

## Caso

# Creatividad: Ferran Adrià<sup>1</sup>

“Si bien hay muchos chefs interesantes en toda España, el hombre que está convirtiendo la haute cuisine en alta cocina es una persona de un talento prodigioso y de formación autodidacta, el catalán Ferran Adrià”.  
*The New York Times Magazine*, 10 de agosto de 2003

“La última ola en la cocina incorpora ingredientes del mundo entero, en combinaciones improbables. El emblema de este movimiento es Ferran Adrià, el chef y propietario de elBulli, en la Costa Brava, en España...”.  
*The New Yorker*, 12 de mayo de 2003

“elBulli, el mejor restaurante del mundo”.  
*Restaurant Magazine*, 2007

elBulli es felicidad, una nueva manera de entender y desarrollar la alta cocina que tiene como objetivo final que los comensales sean felices durante las horas que están en él. Se fundamenta en el legado del restaurante original, fundado en Cala Montjoi hace ahora más de 45 años, y es el resultado de mucha imaginación, de mucho trabajo y persistencia. Si bien Ferran Adrià es el rostro visible, elBulli no es la creación de un genio solitario, sino la obra de un gran equipo: “Para estar arriba del todo necesitas poder contar con el mejor equipo; lo que nos distingue del resto es que somos una gran familia”, explica el chef.<sup>2</sup>

Esta familia “bulliciosa” tiene un núcleo que perdura a lo largo del tiempo y que garantiza su unión, y una periferia que ha ido cambiando a lo largo del tiempo, haciendo posible que elBulli se renueve constantemente. El núcleo está formado por los propietarios de elBulli, Ferran Adrià y Juli Soler, el 50% en todos los sentidos. Definen su relación como un matrimonio y según explica Ferran Adrià, “yo me ocupo de crear nuevos platos, mientras que el aspecto financiero lo llevamos tanto Juli como yo mismo”. Y en cuanto a los hermanos Ferran y Albert, su relación creativa es “una perfecta simbiosis”. En palabras de Albert Adrià: “Ferran y yo tenemos una gran relación creativa, expresada en la conexión y la armonía que se producen entre sus creaciones y las mías. Ello se traduce en un sentido de continuidad durante la comida”.<sup>3</sup> También es un vínculo fuerte el que une a Albert Adrià y Oriol Castro, el duo que trabaja con Ferran en el taller de creatividad, junto con una serie de chefs de primer orden que, “podrían haber abierto y gestionado con éxito sus propios restaurantes de élite”, y que se habían quedado con él en elBulli.

\*\*\*

---

<sup>1</sup> © 2007 Marcel Planellas y Silviya Svejenova, Profesores del departamento Política de Empresa, ESADE Business School, Avda Pedralbes 60-62, 08034 Barcelona, España. El documento ha sido preparado tomando como base la presentación del caso “Creatividad: Ferran Adrià”, que tuvo lugar en ExpoManagement, el 24 de Mayo del 2006, Madrid.

<sup>2</sup> Adrià, en Oppenheim, C.H. (2003). La magia de Ferran Adrià. Bonvivant. Agosto, pág. 31.

<sup>3</sup> Albert Adrià, en Wright, C (2001). ElBulli: The Science of Desert. Pastry Art & Design, February, pág. 46.

## LOS (HUMILDES) INICIOS DEL MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO

elBulli comenzó como una modesta instalación de minigolf en 1961. El nombre que sus fundadores, el doctor homeopático alemán Hans Schilling y su esposa de origen checoslovaco Marketta, eligieron para su negocio fue *elBulli*, a partir de sus bulldogs franceses, a los que familiarmente llamaban “bulli”. Al cabo de dos años, la instalación del minigolf, elBulli se convirtió en un bar de playa frecuentado por entusiastas del submarinismo de la zona, para en 1964 convertirse en un restaurante que ofrecía pollo asado y pescado a la brasa, entre otros platos sencillos. Fue en la década de 1970, cuando el restaurante comenzó a ofrecer platos franceses más sofisticados, entre los cuales figuraban la corvina flameada con hinojo y el entrecot doble con salsa bearnesa. La influencia francesa se consolidó aún más con la llegada del chef Jean-Louis Neichel en el año 1975. Al cabo de un año se concedió al restaurante la primera estrella Michelin. Durante el invierno, cuando el restaurante permanecía cerrado, Neichel era enviado a trabajar con un distinguido chef francés y visitaba grandes restaurantes europeos para inspirarse. Sin embargo, en 1981 Neichel anunció que se trasladaba a Barcelona, y Marketta comenzó a buscar un nuevo equipo. Fue entonces cuando conoció a Juli Soler en un bar. Tras pasar una entrevista con su marido, el Dr. Schilling, el 25 de diciembre de 1981 contrataron a Juli para que dirigiera uno de los mejores restaurantes de Cataluña. Juli Soler lo recuerda así:

En aquella época, una mesa de elBulli ya era distinta de las mesas de otros restaurantes de España. Incluso las cuberterías, los objetos de cristal y las vajillas se importaban de Alemania y estaban inspirados en los grandes restaurantes del momento, que pertenecían a Alain Chapel, Jacques Pic y demás. El servicio, la consideración –en una palabra, la manera en la que se gestionaba el restaurante– también se basaban en estos modelos. ... El Doctor me sugirió que viajara intensamente durante dos meses, visitando los mejores restaurantes de Francia, Bélgica y Alemania. A mi regreso, a mediados de marzo de 1981, estaba listo para hacer frente a mi primera temporada como director. ... elBulli era un lugar encantador, llegar hasta allí era casi una aventura, pero gracias a nuestra clientela y al boca a oreja, alemanes, franceses y muchos catalanes venían a saborear nuestra cocina, que, si bien era muy distinta a la de hoy, ya estaba en la vanguardia de las nuevas tendencias europeas. La carta de Jean-Paul Vinay estaba mucho más en la línea de la *nouvelle cuisine*, con ligeras influencias de su ciudad natal Lyon, y de Michel Guérard, ya que uno de los últimos lugares en los que había trabajado había sido en su restaurante; y añadido a todo ello estaba la calidad de los mejores productos de nuestra región: las mejores verduras caseras, suculentos pescados y mariscos, etcétera. Y luego, por supuesto, estaba nuestra filosofía, nuestro interés por encima de todo para proporcionar placer al comensal, de modo que se marchara satisfecho y feliz. En realidad, inspirados por unas pautas no escritas pero omnipresentes, nos asegurábamos, y seguimos haciéndolo, de que el ambiente de elBulli fuera único.<sup>4</sup>

Ferran Adrià llegó a elBulli en 1983, durante su permiso de un mes del servicio militar que prestaba en la Marina, en Cartagena. Su experiencia previa en otros restaurantes le había

---

<sup>4</sup> Fuente: Historia de elBulli ([www.elbulli.com](http://www.elbulli.com)).

permitido servir en la cocina del almirante, donde cada día tenía que ofrecer nuevos menús. Adrià explicaba en los siguientes términos lo que ocurrió en aquella época:

Por casualidad, a principios de aquel año destinaron a la cocina a otro joven chef en potencia, también catalán, para que me ayudara. Era Fermí Puig, que actualmente es el chef del prestigioso restaurante Drolma de Barcelona. ... Como todo el mundo sabe, el servicio militar tiene sus normas, sus jerarquías, sus rituales y costumbres. En aquella cocina, el veterano era yo, y Fermí era el novato. Tanto si debía ganarse mi confianza como si debíamos compartir experiencias fuera del cuartel, el caso era que aquella primavera me sugirió que durante nuestro permiso de agosto realizara una estancia en elBulli, un restaurante situado en la Costa Brava en el que él había trabajado. Me dijo que era uno de los mejores restaurantes de España, y que tenía dos estrellas Michelin. En aquel tiempo yo no tenía ni idea de lo que ello significaba. Sin embargo, tomé nota de lo que me había dicho y puede que empezara a hacer planes para pasar un placentero verano en la playa; en realidad esto es probablemente lo que influyó en mi decisión, más que la idea de ir a trabajar a un restaurante durante mi mes de permiso. Mientras tanto, fuimos llevando a cabo nuestros primeros experimentos culinarios, y yo realicé mi primera incursión en la *nouvelle cuisine* guiado por chefs como Michel Guérard y los hermanos Troisgros, gracias a los libros que Fermí se había traído consigo. Durante varios meses estuvimos copiando los platos de estas recetas y sirviéndolos al almirante. ... Éste fue el “acto primero” de los cinco actos que componen mi carrera en elBulli, cinco momentos decisivos que pueden resumirse de la manera siguiente: el trabajo de verano de 1983; mi incorporación a la plantilla a finales de marzo de 1984; mi ascenso a jefe de cocina, junto con Christian Lutaud, en octubre de 1984; asumir la responsabilidad de la cocina yo solo en marzo de 1987, y la creación de una sociedad con Juli en 1990. Lo más notable de todo esto es que la casualidad determinó mi carrera, excepto para la última cosa, que fue lo único conscientemente planificado. Todo lo demás sucedió tal como lo he contado, es cierto, pero fácilmente podría haber salido de otra manera. Lo único de lo que estoy seguro es que elBulli me cambió la vida y me hizo ser lo que soy. Sólo me queda dar las gracias a todos quienes han aportado su pequeño grano de arena para hacer que elBulli se haya convertido en algo más que un simple restaurante: es una manera de entender la vida.<sup>5</sup>

Ferran se lo pasó muy bien durante su estancia de un mes en elBulli, y al finalizar su servicio militar se incorporó al restaurante, en marzo de 1984. En octubre de aquel mismo año, él y Christian Lutaud se convirtieron en los jefes de cocina, y asumieron conjuntamente la responsabilidad de la modesta cocina de unos 50 metros cuadrados. Dado que de octubre a enero acudía muy poca gente al restaurante, los co-chefs tenían tiempo para visitar los grandes restaurantes de la alta cocina francesa y de completar su formación con algunos de sus célebres chefs. Ferran se fue a trabajar con Georges Blanc y Jacques Pic, y Christian con Troisgros y Michel Chavran. En 1985 Albert Adrià, el hermano menor de Ferran, pasó a formar parte del equipo de elBulli, y con el tiempo se especializó en los postres. Entre 1983 y 1986, el equipo de elBulli llevó a cabo una revisión integral de la herencia de la cocina clásica y de la *nouvelle cuisine* y produjo sus propias versiones de estas recetas.

---

<sup>5</sup> Fuente: Historia de elBulli ([www.elbulli.com](http://www.elbulli.com)).

En 1987 Ferran se convirtió en el único chef y descubrió su creciente compromiso con la profesión. Lo que marcó la dirección de su trayectoria profesional de una manera profunda fue una simple frase: “Creatividad significa no copiar”. Se la había oído pronunciar en 1987 al célebre chef francés Jacques Maximin en una demostración que estaba llevando a cabo para la Fundación Escoffier en Cannes. Así lo explicó Adrià:

Esta simple frase fue lo que comportó un cambio de enfoque en nuestra cocina, y fue el punto límite entre la “re-creación” y una firme decisión de implicarse en la creatividad. De regreso al restaurante, estábamos convencidos de que teníamos que utilizar cada vez menos los grandes libros de cocina e intentar encontrar nuestra propia identidad. Ello supuso el inicio de nuestra inmersión en la creatividad en elBulli.<sup>6</sup>

Inspirado por Maximin, Adrià inició su búsqueda de la creatividad y del estilo personal. En 1996, el compromiso con la creatividad había cristalizado, y el chef y su equipo estaban convencidos de que “la creatividad, la sorpresa y la innovación iban a ser los motores de elBulli”.<sup>7</sup>

\*\*\*

## **EL NACIMIENTO DE UN ESTILO SINGULAR**

La pasión por la creatividad que acababa de descubrir desencadenó en Adrià la búsqueda de la libertad total. En 1987 elBulli comenzó a cerrar durante cinco meses, y posteriormente dicho período se amplió a medio año, del 1 de octubre al 1 de abril. Lo que al principio era una necesidad impulsada por la baja demanda y los enormes gastos derivados de mantener abierto el restaurante, al cabo de unos años se convirtió en uno de los rasgos esenciales del modelo de empresa de elBulli y en la única manera que permitía al equipo mantener los altos niveles de creatividad con los que estaba comprometido.

El tiempo adicional que se ganaba con el cierre del restaurante se invertía debidamente para aprender de dos chefs muy avanzados de la época, Michel Bras y Pierre Gagnaire, que influyeron sobre el planteamiento de la cocina de elBulli. Adrià lo explica en los siguientes términos:

De Gagnaire aprendimos algo que puede resumirse así: “Todo es posible”. Con Bras descubrimos la sensibilidad, el mundo de la naturaleza, el respeto por el marcado gusto de cada producto, hasta un nivel que no habíamos experimentado nunca hasta entonces, un concepto de la cocina basado en la pureza. El entusiasmo que suscitaron en nosotros comenzó a marcar nuestra cocina, con una combinación de estilo de base regional, que había sido nuestra marca personal hasta entonces, y un estilo más vanguardista que no tenía raíces.

---

<sup>6</sup> Fuente: Historia de elBulli ([www.elbulli.com](http://www.elbulli.com)).

<sup>7</sup> Adrià, F.A., Soler, J., & Adrià, A. (2003). elBulli 94-97, pág. 271.

Los esfuerzos del equipo comenzaron a dar sus frutos. En 1990 elBulli recuperó la segunda estrella de la Guía Michelin con la que había contado en la década anterior. La Academia Nacional de Gastronomía concedió a Juli Soler su distinción al mejor director de sala, y al cabo de dos años fue Ferran Adrià el galardonado con el premio al mejor jefe de cocina. Sin embargo, lo que marcó el año 1990 de un modo distinto al de cualquier otro año de la historia de elBulli fue la creación de elBulli, S.L. por parte de Juli Soler y Ferran Adrià y su adquisición del restaurante a la familia Schilling. Ello les proporcionó libertad absoluta para diseñar el futuro de elBulli.

Esta libertad acabada de adquirir la ejercieron en primer lugar en las instalaciones de elBulli, y en 1991 se embarcaron en el desarrollo de una gran infraestructura: cambiar la zona de aparcamiento y el patio pero sin modificar la zona de comedor. Con todo, la mayor inversión, y elemento esencial en su evolución, se realizó en 1993 en la nueva cocina, que pasó de los 50 m<sup>2</sup> iniciales a un total de 325 m<sup>2</sup>, una zona espaciosa dotada de las mejores condiciones posibles. Para ello se inspiraron en los maestros franceses, como por ejemplo los hermanos Troisgros de Roanne.

Equipado con una nueva cocina, se dio cuenta sin embargo de que no era suficiente para mantener los más altos niveles de creatividad. En 1994 se percataron de que para que la cocina pudiera avanzar debían canalizar sus esfuerzos fuera de la creación de nuevas recetas, y hacia la creación de nuevos conceptos y técnicas:

A partir de entonces, la búsqueda del concepto técnico fue nuestro principal pilar creativo, aunque sin abandonar otros estilos y métodos, y ello dio lugar en los años posteriores a nuestras espumas, a nueva pasta, a nuevos raviolis, al sabroso mundo helado, a una nueva caramelización, etcétera. La creatividad técnica y conceptual marca casi con toda certeza la diferencia más importante entre una cocina que es simplemente creativa y otra que está en evolución constante.

La creatividad técnica y conceptual en la que se embarcó el equipo sentó los cimientos del singular estilo de elBulli, que describieron en 23 puntos centrales que definen su planteamiento (véase el Apéndice 1).

\*\*\*

### **PASION POR CREAR**

Tras la emblemática frase de Maximin, se produjo una avidez constante de creatividad en elBulli, y el chef y su equipo comenzaron a satisfacer dicha avidez de distintas maneras. Así, por ejemplo, en 1992 Adrià se pasó todo el invierno en el estudio del escultor (y cliente de elBulli) Xavier Medina Campeny, en su taller de Palo Alto, en el distrito del Poblenou de Barcelona. Ferran creaba platos (sin tener que cocinar en el restaurante) mientras Xavier realizaba esculturas. Ambos se comían las creaciones de Ferran y conversaban sobre arte. Adrià estaba expuesto de este modo a una mente creativa y a un mundo desconocido de creatividad, y a todas las posibilidades que estos abrían para la inspiración y las aplicaciones gastronómicas. Ello fue el germen de la idea del famoso taller

de creatividad de elBulli, un concepto completamente nuevo para la profesión en aquella época, que con el tiempo se proyectó por todo el ámbito de la alta cocina, exigiendo cada vez más una creatividad continua.

Al cabo de dos años, como respuesta a la necesidad de profesionalizar el proceso de creatividad, se constituyó un equipo dedicado a la creatividad. Dicho equipo desarrolló nuevas ideas en momentos anteriores y posteriores al servicio en el restaurante, ya que no podían permitirse aún tener en nómina a unas personas dedicadas permanentemente a la creatividad.

1995 fue otro año emblemático para el progreso del modelo de creatividad de elBulli. El primer prototipo de taller de creatividad nació en el restaurante Talaia del Puerto Olímpico de Barcelona. Así se cuenta en la historia de elBulli aquella época:

... la consolidación de nuestro período de cierre invernal nos proporcionó unos meses para concentrarnos exclusivamente en el proceso creativo, sin tener que preocuparnos del servicio diario en el restaurante. Teníamos que encontrar un lugar en el que pudiéramos trabajar en total libertad y tranquilidad, y la solución llegó con la apertura del restaurante Talaia en el Puerto Olímpico de Barcelona, del que en aquel entonces éramos consultores. Por tanto, a menudo solíamos ir a la cocina del Talaia entre las cuatro y las siete de la tarde para realizar nuestros experimentos. Y lo hacíamos durante todo el año, si bien no fue hasta 1996 cuando dicha actividad se consolidó, con la colaboración, a través del restaurante Talaia, de Marc Singla, Carles Abellán y Sergi Arola. Fueron dos años extremadamente fructíferos, en los que hicimos grandes progresos hacia la consecución de nuestro sueño, un taller dedicado exclusivamente a la creatividad durante todo el año.

Cuando elBulli obtuvo su tercera estrella Michelin, en 1997, cada vez resultaba más difícil combinar la creatividad continua con las absorbentes demandas del negocio. La idea de un taller dedicado a la creatividad, comentó Adrià, “surgió el día en el que me di cuenta de hasta qué punto resultaba difícil combinar la creatividad constante con muy poco tiempo y con todas las obligaciones y responsabilidades que regentar un restaurante comporta”.<sup>8</sup> Y fue otro chef francés emblemático, Joël Robuchon, quien les aconsejó que separaran la actividad creativa del servicio de restaurante:

... gradualmente llegamos a la idea de que era necesario crear un taller, pero no sabíamos ni cómo ni dónde hacerlo. El primer paso que se nos ocurrió, y el más razonable, fue visitar un taller culinario para ver cómo funcionaba, y a partir de ahí, crear nuestro propio taller a medida. Sin embargo, y para sorpresa nuestra, tras haber preguntado a muchos profesionales del sector, nos dimos cuenta de que nadie conocía ningún establecimiento de este tipo. De modo que decidimos que, en vez de asumir demasiados riesgos al principio, crearíamos nuestro taller en las instalaciones de nuestra empresa de catering externo, en el Acuario de Barcelona. Al principio utilizamos un rincón de la oficina para nuestro trabajo teórico, y una parte de la cocina para nuestros experimentos. Albert y Oriol se dedicaban

---

<sup>8</sup> Oppenheim, C.H. (2003). La magia de Ferran Adrià. Bonvivant. Agosto, pág. 29.

exclusivamente al taller, mientras que Ferran compartía su tiempo entre el taller y su trabajo en elBulli.

En 2000, el taller se trasladó a unas instalaciones específicas permanentes situadas en un palacio del siglo XVIII de la calle Portaferrissa, en Barcelona. El taller comenzó a combinar la necesidad de creatividad para el restaurante con una serie de otras actividades que el equipo de elBulli había estado desarrollando. A partir de 2001, comenzaron a abrir el restaurante sólo para cenar, ya que la naturaleza de sus menús requería mucho tiempo y elaboración, con lo cual resultaba difícil servir dos comidas al día. Ello permitió utilizar las instalaciones de la cocina del restaurante para una mayor experimentación, lo que incrementó a su vez las oportunidades de creación.

elBullitaller era la cuna de la creatividad pura, tal como al chef le gustaba denominarlo. Su objetivo era proporcionar nuevas ideas al restaurante cada año. Abierto durante todo el año, emplea a doce profesionales organizados en cuatro equipos distintos, y supone una inversión anual de unos 250.000 euros. El último desarrollo fue la incorporación de un departamento científico al taller, porque eran conscientes de que los procesos científicos implicados en la cocina eran la base para la evolución de la misma.

En el taller, el chef y su equipo documentan escrupulosamente toda combinación que realizan durante el proceso de experimentación y creación. También se observa una meticulosidad y una disciplina de registro similares cuando el equipo viaja a “cazar ideas”. Adrià explica cómo proceden: “Todo lo que nos llama la atención lo anotamos en una libreta, y cuando regresamos a casa trasladamos estas notas a una libreta general en la que incluimos muchas otras ideas, no siempre relacionadas con los viajes. Cuando decidimos comenzar a trabajar para la siguiente temporada, ésta es la base de datos que utilizamos. De todas estas notas saldrá lo que se cocinará en elBulli en el año siguiente”. Registrar estas ideas les ayuda al final de un período, por lo general un año, a identificar las nuevas ideas que han ido surgiendo, y constituye por tanto una especie de memoria anual sobre creatividad. Igual que en los laboratorios de investigación y desarrollo, de los aproximadamente 5.000 experimentos que se realizan en el taller, al final se incorporarán al menú del año siguiente unas 125 recetas (véase el Apéndice 2 con el menú de elBulli, temporada 2006).

\*\*\*

## LAS EMPRESAS

“Yo no soy empresario. En realidad, ni siquiera me gustan los negocios. Lo he hecho, simplemente, para ganar mi libertad creativa”. *Ferran Adrià*

Si bien el taller era una fuente del incesante flujo de nuevas ideas, eran las empresas las que pagaban las facturas y hacían que el modelo de empresa de elBulli fuera sostenible desde el punto de vista financiero. Los ingresos procedían mayormente de la consultoría y de los

negocios propios. Los negocios de Adrià eran un medio para alcanzar un fin. Como explica el chef, “nunca me ha apasionado la parte de los negocios. Primero era una búsqueda de la supervivencia. Más tarde, de la libertad creativa”. Adrià comenta en este sentido: “Regento un negocio de catering en el que estoy introduciendo gradualmente lo que he descubierto en elBulli. Lo denomino *prêt-à-manger*. No podría utilizar este nombre para la empresa, porque ya fue registrado anteriormente en Londres, pero el concepto es perfecto: colecciones culinarias para otoño-invierno y primavera-verano”.<sup>9</sup>

### ***La Consultoría***

En 1999, elBulli ofreció el primer servicio de consultoría al grupo Borges, uno de los principales productores de alimentos de la dieta mediterránea que poseía desde plantaciones agrícolas hasta filiales para la comercialización de productos envasados. Concretamente, colaboraba con sus negocios de aceites, para los que desarrolló aceites aromáticos, vinagretas y otros productos. El objetivo de los servicios de consultoría era ofrecer una característica distintiva a los productos y servicios existentes en el mercado, principalmente del sector alimentario y de bebidas y los hoteles. Dichas iniciativas han dado lugar a una colaboración con Kaiku, Lavazza, Caprabo, Lays, NH Hotels, Armand Bassi, Diageo, etc. Este énfasis en la consultoría requirió algunos reajustes organizativos para crear una nueva área en la empresa –elBullicarmen–, a tan sólo unos pocos metros de distancia del taller de creatividad, al otro lado de la Rambla de Barcelona:

Durante el 2000 y el 2001, el Taller rebosaba de actividad. Por un lado, nos preocupaba la creatividad para el restaurante, pero también había otros proyectos en marcha, como elBullihotel; hacíamos de consultores para empresas (Kaiku, Caprabo, Borges, NH y Lavazza, entre otras), y estábamos redactando este trabajo. Todos estos intereses representaban en conjunto demasiada actividad, una locura total. ... Para asegurarnos de que la creatividad estricta para el restaurante no se viera afectada en absoluto por esta expansión de nuestras demás actividades, tuvimos que dedicar el Taller de la calle Portaferrissa exclusivamente a dicho objetivo. Al mismo tiempo, queríamos destinar un espacio y un equipo específicos a estas nuevas actividades, y fue entonces cuando elBullicarmen adquirió toda su esencia. Son dos caras de una misma moneda, dos personalidades en un mismo cuerpo ...: una centrada en la creatividad para el restaurante, y la otra dedicada a los negocios, aunque también de una manera creativa.<sup>10</sup>

Ferran Adrià estaba particularmente orgulloso de la colaboración con NH Hotels, empresa para la que él y su equipo habían desarrollado dos conceptos revolucionarios: Nhube y Fast Good. NH Hotels le había contratado para modernizar sus restaurantes, y la primera cosa que el gran chef les sugirió fue que los cerraran, para posteriormente reabrirlos con un nuevo concepto. Nhube era un nuevo espacio multifuncional en los hoteles NH que habían sido diseñados para que actuaran como restaurante y sala de lectura, sala de estar y bar-cafetería al mismo tiempo. La oferta culinaria consistía en una selección de platos caseros sencillos de la cocina tradicional española, con lo cual se creaba la sensación de estar en casa. Otro concepto revolucionario que el chef desarrolló para NH Hotels fue Fast Good.

<sup>9</sup> Adrià, en Fancelli, A. (1999). Ferran Adrià: El mejor cocinero del mundo. El País Semanal, pág. 22.

<sup>10</sup> Adrià et al., 2002, pág. 431.

Fast Good era la reinención de la fast food o comida rápida. Era el reconocimiento del cambio que se había producido en los hábitos sociales y un intento de acercarse a los mismos a través de un concepto dignificado de comida rápida.

Además de NH Hotels, el chef prestaba servicios de consultoría y desarrollaba conceptos para multinacionales de la alimentación y las bebidas, tales como Lavazza, Nestlé, Pepsico o United Biscuits. Estos servicios se ofrecían desde elBullicarmen, una unidad específica de elBulli dedicada a los negocios y situada a tan solo unos minutos del taller, al otro lado de la Rambla, cerca del famoso mercado de la Boquería, en el corazón de Barcelona.

### ***Los Negocios Propios***

A lo largo de los años, elBulli había ido abriendo una serie de negocios propios, en los ámbitos de los servicios de catering (elBullicatering) y la edición de libros (elBullibooks).

elBullicatering se fundó en 1995 para posibilitar el traspaso de los platos del restaurante a un público más amplio en eventos concretos. elBulli se encontraba entre los primeros restaurantes que se embarcaron en esta ampliación del negocio. Desde Barcelona, se transfirió el concepto a Madrid, donde se inauguró una operación de catering de elBulli con el casino de Madrid, en colaboración con NH Hotels.

La colaboración de elBulli con empresas en el ámbito del diseño tienen una larga tradición, que se remonta a mediados de la década de 1990, cuando entraron en contacto con jóvenes diseñadores de Barcelona para que les ayudaran a crear los recipientes de sus imaginativas creaciones alimentarias. También han colaborado con CIM (Cerámica Industrial Montgatina) en la creación de vajillas diferentes y con ICC (International Cooking Concepts) para la producción de herramientas gastronómicas, como por ejemplo el famoso PacoJet. De estas colaboraciones han surgido piezas de marcado carácter y personalidad.

Recientemente estas colaboraciones se han ampliado al lanzamiento de iniciativas tales como Ferran Adrià by Armand Basi, una línea de productos de textil para la cocina y el hogar, conocida principalmente por haber proporcionado vestuarios para James Bond; Texturas (una nueva línea de emulsionantes, gelificantes y productos para la esferificación creados por Ferran y Albert Adrià que fueron producidos por Solé Graells), o Faces Ferran Adrià, en la que desde la primavera de 2006 un grupo de destacados diseñadores (Luki Huber, Claramunt y De Mas, Azúa y Moliné, o el Estudi Arola) y el chef Ferran Adrià habían unido sus fuerzas en la creación de nuevos objetos para la cocina y la mesa. Faces contaba con el apoyo de un socio industrial, Cunill Orfebres, especialista en la fabricación de productos de acero inoxidable.

Otra fuente de ingresos eran los cursos organizados en Cala Montjoi entre 1993 y 1999, que eran una manera de divulgar la singular filosofía del restaurante y de obtener algunos ingresos durante el período en que el restaurante permanecía cerrado. Enseñar a los demás sobre su cocina obligaba al equipo a reflexionar sobre sus peculiaridades y su evolución, y así es cómo nació el germen de elBullibooks.

El primer libro editado por elBulli fue *El Bulli. El sabor del Mediterráneo*, que se publicó en 1993. A diferencia de otros libros de la época, no era un libro de recetas, sino que se centraba en la filosofía y en los métodos de su nuevo estilo de cocina: “Aquel libro encarnaba, entonces, nuestro deseo de codificar nuestra cocina desde un punto de vista teórico, y este planteamiento prosiguió en los libros posteriores”. Más tarde, Albert Adrià publicó otro libro centrado en los conceptos y las técnicas en el mundo de los postres: *Los postres de El Bulli*.

Los libros eran el resultado de la reflexión del equipo. El interés de Adrià por la reflexión se remontaba a la época en la que tanto la innovación como la producción y el servicio se realizaban en el restaurante. Así, por ejemplo, Carles Abellán, el chef de Comerç 24 de Barcelona y antiguo miembro del equipo central de elBulli en aquella época, explica que Adrià “me lo hacía cuestionar todo, repensar todo... Había un requisito: el interés por comprender el ‘por qué’ de todas las cosas. Se trataba de una colaboración y de una evolución muy estrechas, que todo el equipo vivía intensamente. Era como un coloquio abierto... Solíamos pasar las 24 horas del día juntos”.<sup>11</sup> Como también explicó Albert Adrià, “de vuelta al taller, comenzábamos con distintos tests. Nos reuníamos a las cuatro en punto y evaluábamos lo que habíamos hecho, juntando todas las ideas y sensaciones que habían ido surgiendo a lo largo del día”.<sup>12</sup>

Los libros eran una manera de proyectar la influencia del chef y un modo de proteger sus aportaciones en un sector que carecía de cualquier otro mecanismo para salvaguardar la propiedad intelectual: “La única manera que tenemos de combatir el plagio es publicar nuestros libros. En ellos presentamos nuestras recetas, cómo se elabora cada plato, etc. Básicamente, es como patentar nuestras recetas”, comentó el chef.<sup>13</sup>

La primera parte del catálogo general de elBulli se publicó en 2002. La trilogía llegó al mercado en volúmenes de lujo que cubrían el período comprendido entre 1983 y 2002: *elBulli1998-2002*, *elBulli1994-1997* y *elBulli1983-1993*. Dado que la catalogación prosiguió, ello llevó a la publicación de volúmenes adicionales, *elBulli2003*, *elBulli2004* y *elBulli2005*.

elBullibooks se creó en la década del 2000, cuando el equipo estaba buscando un editor para los libros que había ido desarrollando con la evolución de su cocina. Al no encontrar un editor para los grandes volúmenes de alta calidad que querían editar, decidieron asumir el riesgo de llevar a cabo esta empresa y crear su propia editorial. De nuevo como consecuencia de la necesidad, con los años elBullibook fue adquiriendo su propio carácter y empezó a reportar resultados positivos.

\*\*\*

---

<sup>11</sup> Abellán, en Moret, X. (2005). Carles Abellán, un cocinero en moto. A Prologue. En Abellán, C. ‘Carles Abellán: Las tapas de Comerç 24’, Barcelona, España: Cartoné, pág. 33-34.

<sup>12</sup> Albert Adrià, en Vicente, A. (2003). Albert Adrià. Director del Taller de ElBulli. Diario Vasco. 11 febrero.

<sup>13</sup> Adrià, en Molina, V. (2005). La suma de dos talentos. Revista Fuera de Serie (Expansión), septiembre, #77, pp. 38-39.

## **LA RELACIÓN CON LA SOCIEDAD**

Mientras seguía creciendo la fama de Adrià tanto en el país como en el extranjero (se había convertido en una persona muy conocida en España y en una de las marcas españolas con un mayor reconocimiento internacional<sup>14</sup>), también crecía su preocupación en relación al papel que debían tener la ciencia y la gastronomía en el fomento de unos hábitos alimentarios saludables en las generaciones actuales y futuras. Por este motivo aceptó con entusiasmo, a pesar de tener una agenda extremadamente ocupada, la propuesta de Adolf Todó, director de Caixa Manresa, de prestar apoyo y asesoramiento a la recientemente creada Fundación ALICIA (cuya sigla responde al acrónimo de Alimentación y Ciencia), impulsada por Caixa de Manresa y la Generalitat de Cataluña. La Fundación, cuya nueva sede estará situada en el magnífico monasterio de Sant Benet de Bages recientemente restaurado, aspira a hacer avanzar la investigación sobre los procesos alimentarios, la salud y la gastronomía y a contribuir, a estos objetivos sociales y culturales, implementando programas para una mejor nutrición y llevando a cabo investigaciones con el fin de poder comprender mejor la historia de la alimentación y de la gastronomía.

En su afán por acercar la cocina a un público amplio, en octubre de 2004, Ferran Adrià publicó una colección de DVD bajo el título *La cocina fácil de Ferran Adrià*, donde presentaba de una manera sencilla y asequible algunos de los conceptos y técnicas del chef que podían aplicarse fácilmente en los hogares de los espectadores durante la preparación de sus comidas cotidianas. La implicación de Adrià en la investigación y la formación se acentuó con la creación de la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias Alimentarias, en la Universidad Camilo José Cela de Madrid. Los temas que dicha cátedra cubre son la seguridad alimentaria, la nutrición, la composición de los alimentos, la educación del gusto y la creatividad en la cocina.

Otra iniciativa con la que se ha acercado la cocina de elBulli a un público más amplio ha sido la apertura del Inopia Classic Bar de Albert Adrià, situado en la confluencia de las calles Rocafort y Tamarit de Barcelona, en un barrio tradicional de la capital catalana. Este establecimiento significaba un regreso a las raíces de los bares de tapas, un concepto genuinamente español, y su objetivo iba más allá de los intereses financieros o empresariales, según comentaron fuentes de elBulli, ya que se trataba de crear un estímulo para reflexionar sobre el eterno debate entre creatividad y tradición.

\*\*\*

## **ALCANZAR LAS ESTRELLAS**

A lo largo de los últimos años, Ferran Adrià y su equipo han recibido numerosos premios y reconocimientos (véase el Apéndice 3). El gran chef era plenamente consciente de la

---

<sup>14</sup> Ránking Exclusivo “Quiénes son los ‘hombres marca’ más rentables”, *Actualidad Económica* #2.414, 23 septiembre 2004.

importancia de los líderes de opinión y de los medios de comunicación en la proyección de su fama e influencia. En este sentido, comentó:

Es bien sabido que en esta vida uno es lo que los demás dicen que es. Una vez dicho esto, ha habido dos momentos importantes en mi carrera profesional: el primero, cuando la guía Gault Millau vino a España, y nos situó al mismo nivel que los franceses; el segundo, cuando el mítico Joël Robuchon afirmó que yo era el mejor chef del mundo.

El primer síntoma del creciente interés de los medios de comunicación por el personaje público y privado de Adrià se produjo en 1999 con la portada de *El País Semanal*, la revista dominical de uno de los mayores periódicos españoles (véase el Apéndice 4):

El hecho que en junio de 1999 *El País Semanal* nos convirtiera en portada, con el título de “Ferran Adrià, el mejor cocinero del mundo”, significaba que, por primera vez, nuestro restaurante monopolizaba los quioscos de toda España. Dicho de otro modo, aquélla era la primera ocasión en la que podíamos “explicarnos” por nosotros mismos ante el público, en un artículo en el que otros chefs también expresaban su opinión. Ello no solamente nos produjo una gran satisfacción, sino que además también marcó, innegablemente, un punto de inflexión en nuestra reputación entre otros gastrónomos tanto profesionales como aficionados.

La portada del 2003 del magazín de *The New York Time*, con su emblemático título “The Nueva Nouvelle Cuisine”, y su aparición en la portada de la revista *Time* como una de las cien personas más influyentes del año, catapultaban la fama del chef hacia una dimensión completamente nueva. Adrià también apareció en la portada del suplemento de fin de semana de *Le Monde*. Y a pesar de que el rotativo francés lo planteaba como una pregunta –“Ferran Adrià, l’alchimiste, est-il le plus grand cuisinier du monde?”– (¿Es Ferran Adrià, el alquimista, el mejor chef del mundo?), ello era un síntoma inequívoco del reconocimiento de sus creaciones.

Por su cocina, Adrià había obtenido también el reconocimiento de su profesión, tanto en España como internacionalmente. Juan Mari Arzak, el padre de la nueva cocina vasca y chef al mismo tiempo de un restaurante de tres estrellas Michelin, apuntaba que “Ferran es la persona más vanguardista de la historia de la cocina. ... No conozco a ningún otro chef que sea tan imaginativo y creativo... Todos los años voy a su laboratorio durante unos días, porque a mí sus ideas me abren puertas que ni tan siquiera podía concebir que existieran. Me ayuda a evolucionar”. Carme Ruscalleda, la primera chef española que ha recibido una tercera estrella Michelin, en 2005, afirmaba por su parte: “Para mí es el mayor genio, no sólo de aquí, sino del mundo entero. ... En la cocina de Adrià descubres cosas constantemente, ... te produce un *shock* intelectual”.<sup>15</sup> En opinión de Joan Roca, chef de un restaurante de dos estrellas Michelin en España, “Ferran ha influido a toda nuestra generación”. Si bien existen algunas voces escépticas, el conjunto de la profesión coincide en reconocer la creatividad y aportación de Ferran Adrià.

---

<sup>15</sup> Ruscalleda, en Jolonch, C. (2005). Carme Ruscalleda. Entrevista. Magazine, La Vanguardia, 11 diciembre, pp. 26-36.

El chef también ha sido reconocido más allá de los círculos profesionales de la alta cocina y ha sido invitado a participar en muestras de arte o ha recibido premios como diseñador. En el 2005, Ferran Adrià fue invitado a participar en una exposición en el Centre Pompidou de Paris. En el otoño del 2006 recibió el Lucky Strike Designer Award, prestigioso premio de diseño concedido por la Fundación Raymond Loewy, el primero que se entregaba a un español y que situaba al chef en compañía de creadores de la talla de los modistos Karl Lagerfeld y Donna Karan, o del diseñador Philippe Starck, entre otros. También es el primer chef que ha sido invitado a participar en la muestra de arte Documenta, en el 2007, que es una de las más innovadoras dentro del mundo del arte que se celebra cada cinco años en la ciudad alemana de Kassel.

\*\*\*

## Apéndice 1

### Síntesis de la cocina de elBulli<sup>16</sup>

**Síntesis de la cocina de elBulli.** A mediados de la década de 1990 comenzaba a fraguarse un nuevo estilo de cocina. Hoy, este estilo está plenamente consolidado y se define a través de los siguientes puntos:

- 1.** La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura.
- 2.** Se da por supuesta la utilización de productos de máxima calidad, así como el conocimiento de la técnica para elaborarlos.
- 3.** Todos los productos tienen el mismo valor gastronómico, independientemente de su precio.
- 4.** Se utilizan preferentemente productos del mundo vegetal y del mar; predominan también productos lácteos, frutos secos y otros productos que en su conjunto configuran una cocina ligera. En los últimos años se hace muy poco uso de la carne roja y de aves en grandes piezas.
- 5.** Aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original, salvo en los procesos en los que haya una cocción larga o se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard.
- 6.** Las técnicas de cocción, tanto clásicas como modernas, son un patrimonio que el cocinero debe saber aprovechar al
- 14.** La estructura clásica de los platos se rompe: en los entrantes y en los postres hay una verdadera revolución en la que tiene mucho que ver la simbiosis entre el mundo dulce y el mundo salado; en los segundos platos se rompe la jerarquía "producto-guarnición-salsa".
- 15.** Se potencia una nueva manera de servir la comida. Se produce una actualización del acabado de platos en la sala por parte del servicio. En otros casos, son los comensales los que participan en este acabado.
- 16.** Lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto geográfico y cultural, así como con su tradición culinaria. La comunión con la naturaleza complementa y enriquece esta relación con el entorno.
- 17.** Los productos y elaboraciones de otros países se someten al propio criterio de cocina.
- 18.** Existen dos grandes caminos para alcanzar la armonía de productos y sabores: a través de la memoria (conexión con lo autóctono, adaptación, deconstrucción, recetas modernas anteriores), o a través de nuevas combinaciones.
- 19.** Se crea un lenguaje propio cada vez más codificado, que en algunas ocasiones establece relaciones con el mundo y el lenguaje del arte.
- 20.** La concepción de las recetas está pensada para que la armonía funcione en raciones pequeñas.

<sup>16</sup> Fuente: [www.elbulli.com](http://www.elbulli.com).

máximo.

**7.** Como ha sucedido a lo largo de la historia en la mayoría de los campos de la evolución humana, las nuevas tecnologías son un apoyo para el progreso de la cocina.

**8.** Se amplía la familia de los fondos y, junto a los clásicos, se utilizan fondos más ligeros que ejercen idéntica función (aguas, caldos, consomés, jugos de verduras clarificados, leches de frutos secos, etc.).

**9.** La información que da un plato se disfruta a través de los sentidos; también se disfruta y racionaliza con la reflexión.

**10.** Los estímulos de los sentidos no sólo son gustativos: se puede jugar igualmente con el tacto (contrastes de temperaturas y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaño visual, etc.), con lo que los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia a la hora de crear.

**11.** La búsqueda técnico-conceptual es el vértice de la pirámide creativa.

**12.** Se crea en equipo. Por otra parte, la investigación se afirma como nueva característica del proceso creativo culinario.

**13.** Se borran las barreras entre el mundo dulce y el mundo salado. Cobra importancia una nueva cocina fría, en la que sobresale la creación del

**21.** La descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente lícitos, siempre que no sean superficiales, sino que respondan o se conecten con una reflexión gastronómica.

**22.** El menú degustación es la máxima expresión en la cocina de vanguardia. La estructura está viva y sujeta a cambios. Se apuesta por conceptos como snacks, tapas, avant postres, morphings, etc.

**23.** El conocimiento y/o la colaboración con expertos de los diferentes campos (cultura gastronómica, historia, diseño industrial, etc.) es primordial para el progreso de la cocina. En especial, la cooperación con la industria alimentaria y la ciencia ha significado un impulso fundamental. Compartir estos conocimientos entre los profesionales de la cocina contribuye a dicha evolución.



mundo helado salado.

eIBulli  
Restaurante

## Apéndice 2

### El Menú de elBulli (temporada 2006)<sup>17</sup>

cerezas al saúco  
 aceitunas verdes esféricas-I  
 "croquantier" de guanábana  
 "animals"  
 corteza de salmón  
 pama/pasión  
 waffles de algas  
 galletas heladas de jengibre y naranja  
 esencia de mandarina  
 won-ton de parmesiano y albahaca  
 témpura de aguacate al cilantro / pipemint / caipirinha  
 brioche al vapor de mozzarella al perfume de rosas  
 logan/sake/almendra  
 migas de almendra, tomate raff, saúco y gelé de almendruco  
 espárragos en escabeche  
 guisantes al jamón con ravioli cremoso a la menta fresca y aire de eucalipto  
 mejillones sferificados con sopa de patata al bacón y crema doble  
 ventresca de salmón con encurtidos  
 risotto de semillas de calabacín al cacahuete, gelé de azafrán, aire de curri  
 el mar  
 buey de mar marraquesch  
 virutas ibéricas con pure de patatas  
 patas de pollo crispy  
 --melocotón en dos servicios  
 brioche negro  
 liquid de melocotón  
 colibrí  
 Morphings...

<sup>17</sup> Fuente: Equipo de elBulli

### **Apéndice 3**

#### **Premios y distinciones. Lista de premios concedidos a Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià y elBulli<sup>18</sup>**

#### **PREMIOS**

**1990 Premio Nacional al Mejor Director de Sala a Juli Soler**

Otorgado por: Academia Nacional de Gastronomía

**1992 Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina a Ferran Adrià**

Otorgado por: Academia Nacional de Gastronomía

**1994 Grand Prix de l'Art de la Cuisine**

Otorgado por: Academia Internacional de Gastronomía

**1996 Clé d'Or de la Gastronomie**

Otorgado por: Gault Millau

**Restaurante del Año**

Otorgado por: Club de Gourmets

**1997 Medalla al Mérito Turístico de Cataluña**

Otorgado por: Generalitat de Cataluña

**1998 Premio al Mejor Maître a Juli Soler**

Otorgado por: Gourmetour

**Premio Metropolis a la Innovación**

Otorgado por: Metropolis

**1999 Premio Giorgio Fini**

Otorgado por: Città di Modena

**Mejor Cocinero del Año**

Otorgado por: Gourmetour

**2001 Ceretto**

Otorgado por: Fundación Ceretto

**Premio Humanitat Ciutat de L'Hospitalet**

Otorgado por: Ayuntamiento de L'Hospitalet de Llobregat

**FAD**

Otorgado por: FAD

**Ángel de Bronce de la Comunicación en Cataluña**

Otorgado por: Escola Superior de Relacions Públiques, Girona

**Corazón de Oro**

Otorgado por: Fundación Española del Corazón

**2002 Cruz de Sant Jordi**

Otorgada por: Generalitat de Cataluña

---

<sup>18</sup> Fuente: [www.elbulli.com](http://www.elbulli.com).

**Medalla de Oro al Mérito Turístico**

Otorgada por: Gobierno español

**Medalla de Oro al Mérito Turístico**

Otorgada por: Generalitat de Catalunya

**Mejor Restaurante del Mundo**

Otorgado por: *The Restaurant Magazine*

**2003 Silver Spoon**

Otorgada por: Food Arts

**Premio Protagonistas en la categoría de Gastronomía**

Otorgado por: Onda Cero Radio. Programa de Luis del Olmo

**Catalán del Año 2003**

Otorgado por: El Periódico de Catalunya

**Premio Ciutat de Barcelona**

Otorgado por: Ayuntamiento de Barcelona

**2004 Embajador de la Marca España (Categoría Cultura)**

Otorgado por: Foro de Marcas Renombradas Españolas (Ministerio de Industria, Comercio y Turismo e Instituto Español de Comercio Exterior)

**Hijo Predilecto de la Ciutat de l'Hospitalet**

Otorgado por: Ayuntamiento de L'Hospitalet de Llobregat

**2005 Preisträger Ferran Adrià Sektion Grobe Kochkunst**

Otorgado por: Witzigmann Preis

**2006 Premio a Ferran Adrià en reconocimiento a su aportación en la difusión de la gastronomía española en el mundo en los últimos 20 años**

Otorgado por: Spain Gourmetour

**Mejor Restaurante del Mundo**

Otorgado por: *The Restaurant Magazine*

**III Premio Diálogo a la Amistad Hispano-Francesa**

Otorgado por: Asociación Diálogo

**Premio Lucky Strike**

Otorgado por la Fundación Raymond Loewy

**Madrid Creatividad**

Otorgado por: Comunidad de Madrid

## RECONOCIMIENTOS

1999 Portada en el magazine *El País Semanal*

2003 Presidente del Bocuse d'Or

Portada en el magacín del periódico *The New York Times Magazine*, el 10 de agosto

Portada en *El Mundo Magazine*

**2004** Portada en el dominical del diario *Le Monde*, que representa el máximo reconocimiento por la primera gastronomía mundial

Portada de la revista *Time*, considerando a F. Adrià como una de las cien personas más influyentes del mundo

Su obra *elBulli1983-2002*, escrita originariamente en castellano, es traducida al italiano, el alemán, el japonés, el inglés, el francés y el catalán

La Casa Real Española elige a Ferran Adrià junto a Juan Mari Arzak para la preparación de la cena de gala ofrecida a las familias reales del mundo, la noche anterior al enlace del Príncipe Felipe y Doña Letizia.

Ferran Adrià preside el Comité Asesor de Alicia (Alimentación y Ciencia). Proyecto de Caixa Manresa en el Monasterio de Sant Benet. Se trata de un proyecto único, en el que se trabaja para una mejor alimentación en el futuro

El Foro Marcas Renombradas Españolas le nombra embajador de la Marca Española en la categoría de Cultura junto a Juan Antonio Samaranch, Amancio Ortega, José Carreras, *El País*, Severiano Ballesteros y Valentí Fuster

El programa de máxima audiencia en la televisión francesa *Envoyé spécial* le dedica un programa de 30 minutos en Francia, que representa su consagración definitiva en dicho país

**2005** Se crea la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación en la Universidad Camilo José Cela de Madrid

**2006** Con motivo del certamen Madrid Fusión, 60 periodistas de todo el mundo elaboran la lista “Los diez cocineros más influyentes de los últimos diez años”, y eligen a Ferran Adrià en primer lugar

**2007** Se invita a Ferran Adrià a participar en la muestra quinquenal de arte contemporáneo Documenta 12, que se celebra en Kassel. Es el primer cocinero de alta cocina que acude a un evento de estas características.

## **CALIFICACIONES EN GUÍAS DE RESTAURANTES**

**9,75** en la guía *Lo mejor de la gastronomía*, de Rafael García Santos

**Tres Estrellas** en la Guía Michelin

**5 garajes** en la Guía Campsa

**9,75** en la Guía Gourmetour

#### Apéndice 4

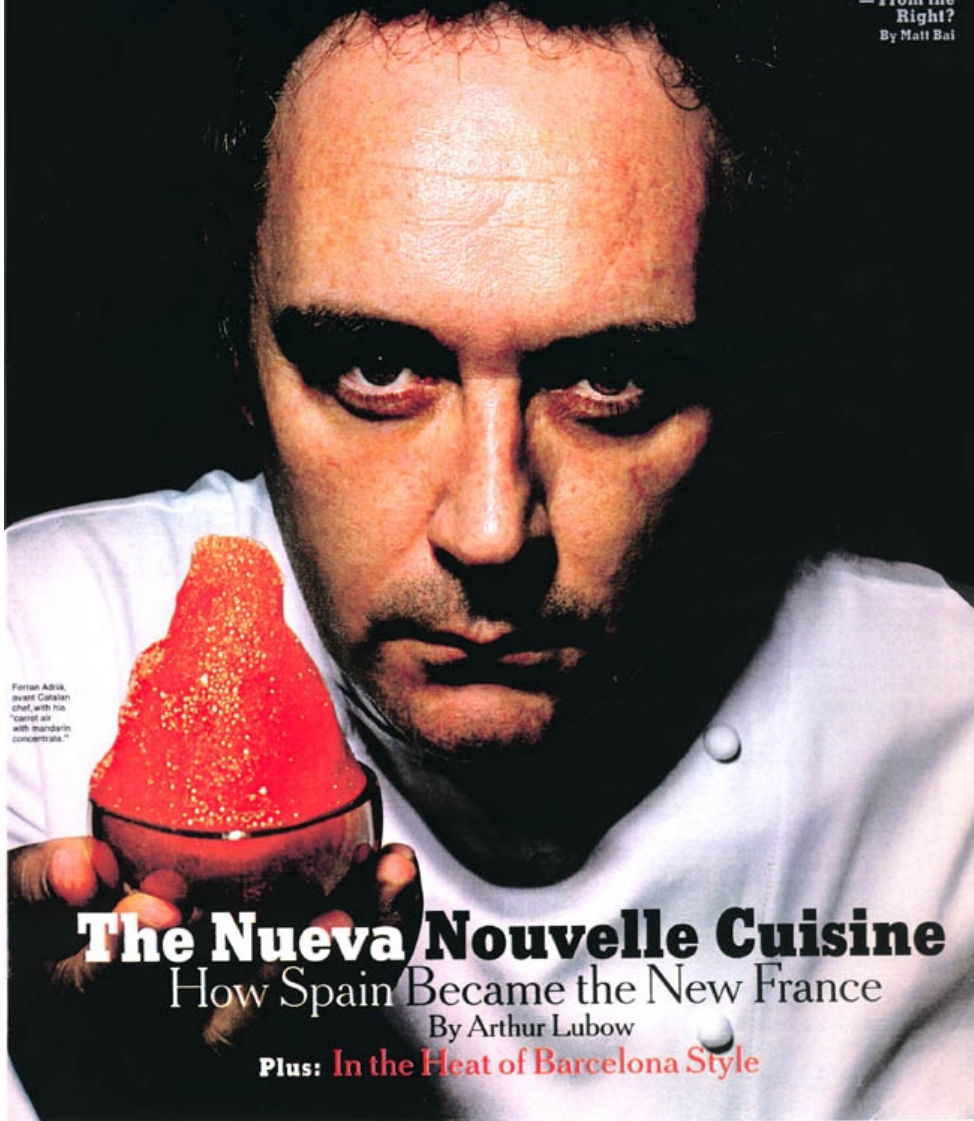
Algunas de las portadas de Ferran Adrià



# The New York Times Magazine

AUGUST 10, 2003 / SECTION 6

Attacking  
Republicans  
Over Tax Cuts  
— From the  
Right?  
By Matt Bai



Ferran Adrià, award-winning Catalan chef, with his "caviar de mandarina concentrada."

## The Nueva Nouvelle Cuisine

How Spain Became the New France

By Arthur Lubow

Plus: In the Heat of Barcelona Style

# Le Monde <sup>2</sup>

FERRAN ADRIA

## l'alchimiste

est-il le plus grand cuisinier du monde ?

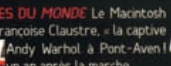
Le Catalan Ferran Adria révolutionne l'art culinaire dans son restaurant de Cadaqués. Hors saison, il invente, aidé de chimistes, des mets qui ne ressemblent à rien de connu. Certains affirment qu'il est le plus grand cuisinier de la planète, mais cela ne plaît pas à tout le monde dans le petit univers de la gastronomie française.

# N°2

ITION INTERNATIONALE - LE MONDE 2  
20 ANS D'ANNIVERSAIRE - ALLEMAGNE 4 €  
BELGES 4,50 € - CANADA 5,50 \$ C.  
FINLANDE 4 € - FRANCE 4,50 € - GRÈCE 4,50 €  
IRLANDE 4 € - ITALIE 4 €  
JAPON 4 € - MEXIQUE 4,50 \$ C.  
RUSSIE 4 € - SUÈDE 4,50 €  
SUISSE 4,50 \$ C. - TONKIN 4,50 €  
X 06568



**PORTFOLIO** Le blues des GI à Bagdad, par James Nachtwey. **DANS LES ARCHIVES DU MONDE** Le Macintosh a 20 ans. L'épopée Apple. **ET AUSSI** Une robe haute couture de Lacroix à la loupe. Françoise Claustre, « la captive du désert », retrouvée. La calligraphe Fabienne Verdier présente l'Année de la Chine. Andy Warhol à Pont-Aven ! Des puces sous la peau, les premiers hommes électroniques. « Ni putes ni soumises ». Un an après la marche.

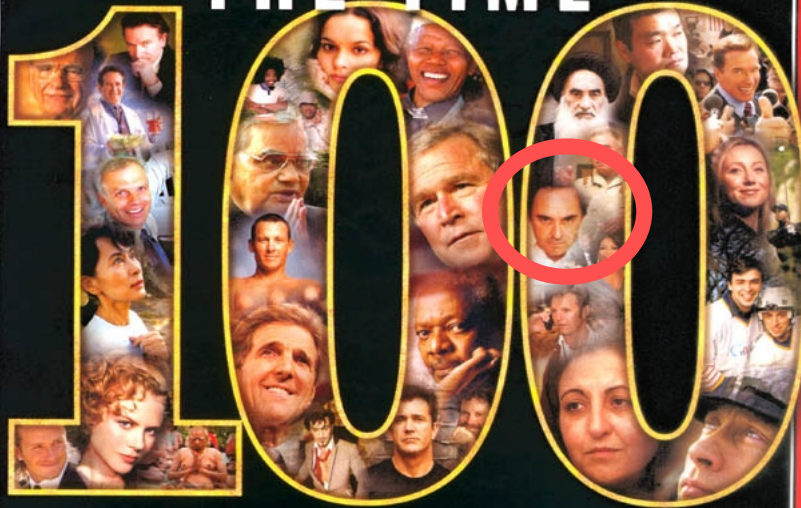


APRIL 26, 2004

www.timeeurope.com AOL Keyword: TIME

# special issue TIME

## THE TIME



The A-list of the world's most influential people

LEADERS & REVOLUTIONARIES BUILDERS & TITANS  
ARTISTS & ENTERTAINERS HEROES & ICONS  
SCIENTISTS & THINKERS



# A C T U A L I D A D e c o n ó m i c a

### INFORME ENERGÍA

Kioto, Mercado Ibérico, Petróleo, Nuclear...  
Un sector patas arriba

### SALIDAS A BOLSA

Así se valoran las próximas OPVs

### PEQUEÑOS NEGOCIOS

De asalariado a empresario, paso a paso

### EMPRESA FAMILIAR

Para qué sirve el consejo de familia

### RÁNKING EXCLUSIVO

QUIÉNES SON LOS 'HOMBRE MARCA' MÁS RENTABLES

F. Adriá,  
F. Alonso,  
A. Banderas...

## VALEN SU PESO EN ORO



02414

9 770001 795433

