

A black and white photograph of a rugged, rocky landscape. In the foreground, a large, light-colored rock is cracked and has the words "El Bulli" written on it in a dark, stylized font. The background shows a steep, rocky slope with a tree trunk and its roots exposed. The overall scene is arid and textured.

La història d'elBulli

Tota la nostra història des de 1961 fins l'actualitat

[1961-1982] els orígens

1961. Tot va començar amb un minigolf...

1963. ...que després va ser un xiringuito.

1964. El primer restaurant.

1970-1975. Una oferta consolidada.

1975-1980. L'etapa de Neichel.

1981. L'arribada de Juli Soler.

1961-1982. Algunes cartes i menús de l'època.

1961-1982. Anècdotes de l'època.

1961-2006. Les diferents etapes d'**eIBulli** i els seus responsables.

[1961-1982]
els orígens

1961. Tot va començar amb un minigolf... El doctor Hans Schilling, un metge alemany homeòpata, i la seva esposa Marketta, txecoslovaca d'origen però alemanya d'adopció, van arribar a Roses a finals de la dècada de 1950, i després d'enamorar-se de la cala Montjoi, van decidir adquirir-hi un terreny. L'emplaçament de l'edifici en el qual es van instal·lar el doctor i Marketta està uns cent metres, muntanya amunt, del lloc que després va ocupar el restaurant. La senyora Schilling servia menjars ja abans que existís l'establiment, organitzant graellades de carn a l'aire lliure, no sempre ben vistes. A partir d'aquí, el nostre vincle amb la història comença amb un permís d'obres per a un minigolf, que data de juny de 1961. El nom elegit per al seu negoci (que es va començar a utilitzar en un moment indeterminat) va ser El Bulli, ja que el matrimoni tenia gossos bulldog francesos, als quals col·loquialment s'anomena "bulli".

[1961-1982]
els orígens

1963. ...que després va ser un xiringuito. Durant una mica més d'un any, El Bulli va funcionar com a minigolf, però molt aviat, davant la popularitat de la cala Montjoi com a centre de submarinisme entre els afeccionats europeus que hi havia a la zona, el matrimoni Schilling va instal·lar un xiringuito. José Lozano, un cordovès que es troba a la zona des del principi, va construir una barraca de palla que va servir de lloc de trobada de banyistes i submarinistes, i que a Roses es coneixia com a el "bar Alemany".

[1961-1982]
els orígens

1964. El primer restaurant. El 1964, després de construir-se una cuina i una terrassa amb porxo, que feia el paper de menjador, es va instal·lar a El Bulli un Grill-room, del qual es va fer càrrec el suís Otto Müller fins al 1966. Aquest va ser el primer restaurant. A partir d'aquest any es van succeir diferents persones davant de l'establiment, en el qual es servien encara plats de confecció senzilla, com pollastres rostits, cuixes de xai i alguns peixos a la graella. De mica en mica van anar apareixent a la carta plats més elaborats, gràcies a l'interès del doctor Schilling per la gastronomia; el doctor, que passava la major part de l'any a Alemanya, visitava els millors restaurants del continent, dels quals en portava idees que va anar adoptant en els anys següents.

[1961-1982]
els orígens

1970-1975. Una oferta consolidada. Des del 1970, la progressió d'El Bulli com a restaurant es va anar afermant. Van començar a realitzar-se molts més plats de cuina francesa, com el llobarro flambejat amb fonoll, les gambes al Pernod, l'entrecôte doble amb salsa bearnesa o l'emincé de filet Stroganoff. Quan el doctor Schilling tornava a Roses a la tardor, contemplava satisfet els progressos que es feien en el restaurant sota la batuta de la Marketta, i continuava portant noves idees, objectes, fins i tot productes que en aquella època eren de difícil importació.

[1961-1982]
els orígens

1975-1980. L'etapa de Neichel. L'arribada de Jean-Louis Neichel el 1975 va reportar a El Bulli una manera diferent de treballar i noves perspectives que es van anar confirmant amb els anys; el 1976 El Bulli va aconseguir la primera estrella Michelin. Durant els mesos de tancament hivernal, el doctor Schilling animava el seu xef per tal que visités grans restaurants europeus, i va acordar un stage per tal que Neichel treballés amb el gran Alain Chapel, el restaurant del qual, *La mère Charles*, comptava amb la màxima qualificació en aquesta guia. L'oferta de les temporades següents va estar marcada clarament per aquestes influències.

1981. L'arribada de Juli Soler. En finalitzar la temporada de 1980, Neichel va decidir establir-se a Barcelona, i poc temps més tard arribava Juli Soler per fer-se càrrec de la direcció d'El Bulli. Juli va situar Yves Kramer, segon de cuina de Neichel, com a xef. En aquell mateix any també es va incorporar Jean-Paul Vinay com a segon de Kramer, encara que al cap d'uns mesos es van intercanviar els papers, i Vinay va passar a ser xef.

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 desaparegut 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.

[1961-1982]
els orígens

1961-1982. Algunes cartes i menús de l'època. Les cartes que conservem d'aquell període reflecteixen l'orientació en primer lloc turística del restaurant, i la paulatina aparició de plats més sofisticats, inspirats, com era de rigor en la dècada de 1970, en l'alta cuina francesa.

Anécdotas de la época. La història del restaurant es pot escriure a través de la seva oferta gastronòmica, però també d'una sèrie d'anècdotes. Durant els primers anys d'elBulli, de vegades els comensals arribaven en vaixell. Entre els clients més assidus i havia el capità Moore, representant de Salvador Dalí. Moore entrava a la cala amb el seu iot enorme, acompanyat dels seus amics i de mitja dotzena de dones de bellesa espectacular. Des de la coberta, fos l'hora que fos, anunciaven cridant, amb l'ajut d'un megàfon, quanta gent hi aniria a menjar. A la cuina començaven els preparatius, sabent que el desembarcament dels comensals es produïa en comptagotes a bord d'una barqueta. Fins dues hores més tard no era tothom a taula. Per altra banda, a la cala Montjoi no hi havia telèfon, i quan el doctor Schilling, que passava diversos mesos a Alemanya, es volia comunicar amb el restaurant havia d'escriure un telegrama a través del qual citava el xef per a dos dies més tard, a una hora determinada, en el hall de l'hotel Moderno de roses. A l'hora fixada, el xef recorria els 7 km de la carretera i s'instal·lava en el hall tot esperant la trucada del doctor.

Fins al 1977 no es va instal·lar la línia de telèfons, que va costar un dineral: set quilòmetres de línia per a un sol abonat. Quan van acabar els operaris, Jean-Louis Neichel i el jardiner José Lozano van excavar un canal de gairebé cent metres muntanya amunt per tal d'enterrar la línia, fins a la casa en la que vivia Marketta, per tal que no estigués incomunicada. No obstant, quan sonava el telèfon era impossible saber si trucaven al restaurant o a Marketta, amb la qual cosa, al cap d'uns dies, Neichel i José van tornar a excavar un canal paral·lel a l'anterior per tal d'allotjar-hi un cable connectat a un timbre; si la trucada era per a Marketta, des del restaurant s'accionava el timbre per tal que la senyora Schilling sabés que havia de despenjar.

José va ajudar en diverses tasques en totes les etapes del restaurant. A principis dels setanta es va encarregar de desmuntar el que quedava del minigolf, i també era ell qui, armat d'un estri casolà (una canya oberta en el

seu extrem amb una pedra) anava a buscar les garotes en les roques properes a la cala Montjoi; no en va, elBulli va ser un dels primers restaurants d'alta cuina a Espanya en què es van poder degustar aquests deliciosos productes del mar. Hi ha una altra anècdota relacionada amb el marisc. En aquella època es pescaven moltes llagostes al cap de Creus, i de vegades el preu d'aquest crustaci baixava considerablement. En aquests casos es solien visitar les llotges de peix de Roses o del Port de la Selva i s'omplia la camioneta amb desenes de quilos de llagostes. Però a elBulli no hi havia un viver per conservar-les en condicions, per la qual cosa es va habilitar una bassa de ciment i, gràcies a una bomba, es bombejava aigua de mar per tal de mantenir vives a les llagostes. Quan se'n necessitava una, es treia directament d'aquest viver improvisat.

[1961-1982]
els orígens

1961	Minigolf. Hans i Marketta Schilling (propietaris fins al 1990)
1964	Otto Müller (Director)
1967	Helga Lübe (Cap de sala), Fritz Kreis (Cap de cuina)
1968	Manfred Hüschelrath (Director i Cap de sala), Gabi Amann (Cuinera)
1970	Urs Müller (Director i Cap de sala), Oki Bouillard (Cap de cuina)
1975	Urs Müller (Director i Cap de sala), Jean-Louis Neichel (Cap de cuina)
1976	Jean-Louis Neichel (Director i Cap de cuina)
Marzo 1981	Juli Soler (Director i Cap de sala), Yves Kramer (Cap de cuina)
Octubre 1981	Juli Soler (Director i Cap de sala), Jean-Paul Vinay (Cap de cuina)
Octubre 1984	Juli Soler (Director i Cap de sala), Ferran Adrià i Christian Lutaud (Caps de cuina)
Marzo 1987	Juli Soler (Director i Cap de sala), Ferran Adrià (Cap de cuina)
1990	Juli Soler / Ferran Adrià (propietaris fins l'actualitat)
1990	Toni Gerez (Cap de sala), Xavier Sagristà (Cap de cuina)
1994	Lluís Garcia i Lluís Biosca (Caps de sala), Marc Cuspinera (Cap de cuina)
1996	Lluís Garcia i Lluís Biosca (Caps de sala), Eduard Bosch (Cap de cuina)
2001-actualitat	Lluís Garcia i Lluís Biosca (Caps de sala), Albert Raurich i Oriol Castro (Caps de cuina)

* Hem inclòs aquest resum en **els orígens** per que l'usuari pugui familiaritzar-se amb les diferents etapes de elBulli.

[1983-1986] **els anys d'aprenentatge**

1983. Stage de Ferran Adrià a elBulli.

1984. Incorporació de Ferran en plantilla.

1984. Un tàndem al front de la cuina.

1985. Comença una trajectòria personal.

1983-1986. Com era elBulli.

1983-1986. Alguns plats de l'època.

1983-1986. Cartes i menús.

1983. Stage de Ferran Adrià a elBulli. Des de mitjans de 1982 fins a finals de 1983, Ferran Adrià va estar realitzant el seu servei militar a Marina, concretament a Cartagena. Durant l'estiu de 1983, i seguint un suggeriment d'un altre recluta català, Fermí Puig, va optar per passar el seu mes de permís a elBulli, un restaurant del qual no havia sentit parlar. Després d'aquest mes, i a la vista de la satisfactòria experiència, Ferran va emparaular ja la seva entrada en plantilla per a l'any següent.

entrada a elBulli, "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 culinàries 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 maître), 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 novedós, però també les nits de Roses. En el terreny professional, l'stage 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 meva 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.

[1983-1986]
els anys d'aprenentatge

1984. Incorporació de Ferran en plantilla. Un cop acabat el servei militar, i després d'una estada en un restaurant de Sevilla, Ferran va entrar com a cap de partida a elBulli, el març de 1984. En els primers mesos va començar a entrar en contacte amb el rigor, la serietat i la concentració que es requerien per treballar en un restaurant d'aquest nivell. Però en el mes d'agost, Jean-Paul Vinay comunicava que a l'octubre deixava elBulli per muntar un restaurant a Barcelona. Des de feia pocs mesos, al propi Ferran, a Christian Lutaud i a Toni Gerez, un dels puntals de la sala del restaurant, se'ls havia presentat l'oportunitat de muntar un restaurant propi a Setcases, a prop de Camprodon. Després de diverses conversacions amb Juli, aquest els va convèncer perquè es quedessin i, a l'octubre, Ferran i Christian passaven a ser caps de cuina.

[1983-1986]
els anys d'aprenentatge

1984. Un tàndem al front de la cuina. Ferran i Christian van tenir la "sort" que durant els mesos d'octubre, novembre, desembre i gener hi havia poca gent que anava al restaurant, la qual cosa els va permetre comptar amb molt temps lliure per reorganitzar-se i fer plans de cara al futur. Els dies de festa, tots dos xefs realitzaven visites a altres restaurants, dins de les seves possibilitats econòmiques. Aquests primers mesos també van ser l'inici de les visites al mercat de la Boqueria, al qual hi anaven per comprar Ferran i Christian des de Roses, o dels viatges de compres a Perpinyà. El 1984 es va produir també el primer viatge professional a França, on van menjar en el restaurant de Lucien Vanel, a Toulouse. Més tard, en un viatge posterior amb el doctor Schilling, van poder visitar grans restaurants d'alta cuina francesa, i amb alguns es van emparaular stages que Ferran i Christian van realitzar el 1985.

les meves vivències a la República de 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.

[1983-1986]
els anys d'aprenentatge

1985. Comença una trajectòria personal. A partir del 1985 es van produir diverses incorporacions: a l'arribada d'Albert Adrià es van sumar les de Xavi Sagristà i, un any més tard, la de Lluís Biosca, que es va incorporar al servei de sala. Xavi Sagristà va ser, juntament amb Toni Gerez, un dels puntals del restaurant fins al 1993, any en què van muntar el seu restaurant, el *Mas Pau*. El 1985 també es van realitzar els stages que s'havien concretat a l'hivern. Ferran va estar amb Georges Blanc i Jacques Pic, i Christian amb Troisgros i Michel Chavran. Una de les visites més importants que es van fer en aquells mesos va ser la que els va dur al restaurant *Currito*, a Madrid, on van menjar una perdiu en escabetx, sencera, com es servia normalment. En aquella època, l'escabetx no era normal en els restaurants d'alta cuina. Per això van decidir reproduir la recepta, però desossant un colomí i presentant-lo d'una manera sofisticada. Es tracta d'una de les icones de la nostra trajectòria.

la meva arribada a El Bulli: necessitat o vocació?, per Albert Adrià. Aquest llibre m'ha obligat a fer un interessant, i en alguns moments difícil, exercici de memòria; un esforç per intentar recordar, de la forma més fiable possible, els anys passats, la meva arribada, les sensacions que podia tenir en aquella època quan, amb només 15 anys, vaig desembarcar a El Bulli. Són gairebé dues dècades de treball, a voltes dur, quasi sempre satisfactori, que es van iniciar el 28 de març de 1985. Aquell dia, gris i rúfol, vaig arribar a la cala Montjoi i aquell indret em va semblar tan màgic com desolador. La situació va empitjorar encara més quan el Ferran em va presentar el director, un tipus llargarut i inquiet que es deia Juli, que molt aviat em va assatjar amb preguntes que, si haig de dir la veritat, no acabava d'entendre. Llavors vaig pensar que aquella benvinguda era necessària, com si d'alguna manera se'm volgués fer veure que allà no seria el germanet del cap.

Al cap d'una estona em van donar a escollir la que havia de ser la meva nova casa, tot i que ara ja no aconsegueixo recordar si primer em vaig quedar a una habitació o si vaig anar a viure directament a la caravana destartada que més tard em serviria de refugi, situada enmig de la "baixada", un tram de camí que uneix el revolt de la carretera amb el restaurant. Malgrat les incomoditats aparents, allò em va semblar un paradís: de sobte vivia sol, sense l'emparedada dels meus pares, i encara que en les dues primeres setmanes em va costar una mica adaptar-me, pel que suposava haver deixat l'escola, els amics i el barri de sempre, la sensació predominant era

l'interès per veure quin futur m'esperava. I, com que sempre hi ha prioritats, les discoteques, les festes i les noies es van convertir, al cap de poc temps, en la meva màxima preocupació...

I la feina? Una de les primeres preguntes que acostumen a fer-me els periodistes és "Com vas arribar a El Bulli?" i, acte seguit, "Va ser vocacional?" La resposta és tan simple com poc original. L'escola mai no em va acabar de fer el pes, però mentre anava passant cursos, no hi havia problema; ara bé, quan vaig arribar a B.U.P. i no vaig aprovar ni tan sols la gimnàstica, vaig decidir que no m'interessava ni acabar el primer curs. En aquest punt és probable que l'opció més lògica fos anar-me'n a El Bulli, en un moment en el qual el meu germà era cap de cuina i, a més, necessitava personal. I d'aquesta manera vaig entrar a El Bulli, on segueixo encara, quasi vint anys després. El que és curiós és que la gent té tendència a pensar que vaig entrar molt de temps després que el Ferran aterrés al restaurant, potser per la nostra diferència de set anys, mentre que veritablement vaig arribar només un any després.

Una altra pregunta habitual en les trobades amb periodistes és la següent: "Per què et vas especialitzar en pastisseria?" Aquest fet respon a diversos factors. En primer lloc, el pastisser titular va marxar cap al 1987 i jo, que havia passat per totes les partides de la cuina, en aquell moment justament em trobava a la de pastisseria. D'altra banda, ja sabia que tenia una molesta al·lèrgia hereditària al marisc, que m'impedia manipular-lo amb llibertat. I per últim, el fet que el meu "professor" fos el Christian Lutaud, que tenia unes exquisides bases culinàries de l'escola lionesa, em va ajudar a anar coneixent tots els detalls tècnics i els secrets del món dolç. A partir de llavors, vaig anar absorbent ràpidament tots els coneixements d'aquesta part de la cuina. D'altra banda, des del 1997 ja no em dedico només a les postres, sinó que sóc responsable del taller de Barcelona i, amb el Ferran i l'Oriol, m'encarrego de tota l'oferta, tant la dolça com la salada.

Hi ha una frase que acostumo a repetir i que per descomptat no és meva: "un és tal i com cuina i cuina tal i com és". Segons aquesta premisa, dec, no només la meva manera de cuinar sinó també de ser, a tots aquells que, d'una forma o altra, s'han creuat en el meu camí al llarg d'aquestes dues dècades. Ells em van ajudar a forjar un estil de viure i de disfrutar de la vida que, sens dubte, no hauria après si no hagués estat a El Bulli.

[1983-1986]
els anys d'aprenentatge

1983-1986. Com era elBulli. Les sensacions que s'experimenten durant el viatge en cotxe des de Roses fins la cala Montjoi son idèntiques que fa vint anys. Certament, el paviment ha millorat de forma ostensible, però el paisatge continua regalant a la vista panorames magnífics: el golf de Roses, la costa accidentada del vessant sud del cap de Creus, cales d'aigües claríssimes i, finalment, emmarcada pel sortint del cap Norfeu, l'esvelta forma de la cala Montjoi. Pel que fa al restaurant, els menjadors són gairebé idèntics a com se'ls va trobar Ferran el 1983 (ja que Juli havia fet l'ampliació del segon menjador). Els grans canvis s'han de buscar en el jardí, el pàrquing i la cuina, que es van modificar posteriorment. La cuina ocupava un espai exigü d'uns 50 m², en el qual amb prou feines hi cabien deu persones, i presentava certes carències que no ens permetien desenvolupar l'estil que més tard preteníem assolir.

[1983-1986]
els anys d'aprenentatge

1983-1986. Alguns plats de l'època. Durant els tres anys en què Ferran i Christian van estar al davant de la cuina d'elBulli, van revisar exhaustivament el patrimoni de plats de la cuina clàssica i de la *nouvelle cuisine*. Aquests són alguns dels plats que van representar la darrera etapa de "versions" que es va efectuar a elBulli, abans que el 1987 es comencessin a crear receptes pròpies.

Aquests plats no s'inclouen en el Catàleg General d'**elBulli** 1983-2005.

[1983-1986]
els anys d'aprenentatge

1983-1986. Cartes i menús. En les cartes d'aquest període s'observa la filiació del restaurant, orientada cap a la cuina clàssica i preferentment cap a la *nouvelle cuisine*.

[1987-1993]

l'aposta per la creativitat

1987. Ferran Adrià, xef en solitari.

1987. "Creativitat és no copiar."

1987 Tancament hivernal.

1990. Viatge a l'avantguarda.

1990. Es recuperen les dues estrelles.

1990. elBulli, S.L.

1991. Primeres obres.

1992. El primer taller.

1993. La nova cuina.

1993. El sabor del Mediterrani.

[1987-1993]

l'aposta per la creativitat

1987. Ferran Adrià, xef en solitari. A principis de gener de 1987 es va produir un fet important: Christian Lataud deixava el Bulli per muntar un restaurant a Xàbia (Alacant). Al mateix temps, Ferran començava a veure que la cuina l'apassionava cada cop més, i la seva actitud era d'un compromís més gran amb la seva professió. Aquesta nova situació va canviar les coses de forma notable. Pel fet de responsabilitzar-se per primer cop en solitari de la línia de cuina, va començar a dibuixar el seu propi camí amb plena llibertat.

[1987-1993]

l'aposta per la creativitat

1987. "Creativitat és no copiar." A principis de 1987 visitàvem la Costa Brava, amb un grup de professionals de la restauració, per tal de conèixer alguns restaurants prestigiosos de la zona. Ens allotjàvem al *Negresco* de Niça, en el restaurant del qual, *Chantecler*, hi oficiava Jacques Maximin. Un dia vam parlar a la recepció amb Michel Palmer, director de l'hotel, i amb el propi Maximin, que ens va anunciar que celebrava una demostració per a la fundació Escoffier a Cannes, i ens va convidar a anar-hi. A la tertúlia que va seguir a aquesta demostració, un dels assistents li va preguntar al gran cuiner francès què era la creativitat. Maximin va contestar: "Creativitat és no copiar". Aquesta simple frase va induir el canvi d'actitud en la nostra cuina, i va marcar el pas des de la "recreació" fins a una voluntat ferma d'incidir en la creativitat. Quan vam arribar al restaurant, estàvem convençuts que cada cop havíem d'utilitzar menys els llibres de cuiners importants, i que havíem de buscar una identitat pròpia. Aquest va ser l'inici de l'aventura de la creativitat a elBulli.

1987. Tancament hivernal. Fins l'hivern de 1986, elBulli estava tancat dos mesos, entre el 15 de gener i el 15 de març de cada any. Però a partir de 1987 l'època de tancament es va ampliar fins a cinc mesos, aproximadament des de mitjans d'octubre fins a mitjans de març. Més tard, aquests cinc mesos van passar a ser sis (de l'1 d'octubre fins a l'1 d'abril). ¿Per què es va decidir de sobte tancar primer cinc mesos a l'hivern i després sis? Encara que avui ens sembli gairebé una broma, la veritat és que amb prou feines teníem clients en aquest període, per la qual cosa mantenir obert el restaurant significava una considerable sagnia econòmica. I allò que en principi va ser una necessitat, més tard es va convertir en una característica fonamental a elBulli. En efecte, sense aquests mesos de tancament, en el nostre cas avui seria impensable mantenir el nivell de creació que ens hem marcat.

1990. Viatge a l'avantguarda. El 1990 ja ens començàvem a ambientar en el món gastronòmic, o el nostre mirall ja no era només la guia Michelin, sinó també la guia i la revista *Gault & Millau*, fundades per Henri Gault i Christian Millau, els quals gairebé dues dècades abans havien recolzat i donat nom a la *nouvelle cuisine*. Gràcies a ella ens vam assabentar de l'existència de dos cuiners als quals es considerava els més avantguardistes del moment, Michel Bras i Pierre Gagnaire, i vam decidir anar a conèixer in situ la seva cuina. Aquest viatge va marcar la nostra manera d'entendre la cuina. De Gagnaire vam aprendre quelcom que es pot resumir en aquestes paraules: "Tot és possible". Amb Bras vam descobrir la sensibilitat, el món de la naturalesa, el respecte pel gust ben marcat de cada producte, fins a un nivell que mani no havíem provat fins aleshores, un concepte de cuina basat en la puresa. L'entusiasme que ens van despertar va començar a marcar la nostra cuina, en la qual van començar a alternar-se l'estil basat en l'autòcton, que ens caracteritzava fins aleshores, i un altre de més avantguardista i sense arrels.

[1987-1993]
l'aposta per la creativitat

1990. Es recuperen les dues estrelles. De mica en mica, el treball dut a terme a elBulli estava començant a donar els seus fruits i a cobrar reconeixement per part de les guies especialitzades. El 1990 l'Academia Nacional de Gastronomía atorgava a Juli Soler el premi al millor Director de Sala, i dos anys més tard era Ferran Adrià qui es veia recompensat amb el premi al millor Cap de Cuina. Però també va ser el 1990 quan la guia Michelin, potser la referència mundial més significativa en el món de la restauració, atorgava la segona estrella al nostre restaurant, una distinció de la qual ja s'havia gaudit en la dècada anterior.

[1987-1993]
l'aposta per la creativitat

1990. elBulli, S.L. Durant els anys en què ens vam ocupar de la cuina i la sala en qualitat d'empleats vam tenir una llibertat considerable per part del matrimoni Schilling però, com és lògic, aquesta llibertat tenia un límit i per a moltes coses havíem de comptar amb la seva aprovació. el 1990 va passar el que segurament és el fet més important a nivell d'organització en la nostra història en el restaurant, quan Marketta i el doctor Schilling van decidir retirar-se, amb la qual cosa se'ns va presentar l'ocasió de comprar elBulli, quelcom que ja ens havien insinuat alguna vegada. Fins aleshores sempre havia existit el dubte de si ens quedaríem a la cala Montjoi o bé si muntaríem un restaurant a Barcelona o en un altre lloc, però a partir de la decisió d'adquirir elBulli, el nostre futur quedava lligat a aquests paratges.

[1987-1993]
l'aposta per la creativitat

1991. Primeres obres. Un cop vam poder comptar amb la llibertat de decidir de quina manera volíem que fos físicament el restaurant, vam començar, ja a partir de l'any 1991, a remodelar diferents parts de les instal·lacions d'elBulli. En primer lloc vam crear un pàrquing destinat als clients, amb la qual cosa també es va arreglar el jardí, de manera que el seu estil s'adeqüés al paisatge natural del parc del cap de Creus. Un any més tard vam remodelar la terrassa. Els menjadors no es van modificar, i bàsicament eren els mateixos que s'havia trobat Juli en arribar a la cala Montjoi el 1981.

1992. El primer taller. L'estiu de 1991, l'escultor Xavier Medina Campeny, amic i client d'elBulli, va mantenir amb Ferran una sèrie de converses sobre l'art i la creativitat, després de les quals el va invitar a treballar en el seu taller de Palo Alto, en el barri barceloní del Poble Nou. Durant l'hivern següent, mentre Xavier anava treballant, Ferran cuinava plats que després menjaven cada dia per dinar o per sopar, però sobretot vivia una experiència inoblidable. En primer lloc, va poder conèixer la manera de treballar d'un creatiu, un món que fins aleshores no havia pogut veure de prop, i li va semblar evident que el que veia es podia aplicar al món de la creació gastronòmica. A més, es donava la circumstància que, per primer cop, Ferran estava en una cuina creant, sense la necessitat de satisfer un servei de restaurant. Aquest, sens dubte, va ésser l'embrió del futur taller d'elBulli.

1993. La nova cuina. Després de les obres del pàrquing i la terrassa, una de les decisions que es van prendre quan es va constituir elBulli S.L. va ser construir una nova cuina. Per això vam anar a veure les cuines més modernes, com la dels germans Troisgros, a Roanne, que aleshores era una referència. El 1992 ja teníem ben clares les característiques que havia de tenir. Vam començar aleshores un apassionant procés durant el qual vam planejar i projectar, amb la col·laboració de l'arquitecta Dolors Andreu i de Maquinarias García, l'espai dels nostres somnis: vam fer maquetes, vam decidir l'ús de materials innovadors que no eren habituals a les cuines, vam incloure les escultures de Xavier Medina Campeny, que avui són gairebé un símbol de la nostra cuina, etc. El resultat va ser un espai de 325 m², amb totes les instal·lacions necessàries, que ens va permetre treballar des d'aleshores d'una manera inèdita per a nosaltres i, a més, en unes condicions el més agradables possible. elBulli que avui coneixem no seria el mateix sense aquesta cuina, per la qual cosa podem afirmar que ha estat un element fonamental en la nostra evolució.

1993. El sabor del Mediterrani. És molt probable que, en cas que no hagués existit *El Bulli. El sabor del Mediterrani* mai no hauríem abordat el Catàleg General. En efecte, a l'hora de començar aquesta darrera obra, ens va venir al cap que en escriure aquell llibre, una dècada abans, la nostra intenció era no limitar-nos tan sols a incloure unes receptes, sinó esbossar ja una certa anàlisi de la nostra cuina. Si observem els llibres publicats fins al moment de la publicació d'*El Bulli. El sabor del Mediterrani* (que va estar a les llibreries l'hivern de 1993), comprovarem que hi havia molts llibres de cuiners que només incloïen receptes, o bé d'altres en els quals s'explicaven concepcions personals de la cuina en general, però que eren ben pocs els que es centraven en l'anàlisi d'estils, de mètodes per crear, etc. Aquest llibre va representar, doncs, una voluntat de codificar la nostra cuina des del punt de vista teòric, una actitud que va prosseguir en els llibres següents.

[1994-1997] el període que marca el nostre futur

- 1994. Comença el concepte d'equip creatiu.
- 1994. Neix la cuina tècnico-conceptual
- 1994. Cursos a cala Montjoi.
- 1995. Neix elBullicatering.
- 1995-1996. *Talaia*, un primer esbós de taller.
- 1995. Distincions nacionals i internacionals.
- 1996. El recolzament de Robuchon, vital a la nostra carrera.
- 1997. El taller a l'Aquari.
- 1997. Tres estrelles Michelin.
- 1997. La vaixella de les "petites bogeries".

[1994-1997]
el període que marca el nostre futur

1994. Comença el concepte d'equip creatiu. Malgrat que ja havíem experimentat amb la possibilitat de crear sense pensar en el servei de restaurant en el taller de Xavier Medina Campeny el 1992, fins el 1994 no ens vam plantejar la possibilitat de formar un equip que es dediqués a la creativitat, i que va adoptar el nom de partida de desenvolupament. Aquesta iniciativa responia a la necessitat de professionalitzar el procés creatiu. A elBulli ens vam començar a marcar un nivell que exigia una dedicació diària a la creativitat, ja que existia un propòsit clar, donar naixement a nous conceptes i tècniques. En aquella època, i per raons econòmiques, havíem de combinar la partida de desenvolupament amb el treball diari per la qual cosa després del servei del migdia o fins i tot aprofitant estones propícies durant la *mise en place*, desenvolupàvem les idees que després es podien convertir en plats.

[1994-1997]
el període que marca el nostre futur

1994. Neix la cuina tècnico-conceptual. El 1994 vam començar a intuir que per tal que la nostra cuina evolucionés al ritme que desitjàvem, havíem d'ampliar la nostra concepció de la creativitat, i orientar la nostra recerca no tant a combinacions de productes o a variacions de conceptes ja existents per crear noves receptes, sinó a crear nous conceptes i noves tècniques. A partir d'aquest any, la recerca tècnico-conceptual va ser el nostre principal baluard creatiu, sense renunciar per això a altres estils i mètodes, i van néixer en els anys següents les escumes, les noves pastes, els nous raviolis, el món gelat salat, la nova caramel·lització, etc. Segurament, la creativitat tècnico-conceptual marca la diferència més important entre una cuina merament creativa i una cuina evolutiva.

[1994-1997]

el període que marca el nostre futur

1994. Cursos a cala Montjoi. L'hivern de 1993-1994 vam començar a organitzar uns cursos gastronòmics a elBulli, que duraven tres dies, orientats a professionals. Aquestes jornades es van anar celebrant fins el 1999. En primera instància van ser una de les solucions pensades per ocupar els sis mesos de tancament, però avui veiem que van ser molt importants per a la nostra evolució ja que, per exemple, mai fins el 1994 no havíem menjat al restaurant, la qual cosa ens va donar una perspectiva completament nova que ens va servir per reflexionar sobre el menú i la seva evolució. aquesta informació cada vegada va ser més variada i rica, ja que, si en un principi venien sobretot altres cuiners, amb els anys els assistents també van ser moltes vegades amants de la gastronomia. Pel fet d'haver de celebrar cursos també havíem de planejar classes teòriques i pràctiques. No hi ha dubte que el fet d'organitzar aquests exposicions exigia un esforç al qual no estàvem acostumats i que van servir per començar a analitzar per primer cop la nostra cuina.

[1994-1997]

el període que marca el nostre futur

1995. Neix elBullicatering. La idea que va propiciar el naixement d'elBullicatering va ser traslladar l'oferta del restaurant a públics més amplis, òbviament adaptant-la a les exigències dels esdeveniments característics d'aquest tipus de servei. Es tractava d'una iniciativa important, ja que elBulli va ser un dels primers restaurants de nivell que s'endinsava en el món del càtering, un fet que no estava gaire ben vist en aquell moment. La seu d'elBullicatering es va establir a les instal·lacions de l'Aquari de Barcelona, sota la direcció d'Eduard roigé. De seguida vam començar a seleccionar quin tipus de snacks, tapes i plats eren els més adequats per a serveis amplis. D'aquesta manera, moltes de les receptes que s'havien pogut provar a elBulli podien ser susceptibles de produir-se a escala més gran. Des d'aleshores, **elBullicatering** ha anat evolucionant i avui es pot dir que compta amb una personalitat pròpia.

[1994-1997]
el període que marca el nostre futur

1995-1996. *Talaia*, un primer esbós de taller. L'any 1995 va ser crucial en el terreny de la creativitat. L'experiència en el taller de Xavier Medina Campeny ens havia donat un impuls molt important. Per altra banda, la consolidació del tancament hivernal a elBulli ens permetia disposar d'uns mesos per centrar-nos únicament en el procés creatiu sense haver d'estar pendents del servei diari en el restaurant. Faltava trobar un lloc en el qual poder treballar amb total llibertat i tranquil·litat, i la solució va arribar amb l'obertura del restaurant *Talaia*, al Port Olímpic de Barcelona, que en aquella època assessoràvem. Així, molts dies, entre les 4 i les 7 de la tarda, podíem acudir a la cuina del *Talaia* per fer les nostres proves. Durant tot l'any l'experiència va anar agafant cos, encara que no es va consolidar de manera rotunda fins el 1996, amb la col·laboració, per part del *Talaia*, de Marc Singla, Carles Abellán i Sergi Arola. Van ser dos anys molt fecunds, en els quals vam donar passos determinants per apropar-nos a aquest somni, el d'un Taller dedicat de forma exclusiva i tot l'any a la creativitat.

[1994-1997]

el període que marca el nostre futur

1995. Distincions nacionals i internacionals. El 1995 es publicava la primera edició de la guia *Lo mejor de la gastronomía*, que des d'aleshores s'ha convertit en una de les més prestigioses del nostre país. En aquella edició, el seu responsable, el crític Rafael García Santos, va decidir atorgar un 9,75, la màxima puntuació fins avui mateix, al restaurant elBulli. Per altra banda, el 1995 es va produir un fet que ens va fer especial il·lusió. La guia francesa de cuina *Gault & Millau* ens atorgava una puntuació de 19, que ens posava a la mateixa alçada que els grans restaurants de França, i confirmava per a l'estranger el reconeixement que ja s'estava produint en el nostre país. I si ens va fer il·lusió va ser, sobretot, perquè els dos responsables d'aquesta guia van ser qui més de vint anys enrere havien llençat el terme *nouvelle cuisine* i havien recolzat el tipus de cuina que Michel Guérard, Paul Bocuse, els germans Troisgros i altres xefs havien conreat a França.

[1994-1997]

el període que marca el nostre futur

1996. El recolzament de Robuchon, vital a la nostra carrera. No és un secret que Joël Robuchon és un dels grans noms de la cuina dels darrers vint anys, ni tampoc que la seva veu té àmplia ressonància en el món de la gastronomia. Per això, quan en una entrevista concedida el 1996 va assenyalar en Ferran Adrià el seu “hereu” i va dir d’ell que era el millor cuiner del món (una opinió que ja havia pronunciat de forma més matisada, el 1994), va atraure sense dubtes les mirades de tots els crítics i gastrònoms envers elBulli. Quatre anys abans, un dia d’estiu de 1992, Robuchon havia vingut a menjar a elBulli. Durant els tres o quatre dies anteriors, vam estar realment nerviosos, una sensació que no només no ens va abandonar quan va arribar, sinó que va augmentar fins i tot quan ens va dir que només es podia permetre un menú ràpid perquè havia d’anar a Perpinyà per enllaçar amb un TGV. Òbviament havíem pensat en un menú llarg, i vam sentir una certa decepció en pensar que l’havíem d’escurçar. Per sorpresa nostra, a mig dinar ens va dir que no li feia res perdre el tren i que volia arribar fins al final. Així va començar la història de la relació entre Robuchon i elBulli.

[1994-1997]

el període que marca el nostre futur

1997. El taller a l'Aquari. Després de la partida de desenvolupament creada el 1994 i de l'experiència del taller de temporada en el restaurant *Talaia* de Barcelona, cada cop anava agafant més cos la idea de crear un taller, però faltava saber com i on fer-lo. En part també hi va tenir a veure Joël Robuchon, que ens va aconsellar separar la creativitat del servei de restaurant. La primera gestió que se'ns va acudir, la més lògica, era visitar un taller de cuina ja existent per veure com funcionava i, a partir d'això, muntar un taller propi al nostre gust. Però per sorpresa nostra, després de preguntar a nombrosos professionals del sector, ningú no coneixia cap instal·lació d'aquestes característiques. Per aquesta raó vam decidir que era millor no assumir riscos excessius d'entrada, i que podíem muntar el taller en la seu de la nostra empresa de càtering, a l'Aquari de Barcelona. D'entrada aprofitàvem un racó de les oficines per al treball teòric, i una part de les cuines per a les proves. Albert i Oriol es van incorporar de manera exclusiva al Taller, mentre que Ferran alternava aquesta tasca amb les seves ocupacions a elBulli.

[1994-1997]

el període que marca el nostre futur

1997. Tres estrelles Michelin. Són moltes les guies gastronòmiques que reparteixen els seus guardons a tot el món, però no hi ha dubte que la guia Michelin no és només la més coneguda, sinó també aquelles les "estrelles" de la qual són més anhelades pels restauradors. Per això, el fet que el 1997 es concedissin a elBulli les tres estrelles (que en aquell moment només tenien a Espanya els restaurants *Arzak* i *El racó de can Fabes*), no podia sinó omplir-nos d'orgull. Sens dubte, aquest fet va ser una de les fites més importants per entendre la nostra història, i va transformar la visió i el reconeixement envers la nostra cuina per part del món gastronòmic.

[1994-1997]

el període que marca el nostre futur

1997. La vaixella de les "petites bogeries". El 1996 ens havíem posat en contacte amb uns joves dissenyadors de Barcelona per tal que ens ajudessin a desenvolupar una vaixella específica en la qual presentar els petit-fours. Després d'uns mesos de treball va sorgir la línia definitiva. El model a seguir en la fabricació de les peces es basava en les formes de la papiroflèxia, realitzades en unes fines làmines banyades de plata a les que es donarien formes adequades per al seu ús. Cadascuna d'aquests peces tenia la seva raó de ser, la seva pròpia personalitat, que anava unida indissolublement al propi petit-four, que per la seva banda estava concebut en funció d'aquesta peça en concret. L'impacte en el restaurant va ser fantàstic. Aquestes peces van representar el principi de la nostra relació amb el món del disseny, que posteriorment ha prosseguit amb altres iniciatives. Dins d'aquesta operació de revalorització dels petit-fours faltava plantejar-se el nom d'aquestes preparacions, que a partir de l'any següent va passar a ser petites bogeries.

[1998-2002] la confirmació d'un estil

- 1998. *Los secretos de El Bulli, Les postres d'El Bulli.*
- 1998. *Las 50 nuevas tapas de Ferran Adrià.*
- 1998. Inici del nostre camí amb l'Hacienda Benazuza.
- 1999. Borges: comença l'assessorament a grans marques.
- 1999. Portada d'*El País Semanal*.
- 2000. Comença la catalogació.
- 2000. Es comença a treballar en el Catàleg General d'elBulli.
- 2000. elBullitaller del carrer Portaferriassa.
- 2001. Es tanca al migdia.
- 2001. Col·laboració amb el disseny industrial.
- 2001. elBullicarme.
- 2002. Comença a aparèixer el Catàleg General.
- 2002. L'any de la retrospectiva.

1998. *Los secretos de El Bulli, Les postres d'El Bulli.* Des que el 1993 havia aparegut *El Bulli. El sabor del Mediterrani*, no havíem publicat cap llibre. Aquest període en el qual no vam estar presents als prestatges de novetats editorials va representar a més el del naixement del nou estil que es va anar forjant entre 1994 i 1997. I si en aquell primer llibre havíem esbossat una primera anàlisi d'allò que constituïa la nostra cuina fins el 1993, pel fet d'haver-se afermat ja aquest nou estil al qual ens referim ens vam adonar que seria interessant "explicar-lo", deixar per escrit la filosofia de la nova cuina que s'havia creat a elBulli. Fruit d'aquesta necessitat i d'aquesta intenció va néixer *Los secretos de El Bulli*, un llibre que va representar un pas més en la nostra voluntat d'anàlisi de la nostra cuina. Pocs mesos més tard, Albert Adrià signava un altre llibre, dedicat aquest cop al món dolç, *Les postres d'El Bulli*, on es classificaven les receptes a partir de tècniques i conceptes. Aquesta nova fita ens preparava per a l'ambiciós projecte que uns anys més tard va representar el Catàleg General.

1998. *Las 50 nuevas tapas de Ferran Adrià.* Les fites que conformen aquesta cronologia història ja els sol conèixer la gent que ens ha seguit des de fa anys, al menys la seva majoria. Hi altres punts que molta gent no sap, i fins i tot d'altres que ni tan sols nosaltres mateixos, al menys fins que hem fet aquest exercici de síntesi, no havíem identificat com a importants. Un d'ells, vist des de la perspectiva actual, és el llibre *Las 50 nuevas tapas de Ferran Adrià*, que vam redactar a la segona meitat de 1997 i que va aparèixer, juntament amb la revista *Woman*, el 1998. En efecte, després que el 1993, en el llibre *El Bulli. El sabor del Mediterrani*, abordéssim el món de les tapes però centrats en l'alta restauració, amb aquest nou llibre plantejàvem el panorama dels bars de tapes modernes, un concepte que aleshores pràcticament no existia i que des d'aquell any ha proliferat a tota Espanya.

1998. Inici del nostre camí amb l'Hacienda Benazuza. Quan el 1998 vam abordar el projecte de l'Hacienda Benazuza, la nostra intenció era traslladar la filosofia d'elBulli al restaurant d'aquest hotel situat a Sanlúcar la Mayor, prop de Sevilla. D'entrada, doncs, exercíem la funció d'assessorament de tota la restauració, és a dir, l'oferta del restaurant *La Alquería*, així com els esmorzars, que van passar a ser una de les senyes d'identitat de l'Hacienda. Més tard vam ampliar la nostra participació al conjunt de l'hotel, i entre altres novetats van néixer dos restaurants més, *La Abacería* i *La Alberca*. L'èxit d'aquesta oferta s'ha vist confirmada en pocs anys per la concessió de diferents premis, entre ells dues estrelles Michelin. Per la nostra banda, es tracta d'un projecte que ens il·lusiona molt, i en el qual anem incorporant la nostra filosofia. El somni és traslladar les 3 hores de felicitat que volem donar en un sopar, a les 24 hores d'estada d'un dia a l'hotel.

[1998-2002]

la confirmació d'un estil

1999. Borges: comença l'assessorament a grans marques. Una de les idees que anàvem madurant en aquesta època era aprofitar les tècniques i l'organització de la cuina d'elBulli per aportar quelcom d'interessant a la cuina de cada dia, en concret a les empreses de la indústria alimentària. Aquest procés va començar amb els olis Borges (encara que ja existia un precedent amb Chocovic el 1997), per als que vam proposar olis aromàtics, vinagretes i altres productes. La intenció, tant en aquest cas com en els que s'han produït posteriorment, sempre ha estat aportar un fet diferencial respecte dels productes ja existents en el mercat, i per això intentem que les nostres propostes siguin millors, més naturals o més sanes. Apart de l'assessorament a marques de l'alimentació, també hem volgut difondre conceptes o establir sinergies amb altres camps. De totes aquestes iniciatives han nascut les col·laboracions amb Kaiku, Lavazza, Lays, Armand Bassi, Diageo, etc.

[1998-2002]
la confirmació d'un estil

1999. Portada d'*El País Semanal*. El fet que el juny de 1999 *El País Semanal* ens dedicés la seva portada i un ampli reportatge interior, titulat "Ferran Adrià, el mejor cocinero del mundo", va representar el primer cop que el nostre restaurant apareixia en primera línia a tots els quioscs d'Espanya. Per dir-ho d'alguna manera, per primera vegada ens podíem "explicar" per al gran públic, en un reportatge en el qual opinaven també altres cuiners. Sens dubte no només va ser una satisfacció, sinó que va representar un salt endavant en la consideració entre professionals i entre el públic afeccionat a la gastronomia.

[1998-2002]
la confirmació d'un estil

2000. Comença la catalogació. El 1999 els snacks, tapes, plats, postres i petit-fours que havíem creat al llarg de la nostra trajectòria ja eren nombrosos, i moltes vegades havíem pensat que seria interessant ordenar-los d'una o altra manera. De fet, òbviament, en guardàvem les receptes, però no se'ns havia acudit que, a més, seria molt interessant catalogar-los. L'ocasió per abordar aquesta tasca es va produir en organitzar la carta per al restaurant de l'Hacienda Benazuza, per al qual volíem oferir en certa manera uns "grans èxits" d'elBulli. Per això vam començar a revisar la nostra producció any a any, i de mica en mica vam anar ordenant per anys i donant un número a cada recepta. Aquesta feina va ser clau quan vam decidir abordar el Catàleg General i les primeres anàlisis evolutives.

2000. Es comença a treballar en el Catàleg General d'elBulli. En començar aquest nou segle, i amb diversos anys i moltes receptes a les nostres espatlles, vam començar a treballar en un projecte que ja s'esbossava en els nostres llibres anteriors: una anàlisi de la nostra cuina. Era una idea per a la qual havíem de partir de zero, ja que, segons vam poder observar, no existien estudis d'aquest tipus en el món de la cuina. El mètode que adoptàvem passava en primer lloc per datar i numerar totes les creacions d'elBulli, una pràctica inexistente en la gastronomia. A partir d'aquesta datació, vam definir el "mapa evolutiu", un esquema en el que s'identifiquen els paràmetres que permeten definir els canvis que es produeixen en una cuina. Les famílies que constitueixen aquest mapa són les que després es van resseguint any a any, recepta per recepta, per traçar l'evolució que s'ha produït en la nostra cuina. Aquest va ser el principi d'un llarg procés de més de cinc anys que ens ha dut a establir el que avui és el nostre Catàleg General.

[1998-2002]
la confirmació d'un estil

2000. elBullitaller del carrer Portaferrissa. A partir de 1997, el projecte d'elBullitaller s'havia desenvolupat de forma molt important a l'Aquari de Barcelona, on teníem la nostra empresa de càtering. El projecte estava quallant, però el càtering anava creixent i el Taller també, mentre que començàvem a abordar altres activitats (assessorament, consulting, llibres, etc.). Per aquesta raó, a finals de 1998 vam comprar una planta en un palauet del segle XVIII situat al carrer Portaferrissa. Les obres van durar un any i, pel gener del 2000, ens hi vam poder instal·lar. L'equip es va ampliar amb una bona part del staff d'elBulli durant la temporada d'hivern. A elBullitaller vam començar a combinar la creativitat de cuina per a elBulli amb la creativitat aplicada als negocis, i vam formar dos equips ben diferenciats.

2001. Es tanca al migdia. El 2001 es va produir un fet que va modificar completament el nostre funcionament pel que fa a creativitat, i que va diversificar els escenaris i els calendaris creatius. Per primer cop en la nostra trajectòria, a elBulli es servien només sopars. Aquest fet es va deure a una reflexió a partir de la qual ens vam adonar que, davant de l'envergadura que havia adquirit el menú, resultava una bogeria servir-lo dos cops al dia. Per altra banda, és fàcil deduir que a partir d'aleshores disposéssim, també durant la temporada, d'unes instal·lacions a la cala Montjoi (la pròpia cuina d'elBulli) i de unes quantes hores al dia per crear. La idea generalitzada segons la qual només es crea a **elBullitaller** va deixar de ser certa a partir d'aquest moment. El fet de poder dedicar unes hores cada matí a la creativitat ha modificat el nostre funcionament creatiu i s'ha concretat en una major quantitat de plats. N'hi ha prou de comparar els catàlegs de 1998 i 1999 amb el de 2001 i, encara més, amb els de 2003, 2004 o 2005.

[1998-2002]
la confirmació d'un estil

2001. Col·laboració amb el disseny industrial. La recerca de noves tècniques i nous conceptes que ja vam iniciar a principis de la dècada de 1990 no es limita als aliments, sinó també als aparells i utensilis que ens serveixen per modificar-los i també als que fem servir per dur les nostres propostes a taula. Per això ha calgut la col·laboració amb el disseny industrial, que fins ara ha donat fruits molt importants. El 2001 vam començar a col·laborar amb un dissenyador industrial suís que viu a Barcelona, Luki Huber, que des d'aleshores no només ens ha proposat nous utensilis per servir el menjar (sniffs, pipetes, culleres, etc.), sinó que també ens ha ajudat a resoldre problemes que es plantejaven per a la consecució de certes elaboracions. Sens dubte aquesta sinergia amb altres creatius és un dels factors més destacats del nostre treball en els darrers anys, i a partir de 2005 s'ha concretat en el projecte *Faces*, que realitzem amb la col·laboració de prestigiosos dissenyadors.

2001. elBullicarme. Durant els anys 2000 i 2001 el Taller va viure una gran efervescència. D'una banda, ens ocupàvem de la creativitat per al restaurant, de l'altra, naixien projectes com el d'**elBullihotel**, assessoràvem empreses i redactàvem la trilogia. El conjunt de tots aquests interessos representava una activitat desbordant. A finals de 1999 havíem adquirit una planta de 260 m² al carrer del Carme, a sobre de la Boqueria. A mitjans del 2001 vam decidir que el més lògic era racionalitzar aquesta bogeria. Per tal que la creativitat estricta per al restaurant no es ressentís gens d'aquesta expansió, calia destinar-hi de forma exclusiva el Taller de Portaferrissa. Per aquests motius va néixer **elBullicarme**, un espai en el qual centralitzem totes aquelles activitats que no tinguin relació directa amb la creativitat.

[1998-2002]
la confirmació d'un estil

2002. Comença a aparèixer el Catàleg General. Dos anys després d'iniciar-se les tasques de catalogació i anàlisi de la nostra cuina, apareixia al mercat el primer llibre del que en aquell moment es va projectar com a una trilogia. Coincidint amb la retrospectiva de 2002, vam donar per closa una etapa de vint anys i la vam sotmetre, doncs, a anàlisi. Aquell volum titulat **eIBulli1998-2002** recollia el darrer període fins aleshores dels vint anys que ens havíem proposat analitzar (de 1983 a 2002), i servia per posar a prova el mètode d'anàlisi que havíem ideat. En anys successius va aparèixer el segon volum (**eIBulli1994-1997**) i el primer (**eIBulli1983-1993**), amb els quals es tancava la trilogia. Confiant en aquest mètode, que a aquestes alçades ja ens ha demostrat la seva plena validesa (malgrat els inevitables retocs), hem continuat catalogant i analitzant les nostres creacions, la qual cosa ha propiciat la publicació d'**eIBulli2003**, **eIBulli2004** i **eIBulli2005**.

2002. L'any de la retrospectiva. L'any 2002 va ser per a nosaltres un any molt especial, perquè per primer cop en molt temps no vam introduir innovacions en el menú. Aquest fet responia a diverses raons. En primer lloc desitjàvem comptar amb un any per reflexionar i decidir cap a on volíem que es dirigís la nostra cuina després de vint anys. Gràcies a l'anàlisi que estàvem fent per a la trilogia, vam poder arribar a una comprensió d'allò que havíem fet fins ara. També necessitàvem un temps per organitzar i redactar els centenars de pàgines que componen aquesta obra. Combinar aquesta feina amb la creativitat hauria significat un esforç difícil de suportar. En darrer terme, volíem convertir aquesta temporada en una festa. Molts clients ens havien demanat degustar plats d'altres anys, la qual cosa era una excusa perfecta per fer al retrospectiva.

[2003-2005] l'aposta per la investigació

2003-2004. Portades de *The New York Times Magazine*, *Le Monde* i *Time*.

2003. Departament científic a elBullitaller.

2004. Creació de la Fundació Alícia.

2004. Neix el *Fast Good*.

2004. La cocina fàcil de Ferran Adrià.

2005. Es crea la Càtedra Ferran Adrià.

2003-2004. Portades de *The New York Times Magazine*, *Le Monde* i *Time*.

Després que, en la dècada de 1990, la crítica gastronòmica ens honorés amb distincions de les que ens sentim molt orgullosos, potser el més destacable del que ens ha succeït a nivell de la premsa en aquesta primera dècada del segle XXI ha estat la irrupció de la cuina en les publicacions de caràcter general, és a dir, no especialitzada en cuina. El 2003, Ferran Adrià i, amb ell, la nova cuina espanyola, protagonitzava la portada i catorze pàgines interiors del suplement dominical del diari *The New York Times*. Uns mesos més tard, el 2004, era el suplement de *Le Monde* el que dedicava la seva portada i un article interior a Ferran, mentre que la revista *Time* incloïa el xef d'elBulli entre les 100 personalitats més influents del món en tots els àmbits. Podem afirmar que la projecció pública de Ferran Adrià i d'elBulli va canviar radicalment a partir d'aquestes tres portades.

2003. Departament científic a elBullitaller. El nostre interès per establir un diàleg amb la ciència va començar a concretar-se el 2003 quan vam entrar en contacte amb Pere Castells, científic i afeccionat a la gastronomia. D'entrada, la relació va ser de caràcter amateur, però paral·lelament, i mentre s'anava forjant el projecte de la Fundació Alícia, es va anar professionalitzant de mica en mica, fins a la instauració del departament científic, autèntic pont entre el Taller i Alícia. Amb Pere Castells i amb Íngrid Farré, que es va incorporar a continuació, vam començar organitzant-nos, buscant un sistema de treball, establint contactes amb fabricants de productes alimentaris, de nous aparells o utensilis, obtenint informació i estudiant llibres, etc. A partir del 2004, Pere i Íngrid van prosseguir aquestes investigacions a Alícia. També vam analitzar tot el món de les textures que hem creat en aquests darrers anys (escumes, gelatines calentes, núvols, aires, texlavazza, sferificació, etc.), vam decidir esbrinar per què aquestes elaboracions són possibles, quins són els processos físics i químics que hi intervenen i com actuen els productes que possibiliten aquestes textures. Tot això respon a la certesa que el coneixement dels processos científics en cuina és una base fonamental per evolucionar.

Sobre la cuina molecular, per Ferran Adrià. Si m'he de guiar per les preguntes que em plantegen, tothom deu pensar que sóc el pioner, el creador o el màxim representant de la cuina molecular.

Sense exagerar: de cada deu entrevistes, en nou es fa referència a aquest fet, quan jo mai no he dit res relacionat amb la cuina molecular i elBulli. D'entrada, crec que el treball científic mereix un respecte, i no aquesta espècie de banalització.

Vegem: fins al 2003, és a dir, després de quinze anys com a mínim d'innovacions, incloent-hi la creació el 1997 del nostre taller, el primer centre d'investigació sistemàtica d'un restaurant de tres estrelles, els nostres contactes amb el món de la ciència van ser esporàdics. I si coneixem Harold McGee o Hervé This és gràcies a congressos, sobretot des de l'any 2000, llevat d'una intervenció de This en un acte de la fundació Escoffier, on jo hi feia una demostració, el 1996 a Biarritz.

Per això mai no hem atribuït un origen científic a les nostres creacions, nascudes a partir d'una recerca purament culinària; l'observació i la curiositat formen part del nostre bagatge com a cuiners, en el meu cas des de fa gairebé un quart de segle. Un exemple: quan el 1998 vam descobrir que l'agar-agar podia suportar altes temperatures, vam crear les gelatines calentes sense recórrer a res que no fos l'observació.

Fins al 2003 no va començar la nostra col·laboració amb Pere Castells, científic i gastrònom, amb el resultat de la creació de la **Fundació Àlicia**. Amb Pere hem aconseguit el que havia estat impossible amb altres científics: dialogar i edificar un sistema de treball. Un dels fruits concrets d'aquest diàleg ha estat la publicació d'un **Lèxic científic gastronòmic**, una eina que ha de servir de pont entre aquests dos móns.

Però tornant al meu suposat paper com a pioner de la cuina molecular, aquí he de ser radical: crec que estem davant d'una operació de màrketing i penso que no hem de confondre el públic deixant-li creure que la cuina molecular és un tipus de cuina. Per cuinar bé cal conèixer (la història, les tècniques, els productes, la tradició i la modernitat, els processos culinaris...), i després pensar, debatre, assajar, reflexionar, elegir... I després, tornar a qüestionar-se cent vegades totes les certeses. Si entretant necessitem consultar la ciència, o bé els llibres d'història o de qualsevol altra disciplina creativa, no es tractarà més que de nous coneixements per reforçar la nostra filosofia culinària.

Aquesta confusió és una de les raons per les que hem redactat una *Síntesis de la nostra cuina*: 23 punts per definir la nostra pràctica. Entre altres coses, ens ha servit per comprendre que el paper de la investigació o de la ciència, tot i ser important, es limita tan sols a un dels 23 punts. La cuina és molt més que això o, millor dit, és una altra cosa; en qualsevol cas, i en nom del respecte pel món científic, respecte que ha de començar per no banalitzar el seu treball, insisteixo en no barrejar les coses.

Òbviament, si un xef vol qualificar el seu treball com a cuina molecular, és ben lliure de fer-ho. En nom de la mateixa llibertat, reclamo el simple títol de cuiner; i per a tot el que fem a elBulli, el nom de cuina.

* El terme cuina molecular es va veure precedit pel de gastronomia molecular. A la dècada de 1980, uns científics interessants en la gastronomia (Nicholas Kurti, Harold McGee i Hervé This, entre d'altres) van començar a estudiar els processos físics o químics que es produeixen en una cuina. A aquest moviment se li va donar el nom

de gastronomia molecular. De fet, es tractava d'una pràctica ja habitual en la indústria agro-alimentària des de feia anys, llevat que, en el seu cas, l'objectiu era purament i simplement la cuina. Curiosament, si la gastronomia molecular va donar una certa celebritat als seus inventors, les relacions amb els cuiners es podien comptar amb els dits d'una mà. Per altra banda, la gastronomia molecular no es va ocupar de certs aspectes que avui marquen la diferència amb la cuina de fa deu anys. Per exemple, els nous hidrocol·loides: espessidors, gelificants, emulsionants... Afirmar que qui es serveix d'aquests productes fa cuina molecular és una operació de confusió del públic, de la mateixa manera que ho és suposar que posseïa una base científica el primer que va elaborar una escuma (Déu sap quina ignorància teníem del món de la ciència el 1994, quan vam tenir la idea d'utilitzar el sífó de muntar nata) o un gelat salat.

2004. Creación de la Fundación Alicia. Tal como hemos comentado, en 2004 nuestra colaboración con el mundo científico dio otro salto adelante, gracias al nacimiento de Alicia, una fundación de Caixa Manresa y la Generalitat de Catalunya que se dedica a la alimentación y la ciencia (su nombre juega con estos dos términos, Alimentación - Ciencia), es decir, a todo lo relacionado con los procesos alimentarios, la salud y también la gastronomía, desde un punto de vista social y con un funcionamiento y unos métodos científicos. Se trata de una fundación en cuyo proyecto estamos participando de manera muy estrecha y cuya sede, ubicada en el magnífico monasterio de Sant Benet de Bages, abrirá sus puertas en 2007. Desde ella pretendemos llevar a cabo una labor que no sea única y puramente científica, sino sobre todo social y cultural, iniciando programas para una mejor alimentación, realizando estudios para comprender mejor la historia de la alimentación y de la gastronomía, etc.

2004. Nace el *Fast Good*. Este concepto nace de una pregunta: ¿se puede ofrecer una comida rápida, a un precio razonable, y que sea sana y de buena calidad? La respuesta ha sido *Fast Good*, propuesta de restauración creada por Ferran Adrià y gestionada más tarde por NH Hoteles, que representa la voluntad de dignificar, por decirlo así, la cocina rápida. Es decir, en un momento en el que resulta ingenuo y engañoso negar la evidencia, es decir, que las costumbres sociales relativas a la alimentación diaria han cambiado, desde la alta cocina podemos encerrarnos en nuestra torre de marfil, o bien intentar implantar nuestra experiencia y nuestros conocimientos y ofrecerlos a la sociedad en forma de calidad a buen precio. Esta fue la idea de origen, y nos satisface ver que *Fast Good* sigue fiel a estos principios y ha recabado un éxito importante.

[2003-2005]

l'aposta per la investigació

2004. La cocina fácil de Ferran Adrià. La aparición de estos DVDs en octubre de 2004 se había gestado desde un par de años antes. En efecto, en primera instancia se filmaron algunos episodios y recetas para su emisión en un programa de televisión que, por distintos motivos, no llegó a realizarse. Posteriormente, con la idea de realizar una colección de DVDs se completaron las filmaciones y se ampliaron hasta 11 entregas. El sentido de esta obra es la de poner al alcance del gran público las técnicas y conceptos más adecuados para su aplicación en los hogares y para intentar mejorar la alimentación cotidiana, una idea que siempre nos ha acompañado.

2005. Se crea la Càtedra Ferran Adrià. El hecho de que la Universidad Camilo José Cela de Madrid haya decidido crear la Càtedra Ferran Adrià nos enorgullece especialmente. A partir de octubre de 2005, esta Càtedra que se define como de "Cultura gastronómica y Ciencias de la alimentación" comenzó a impartir cursos de materias tales como seguridad alimentaria, nutrición, composición de los alimentos, educación del gusto o creatividad en cocina, entre otras. La cocina ha penetrado en la Universidad, y este acontecimiento nos parece enormemente relevante y muy interesante para el futuro, sobre todo en el terreno teórico. En efecto, mientras que en el campo de la práctica ya existen muchas escuelas, este es un buen momento para que comiencen a proliferar proyectos parecidos desde el punto de vista teórico. Por nuestra parte, gracias a los libros de análisis evolutivo que hemos estado redactando en los últimos años, pensamos que nuestra participación no será algo puramente nominal, ya que contamos con un punto de partida teórico con el que podremos contribuir en esta iniciativa.

[2006-hoy] la història continua

2006. Una síntesi de la nostra cuina.

2006. Els periodistes elegeixen els cuiners més influents.

2006. Participació a Documenta.

2006. Albert Adrià obre *Inopia*.

2006. Best restaurant of the world.

2006. Una síntesi de la nostra cuina. A mitjans de la dècada de 1990 es començava a forjar un nou estil de cuina a elBulli. Avui, aquest estil està plenament consolidat i ens ha semblat interessant intentar posar per escrit quines serien les seves bases. Per això hem redactat uns principis que dibuixen el nostre estil, i que vam presentar el 25 de gener de 2006 en el certamen Madrid Fusión. Encara que destil·lar la nostra filosofia en unes poques frases no és una tasca fàcil, a partir de tot el nostre treball hem arribat a aquests 23 punts que creiem que poden servir com a punt de partida per definir la nostra cuina.

una síntesi de la nostra cuina:

1. La cuina és un llenguatge mitjançant el qual es pot expressar harmonia, creativitat, felicitat, bellesa, poesia, complexitat, màgia, humor, provocació, cultura.
2. Es dóna per descomptada la utilització de productes de màxima qualitat, així com el coneixement de la tècnica per elaborar-los.
3. Tots els productes tenen el mateix valor gastronòmic, independentment del seu preu.
4. S'utilitzen preferentment productes del món vegetal i del mar; també predominen productes lactis, fruits secs i altres productes que en conjunt configuren una cuina lleugera. En els darrers anys es fa molt poc ús de carn vermella i d'aviram en peces grans.
5. Encara que es modifiquin les característiques dels productes (temperatura, textura, forma, etc.), l'objectiu és preservar sempre la puresa del seu gust original, llevat dels processos en els quals hi hagi una cocció llarga o es busquin els matisos resultants de reaccions com la de Maillard.
6. Les tècniques de cocció, tant clàssiques com modernes, són un patrimoni que el cuiner ha de saber aprofitar al màxim.
7. Com ha succeït al llarg de la història en la majoria de camps de l'evolució humana, les noves tecnologies són un recolzament per al progrés de la cuina.

8. S'amplia la família dels fons i, juntament amb els clàssics, s'utilitzen fons més lleugers que exerceixen una funció idèntica (aigües, brous, consomés, suc de verdures clarificats, llets de fruits secs, etc.).

9. La informació que dóna un plat es gaudeix a través dels sentits; també es gaudeix i es racionalitza amb la reflexió.

10. Els estímuls dels sentits no són només gustatius: també es pot jugar amb el tacte (contrastos de temperatures i textures), l'olfacte, la vista (colors, formes, engany visual, etc.), amb la qual cosa els sentits es converteixen en un dels principals punts de referència a l'hora de crear.

11. La recerca tècnico-conceptual és el vèrtex de la piràmide creativa.

12. Es crea en equip. Per altra banda, la investigació s'afirma com a nova característica del procés creatiu culinari.

13. S'esborren les barreres entre el món dolç i el món salat. Cobra importància una nova cuina freda, en la qual sobresurt la creació del món gelat salat.

14. L'estructura clàssica dels plats es trenca: en els entrants i les postres hi ha una veritable revolució en la qual hi té molt a veure la simbiosi entre el món dolç i el món salat; en els segons plats es trenca la jerarquia "producte-guarnició-salsa".

15. Es potencia una nova manera de servir el menjar. Es produeix una actualització de l'acabat de plats per part del servei. En altres casos, són els comensals els qui participen en aquest acabat.

16. L'autòcton com a estil és un sentiment de vinculació amb el propi context geogràfic i cultural, així com amb la seva tradició culinària. La comunió amb la natura complementa i enriqueix aquesta relació amb l'entorn.

17. Els productes i elaboracions d'altres països es sotmeten al propi criteri de cuina.

18. Hi ha dos grans camins per assolir l'harmonia de productes i gustos: a través de la memòria (connexió amb l'autòcton, adaptació, deconstrucció, receptes modernes anteriors), o a través de noves combinacions.

19. Es crea un llenguatge propi cada cop més codificat, que en algunes ocasions estableix relacions amb el món i el llenguatge de l'art.

20. La concepció de les receptes està pensada per a que l'harmonia funcioni en racions petites.

21. La descontextualització, la ironia, l'espectacle, la performance, són completament lícits, sempre que no siguin superficials, sinó que responguin o es connectin amb una reflexió gastronòmica.

22. El menú degustació és la màxima expressió en la cuina d'avantguarda. L'estructura està viva i subjecta a canvis. S'aposta per conceptes com snacks, tapes, avant postres, morphings, etc.

23. El coneixement i/o la col·laboració amb experts dels diferents camps (cultura gastronòmica, història, disseny industrial, etc.) és primordial per al progrés de la cuina. En especial, la cooperació amb la indústria alimentària i la ciència ha significat un impuls fonamental. Compartir aquests coneixements entre els professionals de la cuina contribueix a aquesta evolució.

2006. Els periodistes elegeixen els cuiners més influents. El certamen de Madrid Fusión va propiciar una iniciativa paral·lela: 60 periodistes de diversos països especialitzats en gastronomia es van proposar establir una llista dels deu cuiners més influents en els darrers anys. La llista l'encapçalava Ferran Adrià, seguit del cuiner francès Alain Ducasse i del principal representant de la cuina basca, Juan Mari Arzak.

2006. Participació a Documenta. Una de les discussions que van agafant cos en els darrers anys en parlar de l'alta cuina és la seva relació amb el món de l'art. Es tracta d'un debat en el qual, de fet, els cuiners generalment s'han mantingut al marge, però és indubtable que existeix. En aquest context, el 2006 ens ha arribat una proposta per a l'any 2007, per participar en la fira Documenta de Kassel, potser la més prestigiosa de tot el calendari mundial pel que fa a l'art contemporani. Es tracta de la primera vegada que es convida a l'alta cuina a una manifestació d'aquest gènere i aquesta importància, per la qual cosa sens dubte servirà perquè el debat art/cuina prossegueixi i s'aprofundeixi.

2006. Albert Adrià obre *Inopia*. Mai no hem amagat, ans al contrari, el nostre amor per les tapes, i de fet, l'oferta d'elBulli s'ha llegit de vegades com una modernització d'aquest concepte tan nostre. Per això no és tan estrany que, quan Albert Adrià ha volgut obrir un establiment de restauració a Barcelona, s'hagi inclinat per un bar en què es serveixen les tapes més tradicionals. L'*Inopia Classic Bar* ha obert amb aquesta vocació, la de recuperar no només unes receptes, sinó una manera de menjar i fins i tot, com hem dit en més d'una ocasió, una manera de viure. Però el fet que un cuiner d'avantguarda obri un bar de tapes va més enllà d'uns interessos econòmics o de negoci. De fet, creiem que el més important és que instaura un concepte que pot declinar-se de moltes maneres, i que possiblement obrirà una via a iniciatives semblants, i al mateix temps s'obre una reflexió sobre l'etern debat entre tradició i creativitat.

[2006-hoy]
la història continua

2006. Best restaurant of the world. La revista *The Restaurant Magazine* elabora cada any una llista dels cinquanta millors restaurants del món, segons l'opinió dels seus redactors i crítics. El 2002 elBulli ja s'havia distingit amb el guardó al millor restaurant. Però aquest any 2006 es produïa una circumstància diferencial. Per primer cop, la llista la realitzaven més de 500 crítics, cuiners i gourmets de tot el món, i se li donava una transcendència molt més gran que en les edicions anteriors. Aquest selecte i nodrit jurat va decidir, doncs, que el títol al millor restaurant havia d'anar a parar a elBulli.

The World's 50 Best Restaurants. 2006.

N.	Restaurant	Pais	Premi
1	El Bulli	Spain	The World's Best Restaurant / Best Restaurant in Europe
2	The Fat Duck	UK	
3	Pierre Gagnaire	France	Chefs' Choice
4	French Laundry	USA	Best Restaurant in the Americas
5	Tetsuya	Australia	Best Restaurant in Australasia
6	Michel Bras	France	
7	Alain Ducasse - Le Louis XV	Monaco	
8	Per Se	New York	
9	Arzak	Spain	
10	Mugaritz	Spain	Highest New Entrant
11	El Raco de Can Fabes	Spain	
12	Nobu	London	
13	Gambero Rosso	Italy	Highest Climber
14	Gordon Ramsay [Ryl Hosp Rd]	London	
15	Alain Ducasse - Plaza Athenee	France, Paris	
16	Jean Georges	New York	
17	Le Cinq	France	
18	Daniel	New York	

19	Oud Sluis	Holland	
20	Chez Panisse	USA	
21	El Celler de Can Roca	Spain	
22	Pascal Barbot - L'Astrance	France	
23	Hof Van Cleve	Belgium	
24	Troisgos	France	
25	L'Atelier de Joel Rebuchon	France	
26	Charlie Trotters	USA	
27	Le Gavroche	UK	Outstanding Value
28	La Colombe	South Africa	Best Restaurant in the Middle East & Africa
29	Enoteca	Italy	
30	Rockpool	Australia	
31	Le Calandre	Italy	
32	Le Bernardin	New York	
33	Noma	Denmark	
34	Dieter Muller	Germany	
35	St John	UK	
36	Hakkasan	UK	
37	Martin Berasategui	Spain	
38	Le Quartier	South Africa	
39	Chez Dominique	Finland	
40	L'Ambroisie	France	
41	Schwarzwaldstube	Deutschland	
42	Dal Pescatore	Italy	
43	Bocuse	France	
44	L'Arperge	France	
45	Gramercy Tavern	New York	
46	Bukhara	India	Best Restaurant in Asia
47	De Karmeliet	Belgium	
48	Oaxen	Sweden	
49	Comme Chez Soi	Belgium	
50	DOM	Brazil	

[2006-hoy]
la història continua

2007. The Best Restaurant in the World. Per segon any consecutiu, la revista *The Restaurant Magazine* atorga el premi al millor restaurant del món a elBulli. Com l'any anterior, un jurat compost per més de cinc-cents crítics, cuiners i gourmets han coincidit en assenyalar que el restaurant de la cala Montjoi mereix el guardó de millor restaurant, que ja havia obtingut el 2002.

[2006-hoy]
la història continua

2007. Ferran Adrià en un film de Disney. El maig d'aquest any, Walt Disney Productions va proposar a Ferran Adrià que cedís la seva veu a un dels personatges de la seva nova producció de dibuixos animats. Es tracta de la pel·lícula *Ratatouille*, que transcorre a París i que està ambientada en el món de l'alta cuina. El Ferran presta la seva veu a un client perepunyetes d'un restaurant, en un petit paper. Encara que pugui semblar simplement una anècdota curiosa i divertida, el fet que l'alta cuina protagonitzi per primer cop una pel·lícula destinada als més joves, i amb l'abast d'una producció de Disney, suposa un reconeixement que pot suposar un abans i un després en la visió que el públic infantil té de la gastronomia.

[2006-hoy]
la història continua

2007. Dos nous llibres. En un any en què no ha aparegut un nou lliurament del Catàleg General, es poden trobar a les llibreries dos nous llibres que tracten d'elBulli i que complementen aquesta obra. En primer lloc, *Un dia a elBulli*, una obra editada per elBullibooks, que recull en més de tres-centes pàgines la història de 24 hores en el restaurant, a través de centenars de fotografies. Per altra banda, i de forma simultània, RBA Llibres publica *elBulli des de dintre. Biografia d'un restaurant*, un llibre del periodista i escriptor Xavier Moret pel qual va rebre el premi Sent Soví de Literatura Gastronòmica el 2006, una visió personal de la història d'elBulli i dels seus protagonistes.

2007. Intervenció a Documenta 12. El 16 de juny va obrir les seves portes la mostra d'art contemporani Documenta 12, a Kassel. El Ferran Adrià ha estat convidat pel seu director, Roger Buergel, per tal que hi participi. La intervenció consisteix en què elBulli, a la cala Montjoi, es converteixi en el pavelló G de la mostra, una decisió molt reflexionada que pretén, d'una banda, posar en evidència que l'experiència d'elBulli no es pot descontextualitzar del restaurant, i de l'altra, plantejar el debat sobre les disciplines artístiques no musejables. Cada dia, durant els 100 dies de Documenta, vindran a sopar des de Kassel dues persones que exerciran de nexes d'unió entre les dues seus, Kassel i la cala Montjoi.

[2006-hoy]
la història continua

2007. S'inaugura la seu d'Àlícia. Després de més de tres anys de treball intens en les seus provisionals del carrer Casp de Barcelona i a elBullitaller del carrer Portaferrissa, la Fundació Àlícia ja pot exercir plenament les seves tasques a Sant Benet de Bages. L'octubre de 2007 va tenir lloc la inauguració de les modernes instal·lacions que a partir d'ara allotgen el Departament de salut i hàbits alimentaris i el Departament de recerca científica i gastronòmica.