

mis vivencias en la República de cala Montjoi

por Christian Lutaud

Volver a visitar ahora, en 2004, la cocina de El Bulli, ha representado para mí una vuelta al pasado, aunque el “Mundo Bulli” de hoy en día es de otra galaxia, y se parece poco al que yo conocía. Al término de esta estancia, Albert, Juli y Ferran me invitaron a escribir unas líneas sobre los años que pasé en El Bulli.

Han transcurrido ya más de veinte años desde que, con mi “Dos caballos” y mi guitarra desembarqué en la cala Montjoi. Tres meses antes me había reunido con Jean-Paul Vinay y con Annick Janin para incorporarme como segundo de cocina, y así engordar el “Gang des Lyonnais”. En El Bulli estaban también la señora Marketta, Juli, Jose, Ali, Ángel, Artur, Jordi, Julio, Cándido..., que serían mi nueva familia, y este rincón del Mediterráneo, mi nueva patria, que marcaría mi vida para siempre. Todos estos años en El Bulli fueron especiales, y me formaron como profesional y como persona. Hay multitud de recuerdos en la balanza, muchos buenos y pocos malos, de estos últimos ya ni me acuerdo. De Jean-Paul y Annick aprendí el oficio (técnicas, gusto, orden, limpieza, etc.), además de compartir amistad y buenos momentos, y de Juli, todo lo demás.

Empezaron a llegar Fermí (el señor Puig), después Luisito, Ramiro Buj Fuster (mi amigo de Gandía), y un día llegó Ferran. Poco a poco estábamos dejando a la Marina española sin cocineros. Solía encargarme de la llegada de los nuevos cocineros, de ponerlos al corriente del trabajo, el alojamiento y de la vida en nuestra pequeña comuna, y también de la vida nocturna de Roses (*Chic, Si Us Plau, Rachdingue, Picasso*, etc.). Al acabar la mili, Ferran se quedó con nosotros, el equipo se hizo cada vez más importante, y el nivel, más alto (en dos años obtuvimos dos estrellas Michelin). Con Ferran y Toni Gerez (el gentleman de Llançà) formábamos un “Tripartit” y empezamos los viajes a Setcases para lanzarnos a la aventura y abrir nuestro propio local,

que se quedó en proyecto. En efecto, un hecho cambió el destino de El Bulli. Jean-Paul y Annick se marchaban a montar su restaurante, *La Ciboulette*, llevándose a medio equipo (Fermín, Cándido, Tito, Ángel...). Así que dejamos a un lado el proyecto y volvimos a nuestra casa, a la cala Montjoi, para una nueva aventura, con Ferran y yo de jefes, ayudados por Andy y por Uwe. Luego llegarían Albert Adrià y Xavi Sagristà.

Me acuerdo muy bien de nuestros primeros pasos, de la primera carta, de las noches pasadas en la caravana (el “casino” de El Bulli) estudiando. Con Ferran quedábamos los martes en la Boqueria e íbamos a comprar a las paradas de Colomines, de Petràs, entre otros. Luego cogíamos la carretera, junto a Xavi y Albert, y solíamos comer en la fonda de Gualba. También visitábamos el mercado de la trufa y de setas de Vic, y comprábamos en el mercado de Figueres y en la subasta de pescado de Roses. Me queda el recuerdo de las visitas al *Mas Pla*, en Borrassà, el restaurante de André Bonnaure, donde solíamos comer cassoulet, o a *Le calamar en folie*, de nuestro amigo René Lopinet, personaje entrañable que nos dejó hace unos años; me acuerdo todavía de su pincho de picantón con especias y miel, y de su tarta de queso.

Entre otras anécdotas, me viene a la memoria el incendio de la cala Montjoi, y el consiguiente corte de corriente; ante el temor de que se nos malograrán todos los pasteles del carro de postres, los cogimos todos y los dejamos en el congelador de Cal Julià,

nuestro proveedor de pescado. Y también los partidos de fútbol en el camping, el chiringuito de la Judit, las escapadas a los locales nocturnos, el piso de Roses, convertido en una pensión los meses de verano, y las



cenas en casa de los amigos. Y los viajes a Francia, las visitas a los

“grandes”, como una vez que fuimos a Lyon, Ferran, Juli, Toni y yo, y dormimos en casa de mi primo Serge, en Tarare. En otra ocasión fuimos con el doctor Schilling a Troisgros, y luego al restaurante de Jacques Pic, donde tuvimos un rifirrafe con el sommelier. Y las comidas en *Le moulin de Mougins*, de Roger Vergé, en el *Chantecler* de Jacques Maximin, en *La Napoule*, de Louis Outhier... y en el casino de Cannes, del que salimos bastante desplumados. En nuestros viajes visitábamos también las librerías y comprábamos recetarios, como en Toulouse, donde comimos en el restaurante de Lucien Vanel. Y luego estaban los stages, los míos en Troisgros y Michel Chabran, los de Ferran en Pic y Georges Blanc. Y todo el trabajo diario, mucho, muchísimo. Y no siempre en El Bulli. Asesorábamos al restaurante *Si Us Plau*, y llevamos también el restaurante del *Passarella*, en Roses; también cocinamos en las Jornadas Dalí de Figueras, en el Corte Inglés de Madrid, en el Nixe Palace de Mallorca, en el *Florian* de Barcelona...

Pasó el tiempo (cinco años), y el deseo de probar otras cosas marcó la hora de marcharme hacia otras aventuras y otras tierras. Con Artur Sagués (compañero de fatigas e hijo de El Bulli) nos fuimos a Xàbia a abrir nuestro propio local (*La Guardia*); luego vendría el *Oligarum*. Después de apagar los fogones de este último, empezó una nueva etapa para mí, que yo llamo de “mis labores” (cursos, asesoramiento, etc.), en compañía de mi amigo Paco Torreblanca.

Después de todo este tiempo pasado, volver a El Bulli, y ver lo que representa, lo que han hecho de él Albert, Juli y Ferran, sus colaboradores y todos los que pasaron por esta casa, y la labor de una persona, la señora Marketta; ver cómo un chaval de Santa Eulàlia, con el tiempo se convertiría en el primer cocinero *galáctico* de la historia... Todo esto me produce una gran felicidad, un gran orgullo por haber sido y ser parte todavía de esta familia.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Ferran Adrià', written in a cursive, stylized script.