

A black and white photograph of a dry, cracked landscape. In the foreground, the ground is parched and cracked into large, irregular sections. A tree trunk is visible in the upper right, with its roots extending across the cracked earth. In the background, there is a wall made of stacked stones. The overall scene conveys a sense of drought and hardship.

La historia de elBulli

Toda nuestra historia desde 1961 hasta 2011

elBulli

[1961-1982] los orígenes

1961. Todo empezó con un minigolf...

1963. ...que luego fue un chiringuito.

1964. El primer restaurante.

1970-1975. Una oferta consolidada.

1975-1980. La etapa de Neichel.

1981. La llegada de Juli Soler.

1961-1982. Algunas cartas y menús de la época.

1961-1982. Anécdotas de la época.

1961-2006. Las diferentes etapas de **elBulli** y sus responsables.

1961. Todo empezó con un minigolf... El doctor Hans Schilling, un médico alemán homeópata, y su esposa Marketta, checoslovaca de origen pero alemana de adopción, llegaron a Roses a fines de la década de 1950, y tras enamorarse de la cala Montjoi decidieron adquirir en ella un terreno. El emplazamiento del edificio en el que se instalaron el doctor y Marketta dista cien metros, montaña arriba, del lugar que luego ocupó el restaurante. La señora Schilling servía comidas ya antes de que existiera el establecimiento, organizando parrilladas de carne al aire libre, no siempre bien vistas. A partir de aquí, nuestro vínculo con la historia comienza con un permiso de obras para un minigolf, que data de junio de 1961. El nombre elegido para su negocio (que comenzó a usarse en un momento indeterminado) fue El Bulli, puesto que el matrimonio tenía perros bulldog franceses, a los que coloquialmente se llama "bulli".

[1961-1982]
los orígenes

1963. ...que luego fue un chiringuito. Durante algo más de un año, El Bulli funcionó como minigolf, pero muy pronto, ante la popularidad de la cal Montjoi como centro de submarinismo entre los aficionados europeos que estaban en la zona, el matrimonio Schilling instaló un chiringuito. José Lozano, un cordobés que se encuentra en la zona desde el principio, construyó una barraca de chamizo que sirvió de lugar de encuentro de bañistas y submarinistas, y que era conocida en Roses como el "bar Alemán".

1964. El primer restaurante. En 1964, después de construirse una cocina y una terraza con porche, que hacía las veces de comedor, se instaló en El Bulli un Grill-room, del que se hizo cargo el suizo Otto Müller hasta 1966. Este fue el primer restaurante. A partir de este año se sucedieron distintas personas al frente del establecimiento, en el que se servían todavía platos de confección sencilla, como pollos asados, piernas de cordero y algunos pescados a la parrilla. Poco a poco fueron apareciendo en la carta platos más elaborados, gracias al interés del doctor Schilling por la gastronomía; el doctor, que pasaba la mayor parte del año en Alemania, visitaba los mejores restaurantes del continente, de los que se traía ideas que fue adoptando en los años siguientes.

[1961-1982]
los orígenes

1970-1975. Una oferta consolidada. Desde 1970 la progresión de El Bulli como restaurante no hizo más que afirmarse. Comenzaron a realizarse muchos más platos de cocina francesa, como la lubina flameada con hinojo, las gambas al Pernod, el entrecôte doble con salsa bearnesa o el emincé de filete Stroganoff. Cuando el doctor Schilling regresaba a Roses en otoño, contemplaba complacido los progresos que se hacían en el restaurante bajo la batuta de Marketta, y traía cada vez nuevas ideas, objetos, incluso productos que en aquella época eran de difícil importación.

[1961-1982]
los orígenes

1975-1980. La etapa de Neichel. La llegada de Jean-Louis Neichel en 1975 reportó a El Bulli una manera diferente de trabajar y nuevas perspectivas que se fueron confirmando con los años; en 1976 El Bulli se hizo acreedor de la primera estrella Michelin. Durante los meses de cierre invernal, el doctor Schilling animaba a su chef a que visitara grandes restaurantes europeos, y acordó un stage para que Neichel trabajara con el gran Alain Chapel, cuyo restaurante, *La mère Charles* contaba con la máxima calificación en esta guía. La oferta de las temporadas siguientes estuvo claramente marcada por estas influencias.

1981. La llegada de Juli Soler. Al finalizar la temporada de 1980, Neichel decidía establecerse en Barcelona, y poco tiempo más tarde llegaba Juli Soler para hacerse cargo de la dirección de El Bulli. Juli situó a Yves Kramer, segundo de cocina de Neichel, como chef. En aquel mismo año se incorporó también Jean-Paul Vinay como segundo de Kramer, aunque al cabo de unos meses se intercambiaron los papeles, y Vinay pasó a ser chef.

un roquero en Montjoi por Juli Soler. A fines de diciembre vine a pasar unos días a casa de una amiga, Sílvia, propietaria del *Barbarossa*. Un día, mientras tomábamos un café en el bar *La Sirena*, me presentaron a Marketta. Yo la conocía de antes, cuando una vez fui a comer a El Bulli con Sílvia. Marketta me explicó que al año siguiente renovarían la brigada, ya que Jean-Louis Neichel, chef y director, pensaba irse a Barcelona. Ante la incertidumbre que rodeaba la continuidad de la casa, me ofrecieron el puesto de director. Curiosamente, ese mismo día tuve otra oferta, la de trabajar en un nuevo restaurante, *L'Antull*, de la familia Perelló, situado junto a *La Sirena*. Marketta me puso en antecedentes y establecimos una cita para entrevistarme con su marido, el doctor Schilling, el 25 de diciembre en la cala Montjoi, a las 12 del mediodía. Yo sólo había estado un par de veces en la cala. La carretera estaba llena de baches y hoyos. Tenían teléfono sólo a ratos, frecuentes cortes de electricidad; no era una zona protegida, como ahora, sino más bien una zona abandonada, pero no dudé ni un momento ante la idea de desaparecer del mapa, de mi mapa de entonces. Era un cambio de vida, y la idea de llevar uno de los mejores restaurantes de Cataluña me infundió valor para afrontar el reto.

La noche anterior, Nochebuena, fue *buena* de verdad, como de costumbre. Al día siguiente debía levantarme a las 10 para ir a El Bulli, pero la puntualidad no es mi fuerte, y me desperté hacia las 12. Salí pitando, pues, en dirección a la carretera de la cala Montjoi. Llevaba un abrigo de piel de cordero y, aunque estábamos en pleno mes de diciembre, hacía un sol de justicia. Fui subiendo la carretera a pie, nervioso. Subía y subía, al cabo de dos kilómetros pasé por delante del Dolmen resoplando, y dos kilómetros más adelante por la Torre del Sastre. Cuando ya no me quedaban ni fuerzas ni aliento, un Seat 1500 apareció en una curva e hice autoestop.

Así llegué a la "Hacienda El Bulli"; años más tarde, a la que pude, registré el nombre de "Restaurante El Bulli", puesto que lo de "Hacienda" nunca me había gustado. Y nada más entrar allí me esperaban Marketta y su marido. Después de las presentaciones de rigor, me propusieron degustar juntos la prueba del menú de Fin de Año que Neichel estaba preparando. En el curso del almuerzo ya me di cuenta de que al doctor Schilling le interesaba, más que el propio negocio, la gastronomía en sí, orientada al disfrute de la mesa, con rigor y un máximo de conocimientos, y siempre con el interés de ofrecer al comensal momentos de goce intenso. Ya en aquella época, la mesa de El Bulli se distinguía del resto de mesas de nuestro país. Hasta los propios utensilios, las copas de vino, la vajilla, los importaba de Alemania y se inspiraban en los grandes restaurantes del momento, los de Alain Chapel, Jacques Pic, etc. Incluso la manera de servir, de tratar y, en definitiva, de funcionar se basaba en aquellos modelos. Parece que al doctor le gustó mi manera descarada de explicar que, para mí, lo más importante era que la gente se lo pasara bien, y que, además, sabía cómo hacerlo. Sin embargo,

mi mundología, mi experiencia en el buen comer y beber, incluso los conocimientos del oficio, no estaban a la altura, ni siquiera para empezar. Así se lo hice notar, y el doctor me propuso dos meses intensivos de viajes y visitas a los mejores restaurantes de Francia, Bélgica y Alemania. A mi regreso, a mediados de marzo de 1981, afronté mi primera temporada como director.

Y ya al principio sucedió algo muy curioso. Aquel año Semana Santa coincidía con la fecha de apertura y lo teníamos todo reservado: muchos franceses y alemanes que, sumados a los buenos clientes del Empordà y de Barcelona, nos obligaron a colgar el cartel de "Completo". Uno de esos días, unos clientes de Perpignan llegaron, bastante alterados, y nos anunciaron que ya no aparecíamos en la guía Michelin. Yo les dije: "Imposible". Y ellos, muy amables, me retaron a que buscara una guía y lo comprobara por mí mismo. Me tocó, pues, ir hasta Figueres y encontrar una librería bien surtida que tuviera la Michelin. Y era cierto. En aquel momento teníamos el restaurante lleno cada día y terminábamos muy cansados. Pero el Domingo de Pascua, invité a Marketta a que me acompañara a París. Marketta nunca salía de la cala Montjoi, pero accedió con ganas. Me llevé también conmigo a Yves Kramer que por aquel entonces era jefe de cocina. El lunes por la tarde, después de cerrar el restaurante, salimos hacia París; nos detuvimos para cenar en Lameloise, en la Borgoña, y al día siguiente, ya en la capital, llamamos por teléfono para pedir una cita. Cuando nos preguntaron para qué día, respondí: "Estamos delante de la puerta". La verdad es que fueron muy amables pero, dado que yo me quejé de nuestra desaparición de la guía, tuvieron que darnos explicaciones. En realidad, pensaban que el restaurante había cerrado para siempre. Les aclaré que quería comenzar una nueva época, y me prometieron que seguirían de cerca la marcha del establecimiento. Al cabo de un mes, un señor que comía solo pidió la factura, pagó, y luego dijo: "Hola, a ver, no me pegue, soy inspector de la Michelin". Quiso entonces visitar la cocina y el resto de instalaciones, y charlamos un buen rato. Al año siguiente, en 1982, El Bulli volvía a estar en la guía con una estrella. Con este entreno, esperamos la visita del año siguiente para pedirle que nos dieran dos. Y así fue.

El Bulli era un espacio mágico, llegar era casi una aventura, pero gracias a nuestra clientela y al boca a oreja, alemanes, franceses y muchos catalanes venían a disfrutar de una cocina que, aunque muy distinta a la de ahora, ya era puntera por entonces en las nuevas tendencias europeas. La carta de Jean-Paul Vinay se inscribía claramente en la *nouvelle cuisine*, con toques de influencia lionesa (era originario de Lyon), y de Michel Guérard, pues uno de los últimos lugares donde había trabajado era en su restaurante; y todo ello con el añadido de la calidad de los mejores productos de nuestro entorno: las mejores hortalizas de payes, suculentos mariscos y pescados... Y luego, claro, estaba nuestra filosofía, nuestro interés, por encima de todo, por dar placer al comensal, que se marchara satisfecho y feliz. De hecho, a partir de un pequeño y conciso decálogo no escrito pero siempre presente en todos nosotros, hacíamos y seguimos haciendo que la atmósfera en El Bulli sea única.

[1961-1982]
los orígenes

1961-1982. Algunas cartas y menús de la época. Las cartas que conservamos de aquel periodo reflejan la orientación en primer lugar turística del restaurante, y la paulatina aparición de platos más sofisticados, inspirados, como era de rigor en la década de 1970, en la alta cocina francesa.

Anécdotas de la época. La historia del restaurante puede escribirse a través de su oferta gastronómica, pero también de una serie de anécdotas. Durante los primeros años de elBulli, a veces los comensales llegaban en barco. Entre los clientes más asiduos se hallaba el capitán Moore, representante de Salvador Dalí. Moore entraba en la cala con su enorme yate, acompañado de sus amigos y de media docena de mujeres de belleza espectacular. Desde la cubierta, fuera la hora que fuera, anunciaban a voz en grito, con la ayuda de un megáfono, cuánta gente iba a comer. En la cocina comenzaban los preparativos, sabiendo que el desembarco de los comensales se producía en cuentagotas a bordo de una barquita. Hasta dos horas más tarde no estaban todos sentados ante la mesa. Por otra parte, en la cala Montjoi no había teléfono, y cuando el doctor Schilling, que pasaba varios meses en Alemania, quería comunicarse con el restaurante debía escribir un telegrama a través del cual citaba al chef para dos días más tarde, a una hora determinada, en el hall del hotel Moderno de Roses. A la hora fijada, el chef recorría los 7 km de la carretera y se instalaba en el hall a la espera de la llamada del doctor.

Hasta 1977 no se instaló la línea de teléfonos, que costó un dineral: siete kilómetros de tendido para un solo abonado. Cuando terminaron los operarios, Jean-Louis Neichel y el jardinero José Lozano excavaron un canal de casi cien metros montaña arriba para enterrar la línea, hasta la casa en la que vivía Marketta, para que no estuviera incomunicada. Sucedió, sin embargo, que cuando sonaba el teléfono resultaba imposible saber si llamaban al restaurante o a Marketta, con lo cual, al cabo de unos días, Neichel y José volvieron a excavar un canal paralelo al anterior para alojar un cable conectado a un timbre: si la llamada era para Marketta, desde el restaurante se accionaba el timbre para que la señora Schilling supiera que tenía que descolgar.

José ayudó en diversas tareas en todas las etapas del restaurante. A principios de los setenta se encargó de desmontar lo que quedaba del minigolf, y también era él quien, armado de un artilugio casero (una caña abierta en su extremo con una piedra) iba a buscar los erizos de mar en las rocas cercanas a cala Montjoi; no en balde, elBulli fue uno de los primeros restaurantes de alta cocina en España en los que se pudieron degustar estos deliciosos productos del mar.

Existe otra anécdota relacionada con el marisco. En aquella época se pescaban muchas langostas en el cabo de Creus, y a veces el precio de este crustáceo bajaba considerablemente. En estos casos se solían visitar las lonjas de pescado de Roses o del Port de la Selva y se llenaba la camioneta con decenas de kilos de langostas. Pero en el Bulli no había vivero para conservarlas en condiciones, por lo que se habilitó una pila de cemento y, gracias a una bomba, se bombeaba agua de mar para mantener vivas a las langostas. Cuando se necesitaba cocinar una, se sacaba directamente de este improvisado vivero.

[1961-1982]
los orígenes

1961	Minigolf. Hans y Marketta Schilling (propietarios hasta 1990)
1964	Otto Müller (Director)
1967	Helga Lübe (Jefa de sala), Fritz Kreis (Jefe de cocina)
1968	Manfred Hüschelrath (Director y Jefe de sala) Gabi Amann [Cocinera)
1970	Urs Müller (Director y Jefe de sala), Oki Bouillard (Jefe de cocina)
1975	Urs Müller (Director y Jefe de sala), Jean-Louis Neichel (Jefe de cocina)
1976	Jean-Louis Neichel (Director y Jefe de cocina)
Marzo 1981	Juli Soler (Director y Jefe de sala) Yves Kramer (Jefe de cocina)
Octubre 1981	Juli Soler (Director y Jefe de sala), Jean-Paul Vinay (Jefe de cocina)
Octubre 1984	Juli Soler (Director y Jefe de sala), Ferran Adrià y Christian Lutaud (Jefes de cocina)
Marzo 1987	Juli Soler (Director y Jefe de sala) Ferran Adrià (Jefe de cocina)
1990	Juli Soler / Ferran Adrià (propietarios hasta la actualidad)
1990	Toni Gerez (Jefe de sala), Xavier Sagristà (Jefe de cocina)
1994	Lluís Garcia y Lluís Biosca (Jefes de sala), Marc Cuspinera (Jefe de cocina)
1996	Lluís Garcia y Lluís Biosca (Jefes de sala), Eduard Bosch (Jefe de cocina)
2001	Lluís Garcia y Lluís Biosca (Jefes de sala), Albert Raurich y Oriol Castro (Jefes de cocina)
2008	Lluís Garcia y Lluís Biosca (Jefes de sala), Oriol Castro y Eduard Xatruch (Jefes de cocina)

* Hemos incluido este resumen en **los orígenes** para que el usuario pueda familiarizarse con las diferentes etapas de elBulli

[1983-1986]

los años de aprendizaje

1983. Stage de Ferran Adrià en elBulli.

1984. Incorporación de Ferran en plantilla.

1984. Un tándem al frente de la cocina.

1985. Empieza una trayectoria personal.

1983-1986. Cómo era elBulli.

1983-1986. Algunos platos de la época.

1983-1986. Cartas y menú.

1983. Stage de Ferran Adrià en elBulli. Desde mediados de 1982 hasta finales de 1983, Ferran Adrià estuvo realizando su servicio militar en Marina, concretamente en Cartagena. Durante el verano de 1983, y siguiendo una sugerencia de otro recluta catalán, Fermí Puig, optó por pasar su mes de permiso en elBulli, un restaurante del que no había oído hablar. Después de este mes, y a la vista de la satisfactoria experiencia, Ferran apalabró ya su entrada en plantilla para el año siguiente .

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

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

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

...pero cierto. Efectivamente, El Bulli era uno de los pocos restaurantes españoles que contaba con dos estrellas en la guía Michelin, en un momento en el que en nuestro país no había ningún establecimiento con la

máxima puntuación. Allí me encontré con el alma mater del restaurante, su director, en definitiva, Juli Soler, con quien desde entonces he compartido la historia de El Bulli. Junto a él, el equipo estaba formado por Jean-Paul Vinay, jefe de cocina, Annick Janin, responsable de pastelería, Christian Lutaud, Segundo de cocina y una brigada que en total ascendía en verano a unas veinte personas entre cocina y servicio de sala.

El mes de stage fue muy intenso en todos los sentidos. En el terreno personal, estaba el propio trabajo, estimulante y nuevo, pero también las noches de Roses. En el terreno profesional, el stage en El Bulli fue una auténtica inmersión en la alta cocina, pues por primera vez oí hablar de todo lo que rodeaba este mundo: los críticos, el funcionamiento de un restaurante, las guías gastronómicas... Por aquel entonces el estilo de El Bulli era la *nouvelle cuisine*, no sólo por la nacionalidad de Jean-Paul, Annick y Christian, sino porque era el movimiento que en aquel momento estaba en auge. La experiencia resultó tan positiva que al finalizar el permiso me propusieron incorporarme en plantilla en el mes de marzo siguiente, al comenzar la temporada de 1984. A mediados de diciembre de 1983 terminé el servicio militar y, quizá con la idea de confirmar el compromiso adquirido en verano, decidí volver a Roses a pasar unos días. Aquel viaje tuvo un carácter algo especial, puesto que el trayecto entre Barcelona y El Bulli, que se suele hacer en poco más de hora y media, lo recorrimos, Fermí y yo, en tres días. No hace falta decir que no seguimos el itinerario más directo.

Este fue el “primer acto” de los cinco que configuran mi carrera en El Bulli, cinco momentos importantes que puedo resumir así: el stage de 1983, la entrada en plantilla a finales de marzo de 1984, el ascenso a jefe de cocina junto a Christian Lutaud en octubre de 1984, mi responsabilidad en solitario como chef en marzo de 1987 y la constitución de la sociedad junto a Juli en 1990. Lo más curioso del caso es que toda esta trayectoria se rige más que nada por la casualidad, salvo el último de estos momentos, que fue el único buscado y consciente. Todo lo demás sucedió como lo estoy contando, es cierto, pero pudo pasar perfectamente de otra manera.

Lo único que puedo asegurar es que El Bulli cambió mi vida y me ha hecho lo que soy. Sólo restaría dar las gracias a todas las personas que pusieron su grano de arena para convertir El Bulli en algo más que un restaurante, en una manera de entender la vida.

1984. Incorporación de Ferran en plantilla. Terminado el servicio militar, y tras una estancia en un restaurante de Sevilla, Ferran entró como jefe de partida en elBulli en marzo de 1984. En los primeros meses comenzó a entrar en contacto con el rigor, la seriedad y la concentración que se requerían para trabajar en un restaurante de este nivel. Pero en el mes de agosto, Jean-Paul Vinay comunicaba que en octubre dejaba elBulli para montar un restaurante en Barcelona. Desde hacía pocos meses, al propio Ferran, a Christian Lataud y a Toni Gerez, uno de los pilares de la sala del restaurante, se les había presentado la oportunidad de montar un restaurante propio en Setcases, cerca de Camprodón. Tras varias conversaciones con Juli, éste les convenció para que se quedaran y, en octubre, Ferran y Christian pasaban a ser jefes de cocina.

1984. Un tándem al frente de la cocina. Ferran y Christian tuvieron la "suerte" de que durante los meses de octubre, noviembre, diciembre y enero poca gente acudía al restaurante, lo cual les permitió contar con mucho tiempo libre para reorganizarse y hacer planes de cara al futuro. Los días de fiesta, los dos chefs realizaban visitas a otros restaurantes, dentro de sus posibilidades económicas. Estos primeros meses fueron también el inicio de las visitas al mercado de la Boqueria, al que acudían para comprar Ferran y Christian desde Roses, o de los viajes de compras a Perpignan. En 1984 se produjo también el primer viaje profesional a Francia, donde comieron en el restaurante de Lucien Vanel, en Toulouse. Más tarde, en un viaje posterior con el doctor Schilling, pudieron visitar grandes restaurantes de alta cocina francesa, y con algunos de ellos se apalabraron stages que Ferran y Christian realizaron en 1985.

mis vivencias en la República de cala Montjoi, por Christian Lutaud.

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

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

Empezaron a llegar Fermí (el señor Puig), después Luisito, Ramiro Buj Fuster (mi amigo de Gandía), y un día llegó Ferran. Poco a poco estábamos dejando a la Marina española sin cocineros. Solía encargarme de la llegada de los nuevos Cocineros, de ponerlos al corriente del trabajo, el alojamiento y de la vida en nuestra pequeña comuna, y también de la vida nocturna de Roses (*Chic, Si Us Plau, Rachdingue, Picasso*, etc.). Al acabar la mili, Ferran se quedó con nosotros, el equipo se hizo cada vez más importante, y el nivel, más alto (en dos años obtuvimos dos estrellas Michelin). Con Ferran y Toni Gerez (el gentleman de Llançà) formábamos un "Tripartit" y empezamos los viajes a Setcases para lanzarnos a la aventura y abrir nuestro propio local, que se quedó en proyecto. En efecto, un hecho cambió el destino de El Bulli. Jean-Paul y Annick se marchaban a montar su restaurante, *La Ciboulette*, llevándose a medio equipo (Fermín, Cándido, Tito, Ángel...). Así que dejamos a un lado el proyecto y volvimos a nuestra

casa, a la cala Montjoi, para una nueva aventura, con Ferran y yo de jefes, ayudados por Andy y por Uwe. Luego llegarían Albert Adrià y Xavi Sagristà.

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

Entre otras anécdotas, me viene a la memoria el incendio de la cala Montjoi, y el consiguiente corte de corriente; ante el temor de que se nos malograrán todos los pasteles del carro de postres, los cogimos todos y los dejamos en el congelador de Cal Julià, nuestro proveedor de pescado. Y también los partidos de fútbol en el camping, el chiringuito de la Judit, las escapadas a los locales nocturnos, el piso de Roses, convertido en una pensión los meses de verano, y las cenas en casa de los amigos. Y los viajes a Francia, las visitas a los “grandes”, como una vez que fuimos a Lyon, Ferran, Juli, Toni y yo, y dormimos en casa de mi primo Serge, en Tarare. En otra ocasión fuimos con el doctor Schilling a Troisgros, y luego al restaurante de Jacques Pic, donde tuvimos un rifirrafe con el sommelier. Y las comidas en *Le moulin de Mougins*, de Roger Vergé, en el *Chantecler* de Jacques Maximin, en *La Napoule*, de Louis Outhier... y en el casino de Cannes, del que salimos bastante desplumados. En nuestros viajes visitábamos también las librerías y comprábamos recetarios, como en Toulouse, donde comimos en el restaurante de Lucien Vanel. Y luego estaban los stages, los míos en Troisgros y Michel Chabran, los de Ferran en Pic y Georges Blanc. Y todo el trabajo diario, mucho, muchísimo. Y no siempre en El Bulli. Asesorábamos al restaurante *Si Us Plau*, y llevamos también el restaurante del *Passarella*, en Roses; también cocinamos en las Jornadas Dalí de Figueras, en el Corte Inglés de Madrid, en el Nixe Palace de Mallorca, en el *Florian* de Barcelona...

Pasó el tiempo (cinco años), y el deseo de probar otras cosas marcó la hora de marcharme hacia otras aventuras y otras tierras. Con Artur Sagués (compañero de fatigas e hijo de El Bulli) nos fuimos a Xàbia a abrir nuestro propio local (*La Guardia*); luego vendría el *Oligarum*. Después de apagar los fogones de este último, empezó una nueva etapa para mí, que yo llamo de “mis labores” (cursos, asesoramiento, etc.), en compañía de mi amigo Paco Torreblanca. Después de todo este tiempo pasado, volver a El Bulli, y ver lo que representa, lo que han hecho de él Albert, Juli y Ferran, sus colaboradores y todos los que pasaron por esta casa, y la labor de una persona, la señora Marketta; ver cómo un chaval de Santa Eulàlia, con el tiempo se convertiría en el primer cocinero *galáctico* de la historia... Todo esto me produce una gran felicidad, un gran orgullo por haber sido y ser parte todavía de esta familia.

1985. Empieza una trayectoria personal. A partir de 1985 se produjeron varias incorporaciones: a la llegada de Albert Adrià se sumaron las de Xavi Sagristà y un año más tarde, la de Lluís Biosca, que se incorporó al servicio de sala. Xavi Sagristà fue, junto a Toni Gerez, uno de los pilares del restaurante hasta 1993, año en que montaron su restaurante, el *Mas Pau*. En 1985 también se realizaron los stages que se habían concretado en invierno. Ferran estuvo con Georges Blanc y Jacques Pic, y Christian con Troisgros y Michel Chavran. Una de las visitas más importantes que se hicieron en aquellos meses fue la que los llevó al restaurante *Currito*, en Madrid, donde comieron una perdiz en escabeche, entera, como normalmente se servía. En aquella época, el escabeche no era normal en los restaurantes de alta cocina. Por ello decidieron reproducir la receta, pero deshuesando un pichón y presentándolo de una manera sofisticada. Se trata de uno de los iconos de nuestra trayectoria.

mi llegada a elBulli: ¿necesidad o vocación?, por Albert Adrià. Este libro me ha obligado a hacer un interesante y a ratos difícil ejercicio de memoria, un esfuerzo por intentar recordar de la forma más fiel posible los años pasados, mi llegada, las sensaciones que podía tener en aquella época cuando, con sólo 15 años, desembarqué en El Bulli. Son casi dos décadas de trabajo, a veces duro, casi siempre satisfactorio, que se iniciaron el 28 de marzo de 1985. Aquel día, gris y desapacible, llegué a la cala Montjoi y el paraje me pareció tan mágico como desolador. Y comencé a albergar dudas, a preguntarme si había acertado al irme tan lejos de casa. La situación empeoró todavía más cuando Ferran me presentó al director, un tipo larguirucho e inquieto que se llamaba Juli y que en seguida me acosó con preguntas que, si tengo que decir la verdad, no acababa de entender. Pensé entonces que aquella bienvenida era necesaria, como si en cierto modo se me quisiera hacer ver que allí no sería el hermanito del jefe.

Al cabo de un rato me dieron a elegir la que debía ser mi nueva casa, aunque ahora ya no logro recordar si primero me quedé en una habitación o si fui a vivir directamente a la caravana destartada que luego me serviría de cobijo, situada en medio de la “bajada,” un tramo de camino que une la curva de la carretera con el restaurante. Pese a las aparentes incomodidades, y una vez pasado el susto inicial, aquello me pareció el paraíso: de repente vivía solo, sin el amparo de mis padres, y aunque las dos primeras semanas me costó un poco adaptarme, por lo que representaba haber dejado el colegio, a mis amigos y mi barrio de siempre, la sensación predominante era de interés por ver qué futuro se abría ante mí. Y, como lo primero es lo primero, las discotecas, las fiestas y las chicas se convirtieron al cabo de poco tiempo en mi máxima preocupación...

¿Y el trabajo? Una de las primeras preguntas que suelen hacer los periodistas es: “¿Cómo llegaste a El Bulli?” y, acto seguido, “¿Lo tuyo fue vocacional?” La respuesta es tan simple como poco original. Nunca acabé de gustarme el colegio, pero mientras iba pasando cursos, no hubo problemas; ahora bien, cuando llegué a B.U.P. y no aprobé ni la gimnasia,

decidí que no me interesaba terminar ni siquiera el primer curso. En este punto, quizás la opción más lógica era irme a El Bulli, en un momento en el que mi hermano Ferran era jefe de cocina y, además, necesitaba personal. Y así entré en El Bulli, donde sigo hoy, casi veinte años más tarde. Lo curioso es que la gente tiene tendencia a pensar que mi entrada se produjo mucho tiempo después de que aterrizara Ferran en el restaurante, tal vez a causa de nuestra diferencia de siete años, cuando la verdad es que llegué sólo un año más tarde.

Otra pregunta habitual en los encuentros con periodistas es la siguiente: “¿Por qué te especializaste en pastelería?” Esta cuestión responde a varios factores. En primer lugar, el pastelero titular se marchó hacia 1987 y yo, que había pasado por todas las partidas de la cocina, me hallaba justamente en la de pastelería en aquel momento. Por otra parte, sabía ya que tenía una molesta alergia de carácter hereditario al marisco, con lo cual no podía trabajarle con soltura. Por último, el hecho de que mi “profesor” fuera Christian Lataud, que contaba con unas exquisitas bases culinarias de la escuela lionesa, me ayudó a ir conociendo todos los detalles técnicos y los secretos del mundo dulce. A partir de entonces (y con la obligada interrupción del servicio militar en 1988) fui absorbiendo rápidamente todos los conocimientos de este aspecto de la cocina. Por otro lado, desde 1997 ya no me dedico exclusivamente a los postres, sino que soy el responsable del Taller de Barcelona, y junto a Ferran y Oriol me encargo de toda la oferta, tanto dulce como salada.

Hay una frase que suelo repetir, y que por supuesto no es mía: “uno es como cocina, y cocina como es”. Según esta premisa, yo debo mi modo no sólo de cocinar, sino también de ser, a todos aquellos que de una forma u otra se cruzaron en mi camino en estas dos décadas. Ellos me ayudaron a forjar una manera de vivir y de disfrutar de la vida como sin duda no habría aprendido de no estar en El Bulli.

1983-1986. Cómo era elBulli. Las sensaciones que uno experimenta durante el viaje en coche desde Roses hasta la cala Montjoi son idénticas a las de hace veinte años. Ciertamente, el pavimento ha mejorado de forma ostensible, pero el paisaje sigue regalando a la vista panoramas magníficos: el golfo de Roses, la costa accidentada de la vertiente sur del cabo de Creus, calas de aguas límpidas, y finalmente, enmarcada por el saliente del cabo Norfeu, la esbelta forma de la cala Montjoi. En lo referente al restaurante, los comedores son casi idénticos a como se los encontró Ferran en 1983 (pues Juli ya había hecho la ampliación del segundo comedor). Los grandes cambios deben buscarse en el jardín, el parking y la cocina, que se modificaron posteriormente. La cocina ocupaba un espacio exiguo de unos 50 m², en el que apenas cabían diez personas, y presentaba ciertas carencias que no nos permitían desarrollar el estilo que luego pretendimos alcanzar.

[1983-1986]
los años de aprendizaje

1983-1986. Algunos platos de la época. Durante los tres años en los que Ferran y Christian estuvieron al frente de la cocina de elBulli, revisaron exhaustivamente el patrimonio de platos de la cocina clásica y de la *nouvelle cuisine*. Estos son algunos de los platos que representaron la última etapa de "versiones" que se efectuó en elBulli, antes de que en 1987 comenzaran a crearse recetas propias.

Estos platos no se incluyen en el Catálogo General de **elBulli** 1983-2005.

[1983-1986]
los años de aprendizaje

1983-1986. Cartas y menús. En las cartas de este período se observa la filiación del restaurante, orientada hacia la cocina clásica y preferentemente la *nouvelle cuisine*.

[1987-1993]

la apuesta por la creatividad

1987. Ferran Adrià, chef en solitario.

1987. "Creatividad es no copiar".

1987. Cierre invernal.

1990. Viaje a la vanguardia.

1990. Se recuperan las dos estrellas.

1990. elBulli, S.L.

1991. Primeras obras.

1992. El primer taller.

1993. La nueva cocina.

1993. El sabor del Mediterráneo.

1987. Ferran Adrià, chef en solitario. A principios de enero de 1987 se produjo un hecho importante: Christian Lataud dejaba elBulli para montar un restaurante en Jávea (Alicante). Al mismo tiempo, Ferran empezaba a ver que la cocina le apasionaba cada vez más, y su actitud era de mucho mayor compromiso con su profesión. Esta nueva situación cambió las cosas de forma notable. Por el hecho de responsabilizarse por primera vez en solitario de la línea de cocina, comenzó a dibujar su propio camino con plena libertad.

1987. "Creatividad es no copiar". A principios de 1987 visitamos la Costa Azul, con un grupo de profesionales de la restauración, para conocer algunos restaurantes prestigiosos de la zona. Nos alojábamos en el *Negresco* de Niza, en cuyo restaurante, *Chantecler*, oficiaba Jacques Maximin. Un día hablábamos en la recepción con Michel Palmer, director del hotel, y con el propio Maximin, que nos anunció que celebraba una demostración para la fundación Escoffier en Cannes, y nos invitó a acudir. En la tertulia que sucedió a esta demostración, uno de los asistentes le preguntó al gran cocinero francés qué era la creatividad. Maximin contestó: "Creatividad es no copiar". Esta simple frase fue la que indujo el cambio de actitud en nuestra cocina, y marcó el paso desde la "recreación" hasta una voluntad firme de incidir en la creatividad. Tras llegar al restaurante, estábamos convencidos de que cada vez debíamos utilizar menos los libros de cocineros importantes, y que debíamos buscar una identidad propia. Este fue el inicio de la aventura de la creatividad en elBulli.

[1987-1993]

la apuesta por la creatividad

1987. Cierre invernal. Hasta el invierno de 1986, elBulli permanecía cerrado dos meses, entre el 15 de enero y el 15 de marzo de cada año. Pero a partir de 1987 la época de cierre se amplió hasta cinco meses, aproximadamente de mediados de octubre hasta mediados de marzo. Más tarde estos cinco meses pasarían a ser seis (del 1 de octubre al 1 de abril). ¿Por qué se decidió de repente cerrar primero cinco meses en invierno y después seis? Aunque hoy nos parece casi una broma, la verdad es que apenas teníamos clientes en este período, por lo que mantener abierto el restaurante significaba una considerable sangría económica. Y lo que en principio fue una necesidad, luego se convirtió en una característica fundamental en elBulli. En efecto, sin estos meses de cierre, en nuestro caso hoy sería impensable mantener el nivel de creación que nos hemos marcado.

1990. Viaje a la vanguardia. En 1990 empezábamos ya a ambientarnos en el mundo gastronómico, y nuestro espejo ya no era sólo la guía Michelin, sino también la guía y la revista *Gault & Millau*, fundadas por Henri Gault y Christian Millau, quienes casi dos décadas antes habían apoyado y dado nombre a la *nouvelle cuisine*. Gracias a ella nos enteramos de la existencia de dos cocineros a los que se consideraba los más vanguardistas del momento, Michel Bras y Pierre Gagnaire, y decidimos ir a conocer in situ su cocina. Este viaje marcó nuestra manera de entender la cocina. De Gagnaire aprendimos algo que puede resumirse en estas palabras: “Todo es posible.” Con Bras descubrimos la sensibilidad, el mundo de la naturaleza, el respeto por el gusto bien marcado de cada producto, hasta un nivel que nunca habíamos probado hasta entonces, un concepto de cocina basado en la pureza. El entusiasmo que nos despertaron comenzó a marcar nuestra cocina, en la que empezaron a alternarse el estilo basado en lo autóctono, que nos caracterizaba hasta entonces, y otro más vanguardista y sin raíces.

[1987-1993]
la apuesta por la creatividad

1990. Se recuperan las dos estrellas. Poco a poco, el trabajo desempeñado en elBulli estaba empezando a dar sus frutos y a cobrar reconocimientos por parte de las guías especializadas. En 1990 la Academia Nacional de Gastronomía otorgaba a Juli Soler el premio al mejor Director de Sala, y dos años más tarde era Ferran Adrià quien se veía recompensado con el premio al mejor Jefe de Cocina. Pero fue también en este año, 1990, cuando la guía Michelin, tal vez la referencia mundial más significativa en el mundo de la restauración, otorgaba la segunda estrella a nuestro restaurante, una distinción de la que ya se había disfrutado en la década anterior.

[1987-1993]

la apuesta por la creatividad

1990. elBulli, S.L. Durante los años en que nos ocupamos de la cocina y la sala en calidad de empleados tuvimos una libertad considerable por parte del matrimonio Schilling pero, como es lógico, esta libertad tenía un límite y para muchas cosas debíamos contar con su aprobación. En 1990 sucedió lo que seguramente es el hecho más importante a nivel de organización en nuestra historia en el restaurante, cuando Marketta y el doctor Schilling decidieron retirarse, con lo que se nos presentó la ocasión de comprar elBulli, algo que ya nos habían insinuado alguna vez. Hasta entonces siempre había existido la duda de si nos quedaríamos en la cala Montjoi o si montaríamos un restaurante en Barcelona o en otro lugar, pero a partir de la decisión de adquirir elBulli, nuestro futuro quedaba ligado a estos parajes.

[1987-1993]

la apuesta por la creatividad

1991. Primeras obras. Una vez pudimos contar con la libertad de decidir de qué manera queríamos que fuera físicamente el restaurante, empezamos, ya a partir del año 1991, a remodelar distintas partes de las instalaciones de elBulli. En primer lugar creamos un parking destinado a los clientes, con lo cual también se arregló el jardín circundante, de modo que su estilo se adecuara al paisaje natural del parque del Cap de Creu. Un año más tarde remodelamos la terraza. Los comedores no se modificaron, y básicamente eran los mismos que se había encontrado Juli al llegar a la cala Montjoi en 1981.

1992. El primer taller. En verano de 1991, el escultor Xavier Medina Campeny, amigo y cliente de elBulli, mantuvo con Ferran una serie de conversaciones sobre el arte y la creatividad, al cabo de las cuales le invitó a trabajar en su taller de Palo Alto, en el barrio barcelonés del Poble Nou. Durante el invierno siguiente, mientras Xavier iba trabajando, Ferran cocinaba platos que luego comían durante el almuerzo y la cena diarios, pero sobre todo vivía una experiencia inolvidable. En primer lugar, pudo conocer la manera de trabajar de un creativo, un mundo que hasta entonces no había podido ver de cerca, y le resultó evidente que lo que veía se podía aplicar al mundo de la creación gastronómica. Además se daba la circunstancia de que, por primera vez, Ferran estaba en una cocina creando, sin la necesidad de satisfacer un servicio de restaurante. Este fue sin duda el germen del futuro taller de elBulli.

[1987-1993]

la apuesta por la creatividad

1993. La nueva cocina. Después de las obras del parking y la terraza, una de las decisiones que se tomaron cuando se constituyó elBulli S.L. fue construir una nueva cocina. Para ello fuimos a ver las cocinas más modernas, como la de los hermanos Troisgros, en Roanne, que por aquel entonces era una referencia. En 1992 ya teníamos bien claras las características que debía tener. Empezó entonces un apasionante proceso durante el cual planeamos y proyectamos, con la colaboración de la arquitecta Dolors Andreu y de Maquinarias García, el espacio de nuestros sueños: confeccionamos maquetas, decidimos el empleo de materiales innovadores que no eran habituales en las cocinas, incluimos las esculturas de Xavier Medina Campeny, que hoy son casi un símbolo de nuestra cocina, etc. El resultado fue un espacio de 325 m², con todas las instalaciones necesarias, que nos permitió trabajar desde entonces de una manera inédita para nosotros y, además, en unas condiciones lo más agradables posible. elBulli que hoy conocemos no sería lo mismo sin esta cocina, por lo que podemos afirmar que ha sido un elemento fundamental en nuestra evolución.

1993. El sabor del Mediterráneo. Es muy probable que, de no haber existido *El Bulli. El sabor del Mediterráneo* nunca habiéramos abordado el Catálogo General. En efecto, a la hora de empezar esta última obra, nos vino en mente que al escribir aquel libro, una década antes, nuestra intención era no limitarnos tan sólo a incluir unas recetas, sino esbozar ya un cierto análisis de nuestra cocina. Si observamos los libros publicados hasta el momento de la publicación de *El Bulli. El sabor del Mediterráneo* (que estuvo en las librerías en invierno de 1993), comprobaremos que había muchos libros de cocineros que sólo incluían recetas, o bien otros en los que se explicaban concepciones personales sobre la cocina en general, pero que eran bien pocos los que se centraban en el análisis de estilos, de métodos de crear, etc. Este libro representó, pues, una voluntad de codificar nuestra cocina desde el punto de vista teórico, una actitud que prosiguió en los libros siguientes.

[1994-1997] el período que marca nuestro futuro

1994. Empieza el concepto de equipo creativo.

1994. Nace la cocina técnico-conceptual.

1994. Cursos en cala Montjoi.

1995. Nace elBullicatering.

1995-1996. Talaia, un primer esbozo de taller.

1995. Distinciones nacionales e internacionales.

1996. El apoyo de Robuchon, vital en nuestra carrera.

1997. El taller en el Acuario.

1997. Tres estrellas Michelin.

1997. **La vajilla de las "pequeñas locuras"**.

[1994-1997]

el período que marca nuestro futuro

1994. Empieza el concepto de equipo creativo. Aunque ya habíamos experimentado con la posibilidad de crear sin pensar en el servicio de restaurante en el taller de Xavier Medina Campeny en 1992, hasta 1994 no nos planteamos la posibilidad de formar un equipo que se dedicara a la creatividad, y que adoptó el nombre de partida de desarrollo. Esta iniciativa respondía a la necesidad de profesionalizar el proceso creativo. En elBulli nos empezamos a marcar un nivel que exigía una dedicación diaria a la creatividad, pues existía ya un propósito claro, dar nacimiento a nuevos conceptos y técnicas. En aquella época, y por razones económicas, debíamos combinar la partida de desarrollo con el trabajo diario, por lo que después del servicio del mediodía o incluso aprovechando ratos propicios durante la *mise en place*, desarrollábamos las ideas que luego podían convertirse en platos.

[1994-1997]
el período que marca nuestro futuro

1994. Nace la cocina técnico-conceptual. En 1994 comenzamos a intuir que para que nuestra cocina evolucionara al ritmo que deseábamos, debíamos ampliar nuestra concepción de la creatividad, y orientar nuestra búsqueda no tanto a mezclas de productos o a variaciones de conceptos ya existentes para crear nuevas recetas, sino a crear nuevos conceptos y nuevas técnicas. A partir de este año, la búsqueda técnico-conceptual fue nuestro principal baluarte creativo, sin por ello renunciar a otros estilos y métodos, y de ahí nacieron, en los siguientes años, las espumas, las nuevas pastas, los nuevos raviolis, el mundo helado salado, la nueva caramelización, etc. Seguramente la creatividad técnico-conceptual marca la diferencia más importante entre una cocina meramente creativa y una cocina evolutiva.

[1994-1997]
el período que marca nuestro futuro

1994. Cursos en cala Montjoi. En el invierno de 1993-1994 comenzamos a organizar unos cursos gastronómicos en elBulli, que duraban tres días, orientados a profesionales. Estas jornadas se fueron celebrando hasta 1999. En primera instancia fueron una de las soluciones pensadas para ocupar los seis meses de cierre, pero hoy vemos que fueron muy importantes para nuestra evolución ya que, por ejemplo, nunca hasta 1994 habíamos comido en el restaurante, lo cual nos dio una perspectiva completamente nueva que nos sirvió para reflexionar acerca del menú y su evolución. Esta información fue cada vez más variada y rica, ya que, si en un principio acudían sobre todo otros cocineros, con los años los asistentes también fueron muchas veces amantes de la gastronomía. Al tener que celebrar cursos también debíamos planear clases teóricas y prácticas. No cabe duda de que el hecho de organizar estas exposiciones exigía un esfuerzo al que no estábamos acostumbrados y que sirvieron para comenzar a analizar por primera vez nuestra cocina.

[1994-1997]

el período que marca nuestro futuro

1995. Nace elBullicatering. La idea que propició el nacimiento de elBullicatering fue la de trasladar la oferta del restaurante a públicos más amplios, obviamente adaptándola a las exigencias de los eventos característicos de este tipo de servicio. Se trató de una iniciativa importante, puesto que elBulli fue uno de los primeros restaurantes de nivel que se adentraba en el mundo del cátering, un hecho que no estaba muy bien visto en aquel momento. La sede de elBullicatering se estableció en las instalaciones de cocina del Acuario de Barcelona, bajo la dirección de Eduard Roigé. En seguida comenzamos a seleccionar qué tipo de snacks, tapas y platos eran los más adecuados para servicios amplios. De este modo, muchas de las recetas que se habían podido probar en elBulli podían ser susceptibles de producirse a mayor escala. Desde entonces elBullicatering ha ido evolucionando y hoy puede decirse que cuenta con una personalidad propia.

[1994-1997]

el período que marca nuestro futuro

1995-1996. *Talaia*, un primer esbozo de taller. El año 1995 fue crucial en el terreno de la creatividad. La experiencia en el taller de Xavier Medina Campeny nos había dado un impulso muy importante. Por otra parte, la consolidación del cierre invernal en elBulli nos permitía disponer de unos meses para centrarnos únicamente en el proceso creativo sin tener que estar pendientes del servicio diario en el restaurante. Faltaba encontrar un lugar en el que poder trabajar con total libertad y tranquilidad, y la solución llegó con la apertura del restaurante *Talaia*, en el Puerto Olímpico de Barcelona, que en aquella época asesorábamos. Así, muchos días, entre las 4 y las 7 de la tarde podíamos acudir a la cocina del *Talaia* para hacer nuestras pruebas. Durante todo el año la experiencia fue tomando cuerpo, aunque no se consolidó de manera rotunda hasta 1996, con la colaboración, por parte del *Talaia*, de Marc Singla, Carles Abellán y Sergi Arola. Fueron dos años muy fecundos, en los que dimos pasos determinantes para acercarnos a ese sueño, el de un Taller dedicado de forma exclusiva y durante todo el año a la creatividad.

1995. Distinciones nacionales e internacionales. En 1995 se publicaba la primera edición de la guía *Lo mejor de la gastronomía*, que desde entonces se ha convertido en una de las más prestigiosas de nuestro país. En aquella edición, su responsable, el crítico Rafael García Santos, decidía otorgar un 9,75, la máxima puntuación hasta hoy mismo, al restaurante elBulli. Por otra parte, en 1995 se produjo un hecho que nos hizo especial ilusión. La guía francesa de cocina *Gault & Millau* nos otorgaba una puntuación de 19, que nos ponía a la altura de los grandes restaurantes de Francia, y refrendaba de este modo para el extranjero el reconocimiento que ya se estaba produciendo en nuestro país. Y si nos hizo ilusión fue, sobre todo, porque los dos responsables de esta guía fueron quienes más de veinte años antes habían lanzado el término *nouvelle cuisine* y habían apoyado el tipo de cocina que Michel Guérard, Paul Bocuse, los hermanos Troisgros y otros chefs habían cultivado en Francia.

1996. El apoyo de Robuchon, vital en nuestra carrera. No es un secreto que Joël Robuchon es uno de los grandes nombres de la cocina de los últimos veinte años, ni tampoco que su voz tiene amplia resonancia en el mundo de la gastronomía. Por ello, cuando en una entrevista concedida en 1996 señaló en Ferran Adrià a su “heredero” y dijo de él que era el mejor cocinero del mundo (una opinión que ya pronunció, de forma más matizada, en 1994) atrajo sin lugar a dudas las miradas de todos los críticos y gastrónomos hacia elBulli. Cuatro años antes, un día de verano de 1992, Robuchon había venido a comer a elBulli. Durante los tres o cuatro días anteriores, estuvimos realmente nerviosos, una sensación que no sólo no nos abandonó cuando llegó, sino que aumentó incluso cuando nos dijo que sólo podía permitirse un menú rápido porque debía ir a Perpignan para enlazar con un TGV. Obviamente habíamos pensado en un menú largo, y sentimos cierta decepción al pensar que deberíamos acortarlo. Para nuestra sorpresa, a mitad de la comida nos dijo que no le importaba perder el tren y que quería llegar hasta el final. Así comenzó la historia de la relación entre Robuchon y elBulli.

[1994-1997]

el período que marca nuestro futuro

1997. El taller en el Acuario. Después de la partida de desarrollo creada en 1994 y de la experiencia del taller de temporada en el restaurante *Talaia* de Barcelona, cada vez iba cogiendo más cuerpo la idea de crear un taller, pero faltaba saber cómo y dónde hacerlo. En parte también tuvo que ver Joël Robuchon, que nos aconsejó separar la creatividad del servicio de restaurante. La primera gestión que se nos ocurrió, la más lógica, era visitar un taller de cocina ya existente para ver cómo funcionaba y, a partir de ahí, montar un taller propio a nuestro gusto. Pero para nuestra sorpresa, después de preguntar a numerosos profesionales del sector, nadie conocía ninguna instalación de estas características. Por esta razón decidimos que era mejor no asumir excesivos riesgos de entrada, y que podíamos montar el taller en la sede de nuestra empresa de catering, en el Acuario de Barcelona. De entrada aprovechamos un rincón de las oficinas para el trabajo teórico, y una parte de las cocinas para las pruebas. Albert y Oriol se incorporaron de manera exclusiva al Taller, mientras que Ferran alternaba esta tarea con sus ocupaciones en elBulli.

[1994-1997]
el período que marca nuestro futuro

1997. Tres estrellas Michelin. Son muchas las guías gastronómicas que reparten sus galardones en todo el mundo, pero no cabe duda de que la guía Michelin es no sólo la más conocida, sino también aquella cuyas "estrellas" son más anheladas por los restauradores. Por ello, el hecho de que en 1997 se concediera a elBulli las tres estrellas (que en aquel momento sólo tenían en España los restaurantes *Arzak* y *El racó de can Fabes*), no podía más que llenarnos de orgullo. Sin duda alguna, este hecho fue uno de los hitos más importantes para entender nuestra historia, y transformó la visión y el reconocimiento hacia nuestra cocina por parte del mundo gastronómico.

[1994-1997]
el período que marca nuestro futuro

1997. La vajilla de las "pequeñas locuras". En 1996, nos habíamos puesto en contacto con unos jóvenes diseñadores de Barcelona a fin de que nos ayudaran a desarrollar una vajilla específica en la que presentar los petitsfours. Después de unos meses de trabajo surgió la línea definitiva. El modelo a seguir en la fabricación de las piezas se basaba en las formas de la papiroflexia, realizadas en unas finas láminas bañadas en plata a las que se darían formas adecuadas para su uso. Cada una de estas piezas tenía su razón de ser, su propia personalidad, que iba unida indisolublemente al propio petit-four, que por su parte estaba concebido en función de esta pieza en concreto. El impacto en el restaurante fue fantástico. Estas piezas representaron el principio de nuestra relación con el mundo del diseño, que posteriormente ha proseguido con otras iniciativas. Dentro de esta operación de revalorización de los petits-fours faltaba plantearse el nombre de estas preparaciones, que a partir del año siguiente pasó a ser pequeñas locuras.

[1998-2002] la confirmación de un estilo

1998. Los secretos de El Bulli, Los postres de El Bulli.

1998. Las 50 nuevas tapas de Ferran Adrià.

1998. Inicio de nuestra andadura en la Hacienda Benazuza.

1999. Borges: empieza el asesoramiento a grandes marcas.

1999. Portada de El País Semanal.

2000. Comienza la catalogación.

2000. Se empieza a trabajar en el Catálogo General de elBulli.

2000. elBullitaller de la calle Portaferriça.

2001. Se cierra al mediodía.

2001. Colaboración con el diseño industrial.

2001. elBullicarmen.

2002. Empieza a aparecer el Catálogo General.

2002. El año de la retrospectiva.

1998. Los secretos de El Bulli, Los postres de El Bulli. Desde que en 1993 había aparecido *El Bulli. El sabor del Mediterráneo*, no habíamos publicado ningún libro. Este período en el que no estuvimos presentes en los estantes de novedades editoriales representó además el del nacimiento del nuevo estilo que se fue forjando entre 1994 y 1997. Y si en aquel primer libro habíamos esbozado un primer análisis de lo que constituía nuestra cocina hasta 1993, al haberse asentado ya este nuevo estilo al que nos referimos nos dimos cuenta de que sería interesante "explicarlo", dejar por escrito la filosofía de la nueva cocina que se iba creando en el Bulli. Fruto de esta necesidad y de esta intención nació *Los secretos de El Bulli*, un libro que representó un paso más en nuestra voluntad de análisis de nuestra cocina. Pocos meses más tarde, Albert Adrià firmaba otro libro, dedicado en esta ocasión al mundo dulce, *Los postres de El Bulli*, donde se clasificaban las recetas a partir de técnicas y conceptos. Este nuevo hito nos preparaba para el ambicioso proyecto que unos años más tarde representó el Catálogo General.

1998. *Las 50 nuevas tapas de Ferran Adrià*. Los hitos que conforman esta cronología histórica suelen ser conocidos ya por la gente que nos ha seguido desde hace años, al menos en su mayoría. Hay otros puntos que mucha gente no sabe, e incluso otros que ni nosotros mismos, al menos hasta que hemos hecho este ejercicio de síntesis, habíamos identificado como importantes. Uno de ellos es, visto desde la perspectiva actual, el libro *Las 50 nuevas tapas de Ferran Adrià*, que redactamos en la segunda mitad de 1997 y que apareció, junto a la revista *Woman*, en 1998. En efecto, después de que en 1993, en el libro *El Bulli. El sabor del Mediterráneo*, abordáramos el mundo de las tapas pero centrados en la alta restauración, con este nuevo libro planteábamos el panorama de los bares de tapas modernas, un concepto que entonces prácticamente no existía y que desde aquel año ha proliferado en toda España.

1998. Inicio de nuestra andadura en la Hacienda Benazuza. Cuando en 1998 abordamos el proyecto de la Hacienda Benazuza, nuestra intención era trasladar la filosofía de elBulli al restaurante de este hotel situado en Sanlúcar la Mayor, cerca de Sevilla. De entrada, pues, desempeñamos la función de asesoramiento de toda la restauración, es decir la oferta del restaurante *La Alquería* así como los desayunos, que pasaron a ser una de las señas de identidad de la Hacienda. Más tarde ampliamos nuestra participación al conjunto del hotel, y entre otras novedades nacieron dos restaurantes más, *La Abacería* y *La Alberca*. El éxito de esta oferta se ha visto refrendada en pocos años por la concesión de distintos premios, entre ellos, dos estrellas Michelin. Por nuestra parte, se trata de un proyecto que nos ilusiona enormemente, y en el que vamos incorporando nuestra filosofía. El sueño es trasladar las 3 horas de felicidad que queremos dar en una cena, a las 24 horas de estancia de un día en el hotel.

1999. Borges: empieza el asesoramiento a grandes marcas. Una de las ideas que íbamos madurando en esta época era la de aprovechar las técnicas y la organización de la cocina de elBulli para aportar algo interesante a la cocina de cada día, en concreto a las empresas de la industria alimentaria. Este proceso comenzó con los aceites Borges (aunque ya existía un antecedente con Chocovic en 1997), para los cuales propusimos aceites aromáticos, vinagretas y otros productos. La intención, tanto en este caso como en los que se han producido posteriormente, siempre ha sido la de aportar un hecho diferencial respecto a los productos ya existentes en el mercado, y por ello intentamos que nuestras propuestas sean mejores, más naturales o más sanas. Aparte del asesoramiento a marcas de la alimentación, también hemos querido difundir conceptos o establecer sinergias con otros campos. De todas estas iniciativas han nacido las colaboraciones con Kaiku, Lavazza, Lays, Armand Bassi, Diageo, etc.

1999. Portada de *El País Semanal*. El hecho de que en junio de 1999 *El País Semanal* nos dedicara su portada y un amplio reportaje en el interior, titulado "Ferran Adrià, el mejor cocinero del mundo", representó la primera vez que nuestro restaurante aparecía en primera línea en todos los quioscos de España. Por decirlo de algún modo, por primera vez pudimos "explicarnos" para el gran público, en un reportaje en el que opinaban asimismo otros cocineros. Sin lugar a dudas, no sólo fue una satisfacción, sino que representó un salto adelante en la consideración entre profesionales y entre el público aficionado a la gastronomía.

2000. Comienza la catalogación. En 1999 los snacks, tapas, platos, postres y petit-fours que habíamos creado a lo largo de nuestra trayectoria eran ya numerosos, y en repetidas ocasiones habíamos pensado que sería interesante ordenarlos de uno u otro modo. De hecho, obviamente, guardábamos la receta de cada uno, pero no se nos había ocurrido que sería muy interesante, además, catalogarlos. La ocasión para abordar esta tarea se produjo al organizar la carta para el restaurante de la Hacienda Benazuza, para el que queríamos ofrecer en cierto modo unos “grandes éxitos” de elBulli. Para ello comenzamos a revisar nuestra producción año a año, y poco a poco fuimos ordenando por años y dando un número a cada receta. Este trabajo fue clave cuando decidimos abordar el Catálogo General y los primeros análisis evolutivos.

2000. Se empieza a trabajar en el Catálogo General de elBulli. Al empezar este nuevo siglo, y con varios años y muchas recetas a nuestras espaldas, comenzamos a trabajar en un proyecto que ya aparecía esbozado en nuestros libros anteriores: un análisis de nuestra cocina. Se trataba de una idea para la que debíamos partir de cero, ya que, según pudimos observar, no existían estudios de este tipo en el mundo de la cocina. El método que adoptamos pasaba en primer lugar por datar y numerar todas las creaciones de elBulli, una práctica inexistente en la gastronomía. A partir de esta datación, definimos el "mapa evolutivo", un esquema en el que se identifican los parámetros que permiten definir los cambios que se producen en una cocina. Las familias que constituyen este mapa son las que luego se van resiguiendo año a año, receta por receta, a fin de trazar la evolución que se ha ido produciendo en nuestra cocina. Este fue el principio de un largo proceso de más de cinco años que nos ha llevado a establecer lo que hoy es nuestro Catálogo General.

2000. elBullitaller de la calle Portaferrissa. A partir de 1997, el proyecto de **elBullitaller** se había desarrollado de forma muy importante en el Acuario de Barcelona, donde teníamos nuestra empresa de catering. El proyecto estaba cuajando, pero el catering estaba creciendo y el Taller también, al tiempo que comenzábamos a abordar otras actividades (asesoramiento, consulting, libros, etc.). Por esta razón a fines de 1998 compramos una planta en un palacete del siglo XVIII situado en la calle Portaferrissa. Las obras duraron un año y, en enero de 2000, nos pudimos instalar al fin. El equipo se amplió con una buena parte del staff de elBulli durante la temporada de invierno. En **elBullitaller** empezamos a combinar la creatividad de cocina para elBulli con la creatividad aplicada a los negocios, y formamos dos equipos bien diferenciados.

2001. Se cierra al mediodía. En 2001 se produjo un hecho que modificó por completo nuestro funcionamiento en relación con la creatividad, y que diversificó los escenarios y los calendarios creativos. Por primera vez en nuestra trayectoria, en elBulli pasaban a servirse sólo cenas. Este hecho se debió a una reflexión a partir de la cual nos dimos cuenta de que, ante la envergadura que había adquirido el menú, resultaba una locura servirlo dos veces al día. Por otra parte, es fácil deducir que a partir de entonces dispusimos, también durante la temporada, de unas instalaciones en la cala Montjoi (la propia cocina de elBulli) y de varias horas al día para crear. La idea generalizada según la cual sólo se crea en **elBullitaller** dejó de ser verdad a partir de este momento. El hecho de poder dedicar unas horas cada mañana a la creatividad ha modificado nuestro funcionamiento creativo y se ha plasmado en una mayor cantidad de platos. Basta comparar los catálogos de 1998 y 1999 con el de 2001 y, todavía en mayor medida, con los de 2003, 2004 o 2005.

2001. Colaboración con el diseño industrial. La búsqueda de nuevas técnicas y nuevos conceptos que ya iniciamos a principios de la década de 1990 no se limita a los alimentos, sino también a los aparatos y utensilios que nos sirven para modificarlos y también a los que utilizamos para llevar nuestras propuestas a la mesa. Para ello ha sido necesaria la colaboración con el diseño industrial, que hasta ahora ha dado frutos muy importantes. En 2001 empezamos a colaborar con un diseñador industrial suizo afincado en Barcelona, Luki Huber, que desde entonces no sólo nos ha propuesto nuevos utensilios para servir la comida (sniffs, pipetas, cucharas, etc.), sino que también nos ha ayudado a resolver problemas que se planteaban para la consecución de ciertas elaboraciones. Sin duda esta sinergia con otros creativos es uno de los factores más destacados de nuestro trabajo en los últimos años, y a partir de 2005 se ha concretado en el proyecto *Faces*, que realizamos con la colaboración de prestigiosos diseñadores.

2001. elBullicarmen. Durante los años 2000 y 2001 el Taller vivió una gran efervescencia. De un lado, nos ocupábamos de la creatividad para el restaurante, del otro nacían proyectos como el de **eIBullihotel**, asesorábamos a empresas y redactábamos la trilogía. El conjunto de todos estos intereses representaba una actividad desbordante. A fines de 1999 habíamos adquirido una planta de 260 m² en la calle del Carmen, encima de la Boqueria. A mediados de 2001 decidimos que lo más lógico era racionalizar esta locura. Con el fin de que la creatividad estricta para el restaurante no se resintiera en absoluto de esta expansión, era necesario destinar de forma exclusiva el Taller de Portaferriusa para ello. Por estos motivos nació **elBullicarmen**, un espacio en el que centralizar todas aquellas actividades que no tuvieran relación directa con la creatividad.

2002. Empieza a aparecer el Catálogo General. Dos años después de iniciarse los trabajos de catalogación y análisis de nuestra cocina, aparecía en el mercado el primer libro de lo que en aquel momento se proyectó como una trilogía. Coincidiendo con la retrospectiva de 2002, dimos por concluida una etapa de veinte años y la sometimos, pues, a análisis. Aquel volumen titulado **eIBulli1998-2002** recogía el último período hasta entonces de los veinte años que nos habíamos propuesto analizar (de 1983 a 2002), y servía para poner a prueba el método de análisis que habíamos ideado. En años sucesivos aparecería el segundo volumen (**eIBulli1994-1997**) y el primero (**eIBulli1983-1993**), con los que se cerraba la trilogía. Confiando en este método, que a estas alturas ya nos ha demostrado su plena validez (a pesar de los inevitables retoques), seguimos catalogando y analizando nuestras creaciones, lo cual ha propiciado ya la publicación de **eIBulli2003**, **eIBulli2004** y **eIBulli2005**.

2002. El año de la retrospectiva. El año 2002 fue para nosotros un año muy especial, porque por primera vez en mucho tiempo, no introdujimos innovaciones en el menú. Este hecho respondía a varias razones. En primer lugar deseábamos contar con un año para reflexionar y decidir hacia dónde queríamos que se dirigiera nuestra cocina después de veinte años. Gracias al análisis que estábamos realizando para la trilogía, pudimos llegar a una comprensión de lo que habíamos hecho hasta ahora. También necesitábamos un tiempo para organizar y redactar los cientos de páginas que componen esta obra. Combinar este trabajo con la creatividad habría significado un esfuerzo difícil de soportar. Por último, queríamos convertir esta temporada en una fiesta. Muchos clientes nos habían pedido degustar platos de otros años, lo cual era una excusa perfecta para hacer una retrospectiva.

[2003-2005] la apuesta por la investigación

2003-2004. Portadas de The New York Times Magazine, Le Monde y Time.

2003. Departamento científico en elBullitaller.

2004. Creación de la Fundación Alicia.

2004. Nace el Fast Good.

2004. La cocina fácil de Ferran Adrià.

2005. Se crea la Cátedra Ferran Adrià.

2003-2004. Portadas de *The New York Times Magazine*, *Le Monde* y *Time*.

Después de que en la década de 1990 la crítica gastronómica nos honrara con distinciones de las que nos sentimos muy orgullosos, quizá lo más destacable de lo que nos ha sucedido a nivel de la prensa en este primer decenio del siglo XXI ha sido la irrupción de la cocina en las publicaciones de índole general, es decir, no especializada en cocina. En 2003 Ferran Adrià, y con él la nueva cocina española, protagonizaba la portada y catorce páginas interiores del suplemento dominical del periódico *The New York Times*. Unos meses más tarde, en 2004, era el suplemento de *Le Monde* el que dedicaba su portada y un artículo interior a Ferran, mientras que la revista *Time* incluía al chef de elBulli entre las 100 personalidades más influyentes del mundo en todos los ámbitos. Podemos afirmar que la proyección pública de Ferran Adrià y de elBulli cambió radicalmente a partir de estas tres portadas.

2003. Departamento científico en elBullitaller. Nuestro interés por establecer un diálogo con la ciencia empezó a concretarse en 2003 al entrar en contacto con Pere Castells, científico y aficionado a la gastronomía. De entrada, la relación fue de carácter amateur, pero paralelamente, y mientras iba fraguándose el proyecto de la Fundación Alicia, se fue profesionalizando poco a poco, hasta la instauración del departamento científico, auténtico puente entre el Taller y Alicia. Con Pere Castells y con Íngrid Farré, que se incorporó a continuación, comenzamos organizándonos, buscando un sistema de trabajo, estableciendo contactos con fabricantes de productos alimentarios, de nuevos aparatos o utensilios, recabando información y estudiando libros, etc. A partir de 2004, Pere e Íngrid prosiguieron éstas investigaciones en Alicia. También analizamos todo el mundo de las texturas que hemos creado en estos últimos años (espumas, gelatinas calientes, nubes, aires, sferificación, etc.), decidimos averiguar por qué estas elaboraciones son posibles, cuáles son los procesos físicos y químicos que intervienen en ellas y cómo actúan los productos que posibilitan dichas texturas. Todo ello responde a la certeza de que el conocimiento de los procesos científicos en cocina es una base fundamental para evolucionar.

sobre la cocina molecular, por Ferran Adrià. Si debo guiarme por las preguntas que me plantean, todo el mundo debe pensar que soy el pionero, el creador o el máximo representante de la cocina molecular.

Sin exagerar: de cada diez entrevistas, en nueve se hace referencia a este hecho, cuando yo nunca he dicho nada relacionado con la cocina molecular y elBulli. De entrada, creo que el trabajo científico merece un respeto, y no esta especie de banalización.

Veamos: hasta 2003, es decir, después de al menos tres lustros de innovaciones, incluyendo la creación en 1997 de nuestro taller, el primer centro de investigación sistemática de un restaurante de tres estrellas, nuestros contactos con el mundo de la ciencia fueron esporádicos. Y si conocemos a Harold McGee o a Hervé This es gracias a congresos, sobre todo desde el año 2000, salvo una intervención de This en un acto de la fundación Escoffier, donde yo hacía una demostración, en 1996 en Biarritz.

Por ello nunca hemos atribuido un origen científico a nuestras creaciones, nacidas de una búsqueda puramente culinaria; la observación y la curiosidad forman parte de nuestro bagaje como cocineros, en mi caso desde hace casi un cuarto de siglo. Un ejemplo: cuando en 1998 descubrimos que el agar-agar podía soportar altas temperaturas, creamos las gelatinas calientes sin recurrir a nada más que la observación.

Hasta 2003 no comenzó nuestra colaboración con Pere Castells, científico y

gastrónomo, con el resultado de la creación de la **Fundación Alicia**. Con Pere hemos logrado lo que había sido imposible con otros científicos: dialogar y edificar un sistema de trabajo. Uno de los frutos concretos de este diálogo ha sido la publicación de un **Léxico científico gastronómico**, una herramienta que debe servir de puente entre estos dos mundos.

Pero volviendo a mi supuesto papel como pionero de la cocina molecular, aquí debo ser radical: creo que estamos ante una operación de marketing y pienso que no debemos confundir al público dejándole creer que la cocina molecular es un tipo de cocina. Para cocinar bien es preciso conocer (la historia, las técnicas, los productos, la tradición y la modernidad, los procesos culinarios...), y luego pensar, debatir, ensayar, reflexionar, elegir... Y luego, volver a cuestionarse cien veces todas las certezas. Si entretanto necesitamos consultar a la ciencia, o bien los libros de historia o de cualquier otra disciplina creativa, no se tratará más que de nuevos conocimientos para reforzar nuestra filosofía culinaria.

Esta confusión es una de las razones por la que hemos redactado una Síntesis de nuestra cocina: 23 puntos para definir nuestra práctica. Entre otras cosas, nos ha servido para comprender que el papel de la investigación o de la ciencia, aun siendo importante, se limita a uno solo de los 23 puntos. La cocina es mucho más que esto, o mejor dicho, es otra cosa; en cualquier caso, y en nombre del respeto por el mundo científico, respeto que debe comenzar por no banalizar su trabajo, insisto en no mezclar las cosas.

Desde luego, si un chef quiere calificar su trabajo como cocina molecular, es bien libre de hacerlo. En nombre de la misma libertad, reclamo el simple título de cocinero; y para todo lo que hacemos en elBulli, el nombre de cocina.

El término cocina molecular se vio precedido por el de gastronomía molecular. En la década de 1980, unos científicos interesados en la gastronomía (Nicholas Kurti, Harold McGee y Hervé This, entre otros) comenzaron a estudiar los procesos físicos y químicos que se producen en una cocina. A este movimiento se le dio el nombre de gastronomía molecular. De hecho, se trataba de una práctica ya común en la industria agroalimentaria desde hacía años, sólo que, en su caso, el objetivo era pura y simplemente la cocina. Curiosamente, si la gastronomía molecular dio una cierta celebridad a sus inventores, las relaciones con los cocineros podían contarse con los dedos de una mano. Por otro lado, la gastronomía molecular no se ocupó de ciertos aspectos que hoy marcan la diferencia con la cocina de hace diez años. Por ejemplo, los nuevos hidrocoloides: espesantes, gelificantes, emulsionantes... Afirmar que quien se sirve de estos productos hace cocina molecular es una operación de confusión del público, del mismo modo que lo es suponer que poseía una base científica el primero que elaboró una espuma (Dios sabe qué ignorancia teníamos del mundo de la ciencia en 1994, cuando tuvimos la idea de emplear el sifón de montar nata) o un helado salado.

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.

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 Cátedra Ferran Adrià. El hecho de que la Universidad Camilo José Cela de Madrid haya decidido crear la Cátedra Ferran Adrià nos enorgullece especialmente. A partir de octubre de 2005, esta Cátedra 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.

[2006-2008] la historia continua

- 2006. Una síntesis de nuestra cocina.
- 2006. Los periodistas eligen a los cocineros más influyentes.
- 2006. Participación en Documenta.
- 2006. Albert Adrià abre Inopia.
- 2006. Best restaurant of the world.
- 2007. Best restaurant of the world.
- 2007. Ferran Adrià en un film de Disney.
- 2007. Dos nuevos libros.
- 2007. Intervención en Documenta 12.
- 2007. Ferran Adrià, doctor Honoris Causa.
- 2008. Best Restaurant in the World.
- 2008. Doctorado Honoris Causa en Aberdeen.
- 2008. Aparece Natura.
- 2008. A day at elBulli.
- 2008. Colaboración con la Universidad de Harvard.

2006. Una síntesis de nuestra cocina. A mediados de la década de 1990 comenzaba a fraguarse un nuevo estilo de cocina en elBulli. Hoy, este estilo está plenamente consolidado y nos ha parecido interesante intentar poner por escrito cuáles serían sus bases. Por ello hemos redactado unos principios que dibujen nuestro estilo, y que presentamos el 25 de enero de 2006 en el certamen Madrid Fusión. Aunque destilar nuestra filosofía en unas pocas frases no es una tarea fácil, a partir de todo nuestro trabajo hemos llegado a estos 23 puntos que creemos que pueden servir como punto de partida para definir nuestra cocina.

una síntesis de nuestra cocina:

1. La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura.
2. Se da por supuesta la utilización de productos de máxima calidad, así como el conocimiento de la técnica para elaborarlos.
3. Todos los productos tienen el mismo valor gastronómico, independientemente de su precio.
4. Se utilizan preferentemente productos del mundo vegetal y del mar; predominan también productos lácteos, frutos secos y otros productos que en su conjunto configuran una cocina ligera. En los últimos años se hace muy poco uso de la carne roja y de aves en grandes piezas.
5. Aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original, salvo en los procesos en los que haya una cocción larga o se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard.
6. Las técnicas de cocción, tanto clásicas como modernas, son un patrimonio que el cocinero debe saber aprovechar al máximo.
7. Como ha sucedido a lo largo de la historia en la mayoría de los campos de la evolución humana, las nuevas tecnologías son un apoyo para el progreso de la cocina.
8. Se amplía la familia de los fondos y, junto a los clásicos, se utilizan fondos más ligeros que ejercen idéntica función (aguas, caldos, consomés, jugos de verduras clarificados, leches de frutos secos, etc.).
9. La información que da un plato se disfruta a través de los sentidos; también se disfruta y racionaliza con la reflexión.
10. Los estímulos de los sentidos no sólo son gustativos: se puede jugar igualmente con el tacto (contrastes de temperaturas y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaño visual, etc.), con lo que los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia a la hora de crear.

11. La búsqueda técnico-conceptual es el vértice de la pirámide creativa.
12. Se crea en equipo. Por otra parte, la investigación se afirma como nueva característica del proceso creativo culinario.
13. Se borran las barreras entre el mundo dulce y el mundo salado. Cobra importancia una nueva cocina fría, en la que sobresale la creación del mundo helado salado.
14. La estructura clásica de los platos se rompe: en los entrantes y en los postres hay una verdadera revolución en la que tiene mucho que ver la simbiosis entre el mundo dulce y el mundo salado; en los segundos platos se rompe la jerarquía "producto-guarnición-salsa".
15. Se potencia una nueva manera de servir la comida. Se produce una actualización del acabado de platos en la sala por parte del servicio. En otros casos, son los comensales los que participan en este acabado.
16. Lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto geográfico y cultural, así como con su tradición culinaria. La comunión con la naturaleza complementa y enriquece esta relación con el entorno.
17. Los productos y elaboraciones de otros países se someten al propio criterio de cocina.
18. Existen dos grandes caminos para alcanzar la armonía de productos y sabores: a través de la memoria (conexión con lo autóctono, adaptación, deconstrucción, recetas modernas anteriores), o a través de nuevas combinaciones.
19. Se crea un lenguaje propio cada vez más codificado, que en algunas ocasiones establece relaciones con el mundo y el lenguaje del arte.
20. La concepción de las recetas está pensada para que la armonía funcione en raciones pequeñas.
21. La descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente lícitas, siempre que no sean superficiales, sino que respondan o se conecten con una reflexión gastronómica.
22. El menú degustación es la máxima expresión en la cocina de vanguardia. La estructura está viva y sujeta a cambios. Se apuesta por conceptos como snacks, tapas, avant postres, morphings, etc.
23. El conocimiento y/o la colaboración con expertos de los diferentes campos (cultura gastronómica, historia, diseño industrial, etc.) es primordial para el progreso de la cocina. En especial, la cooperación con la industria alimentaria y la ciencia ha significado un impulso fundamental. Compartir estos conocimientos entre los profesionales de la cocina contribuye a dicha evolución.

2006. Los periodistas eligen a los cocineros más influyentes. El certamen de Madrid Fusión llevó consigo una iniciativa paralela: 60 periodistas de varios países, especializados en gastronomía, se propusieron establecer una lista de los diez cocineros más influyentes en los últimos diez años. La lista la encabezaba Ferran Adrià, seguido del cocinero francés Alain Ducasse y del principal representante de la cocina vasca, Juan Mari Arzak.

2006. Participación en Documenta. Una de las discusiones que van cobrando cuerpo en los últimos años al hablar de alta cocina es su relación con el mundo del arte. Se trata de un debate del que, a decir verdad, los cocineros se han mantenido generalmente al margen, pero es indudable que existe. En este contexto, en 2006 nos ha llegado una propuesta para el año 2007, para participar en la feria Documenta de Kassel, acaso la más prestigiosa de todo el calendario mundial en lo que a arte contemporáneo se refiere. Se trata de la primera vez que se invita a la alta cocina a una manifestación de este género y esta importancia, por lo que sin duda el hecho servirá para que este debate arte/cocina prosiga y, sin duda, se intensifique.

2006. Albert Adrià abre *Inopia*. Nunca hemos ocultado, más bien al contrario, nuestro amor por las tapas, y de hecho, la oferta de elBulli se ha leído a veces como una modernización de este concepto tan nuestro. Por ello no es tan extraño que, cuando Albert Adrià ha querido abrir un establecimiento de restauración en Barcelona, se haya inclinado por un bar en el que se sirvan las tapas más tradicionales. El *Inopia Classic Bar* ha abierto con esta vocación, la de recuperar no sólo unas recetas, sino una manera de comer e incluso, como hemos dicho en más de una ocasión, una manera de vivir. Pero el hecho de que un cocinero de vanguardia abra un bar de tapas va más allá de unos intereses económicos o de negocio. De hecho, creemos que lo más importante es que instaure un concepto que puede declinarse de muchas maneras, y que posiblemente abrirá una vía a iniciativas semejantes, y al mismo tiempo se abre una reflexión sobre el eterno debate entre tradición y creatividad.

2006. Best restaurant of the world. La revista *The Restaurant Magazine* elabora cada año una lista de los cincuenta mejores restaurantes del mundo, según el parecer de sus redactores y críticos. En 2002 elBulli ya había sido distinguido con el galardón al mejor restaurante. Pero este año 2006 se producía una circunstancia diferencial. Por primera vez, la lista la realizaban más de 500 críticos, cocineros y gourmets de todo el mundo, y se le daba una trascendencia mucho mayor que en las ediciones anteriores. Este selecto y nutrido jurado decidió, pues, que el título al mejor restaurante debía recaer en elBulli.

The World's 50 Best Restaurants. 2006.

N.	Restaurante	Pais	Premio
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'Ambrosie	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	

2007. The Best Restaurant in the World. Por segundo año consecutivo, la revista *The Restaurant Magazine* otorga el premio al mejor restaurante del mundo a elBulli. Como el año anterior, un jurado compuesto por más de quinientos críticos, cocineros y gourmets han coincidido en señalar que el restaurante de cala Montjoi merece el galardón de mejor restaurante, que ya había obtenido en 2002.

2007. Ferran Adrià en un film de Disney. En mayo de este año, Walt Disney Productions propuso a Ferran Adrià que cediera su voz a uno de los personajes de su nueva producción de dibujos animados. Se trata de la película *Ratatouille*, que transcurre en París y que está ambientada en el mundo de la alta cocina. Ferran presta su voz al cliente quisquilloso de un restaurante, en un pequeño papel. Aunque pueda parecer simplemente una anécdota curiosa y divertida, el hecho de que la alta cocina protagonice por primera vez una película destinada a los más jóvenes, y con el alcance de una producción de Disney, supone un reconocimiento que puede suponer un antes y un después en la visión que el público infantil tiene de la gastronomía.

2007. Dos nuevos libros. En un año en el que no ha aparecido una nueva entrega del Catálogo General, se pueden encontrar en las librerías dos nuevos libros que tratan de elBulli y que complementan a esta obra. En primer lugar, *Un día en elBulli*, una obra editada por elBullibooks, que recoge en más de trescientas páginas la historia de 24 horas en el restaurante, a través de centenares de fotografías. Por otra parte, y de forma simultánea, RBA Libros publica *elBulli desde dentro. Biografía de un restaurante*, un libro del periodista y escritor Xavier Moret por el que recibió el premio Sent Soví de Literatura Gastronómica en 2006, una visión personal de la historia de elBulli y de sus protagonistas.

2007. Intervención en Documenta 12. El 16 de junio abre sus puertas la muestra de arte contemporáneo Documenta 12, en Kassel. Ferran Adrià ha sido invitado por su director, Roger Buergel, para que participe en ella. La intervención consiste en que elBulli, en cala Montjoi, se convierta en el pabellón G de la muestra, una decisión muy reflexionada que pretende, de un lado, poner en evidencia que la experiencia de elBulli no puede descontextualizarse del restaurante, y del otro, plantear el debate acerca de las disciplinas artísticas no museables. Cada día, durante los 100 días de Documenta, vendrán a cenar desde Kassel dos personas que ejercerán de nexo de unión entre las dos sedes, Kassel y cala Montjoi.

2007. Ferran Adrià, doctor Honoris Causa. En diciembre de 2007, la facultad de Química de la Universidad de Barcelona decidió conceder el doctorado Honoris Causa a Ferran Adrià. Esta distinción, propuesta por Claudi Mans, catedrático de esta facultad, es inédita en la historia de la Universidad, donde nunca se ha concedido a un cocinero. Durante la solemne presentación, en presencia del Rector, Màrius Rubiralta, el profesor Mans destaca entre otros aspectos la “coherencia en el enfoque de la tarea del sr. Adrià, tanto en los aspectos metodológicos como de contenido” .

2008. Best Restaurant in the World. Con la concesión en marzo de este año del reconocimiento como mejor restaurante del mundo, elBulli consigue dicha distinción por tercer año consecutivo, y cuarto si se tiene en cuenta el galardón de 2002. Estos premios, concedidos por la revista británica de gastronomía y restauración *The Restaurant Magazine*, se han convertido en referencia mundial.

2008. Doctorado Honoris Causa en Aberdeen. Apenas seis meses después de que la facultad de Química de la Universidad de Barcelona le concediera el doctorado Honoris Causa, en el mes de junio es la universidad escocesa de Aberdeen, a propuesta del profesor Christopher Fynsk, del Centro de Pensamiento Moderno, la que decide conceder a Ferran Adrià un galardón análogo. Fynsk, que compara a Adrià con Picasso y Miró por su trascendencia en su disciplina creativa, señala que se trata de “un genio, un pensador destinado a renovar la conexión entre la alimentación intelectual y la alimentación sensorial, de manera que está cambiando para siempre nuestra comprensión sobre la relación entre cocinar y comer”.

2008. Aparece *Natura*. En octubre de este año sale publicado el segundo libro de postres de Albert Adrià, diez años después de *Los postres de elBulli*. El libro, titulado *Natura*, es una obra de gran formato que recoge los postres que durante los dos años anteriores Albert ha ido creando, inspirándose en formas naturales, en lo que es ya un estilo muy marcado dentro de su trayectoria reciente. *Tierra, Orquídea, Vaina de guisantes, Deshielo o Musgo*, son los sugerentes nombres de algunos de los postres que aparecen en el libro.

2008. A day at elBulli. Phaidon, prestigiosa editorial especializada en libros de arte, presenta un libro de 600 páginas en el formato habitual de sus publicaciones, titulado *A day at elBulli*, en varios idiomas. Se trata de una revisión y ampliación de *Un día en elBulli*, con importantes adiciones de contenido que pretenden explicar los procesos creativos y todos los entresijos del restaurante. El libro, editado en el mes de octubre, se presenta consecutivamente en varios lugares del mundo, con la presencia del propio Ferran Adrià.

2008. Colaboración con la Universidad de Harvard. En diciembre, se establece un acuerdo de colaboración para el diálogo entre ciencia y cocina, entre el Departamento de Ciencias de un lado y Ferran Adrià y la Fundación Alicia del otro. El acuerdo desembocará en la inauguración, en septiembre de 2010, de un curso sobre ciencia y cocina con la participación de prestigiosos cocineros catalanes así como científicos y expertos gastronómicos estadounidenses.

[2009-2011] empieza la transformación

- 2009. Tour mundial para presentar A day at elBulli.
- 2009. Mejor cocinero CIA.
- 2009. Best restaurant of the world.
- 2009. Comida para pensar, pensar sobre el comer.
- 2009. El menú de elBulli inspira una obra musical.
- 2009. Aparece el Catálogo General Audiovisual.
- 2009. Se crea la Beca Internacional Ferran Adrià.
- 2010. Se establece la hoja de ruta del futuro de elBulli.
- 2010. Ferran Adrià, mejor chef de la década.
- 2010. Se convoca el nuevo Premio Ferran Adrià – UB.
- 2010. Doctorado Honoris Causa en Valencia.
- 2010. Ferran Adrià, imagen del turismo en España y en Cataluña.
- 2010. Dos nuevos libros sobre elBulli.
- 2010. Ferran Adrià preside el Basque Culinary Center.
- 2010. Acuerdo de colaboración con Telefónica.
- 2010. Valentí Fuster y Ferran Adrià escriben sobre 'La cocina de la salud'.
- 2010. 'elBulli - Cooking in progress' se presenta en Amsterdam
- 2010. Se inaugura Tickets - La vida Tapa y 41º, un local de tapas y una coctelería en Barcelona.

[2009-2011]
empieza la transformación

2009. Tour mundial para presentar A day at elBulli. A principios de este año, Ferran Adrià viaja a Estados Unidos, Australia, Japón, Gran Bretaña, Francia y otros países en una gira cuyo objetivo inicial era promocionar el libro A day at elBulli, publicado por la editorial Phaidon, pero que se convierte en una manera de dar a entender lo que significa elBulli. Entre otros foros prestigiosos, se realizan conferencias en la Library de Nueva York o en la sede de Google.

[2009-2011]
empieza la transformación

2009. Mejor cocinero CIA. En marzo, el Culinary Institute of America (CIA) concede a Ferran Adrià el premio 'Augie' (en alusión al nombre de pila del cocinero francés Auguste Escoffier), que le distingue como mejor cocinero. Esta institución es la más prestigiosa del mundo en artes culinarias y repostería, y el galardón, tal como señala Ferran Adrià al recibir el premio, es la confirmación de que la alta gastronomía española tiene una gran aceptación en los Estados Unidos.

[2009-2011]
empieza la transformación

2009. Best Restaurant in the World. En el mes de marzo se conceden nuevamente los galardones a los mejores restaurantes del mundo, a cargo de la revista británica The Restaurant Magazine. Un año más, el cuarto consecutivo y el quinto en total, los más de quinientos críticos y gastrónomos otorgan a elBulli el título de mejor restaurante del mundo.

2009. Comida para pensar, pensar sobre el comer. En abril de este año aparece publicado el libro *Comida para pensar, pensar sobre el comer*, a cargo de la editorial Actar. Se trata de una obra que cuenta con la edición y supervisión de Richard Hamilton, pionero del pop-art, y de Vicente Todolí, director de la Tate Modern de Londres, que recoge reflexiones, testimonios, mesas redondas y otros documentos relacionados con la participación de Ferran Adrià en la Documenta 12 de Kassel en 2007, así como con las conexiones que se establecen entre cocina y arte.

[2009-2011]
empieza la transformación

2009. El menú de *elBulli* inspira una obra musical. En junio, en la sala Pleyel de París, uno de los escenarios más prestigiosos de la escena musical europea, se presenta *El libro de los ilusiones* (Homenaje a Ferran Adrià), una obra compuesta por el músico francés Bruno Mantovani, inspirada en un menú de *elBulli*. La obra consta de 35 movimientos -uno por cada plato-, con los que el compositor intenta ilustrar musicalmente la textura de cada una de las recetas del menú.

[2009-2011]
empieza la transformación

2009. Aparece el Catálogo General Audiovisual. En el mes de octubre de este año se pone a la venta elBulli - Historia de un sueño, una caja de diez DVD que recogen la historia del restaurante desde su creación por parte del matrimonio Schilling hasta la actualidad, pasando por la incorporación de Juli Soler y Ferran Adrià.

[2009-2011]
empieza la transformación

2009. Se crea la Beca Internacional Ferran Adrià. En octubre, el ayuntamiento de L'Escala (Girona), el colectivo Joves Cuiners y la conserjería de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya impulsan una beca que llevará el nombre de Ferran Adrià. Su objetivo es crear un grupo de profesionales de diferentes lugares del mundo para que se conviertan en promotores de la gastronomía catalana.

[2009-2011]
empieza la transformación

2010. Se establece la hoja de ruta del futuro de *elBulli*. Entre enero y febrero, Ferran Adrià anuncia que al finalizar la temporada de 2011 *elBulli* cerrará durante dos años para volver a abrir en 2014 en un formato completamente nuevo, centrado en la exploración de los límites de la creatividad, desde un punto de vista multidisciplinario.

2010. Ferran Adrià, mejor chef de la década. Después de conseguir el premio San Pellegrino en cinco ocasiones, que le distinguió como mejor restaurante del mundo de las ediciones de 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009, la revista The Restaurant Magazine, en votación efectuada por más de quinientos expertos de todo el mundo, nombra a Ferran Adrià el mejor chef de la década.

[2009-2011]
empieza la transformación

2010. Se convoca el nuevo Premio Ferran Adrià - UB. En abril, la Universidad de Barcelona presenta la primera convocatoria del premio Ferran Adrià - UB, destinado a distinguir los mejores trabajos de investigación basados en la alimentación, la nutrición, la cocina y la gastronomía. Se trata de premiar estudios que relacionen las diferentes ciencias con las realidades cotidianas vinculadas al acto de comer.

[2009-2011]
empieza la transformación

2010. Doctorado Honoris Causa en Valencia. Ferran Adrià recibe en el mes de junio el doctorado Honoris Causa por la Universidad Politécnica de Valencia, junto al prestigioso pastelero Paco Torreblanca. Después de que la Facultad de Química de la Universidad de Barcelona, y el Departamento de Humanidades de la Universidad de Aberdeen hicieran lo propio, ahora es el Departamento de Tecnología de los Alimentos quien se ha decidido a conceder esta distinción a Ferran Adrià.

[2009-2011]
empieza la transformación

2010. Ferran Adrià, imagen del turismo en España y en Cataluña. Ferran Adrià es el embajador de la campaña de la marca España en los mercados turísticos de Asia, América y Europa, con la idea, según el secretario de Turismo, de 'juntar el liderazgo de España en materia turística y en materia de gastronomía'. Al mismo tiempo protagoniza junto a otras personalidades la promoción de turismo 'Soy fan de Cataluña'.

[2009-2011]
empieza la transformación

2010. Dos nuevos libros sobre elBulli. Se publica en España la traducción de El mago de elBulli, del escritor y periodista alemán Manfred Weber-Lamberdière, libro que ya cuenta con ediciones alemana, francesa, coreana y brasileña. Por otra parte, ha salido a la venta en el mercado anglosajón el libro Ferran - The Inside Story of El Bulli and the Man Who Reinvented Food, un libro de Colman Andrews que traza una panorámica de la historia de Ferran Adrià y su contribución a la cocina de vanguardia.

2010. Ferran Adrià preside el Basque Culinary Center. En el mes de julio, algunos de los cocineros más influyentes del mundo, bajo la presidencia de Ferran Adrià, constituyen el Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center. Entre estos se encuentran Yukio Hattori, Massimo Bottura, Michel Bras, René Redzepi, Gaston Acurio, Dan Barber o Heston Blumenthal. El organismo tendrá como objetivo asesorar en labores estratégicas al patronato de la futura Facultad de Ciencias Gastronómicas y del Centro de Investigación e Innovación de la Universidad de Mondragón.

[2009-2011]
empieza la transformación

2010. Acuerdo de colaboración con Telefónica. Ferran Adrià firma una alianza con Telefónica para hacer del nuevo elBulli el mejor laboratorio creativo e innovador del mundo. Ferran será durante los siguientes cuatro años el mejor embajador de la marca. Ambos desarrollarán en las principales ciudades múltiples actividades basadas en la transformación de las oportunidades en realidad a través de la innovación, la creatividad y las nuevas tecnologías.

[2009-2011]
empieza la transformación

2010. Valentí Fuster y Ferran Adrià escriben sobre 'La cocina de la salud'.

En el mes de noviembre aparece en las librerías La cocina de la salud, un libro escrito en régimen de colaboración por Ferran Adrià y el prestigioso cardiólogo Valentí Fuster, con la participación de Josep Corbella. Se trata, según reza el subtítulo, de un manual para gozar de una vida sana, disfrutando de la alimentación. El libro ha sido publicado por la editorial Planeta.

[2009-2011]
empieza la transformación

2010. 'elBulli - Cooking in progress' se presenta en Amsterdam En noviembre se produce el estreno mundial de la película elBulli - Cooking in progress, una producción alemana dirigida por Gereon Wetzel, quien ha seguido al equipo creativo de elBulli durante casi dos años. Dicho estreno tiene como escenario el International Documentary Film Festival de Amsterdam, uno de los festivales de cine documental más prestigiosos de Europa.

[2009-2011]
empieza la transformación

2010. Se inaugura Tickets - La vida Tapa y 41º, un local de tapas y una coctelería en Barcelona. Albert y Ferran Adrià abren un proyecto gastronómico y cultural alrededor del mundo de las tapas junto a los hermanos Iglesias, del restaurante Rías de Galicia. El establecimiento, situado en el Paralelo de Barcelona, constará de dos espacios diferenciados en cuanto a oferta y estética: un local de tapas con cuatro barras diferentes y una coctelería.