

# un rocker a Montjoi

---

per Juli Soler

A finals de desembre vaig anar a passar uns dies a casa d'una amiga, la Sílvia, propietària del *Barbarossa*. Un dia, mentre preniem un cafè a *La Sirena*, em van presentar la Marketta. La coneixia d'una vegada que havia anat a menjar a El Bulli amb la Sílvia. La Marketta em va explicar que l'any següent renovarien la brigada, ja que el Jean-Louis Neichel, xef i director, marxaria a Barcelona. Davant la incertesa que envoltava la continuïtat de la casa, em van oferir el càrrec de director. Curiosament, aquell mateix dia vaig rebre una altra oferta: treballar en un nou restaurant, *L'Antull*, de la família Perelló, situat al costat de *La Sirena*. La Marketta me'n va fer cinc cèntims i vam acordar una cita per tal que m'entrevistés amb el seu marit, el doctor Schilling, el 25 de desembre a la cala Montjoi, a les 12 del migdia. Jo només havia estat un parell de cops a la cala. La carretera estava plena de sots i clots. El telèfon només funcionava a estones, hi havia freqüents talls d'electricitat; no era una zona protegida com ho és ara, sinó més aviat una zona abandonada, però no vaig dubtar gens davant la idea de desaparèixer del meu mapa del moment. Suposava un canvi de vida, i la idea de fer-me càrrec d'un dels millors restaurants de Catalunya em va infondre valor per assumir el repte. La nit anterior, la nit de Nadal, va ser bona de veritat, com de costum. A l'endemà havia de llevar-me a les 10 per anar cap a El Bulli, però la puntualitat no és el meu fort, i em vaig despertar a les 12. Vaig sortir volant cap a la carretera de la cala Montjoi. Portava un abric de pell de xai i, malgrat que estàvem en ple mes de desembre, feia un sol de justícia. Vaig anar pujant a peu per la carretera, nerviós. Pujava i pujava, i al cap de dos quilòmetres vaig passar per davant del Dolmen esbufegant, i dos quilòmetres més endavant per la Torre del Sastre. Quan ja no em quedaven forces ni alè, un Seat 1500 va aparèixer per un revolt i vaig fer auto-stop.

Així vaig arribar a l'“Hacienda El Bulli”; anys després, vaig registrar el nom

de “Restaurant El Bulli”, perquè allò d’“Hacienda” mai no m’havia agradat. Tan bon punt hi vaig entrar, vaig trobar-me amb la Marketta i el seu marit, esperant-me. Acabades les presentacions de rigor, em van convidar a degustar amb ells la prova del menú de Cap d’Any que havia preparat el Neichel. Durant el dinar ja em vaig adonar que allò que interessava el doctor Schilling, més enllà del propi negoci, era la gastronomia, orientada al gust per la taula, amb rigor i un màxim de coneixements, i sempre amb l’interès d’oferir al comensal moments d’intens plaer. Ja en aquella època, El Bulli es distingia de la resta de taules del país. Fins i tot els propis utensilis, les copes de vi o la vaixel·la, els portava d’Alemanya i prenia com a inspiració els grans restaurants del moment, com els de l’Alain Chapel, el Jacques Pic, etc. Fins i tot la forma de servir, el tracte i, en definitiva, el funcionament es basaven en aquells models. Segons sembla, al doctor li va agradar la forma descarada d’explicar que, per a mi, el més important era que la gent s’ho passés bé i que sabia com aconseguir-ho. Tanmateix, la meua experiència en l’art del bon menjar i beure, inclosos els meus coneixements de l’ofici, no estaven a l’altura, ni tan sols per començar. I així li ho vaig fer saber, i llavors el doctor em va proposar dos mesos intensius de viatges i visites als millors restaurants de França, Bèlgica i Alemanya. Quan vaig tornar, a mitjans de març de 1981, vaig assumir la meua primera temporada com a director.

Ja al principi va passar un fet molt curiós. Aquell any la Setmana Santa coincidia amb la data d’obertura i ho teníem tot reservat. Un d’aquells dies, uns clients de Perpinyà van arribar força alterats i ens van fer saber que ja no sortíem a la guia Michelin. Jo els hi vaig dir: “Impossible”. I ells, molt amables, em van reptar a buscar una guia i a comprovar-ho personalment. Em va tocar, doncs, anar fins a Figueres i buscar una llibreria que tingués la Michelin. I era cert. En aquell moment teníem el restaurant ple cada dia i acabàvem molt cansats. Però el Diumenge de Pàsqua, vaig convidar la Marketta perquè m’acompanyés a París. La Marketta mai no sortia de la cala Montjoi, però va accedir-hi gustosament. Em vaig emportar també l’Yves Kramer, que en aquella època era el cap de cuina. El dilluns per la tarda, després de tancar el restaurant, vam sortir cap a París; vam fer una

parada per sopar a Lameloise, a la Borgonya i, a l'endemà, ja a la capital, vam telefonar per demanar una cita. Quan ens van preguntar per a quin dia, vaig respondre: "Estem davant la porta". Van ser molt amables i com que jo em vaig queixar que haguéssim desapare-



gut de la guia, van haver de donar-nos explicacions. En realitat, pensaven que el restaurant havia tancat definitivament. Vaig aclarir que volia començar una nova etapa i em van prometre que seguirien de prop la nostra trajectòria. Al cap d'un mes, un senyor que menjava sol va demanar la factura, va pagar i va dir: "Hola, a veure, no em pegui, sóc inspector de la Michelin". Llavors va voler visitar la cuina i les instal·lacions i vam xerrar una estona. L'any següent, el 1982, El Bulli tornava a aparèixer a la guia amb una estrella. Amb aquesta estrena, vam esperar la visita de l'any següent per demanar que ens en donessin dues. I així va ser.

El Bulli era un espai màgic, arribar-hi era quasi una aventura, però gràcies a la nostra clientela i al boca-orella, alemanys, francesos i molts catalans venien per disfrutar d'una cuina que, malgrat ser molt diferent de l'actual, ja era pionera entre les noves tendències europees. La carta del Jean-Paul Vinay s'inscrivía en la *nouvelle cuisine*, amb tocs d'influència lionesa, i del Michel Guérard, ja que un dels darrers llocs on havia treballat havia estat el restaurant d'aquest; i a tot calia sumar-hi la qualitat dels productes del nostre entorn. Sense oblidar la nostra filosofia, el nostre interès, per damunt de tot, d'oferir plaer al comensal, que marxés satisfet i feliç. De fet, a partir d'un petit i concís decàleg no escrit, però sempre present en tots nosaltres, fèiem i seguim fent que l'atmosfera d'El Bulli sigui única.

