

# NO COCINO

para los millonarios:

Ferran Adrià



“La creatividad viene primero; después vienen los clientes”  
Ferran Adrià

“La única cosa que los clientes saben esperar es lo inesperado”  
Guía de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, de S. Pellegrino

**E**n la primavera de 2008, el chef Ferran Adrià reflexionaba sobre sus reconocidos logros. Durante dos décadas su trabajo creativo había revolucionado la alta cocina y había elevado la experiencia de comer a un nuevo nivel, culminando en la elección de su restaurante – elBulli – como el mejor restaurante del mundo en 2002, 2006, 2007 y 2008, único restaurante que hubiera alcanzado esa distinción en cuatro ocasiones. Juan Mari Arzak, chef de tres estrellas considerado el padre de la nueva cocina española, opinaba que “Ferran es el cocinero más imaginativo en toda la historia.” El famoso chef francés Joël Robuchon decía simplemente que Ferran era “el mejor cocinero del planeta,” mientras que el chef de la ciudad de Nueva York y autor Anthony Bourdain describía su visita a elBulli como “la niñez que nunca tuve.” Debido a que elBulli abría sólo seis meses al año, y servía apenas 50 clientes por noche, una reserva en elBulli se había convertido en una de las más codiciadas del mundo.

Al cerrar su restaurante por la temporada, Adrià se preguntaba cuál era su porvenir, y el de elBulli; el equipo había evolucionado desde la gestión de un restaurante a varias iniciativas diversas, tales como la publicación de libros de cocina (elBulli vendía el catálogo general con todas las recetas y su fotografía, así como el análisis evolutivo, las técnicas, productos y materiales utilizados), y la apertura de varios restaurantes de comida rápida. Además, Adrià había entrado en el negocio de consultoría, previendo (tenía tan sólo 46 años de edad) que innovadores de todo el mundo y de cualquier industria (vida cotidiana, educación, hasta la conducción de un automóvil) podrían extraer lecciones de su manera de hacer creatividad. ¿Era esa una visión realista, o meramente un sueño absurdo de *el Salvador Dalí de la cocina*? ¿Cómo elBulli – y Adrià mismo – crecerían y cambiarían en los próximos años?



Comedor de elBulli

## Cenando en elBulli

Tan especial es la experiencia en elBulli que mucha gente que lo visita se asegura de tomar una fotografía de cada plato que le es servido – cualquier búsqueda en Internet de elBulli revelará incontables imágenes de las creaciones de Adrià. – y muchos comensales han escrito volúmenes acerca de sus experiencias.

El primer paso para cenar en elBulli, por supuesto, es hacer una reserva. Las estimaciones varían, pero se cree que elBulli procesa de 1 a 2 millones de intentos de reservas por año, sirviendo, sin embargo, solamente a 8.000 clientes; algunos comensales han intentado durante años conseguir un lugar antes de alcanzar su objetivo. Un comensal comentó: “Recuerdo haber leído sobre elBulli hace cuatro o cinco años en el diario francés *Le Monde*. Recuerdo el anhelo, y recuerdo la punzada que sentí a continuación: considerando el reducido número de clientes que el restaurante podía acomodar en cada temporada, el sueño parecía fuera de alcance”.

Llegando a elBulli Los clientes que logran conseguir una re-

serva generalmente viajan dos horas en coche desde Barcelona, por una ruta de montaña que lleva a Roses. El restaurante – un elegante edificio de techos cubiertos de tejas – ofrece una hermosa vista al mar mediterráneo. Recordando el origen del nombre del restaurante, pinturas de bulldogs cuelgan de las paredes en un lugar que un comensal describió como “un espacio ecléctico que parece la casa de un artista.”

Después de unos giros equivocados, finalmente encontramos un cartel del restaurante y continuamos por un largo camino sinuoso. Pero después de conducir un rato sin otra señal ni cartel a la vista, parecía que estábamos en el medio de la nada. Todos empezaron a preocuparse y pensamos que habíamos tomado el camino equivocado. Hicimos luces al primer automóvil que vimos, que resultó ser de un grupo de adolescentes que volvían de la playa. Ellos confirmaron que nos habíamos pasado. elBulli quedaba hacia atrás en el camino por el que veníamos. Hicimos un par de maniobras y volvimos a toda velocidad.

## El tour

Cada cliente de elBulli es cuidadosamente guiado durante toda la visita, con una serie de paradas antes de llegar al comedor principal. Adrià mismo es una presencia poderosa en elBulli, saludando a cada cliente, y guiándolos por el restaurante cuando llegan. Como dijo la guía de los *50 Mejores Restaurantes del Mundo* de S. Pellegrino, Adrià “se pasea por cada salón y siempre está probando, probando y probando”.

Cuando llegan los clientes, son recibidos por el personal y son guiados a un tour por la cocina para mostrarles el equipamiento inusual y las técnicas innovadoras utilizadas en elBulli. Un cliente—quien describió a Adrià como *Willy Wonka*—escribió “estilo laboratorio y lleno de acero inoxidable, era immaculado”, y continuó diciendo que “miré con asombro cómo *gourmets oompa loompa* preparaban diligentemente una vertiginosa variedad de platos”. En su crítica de elBulli en 2003 en el *New York Times*, Arthur Lubow escribió que “si se está parado en la cocina de Ferran Adrià en elBulli, es fácil de creer que uno ha caído en una madriguera de conejos. Adrià, que hubiera sido seleccionado como el chef preferido del Mad Hatter, inventa platos que provocan todos los sentidos, incluyendo el sentido de la incredulidad. Su éxito es casi tan maravilloso como su comida”.

Después de ver la cocina, fuimos llevados a la terraza con vista a la playa. Cuando un enjambre de camareros nos rodeó con cócteles de bienvenida mientras otros preparaban una selección de aperitivos. Esta fue sin duda, mi parte favorita de toda la noche. El sol estaba poniéndose, podía escuchar el océano en la distancia, había rodeado con mi brazo el hombro de Ferran Adrià y eso era sólo el principio, los primeros momentos de una noche que no quería que terminase. Nuestros cócteles—cosmos fríos de mora vertidos sobre una espuma ácida con sabor a lima—fueron servidos en tazones de plata y cada uno tenía una cuchara para sorber con mayor facilidad.

## La comida

Posteriormente, los huéspedes son guiados al salón comedor principal, donde son sorprendidos con una variedad impresionante de más de 30 platos de degustación, servidos en una secuencia fija en cualquier noche. Adrià comentó: “Concebimos la secuencia de los platos como si se tratara de una película. El montaje a veces es difícil de explicar. Las reglas son todas relativas, y yo me ocupo de romperlas.” Un comensal escribió:

“El menú degustación, que varía ligeramente cada día, se desarrolla en tres actos y 35 platos: pequeños aperitivos que se comen con las manos, tapas más grandes para comer con tenedor y cuchara (nunca cuchillo), y postres. Es un tiervo gastronómico de alta velocidad, con sabores explosivos y sorprendentes texturas que te esperan en cada giro—es una buena idea hacer un descanso en la terraza cada tanto. Cada plato, o grupo de platos, es traído a la mesa por un pequeño escuadrón de camareros vestidos de negro, y mientras uno está ocupado tomando fotografías de cada nuevo plato OVNI que aterriza, el *maître* explica lo que es (en nuestro caso, en un francés excelente), y cómo comerlo: empiece por esta punta o la otra, tráguelo de un solo bocado, o dese prisa antes de que se derrita.



Vista de elBulli desde el mar



Vino  
cucina

Incluso uno de los platos más “simples” del menú de 2008 – aceitunas esféricas – concitaba numerosos testimonios de los clientes, como el de uno que escribió “parece como una aceituna kalamata, pero cuando la metes en tu boca y la presionas, explota con una intensidad de sabor que es 10 veces la de una aceituna kalamata normal. Amigo, no tienes que masticar nada, te golpea como una tonelada de ladrillos.” Otro la describió como “una emulsión de un puré de aceitunas perfecto, encapsulado con el proceso de alginato cálcico y posteriormente encurtido. Cuando la muerdes, se produce una pequeña rotura en la piel de la aceituna y entonces tu boca se inunda de aceituna intensa. Es lo que desearías que una aceituna fuera.”

Una comunicación interactiva entre el personal y los clientes es esencial para la experiencia en elBulli; otro comensal escribió que “el personal increíblemente atento nos hizo sentir que éramos las únicas personas en el lugar. Muchos de los platos venían con instrucciones de cómo comerlos: “Pruebe un bocado de este, un sorbo de aquello, ¡cómalo todo de una vez! ¡Inmediatamente! ¡Se va a derretir! Y uno realmente siente que está en una montaña rusa de texturas y sabores desde el principio”, mientras otro escribió que el personal hizo que su grupo sintiese que “éramos los únicos clientes en el restaurante”. Un típico relato de un comensal era el siguiente:

“La cena duró seis horas—desde las 8pm hasta las 2am—, pero estábamos en tal estado de éxtasis que era difícil de decir si habían pasado dos minutos o dos días desde que nos habíamos sentado. Cenar en elBulli es definitivamente una experiencia única, y se lo aconsejo a cualquiera que

sienta pasión por la comida, a quien tiene gustos amplios, a quien le gusta descubrir nuevos sabores, y a quien le guste ser llevado en una alfombra mágica por un científico loco, incluso si el paseo lo deja un poco mareado”.

## Detrás de la escena

El trabajo necesario para elaborar la comida de cada día era un proceso de creación notable. Cada día, el equipo de 70 personas (incluyendo 40 cocineros) necesitaba crear la totalidad de la experiencia de elBulli para 50 clientes (en 15 mesas) que servían cada noche. El día comenzaba con la compra de los productos necesarios – comprando un promedio de 7.000 gramos de comida por cliente para entregar solamente 700 gramos de producto terminado, y necesitando aproximadamente 200 ingredientes para cada menú para terminar con unos mil 500 cócteles, tapas, platos y postres diferentes – que por supuesto cambiaban diariamente. Desde las 7:00 am hasta el mediodía, las compras eran hechas en los mejores locales para asegurarse la mayor calidad de carnes, pescados, vegetales, frutas, hierbas, etc. Algunos de estos productos eran entregados cada día desde proveedores de Barcelona. Adrià mismo llegaba al restaurante a las 10:00 am después de dormir ocho horas, y se pasaba una hora para organizar su día. Cocinar empezaba a las 3:00 pm. El equipo de limpieza preparaba el salón comedor comenzando a las 4:00 pm, dejando todo listo a las 5:30 pm, dos horas antes de la llegada de los clientes. El equipo de 70 personas recreaba este proceso cada día que elBulli estaba abierto al público.

## El origen de elBulli

El restaurante elBulli abrió en junio de 1961, cuando el médico alemán Dr. Hans Schilling y su esposa Marketta obtuvieron una licencia para abrir una pista de mini golf en un lugar remoto llamado Cala Montjoi, cerca del hermoso pueblo de Roses en la Costa Brava española. A los Schilling les gustaban los bulldogs franceses, conocidos como “bulli”, y adoptaron este nombre para su nueva empresa. Al año, la pista de mini golf se convirtió en un bar de playa que al principio servía carne asada al aire libre a turistas, y después en un restaurante. El Dr. Schilling viajaba frecuentemente por Europa para visitar los mejores restaurantes y su objetivo era incorporar recetas e ideas sofisticadas. En 1975, el menú de elBulli había pasado de menú de club de golf a servir lubina flambeada con hinojos, gambas en Pernod, y entrecote doble con salsa bearnesa.

Al poco tiempo, un chef prometedor llamado Jean-Louis Neichel se incorporó a elBulli, y pronto ganó una estrella Michelin –una marca de excelencia en la industria de restaurantes– con un menú que mezclaba inspiración francesa y sabores mediterráneos, alineado con el movimiento de la *nouvelle cuisine*. La caída estacional de turismo en otoño e invierno hacía que elBulli cerrara sus puertas hasta la primavera, y el Dr. Schilling animaba a su nuevo chef a que utilizara ese tiempo para aprender y trabajar con gente como por ejemplo el famoso chef Francés Alain Chapel. En 1981, Neichel se fue para abrir su propio restaurante en Barcelona, y el gerente Juli Soler fue contratado como maître d' hotel. El Dr. Schilling le pidió a Soler que viajara por Europa durante dos meses para visitar los mejores restaurantes. A su regreso, Soler nombró a Yves Kramer, y después a Jean-Paul Vinay, como chef ejecutivo. Estos cambios le costaron a elBulli la pérdida de la estrella Michelin, pero (después que Marketta Schilling, Juli Soler e Yves Kramer aparecieran en la oficina de Michelin en París) un inspector de Michelin fue al restaurante y éste recuperó su estrella. Al poco tiempo, elBulli ganó su segunda estrella con la cocina del chef Vinay.

En agosto de 1983, Ferran Adrià se incorporó a elBulli como pasante durante un corto permiso que obtuvo del servicio militar (donde trabajaba como cocinero). En su primer día en elBulli, le pidieron a Adrià que desplumara 70 patos, trabajando por la noche y terminando a las 4am. Influenciado por su amigo Fermí Puig, quien más tarde se convirtió en un chef renombrado, Adrià leyó muchos libros de cocina de conocidos chefs, incluyendo *La cuisine c'est plus que des recettes* (La cocina es más que recetas), de Alain Chapel; *La cuisine du marché* (La cocina de mercado) de Paul Bocuse; *La grande cuisine minceur* (La gran cocina ligera), de Michel Guerard. En octubre de 1984, Vinay dejó elBulli, y Adrià se unió a Christian Lutaud para dirigir la cocina del restaurante. En 1984 elBulli fue de nuevo bajado de nivel a una sola estrella.



## CONCEPTOS CREATIVOS UTILIZADOS EN ELBULLI

**El sexto sentido:** Introducir en nuestra cocina emociones como la ironía, la provocación, el sentido del humor, y recuerdos de la infancia. El objetivo es incorporar en la gastronomía otros elementos de juicio, aparte de los puramente sensoriales.

**Deconstrucción:** Método consistente en disgregar cada uno de los elementos de un plato y someterlos a modificaciones de textura y temperatura. El resultado es bastante irreconocible pero conserva el genoma original.

**Adaptación:** Revisión de recetas de cocina clásica o tradicional, adecuadas a una nueva filosofía. El resultado es reconocible comparado con el original.

**Minimalismo:** Método que da lugar a recetas formadas por el mínimo de elementos, con los que se intenta ofrecer el máximo de magia.

**Productos y elaboraciones comerciales en la alta cocina:** Utilizar productos comerciales que normalmente no se utilizan en la alta cocina (caramelos balsámicos, maíz frito) o bien elaborarlas artesanalmente en nuestra cocina (piruletas).

**Influencia de otras cocinas:** Método consistente en inspirarse en rasgos propios de las cocinas de otros lugares del mundo.

**Los sentidos como punto de partida para crear:** Tomar como punto de partida las percepciones a través de nuestros sentidos.

**Simbiosis del mundo dulce y mundo salado:** Intercambio de elementos, ingredientes, preparaciones, e incluso vocabulario entre ambos mundos.

**Una nueva manera de servir comida:** Descontextualizar las elaboraciones respecto al utensilio o recipiente en que se representan (copas, tazas, chupitos, *sniffs*, pipetas, bolsitas, cornetes, cañitas, vajillas creadas). También se puede modificar el modo de servir, y en consecuencia, de consumir de una determinada elaboración, que puede incluso requerir la participación activa del comensal.

**Búsqueda de nuevos productos:** Descubrir nuevos productos (ya exóticos o del entorno cercano).

**Técnicas y conceptos aplicados a nuevos productos:** Método consistente en aplicar técnicas y conceptos, ya sean nuevos o viejos, a los productos y las elaboraciones que no habían sido objeto de ellas.

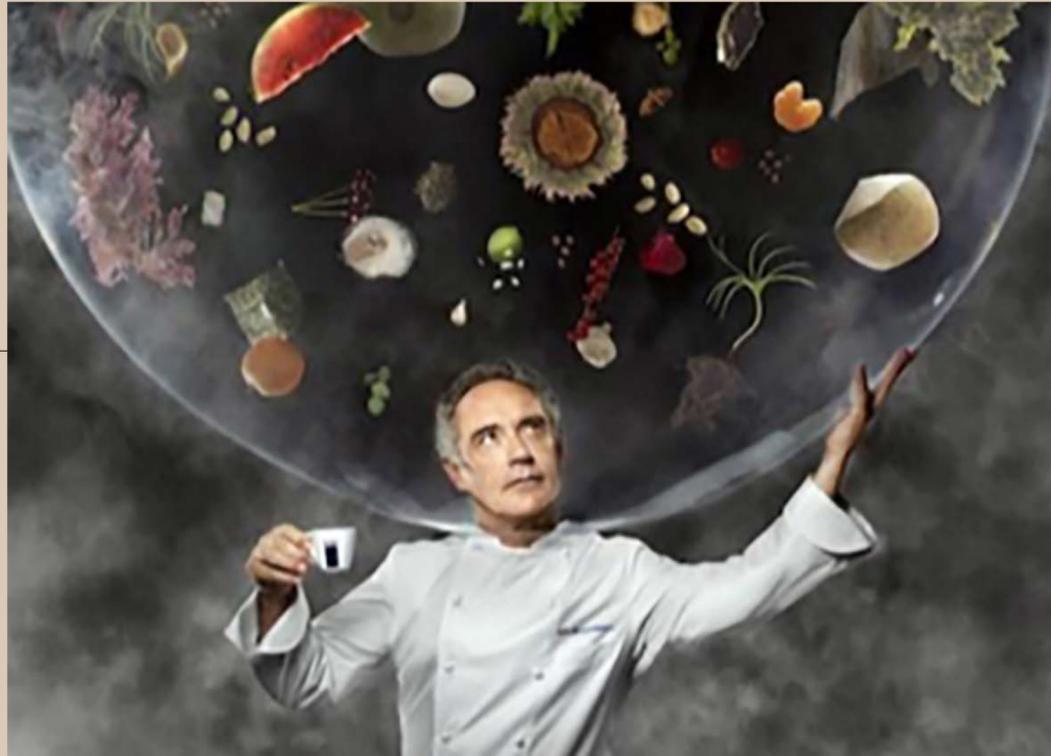
**Sinergias:** Todos los métodos utilizados en elBulli interactuando entre sí.

Fuente: Adaptado de *Un día en elBulli*, elBullibooks.

## El Desarrollo del Estilo de Adrià

En 1987 Adrià se quedó como único chef de elBulli. Adrià se dio cuenta que, para romper con el ciclo de ganar y perder estrellas y realmente hacer de elBulli una sensación única, era necesario crear una nueva *cuisine*, una nueva forma de cocinar. En el pasado, Adrià había trabajado duramente para aprender de famosos chefs e imitar las mejores recetas de la nueva cocina. Sin embargo, en 1987, asistió a una conferencia del aclamado chef Jacques Maximin y cuando alguien en la audiencia preguntó “¿Qué es la creatividad?”. Maximin respondió “Crear es no copiar”. Esta sencilla respuesta tuvo en Adrià un profundo impacto. Se dio cuenta que “copiar” había sido su principal guía en toda su carrera. Ya para 1988, estaba preparado para introducir un nuevo estilo de cocina creativa en elBulli, y en 1990 el restaurante recuperó su segunda estrella Michelin. Marketta Schilling se retiró y Adrià y Soler compraron el restaurante. En 1992, aprovechando su cercanía a los Juegos Olímpicos en Barcelona, elBulli aumentó su reputación internacional. El chef Joel Robuchon, uno de los más prestigiosos chefs del momento, cenó en elBulli y se convirtió en un defensor apasionado del trabajo de Adrià.

Adrià refinaba constantemente su filosofía, tratando de alejarse de su original deseo de “copiar”. Quería que sus platos provocaran, que la gente pensara y sintiera cuando los comía. Apuntando a una experiencia holística, se enfocaba en los cinco sentidos y creaba nuevas texturas en las comidas como por ejemplo sabrosos helados, espumas o gelatinas; los raviolos eran rellenos con líquido en vez del tradicional relleno sólido. La sopa de guisantes aparentemente inocua de Adrià – uno de sus primeros platos “clásicos” – ofrecía una nueva versión a partir de un plato tradicional y aburrido. En este plato, la mitad de la sopa era caliente y la otra mitad era fría y con un utensilio llamado *cocktail master* los dos líquidos eran puestos en el mismo vaso sin mezclar las temperaturas. El plato a simple vista se veía como una sopa de guisantes común, sorprendiendo a los comensales al descubrir la extrema variación de la temperatura. En otro plato, los clientes recibían una pequeña lata redonda de caviar blanco y al comerlo se daban cuenta que el contenido era puro melón, procesado de manera que tomara la forma de las clásicas perlas del caviar.



Además de nuevas recetas, Ferran y su equipo constantemente buscaban nuevas técnicas y equipamiento con el cual experimentar, los que a menudo eran incorporados a las presentaciones de recetas al cliente. Para la nitro caipiriña, por ejemplo, el camarero se aproximaba a la mesa con un carrito llevando un gran recipiente. Sobre éste, vertiría nitrógeno líquido y después añadiría cóctel al nitrógeno líquido. El nitrógeno líquido es nitrógeno puro en estado líquido a una temperatura igual o menor a su temperatura de ebullición, que es de  $-195^{\circ}\text{C}$ , a una presión de una atmósfera. El nitrógeno líquido es incoloro e inodoro. En pocos segundos el cóctel se congelaría transformándose en sorbete, y el comensal tendría que “comer” su cóctel– y rápido, ya que el sorbete se derretiría a temperatura ambiente.

En el año 1994, elBulli había comenzado el proceso de formalizar la creación de recetas, con ideas originadas por el equipo responsable de desarrollar la creación de nuevos platos. Andoni Luis Aduriz, un chef que formó parte de este equipo, comentaba: “La revolución más grande que trajo Ferran no fue la técnica que usó, sino su filosofía. Ha ignorado las barreras que impedían que nosotros innováramos y ha avanzado sin temor alguno”.

En 1995 el método de “deconstrucción” era la norma en elBulli, desmenuzando cada plato a sus componentes constituyentes, y después recombinándolos y alternándolos de manera sorprendente. Tal vez el resultado más emblemático de este método fue la tortilla española de el-

Bulli. Consistía en una copa llena con tres capas visibles. El fondo estaba hecho con cebolla estofada, el segundo era una yema de huevo caliente y la tercera capa era “espuma de patatas”. Los comensales recibían indicaciones de meter la cuchara hasta el fondo y después retirarla despacio para así retener un poco de cada capa. Como en la sorprendente receta de sopa de guisantes, el resultado era la identificación clara de sus gustos –la clásica tortilla de patatas española– pero que sorprendía y deleitaba a los comensales. Adrià explicó:

“Estoy repensando los platos tradicionales. Si cambias el aspecto o textura, obtienes el factor sorpresa, y esto es siempre interesante para mí. Los clientes ven un plato y no saben lo que es, pero cuando lo prueban lo reconocen, siempre y cuando el plato sea de su cultura. Para un chino la tortilla de patata reconstruida es igual de exótica que la tradicional”.

La creatividad de Adrià no se detenía sólo en la deconstrucción. Otros métodos incluían el minimalismo, combinando lo salado y dulce, o incluyendo productos inspirados por el consumo masivo (por ejemplo, *marshmallows* y piruletas) como ingredientes culinarios. Un objetivo era despertar el “sexto sentido” del comensal. – haciéndole experimentar ironía, humor y hasta la evocación de recuerdos de su infancia – llevando la experiencia más allá de lo sensorial hasta algo completamente emocional; como Adrià manifestaba, “Hemos transformado el comer en una experiencia que trasciende el comer.”

Igualmente importante al desarrollo de estos principios creativos, Adrià constantemente buscaba e implementaba técnicas innovadoras de cocina. Por ejemplo, mientras la gelatina tradicional era muy inestable al calentarla, Adrià desarrolló una gelatina caliente al incorporarle un ingrediente asiático llamado *agar-agar*, derivado del alga marina roja. Tales incursiones cuasi-científicas a la transformación de la comida ganaron popularidad como un movimiento internacional llamado “Gastronomía molecular”. Otros restaurantes famosos en todo el mundo representaban a este movimiento, como *The Fat Duck*, de Heston Blumenthal en Inglaterra; y *The French Laundry* de Thomas Keller en California, junto a varios restaurantes abiertos por seguidores y discípulos de Adrià.

En 1997, el restaurante ganó su tercera estrella Michelin, una distinción suprema compartida solamente con otros dos restaurantes en toda España.



Vino e cucina

## ¿A QUÉ SABEN LOS CLIENTES?

Juan Villoro

Ferran Adrià nació en Hospitalet, muy cerca de Barcelona, el 14 de mayo de 1962. Los astros prefiguraban su destino. Los nativos de Tauro están regidos por Venus, planeta de la belleza, y su elemento es la tierra. Procuran, por tanto, aplicar la estética a cosas muy concretas: la casa, la mesa, la estufa. Nadie como un Tauro para que un refrigerador se transforme en una bodega de arte comestible.

El conjetural influjo del Zodiaco se combinó en la vida del chef con algo más tangible: las circunstancias, es decir, el barrio de Hospitalet. La visión adriática del mundo surgió en el país de las tapas. El parroquiano de bar se desentiende del menú de tres tiempos y, según atestiguan los palillos que quedan en su plato, come doce cosas pequeñas.

La tapa española surgió como actriz de reparto, para acompañar bebidas. Quienes van de bar en bar degustan, como diría Vázquez Montalbán, una “comida itinerante”.

El viraje conceptual de Adrià consistió en convertir las tapas en protagonistas que merecían no solo atención sedentaria sino larguísima. Durante cuatro horas, el huésped de El Bulli recibe platillos en miniatura. No existen los platos fuertes ni una noción del antes y el después. El chocolate brota en cualquier momento.

Adrià desconfía del dogmatismo con que el ser humano clasificó su apetito. En el desayuno es lógico tomar un trago de café y luego un huevo, pero en el almuerzo el huevo va primero y el café después. ¿Es necesario someter el gusto a un régimen de internado?

El Bulli desordena esas jerarquías en un continuo donde lo crudo y lo cocido, lo salado y lo dulce, lo

caliente y lo frío, lo sólido y lo gelatinoso aparecen en cualquier momento. La secuencia es tan sorprendente que enrarece los sabores reconocibles. En palabras de Gerda Warnholtz: “Ha llegado a manejar tan bien sus medio de expresión que se da el lujo de presentar sabores que nos son familiares, sin que nuestros referentes culturales y significados interfieran en su manera particular de utilizarlos (recordarás que la selección de bocados que nos ofreció estaba basada en gran medida en ingredientes y sabores que nos eran totalmente familiares: Jamaica, cacahuete, cilantro, mole, etc.)”

Otro aporte decisivo es la presencia sensorial de la comida chatarra. Resulta imposible defender el valor nutritivo de los fritos y los nachos, pero son un crujiente triunfo del sonido y la textura. Adrià aprovecha el infantil estímulo de lo *crunchy* y lo *crispy*. Conviene recordar algo que le dijo a Caparrós: “Comemos tipo *diplodocus*, como hombres de las cavernas. Cuando te comes una chuleta a la parrilla estás tragando igual que hace 30,000 años... Y la idea es evolucionar.” Lo interesante es que su evolución, como la de Miró o Picasso, lleva a la niñez. Por eso insiste tanto en la manera de paladear una cuchara al modo de una paleta chupa-chup, dejar que un tubito se deshaga en la lengua y triturar una hojuela de rosa cristalizada. El sentido lúdico de Adrià se confirma en la forma de desarmar sus platillos: juguetería del paladar.

Nada más lógico que esta reeducación hacia el origen cambie los protocolos de la mesa. Adrià otorga importancia cultural a los diez dedos y al olvidado arte de chupárselos.

Fragmento del ensayo *Metafísica Para Glotones*, publicado en la revista *Letras Libres* en agosto de 2011



En el año 2003 Adrià apareció en la portada de la revista dominical del *New York Times*; hasta entonces el único español que había aparecido en esa portada había sido Salvador Dalí. Unos meses más tarde, *Le Monde* puso a Adrià en su portada y *Business Week* lo escogió como uno de los 100 innovadores del año. En 2006 elBulli participó en la feria Documenta de Alemania, tal vez uno de los eventos más prestigiosos del mundo en arte contemporáneo. En 2007, Ferran prestó su voz para un personaje secundario de la película de Walt Disney, *Ratatouille*, donde una pequeña rata se convierte en uno de los mejores chefs de París.

En el año 2002, y después otra vez en los años 2006, 2007 y 2008 elBulli fue clasificado en el primer puesto en el ranking Top 50 de la revista *Restaurant*, la referencia mundial de *rankings* en este campo.

## El restaurante

Los mejores restaurantes eran negocios con los que era muy difícil –si no imposible– que alguien se convirtiera en millonario. Un excelente restaurante típico de España registraría ingresos de alrededor de tres millones de euros, con un beneficio neto de aproximadamente el 10 por ciento. Tendría una plantilla de alrededor de 35 empleados, cuyo coste representaría el 34 por ciento de sus ventas, (incluyendo la remuneración del propietario). El margen bruto promediaba el 66 por ciento. La obtención de una estrella Michelin no representaba una garantía de rentabilidad; hasta había restaurantes que se habían declarado en bancarrota después de haber alcanzado tres estrellas Michelin. Por ejemplo, el primer restaurante de Pierre Gagnaire en el pueblo de Saint Etienne había quebrado poco tiempo después de obtener su

tercera estrella. Comenzar estos restaurantes requería de una gran inversión, y el propietario se endeudaba enormemente. El negocio también era altamente cíclico, ya que una caída en la actividad económica de un país podía reducir drásticamente el flujo de clientes.

El negocio de elBulli no era una excepción. Aunque aproximadamente la mitad de sus 70 empleados eran pasantes que no percibían remuneración (si bien Adrià les proveía de alojamiento, comida, seguro médico y título compensado por la Universidad de Barcelona), el plantel de 70 personas para apenas 50 comensales diarios era típico de la gran escala de la operación de elBulli. El área de 350 m<sup>2</sup> de la cocina de elBulli, por ejemplo, era más grande que toda la superficie destinada a los clientes, que consistía en un salón comedor de 250 m<sup>2</sup> y de una terraza abierta de 80 m<sup>2</sup>, un radio que resultaba mucho mayor que para otros restaurantes. El menú ofrecía 1.616 vinos distintos –325 orígenes, 40 años distintos de cosecha, 216 variedades distintas de uva– y hasta 55 tipos distintos de cristalería. El espectro de la experiencia elBulli –desde la cantidad de personal al número de platos y a la calidad de las recetas– significaba que a un precio promedio de 230 euros por persona (dependiendo del vino y las bebidas elegidas) y con sólo 8,000 comensales por año, elBulli estaba por debajo del punto de equilibrio.

Adrià decía:

“Recientemente vi una publicidad de American Express Centurion Card. Decían que con la tarjeta uno puede comprar cualquier cosa en el mundo. Me hizo reír... Hay algo que no se puede comprar: una reserva en elBulli. ¿Cuál sería la reacción lógica? Aumentar los precios. Debería ser 600 euros. Pero yo no cocino para millonarios. Cocino para gente sensible”.