

# les meves vivències a la República de la cala Montjoi

---

per Christian Lutaud

Tornar a visitar ara, al 2004, la cuina d'El Bulli, ha estat per a mi un retorn al passat, malgrat que el "Món Bulli" d'avui és d'una altra galàxia i s'assembla poc a allò que jo vaig conèixer. En acabar la meva estada, l'Albert, el Juli i el Ferran em van convidar a escriure unes línies dels anys que vaig viure a El Bulli. Ja han passat més de vint anys des que, amb el meu "Dos cavalls" i una guitarra, vaig desembarcar a la cala Montjoi. Tres mesos abans m'havia reunit amb el Jean-Paul Vinay i l'Annick Janin per incorporar-me com a segon de cuina i així fer créixer el "Gang des Lyonnais". A El Bulli també hi havia la senyora Marketta, el Juli, el Jose, l'Ali, l'Àngel, l'Artur, el Jordi, el Julio i el Cándido..., que passarien a ser la meva nova família i aquest racó del Mediterrani, la meva nova pàtria, que marcaria la meva vida per sempre. Els anys a El Bulli van ser especials i em van formar com a professional i com a persona. Tinc multitud de records a la balança, molts de bons i pocs de dolents, i d'aquests últims ja ni me'n recordo. D'en Jean-Paul i l'Annick en vaig aprendre l'ofici (tècniques, gust, ordre, neteja, etc.), a més de compartir amistat i bons moments, i del Juli, tota la resta.

Van començar a arribar el Fermí (el senyor Puig), després el Luisito, el Ramiro Buj Fuster (el meu amic de Gandia) i, un dia, el Ferran. Poc a poc anàvem deixant la Marina espanyola sense cuiners. Acostumava a encarregar-me de l'arribada dels nous cuiners, de posar-los al dia de la feina, de l'allotjament i de la vida en la nostra petita comuna, i també de la vida nocturna de Roses (*Chic, Si Us Plau, Rachdingue, Picasso*, etc.). Quan el Ferran va acabar la mili es va quedar amb nosaltres, l'equip es va fer cada cop més important i el nivell, més alt (en dos anys vam aconseguir dues estrelles Michelin). Amb el Ferran i el Toni Gerez (el gentleman de Llançà) formàvem un "Tripartit" i vam començar els viatges a Setcases per llençar-nos a l'aventura d'obrir el nostre propi local, que va quedar-se

només en projecte. En efecte, un fet va canviar el destí d'El Bulli. El Jean-Paul i l'Annick marxaven per muntar el seu restaurant, *La Ciboulette*, emportant-se amb ells la meitat de l'equip (el Fermín, el Cándido, el Tito, l'Àngel...). Així que vam deixar de banda el projecte i vam tornar a casa nostra, a la cala Montjoi, per emprendre una nova aventura, amb el Ferran i jo com a caps, ajudats per l'Andy i l'Uwe. Temps després arribarien l'Albert Adrià i el Xavi Sagristà.

Me'n recordo molt bé dels nostres primers passos, de la primera carta, de les nits passades a la caravana (el "casino") estudiant. Amb el Ferran quedàvem els dimarts a la Boqueria i anàvem a comprar a les parades de Colomines i de Petràs, entre d'altres. Després enfilàvem la carretera, amb el Xavi i l'Albert, i acostumàvem a menjar a la fonda de Gualba. També visitàvem el mercat de la tòfona i els bolets de Vic i compràvem al mercat de Figueres i a la subhasta de Roses. Recordo les visites al *Mas Pla*, a Borrassà, el restaurant de l'André Bonnaure, on menjàvem cassoulet, o a *Le calamar en folie*, del nostre amic en René Lopinet, un personatge entranyable que ens va deixar fa uns anys; me'n recordo encara de la seva broqueta de picantó amb espècies i mel i del seu pastís de formatge.

Entre altres anècdotes, em ve a la memòria l'incendi de la cala Montjoi i el consegüent tall de corrent; davant el temor que els pastissos del carro de postres es malmetessin, els vam agafar tots i els vam deixar al congelador

de Cal Julià, el nostre proveïdor de peix. I també dels partits de futbol al càmping, del "xiringuito" de la Judit, de les escapades als locals nocturns, del pis de Roses, convertit en pensió durant els mesos d'estiu, i dels sopars a casa dels



amics. I dels viatges a França, de les visites als “grans”, com la vegada que vam anar a Lyon, el Ferran, el Juli, el Toni i jo, i que vam dormir a casa del meu cosí Serge, a Tarare. En una altra ocasió vam anar amb el doctor Schilling al restaurant dels Troisgros i després al del Jacques Pic, on vam tenir un estira i arronsa amb el sommelier. I dels àpats a *Le moulin de Mougins*, del Roger Vergé, al *Chantecler* del Jacques Maximin, a *La Napoule*, del Louis Outhier... I al casino de Cannes, d'on vam sortir-ne força desplomats. En el decurs dels nostres viatges visitàvem llibreries i compràvem receptaris, com a Toulouse, on vam menjar al restaurant del Lucien Vanel. I després hi havia els stages, els meus amb els Troisgros i amb en Michel Chabran, els del Ferran al Pic i amb el Georges Blanc. I tot el treball diari, molt, moltíssim. I no sempre a El Bulli. També assessoràvem el restaurant *Si Us Plau* i portàvem el restaurant del *Passarella*, a Roses; també vam cuinar durant les Jornades Dalí a Figueres, al Corte Inglés de Madrid, al Nixe Palace de Mallorca, al *Florian* de Barcelona...

Van passar cinc anys i el desig de provar altres coses va marcar el moment de marxar en busca d'altres aventures. Amb l'Artur Sagués (company de fatigues i fill d'El Bulli) vam marxar cap a Xàbia a obrir el nostre propi local (*La Guardia*); més tard vindria l'*Oligarum*. Quan vam apagar els fogons d'aquest darrer, va començar una nova etapa, que anomeno de “les meves labors” (cursos, assessorament, etc.), en companyia del meu amic Paco Torreblanca. Després de tot aquest temps passat, tornar a El Bulli i veure què representa, què han aconseguit l'Albert, el Juli i el Ferran, els seus col·laboradors i tots els qui van passar per aquesta casa, sense oblidar la labor de la senyora Marketta; veure com un noieta de Santa Eulàlia es convertiria en el primer cuiner *galàctic* de la història... Tot això em produeix una gran felicitat, un gran orgull, per haver estat i ser encara part d'aquesta família.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Ferran', written in a cursive, stylized script. The signature is positioned at the bottom right of the page.