



© Fotógrafo de este artículo/ Photographer of this article: Maribel Ruiz de Erenchun

Ferran Adrià
Chef

EL ALQUIMISTA DE LOS SENTIDOS

THE ALCHEMIST OF THE SENSES

FERRAN ADRIÀ

Hoy por hoy, se ha convertido en un auténtico mito del universo gastronómico. ¿Su argumento? Demostrar que la cocina es la mejor expresión de la inteligencia y creatividad.

“**E**xiste una clara conexión entre el trabajo de Ferran Adrià y las distintas tendencias artísticas y filosóficas del siglo XX, desde el surrealismo hasta la nueva crítica del movimiento teórico de deconstrucción... Su don es comparable con el de otros españoles como los pintores Salvador Dalí, Pablo Picasso y Joan Miró, o con el director de cine Luis Buñuel”. Estos han sido los argumentos que la universidad escocesa de Aberdeen ha expuesto para conceder a Ferran Adrià el título de doctor *honoris causa* en Humanidades “por su contribución al pensamiento contemporáneo”. Cuanto menos resulta llamativa la comparación que la Universidad de Aberdeen establece de Adrià con artistas que, como mucho, han sido llamativos pero minoritarios hasta hace muy poco tiempo entre el público español. Aparenta que se reconoce más lo excéntrico que la excelencia, como si ambas cualidades hubieran de estar reñidas y nunca lograran la “fusión”.

Hijo de un estucador, no quiso estudiar Empresariales para afrontar la aventura de la hostelería veraniega en casas de comidas costeras y bares de tapas. Pero los hados del destino tenían ya marcado su nombre con mayúsculas. Durante el servicio militar en la Armada en Cartagena, decidió aceptar la propuesta de un amigo para entrar como pinche en elBulli, un restaurante de reconocida fama del que, curiosamente, no había oído hablar hasta aquel momento, ubicado en la tortuosa Cala Montjoi, a

Today, he has become a living legend of the gastronomic universe. His proposition? Demonstrate that cooking is the best expression of intelligence and creativity.

seis kilómetros de Roses (Girona). Hoy elBulli tiene en su haber tres estrellas Michelin, abre sólo siete meses al año y las posibilidades de reserva están más que saturadas.

Todo ello debido a la genialidad de este maestro de la cocina, sencillo, parco en palabras, pero que posee un cerebro en continua ebullición.

“**T**here is a clear connection between Ferran Adrià's work and the various artistic and philosophical trends of the 20th century, from surrealism to the new critique of the theoretical movement of deconstruction... His gift can be compared with that of other Spaniards, such as the painters Salvador Dalí, Pablo Picasso and Joan Miró, or the film director Luis Buñuel.” These have been the arguments put forward by the Scottish University of Aberdeen to award Ferran Adrià the title of doctor *honoris causa* in Humanities “for his contribution to contemporary thought”. The comparison Aberdeen made between Adrià and artists who have stood out -but until recently of minor importance as far as the Spanish

public is concerned- is surprising at the very least. It would appear that eccentricity is more recognized than excellence, as if both qualities were incompatible and the “fusion” never happened.

The son of a plasterer, he preferred not to do a degree in business and launched himself on the adventure of finding summer work in restaurants and tapas bars on the Spanish coast. However, destiny had already outlined his name in capital letters. During his military service in the Navy in Cartagena, he decided to accept a friend's proposal to start work as the kitchen hand in elBulli, a restaurant already of known prestige of which, interestingly, he had not heard until that moment. The restaurant was located in Cala Montjoi, 6 km from Roses (Gerona).



A estas alturas sus creaciones construyen –¿o deconstruyen?– un mundo de sabores, texturas y sensaciones insólitas, a través de un más que locuaz juego: dulce-salado, frío-caliente, crudo-cocido... para provocar un *big-bang* gastronómico que excita todos los sentidos y supera cualquier expectativa. Un malabarismo científico confeccionado a partir de sorbetes salados, espumas futuristas, gelatinas calientes y un sinfín de “locuras” que nunca, nunca, dejan indiferentes al paladar más caprichoso.

Eso sí, el camino transitado para llegar a conseguir este “arte de alquimista” ha exigido muchas horas de dedicación en la cocina y, por supuesto, en su laboratorio, al que está volcado en cuerpo y alma todo el tiempo en el

**NO ME SIENTO UN ARTISTA.
NO ES NUESTRO OBJETIVO ESTAR
MAÑANA EN UN MUSEO**

que permanece cerrado elBulli, donde ha conseguido formular la denominada “cocina de la deconstrucción”, que según ha definido en multitud de ocasiones consiste en “utilizar y respetar armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y temperatura”. En otras palabras, respetar la memoria culinaria pero transformándola. Auténtico obseso del trabajo, incansable hasta la médula, con una profunda vocación didáctica y divulgativa, además de poner en pie de guerra anualmente “el placer de los placeres” de elBulli, que dirige junto a su socio Juli Soler, ha creado una serie de satélites en la misma órbita: elBulli Catering, el concepto *nhube* (espacios en los que se conjuga gastronomía,

descanso y ocio), los *Fast-good* (comida rápida de calidad), *bulliolor* (ambientadores para determinadas comidas), *Faces* (utensilios de cocina y mesa de diseño útil y, a su vez cómo no, vanguardista)... y la máquina no deja de tener un solo respiro, por supuesto, creativo. Es como la araña que no cesa en perfeccionar su red o la cobra que hipnotiza con el requiebro de su siseo.

Today, elBulli has three Michelin stars, opens only seven months a year, and offers almost zero possibility for booking a table. All thanks to the genius of this masterchef, a simple man of few words, but owner of a brain that is constantly simmering.

His creations construct (or deconstruct?) a world of unprecedented sensations, textures and flavours through a more than loquacious combination: sweet-savoury, hot-cold, raw-cooked... to cause a gastronomic big bang that excites every sense and exceeds every expectation. His is a scientific balancing act based on savoury sorbets, futuristic foams, warm jellies and an endless array of “madness” that never ever creates indifference on the most capricious palates.

However, the road to this “alchemistic art” has required many hours of devotion in the kitchen and, of course, his laboratory, where he works body and soul when elBulli is closed. There, he has successfully formulated the so-called “deconstruction cuisine”, which, as he has defined on many occasions, consists of “using and respecting well-known harmonies, transforming the textures of the ingredients, as well as their

shape and temperature”. In other words, showing respect for culinary tradition, but transforming it.

Genuinely obsessed with his work, tireless to the bone, with a deep vocation for teaching and diffusion, as well as getting “the pleasure of all pleasures” ready every year at elBulli, the restaurant he manages in conjunction with his partner Juli Soler, Adrià has launched a number of satellites in the same orbit. These include: elBulli

**I DON'T FEEL LIKE AN ARTIST.
OUR AIM IS NOT TO BE IN A
MUSEUM IN THE FUTURE**

Catering, the *nhube* concept (areas that combine gastronomy with rest and leisure), the *Fast Good* (quality fast food), *bulliolor* (air fresheners for certain dishes), *Faces* (kitchen and table utensils with a design that is practical and, of course, avant-garde)... The machine has one single rest, which is, of course, creative; he is like the spider that never stops perfecting its web or the cobra that hypnotises with the noise of its hiss.



¿Hasta qué punto la cocina es arte?

Nosotros hacemos creatividad pero no me siento un "artista". No es nuestro objetivo estar mañana en un museo.

Está claro que el destino jugó todas las cartas a su favor en sus inicios... porque usted estaba de cocinero particular de un almirante de marina en Cartagena, cuando Fermí Puig –chef del Drolma– entabla amistad con usted y le sugiere que vaya a hacer un *stage* a elBulli ¿cómo recuerda toda aquella primera etapa?

Yo sólo tenía 22 años en octubre de 1984 cuando me nombraron jefe de cocina de elBulli, junto a Kristian Letaud. Fueron años muy activos, visitábamos mercados y restaurantes, buscábamos nuevos productos, leíamos libros y nos inspiramos en franceses, como Guérard, Chapel, Maximin, Troisgros, Robuchon y Blanc...

LOS NEGOCIOS LOS HACEMOS PARA COMPRAR NUESTRA LIBERTAD CREATIVA

Precisamente en sus *stages* de elBulli explica sus secretos de viva voz, destinados a cocineros con experiencia y como fórmula para la divulgación de sus teorías ¿no teme que le salgan competidores?

La cocina es compartir y esto hace a la vez evolucionar.

¿La cocina es la mejor herramienta para dar a conocer su forma de ver la vida?

Es la manera que tenemos los cocineros de reflejar nuestro trabajo, nuestra manera de entender la vida.

¿Hasta qué punto la cocina creativa es un ejercicio intelectual en el que todos los sentidos juegan un papel fundamental?

Toda la cocina implica los cinco sentidos. Incluso beber un vaso de agua.

¿Cómo explica que el menú que plantea en elBulli resulte irreplicable?

Cada temporada cambiamos todo el menú, por lo que no es posible comer los mismos platos de un año al otro.

To what extent is cooking an art?

We do creativity, but I don't feel like an 'artist'. Our aim is not to be in a museum in the future.

Destiny clearly played all its cards in your favour when you began... because you were the private chef of a navy admiral in Cartagena when Fermí Puig (chef at El Drolma) became friends with you and suggested you did a *stage* at elBulli. How do you remember those early days?

I was only 22-years-old in October 1984 when they appointed me as chef at elBulli, together with Kristian Letaud. They were very active years. We visited markets and restaurants in search of new products. We read books and drew inspiration from the French, such as Guérard, Chapel, Maximin, Troisgros, Robuchon and Blanc...

It was during your *stages* at elBulli that you explained your secrets aloud to experienced chefs as a formula for spreading your theories. Aren't you afraid of competitors?

Cooking is sharing and that's what makes it evolve.

Is cooking the best tool for showing others how you see life?

It's the way we, as chefs, reflect our work, our way of understanding life.

WE DO BUSINESS TO BUY OUR CREATIVE FREEDOM

To what point is creative cuisine an intellectual exercise in that all five senses play a fundamental role?

All cuisine involves all five senses; even drinking a glass of water.

How do you explain that the menu you offer at elBulli is unrepeatable?

We change the entire menu every season, which is why the same dishes cannot be eaten from one year to the next.

Can you define deconstruction for us in the purest culinary style?

It is reconsidering everyday dishes, using memory to create. There is an element of provocation, and there is sense of humour.



¿Nos puede definir lo que es deconstrucción en el más puro estilo culinario?

Se trata de replantearse los platos de toda la vida, aprovechas la memoria para crear, hay algo de provocación y de sentido del humor.

¿Dentro de la cocina creativa cree que todavía queda algún resquicio para la sorpresa?

Sí, ha evolucionado en los últimos años y sigue evolucionando, aunque lógicamente cada vez será más difícil.

ESPAÑA ESTÁ EN LA VANGUARDIA MUNDIAL Y CONTINUAREMOS DURANTE UNOS AÑOS MÁS

¿En qué punto está actualmente la revolución culinaria de Adrià?

En seguir trabajando, día a día.

¿Considera que llegar a ser un genio puede llegar a ser peligroso?

Odio el concepto de genio, he tenido la capacidad y la suerte de encontrar un camino. Ese es quizá el único mérito que tengo.

Junto al restaurante Arzak, elBulli es el "tres estrellas" más barato del mundo. Sólo cenas, cinco días a la semana y seis meses al año.

¿Cómo realmente puede rentabilizar este negocio. Acaso los pilares de este imperio son quizá el Bullicatering, El Bullitaller, elBullihotel...?

Los negocios los hacemos para comprar nuestra libertad creativa. No me gusta hacer negocios, pero ya que los hacemos, pasémoslos bien.

Reconocidos cocineros como Marc Veyrat, Paul Bocuse o André Daguin respaldan la petición a la Unesco de declarar la gastronomía francesa patrimonio cultural de la humanidad. Desde su punto de vista ¿cuántas otras

culturas gastronómicas necesitarían también dicho reconocimiento?

Creo que todas las cocinas son patrimonio de la humanidad, cuando te comes una paella te estás comiendo toda una historia y cultura gastronómica.

¿Hacia dónde tiene que ir la cocina actual?

Después de la revolución que se hizo en los años Noventa, ahora mismo tenemos una generación muy buena de cocineros. España está en la vanguardia mundial y yo creo que continuaremos durante unos años más. Después no lo sé. Es difícil mantener siempre ese liderazgo. ■

Do you think creative cuisine still holds any surprises?

Yes, it has evolved in recent years and it continues to evolve, although it will logically become more and more difficult.

Where is Adrià's culinary revolution at present?

Continuing working, day-by-day.

SPAIN IS AT THE FOREFRONT IN THE WORLD AND WE WILL STAY THERE FOR A FEW MORE YEARS

Do you think becoming a genius can be dangerous?

I hate the concept of genius. I have been capable of and been fortunate enough to find a road. That is, perhaps, the only merit I have.

Together with restaurante Arzak, elBulli is the cheapest 'three-star' in the world. Dinners only, five days a week, six months

a year. How can you actually make the business profitable? Is bullicatering the pillar of the empire? Is it the bulliworkshop, the bullihotel...?

We do business to buy our creative freedom. I don't like doing business, but since we do it, let's have a good time.

Recognized chefs such as Marc Veyrat, Paul Bocuse and André Daguin support the request made to UNESCO to designate French gastronomy as world heritage. In your opinion, how many other gastronomic cultures also would merit such recognition?

I think all cuisine is world heritage. When you eat paella, you are eating gastronomic culture and history.

In which direction does modern-day cuisine have to go?

After the revolution of the 1990s, we now have a very good generation of chefs. Spain is at the forefront in the world and I think we will stay there for a few more years. After that, I don't know. It's difficult to always be the leader. ■