

entrada en El Bulli, “primer acto”

por Ferran Adrià

La primera noticia de la existencia de El Bulli la tuve a centenares de kilómetros de Roses, en otra localidad costera del Mediterráneo. En 1983 llevaba casi un año haciendo la “mili” en Cartagena, en Marina. Tenía 21 años y, gracias al hecho de haber trabajado ya en restaurantes antes de mi incorporación, tuve la suerte de que me asignaran a la cocina del almirante. Era un destino en principio cómodo, aunque después vi que conllevaba la responsabilidad de idear menús diarios para este alto mando y para su familia. La casualidad quiso que a principios de ese año, otro joven cocinero en ciernes, también catalán, se incorporara a la cocina para ayudarme. Era Fermí Puig, actual chef de un restaurante prestigioso, el *Drolma* de Barcelona.

Como todo el mundo sabe, la “mili” tiene sus normas, sus jerarquías, sus ritos y sus costumbres. En aquella cocina, el veterano era yo, y el novato Fermí. No sé si fue para ganarse mi confianza o si fueron las ganas de compartir vivencias fuera del cuartel, pero el caso es que en aquella primavera, me propuso que durante el mes de permiso de agosto hiciera un stage en El Bulli, un restaurante de la Costa Brava en el que trabajaba. Y me indicó que era uno de los mejores de España, y que tenía dos estrellas Michelin... sin saber que yo no era capaz en aquel momento de valorar qué significaba todo eso. Así que tomé nota, y tal vez comencé a hacerme mis planes de pasar un verano agradable en la playa; en realidad, es muy posible que esta última idea pesara más que la perspectiva de entrar a trabajar en un restaurante durante mi mes de permiso. Entretanto, nos entregamos a nuestros primeros experimentos culinarios, y empecé a hacer mis pinitos con la *nouvelle cuisine* de la mano de chefs como Michel Guérard y los hermanos Troisgros, gracias a los libros que Fermí se había traído. Durante varios meses reprodujimos platos de estos recetarios y los servíamos al almirante.

Y llegó el mes de agosto, y con él la “excursión” hasta El Bulli. Nada más llegar a Roses fui hasta el bar *La Sirena*, en el paseo marítimo, donde había quedado que pasarían a recogerme. Fue un camarero de El Bulli, Luis Rubio (que más tarde fue maître), quien se presentó y me condujo en coche por una carretera cuyo pavimento no tenía nada que ver con el actual. Mientras me iba acercando de curva en curva a la cala Montjoi por aquel camino pedregoso y polvoriento, no pude dejar de pensar que me estaban gastando una broma. ¿Cómo podía ser que para llegar a un restaurante que, según Fermí, era de gran categoría, no hubiera otra ruta que aquel auténtico camino de cabras? Era increíble...

...pero cierto. Efectivamente, El Bulli era uno de los pocos restaurantes españoles que contaba con dos estrellas en la guía Michelin, en un momento en el que en nuestro país no había ningún establecimiento con la máxima puntuación. Allí me encontré con el alma mater del restaurante, su director, en definitiva, Juli Soler, con quien desde entonces he compartido la historia de El Bulli. Junto a él, el equipo estaba formado por Jean-Paul Vinay, jefe de cocina, Annick Janin, responsable de pastelería, Christian Lutaud, Segundo de cocina y una brigada que en total ascendía en verano a unas veinte personas entre cocina y servicio de sala.

El mes de stage fue muy intenso en todos los sentidos. En el terreno personal, estaba el propio trabajo, estimulante y nuevo, pero también las noches de Roses. En el terreno profesional, el stage en El Bulli fue una auténtica inmersión en la alta cocina, pues por primera vez oí hablar de todo lo que rodeaba este mundo: los críticos, el funcionamiento de un restaurante, las guías gastronómicas... Por aquel entonces el estilo de El



Bulli era la *nouvelle cuisine*, no sólo por la nacionalidad de Jean-Paul, Annick y Christian, sino porque era el movimiento que en aquel momento estaba en auge. La experiencia resultó tan positiva que al finalizar el permiso me propusieron incorporarme en plantilla en el mes de marzo siguiente, al comenzar la temporada de 1984. A mediados de diciembre de 1983 terminé el servicio militar y, quizá con la idea de confirmar el compromiso adquirido en verano, decidí volver a Roses a pasar unos días. Aquel viaje tuvo un carácter algo especial, puesto que el trayecto entre Barcelona y El Bulli, que se suele hacer en poco más de hora y media, lo recorrimos, Fermí y yo, en tres días. No hace falta decir que no seguimos el itinerario más directo.

Este fue el “primer acto” de los cinco que configuran mi carrera en El Bulli, cinco momentos importantes que puedo resumir así: el stage de 1983, la entrada en plantilla a finales de marzo de 1984, el ascenso a jefe de cocina junto a Christian Lutaud en octubre de 1984, mi responsabilidad en solitario como chef en marzo de 1987 y la constitución de la sociedad junto a Juli en 1990. Lo más curioso del caso es que toda esta trayectoria se rige más que nada por la casualidad, salvo el último de estos momentos, que fue el único buscado y consciente. Todo lo demás sucedió como lo estoy contando, es cierto, pero pudo pasar perfectamente de otra manera. Lo único que puedo asegurar es que El Bulli cambió mi vida y me ha hecho lo que soy. Sólo restaría dar las gracias a todas las personas que pusieron su grano de arena para convertir El Bulli en algo más que un restaurante, en una manera de entender la vida.

A handwritten signature in black ink, reading "Ferran Adrià". The signature is written in a cursive, flowing style. Above the first letter 'F' is a small checkmark symbol. Below the signature is a thick, horizontal, slightly wavy underline.