

entrada a El Bulli, “primer acte”

per Ferran Adrià

La primera notícia de l'existència d'El Bulli la vaig tenir a centenars de quilòmetres de Roses, en una altra localitat costera del Mediterrani. L'any 1983 portava quasi un any fent la “mili” a Cartagena, a Marina. Tenia 21 anys i gràcies a la meva experiència prèvia treballant en restaurants, vaig tenir la sort que m'assignessin a la cuina de l'almirall. En principi, es tractava d'un lloc còmode, però més tard vaig descobrir que comportava la responsabilitat d'idear menús diaris per a aquest alt comandament i la seva família. La casualitat va voler que a principis d'aquell any, un altre cuiner novell, també català, s'incorporés a la cuina per ajudar-me. Era el Fermí Puig, actual xef d'un prestigiós restaurant, el *Drolma* de Barcelona.

Com és sabut de tots, la “mili” té les seves normes, les seves jerarquies, els seus rituals i costums. En aquella cuina, el veterà era jo i el Fermí, el “novato”. No sé si va ser per guanyar-se la meva confiança o si van ser les ganes de compartir vivències fora del quarter, però el cas és que durant aquella primavera, em va proposar que aprofitéssim el mes de permís a l'agost per fer un stage a El Bulli, un restaurant de la Costa Brava a on treballava. Em va dir que era un dels millors d'Espanya i que tenia dues estrelles Michelin... Sense ni sospitar que en aquella època jo era incapaç de valorar aquella informació. Així que vaig prendre'n nota, i és possible que comencés a fer-me plans per passar un agradable estiu a la platja; en realitat, és molt probable que aquesta darrera idea pesés més que la perspectiva d'entrar a treballar en un restaurant durant el meu mes de permís. Entretant, ens vam dedicar als nostres primers experiments culinaris i vaig començar a fer els meus primers passos en la *nouvelle cuisine* de la mà de xefs com en Michel Guérard i els germans Troisgros, gràcies als llibres que el Fermí havia portat. Durant alguns mesos vam reproduir plats d'aquests receptaris i els servíem a l'almirall.

I va arribar el mes d'agost i amb ell "l'excursió" fins a El Bulli. Tan bon punt vaig arribar a Roses vaig anar al bar *La Sirena*, al passeig marítim, on havia convingut que em recollirien. Va venir un cambrer d'El Bulli, el Luis Rubio (que més tard va ser maïtre), qui, després de presentar-se, em va dur en cotxe per una carretera en molt mal estat. A mesura que ens anàvem apropant, revolt a revolt, a la cala Montjoi per aquell camí ple de pedres i pols, no vaig sinó pensar que m'estaven gastant una broma. ¿Com era possible que per arribar a un restaurant que, segons el Fermí, era de categoria, no hi hagués altra ruta d'accés que aquell autèntic camí de cabres? Era increïble...

... però cert. Efectivament, El Bulli era un dels pocs restaurants espanyols que tenia dues estrelles Michelin, en una època en què al nostre país no hi havia cap establiment que ostentés la màxima puntuació. Allà em vaig trobar amb l'*alma mater* del restaurant, el seu director, en definitiva, el Juli Soler, amb qui des d'aquell moment he compartit la història d'El Bulli. Amb ell, l'equip estava format pel Jean-Paul Vinay, cap de cuina, l'Annick Janin, responsable de pastisseria, el Christian Lutaud, segon de cuina, i una brigada que a l'estiu comptava, en total, amb unes vint persones entre cuina i servei de sala.

El mes de stage va ser molt intens en tots els sentits. En el terreny personal, hi havia el propi treball, estimulants i novetats, però també les nits de Roses. En el terreny professional, l'èstage a El Bulli va ser una autèntica immersió en l'alta cuina, ja que sentia parlar per primera vegada de tot allò que envolta aquest món: la crítica, el funcionament d'un restaurant, les guies gastronòmiques... En aquella època l'estil d'El Bulli era la *nouvelle cuisine*, no només per la nacionalitat d'en



Jean-Paul, l'Annick i el Christian, sinó perquè era el moviment que estava de moda. L'experiència va ser tan positiva que quan es va acabar el meu permís em van proposar d'incorporar-me a la plantilla al mes de març de l'any següent, quan comencés la temporada de 1984. A mitjans de desembre de 1983 vaig acabar el servei militar i, potser amb la idea de confirmar el compromís adquirit durant l'estiu, vaig decidir tornar a Roses a passar uns dies. Aquell viatge va tenir un caràcter especial, ja que el trajecte entre Barcelona i El Bulli, que acostuma a fer-se en poc més d'una hora i mitja, al Fermí i a mi ens va costar tres dies. No cal dir que no vam seguir l'itinerari més directe.

Aquest va ser el "primer acte" dels cinc que configuren la meua carrera a El Bulli; cinc moments importants que puc resumir així: l'stage de 1983, l'entrada en plantilla a finals de març de 1984, l'ascens a cap de cuina al costat del Christian Lutaud a l'octubre de 1984, la meua responsabilitat en solitari com a xef al març de 1987 i la constitució de la societat amb el Juli al 1990. El més curiós del cas és que tota aquesta trajectòria es regeix sobretot per la casualitat, excepte el darrer d'aquests moments, que va ser l'únic buscat i conscient. La resta va esdevenir-se tal i com ho explico, certament, però podria haver estat de qualsevol altra manera. L'única cosa que puc assegurar és que El Bulli va canviar la meua vida i m'ha fet el que sóc. Només em queda agrair, doncs, a totes les persones que van posar el seu gra de sorra per convertir El Bulli en quelcom més que un restaurant, en una forma d'entendre la vida.

A handwritten signature in black ink, reading "Ferran Adrià". The signature is written in a cursive, fluid style with a long horizontal flourish underneath the name.