

Com arriba El Bulli al cim?

L'any 94 a El Bulli decidim que volem crear un nou llenguatge. Durant uns anys hi ha molts dubtes, amb gent a favor i en contra. L'any 96, el cuiner més important del món, que es deia Joël Robuchon –famosos cuiner francès del restaurant Jamin de París, que té una cadena de restaurants pel món que sumen 31 estrelles Michelin–, es retira i diu que a partir de llavors el millor cuiner del món està a la cala Montjoi, a la Costa Brava.

L'enrenou devia ser considerable, no?

Els ministres de Turisme, de Cultura i molts d'altres, no podien entendre que no fos un francès i pensaven que era una *bou-tade* seva. I tenia més delictes pel fet que li acabava de vendre el restaurant al gran cuiner Alain Ducasse. Llavors la guia Gault&Millau era tan important com la Michelin. Doncs bé, aquests ens posen al davant a la seva llista.

I què hi deien els professionals?

Llavors és quan arriba el reconeixement més valuós, molts professionals comencen a creure en nosaltres. Juan Mari Arzak, per exemple, el líder de la cuina del País Basc, ve incrèdul al restaurant i en sortir manifesta: "No entenc res, però el que fan aquesta gent és sublim. Estic amb ells." Una fita que ens aplanava el camí a l'estat.

I a la resta del món?

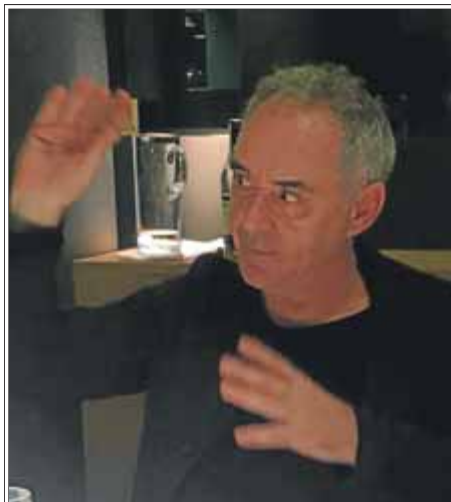
Un moment clau va ser l'any 2003. Som portada al *New York Times* i amb 14 pàgines al seu dominical. I amb un títol a portada com aquest: "*The Nueva Nouvelle Cuisine. How Spain Became the New France*". Els francesos, encara no puc trepitjar el país, que em tenen una relació amor-odi comprensible, deien que era perquè no s'havien sumat a la guerra de l'Iraq. No ho podien aprovar. Quatre mesos després el diari francès *Le Monde* em treia a portada, empaperant tot París amb la meua foto, tot dient: "*Ferran Adrià l'alchimiste. Est-il le plus grand cuisinier du monde?*" i dues setmanes més tard, per reblar definitivament el clau, la revista *Time* fa un especial i m'inclou a la llista amb les 100 persones més influents del món.

Quina és la relació actual amb els francesos?

Naturalment pet als francesos va ser un xoc impressionant. Ara bé, jo als francesos els tinc un respecte increïble. Jo soc qui soc gràcies als francesos! Gràcies als quatre-cents anys de fer una gran cuina.

Què és el més important que ha fet aquesta generació de cuiners d'El Bulli?

No és tant la cuina, que també, sinó haver explicat que havíem fet les coses així perquè havíem pensat. Heu de pensar! I fer el que vulgueu. No heu de fer el que nosaltres hem fet, que ho compartirem. Així, és quan la cuina passa de ser la cuina de



França, Suïssa o Bèlgica, a ser la cuina d'un món global.

És art, la cuina?

Els artistes, dins la piràmide de professions, són els que més m'interessen. Naturalment després també m'interessen els arquitectes, els dissenyadors... Ara bé, en el món artístic és on hi veig la llibertat. A El Bulli, tenia gairebé la mateixa llibertat que té un artista. Però per respondre la pregunta, de fet, l'art no és res. Art és quelcom que tens al cervell. En realitat es tracta d'un circuit, en què, si estàs a dins, fas art. Hi ha una sèrie d'activitats, però, que se'n consideren.

Com veu el nivell mitjà dels restaurants de Catalunya i d'Espanya, amb tantes estrelles Michelin, en relació a la resta del món?

Catalunya i Espanya avui dia estan bastant igualats. Fa deu anys no era així, tant Catalunya com el País Basc estaven molt per sobre. Acabo d'arribar d'Alacant i de Galícia i el nivell és extraordinari. Descartant el nivell creatiu, aquest nivell és equivalent, tot i que aquí som més generosos i sovint, sobretot els 200 de Barcelona, superior al de la resta d'Europa o del món. Jo em considero un privilegiat de poder anar a restaurants de Barcelona. Amb la Isabel, el 80% dels dies mengem a fora. I el nivell és brutal. I a un preu molt assequible. A més, hi ha una gran quantitat de llocs on escollir.

I els professionals?

Aquesta generació de professionals, hem aconseguit que siguin els millors de la història. Jo, a la seva edat, no resistiria la comparació. Són molt millors. La seva formació és brutal. Només ens manca fer-los entendre que el tema de saber fer d'empresaris és vital. I l'altre problema és saber fer valorar la sala.

Com veu la relació qualitat-preu?

Si fas creació, el valor és molt relatiu. No es pot mirar emocionalment, només objectivament. Penseu que a El Bulli, el darrer any, en un àpat, servíem 44 coses diferents. I per 7 mil places l'any teníem 2 milions de persones que volien venir. Una observació addicional és que quan anem a menjar un dissabte o un diumenge, com a mínim ens haurien de cobrar un 30% més. Anar a un restaurant és el luxe més gran del món. La majoria, però, no valora el que representa.

No pensa, doncs, tornar a obrir un restaurant?

Que ara em diguessin que som el millor restaurant del món no seria cap estimul especial. Tenim un problema, cercar un repte! I ara, el nostre repte actual no és la cuina, passa per aconseguir connectar el coneixement. I com fer-ho per crear millor? Ja fa quatre anys de la nostra vida que ho intentem. En serem capaços?



El nostre repte actual no és la cuina, passa per aconseguir connectar el coneixement



Soc un gran defensor de MasterChef. La raó és que mai no hi he trobat cap errada de cuina