse Serra