



EL

MASTERCHEF



„VA FI RISC, VA FI CREATIVITATE, NU VOR FI PROGRAMĂRI, ORARE SAU RUTINĂ“

Este primul bucătar pe care un muzeu l-a celebrat vreodată printr-o expoziție, creațiile lui au inspirat un concert simfonic, iar britanicii i-au făcut onoarea de a-l numi Shakespeare al artei culinare. Cum a reușit catalanul Ferran Adrià, proprietarul celui mai bun restaurant din lume – elBulli – să schimbe pentru totdeauna felul în care ne raportăm la ceea ce avem în farfurie?

de Diana-Florina Cosmin, Londra

CEA MAI SINCERĂ

evaluare a relației pe care o au oamenii cu actul gastronomic îi aparține marelui scriitor irlandez George Bernard Shaw, renumit gurmand, care afirma, pe bună dreptate, că „nu există pe lumea aceasta vreo dragoste mai sinceră decât dragostea pentru mâncare“. Tot din această iubire, dar privită invers, prin prisma celui care născoceste gusturi, s-a născut fenomenul „elBulli“: ales ani de zile cel mai bun restaurant din lume și laureat cu trei stele Michelin, este locul care a făcut celebră noțiunea de „bucătărie moleculară“, creând o întreagă industrie de echipamente și produse destinate acesteia, dar și kilometrul-zero al conceptului de „tapas“.

În spatele „elBulli“ se află catalanul Ferran Adrià, un bucătar de 51 de ani care nu a ratat, în ultimii 20, nicio copertă de mare publicație, de la Vanity Fair și Wired până la Newsweek și Time, și care a decis să închidă în plină glorie „elBulli“, transformându-l, începând cu luna februarie 2015, în cea mai importantă fundație gastronomică din lume – elBullifoundation - având ca scop promovarea inovației în bucătărie. „Va fi risc, va fi libertate și va fi creativitate. Nu vor fi programări, orare sau rutină. Va fi libertatea de a crea“, a declarat el în iulie 2011, la momentul cinei de adio de la „elBulli“ (unde s-au servit fix 49 de feluri de mâncare diferite).

În cinstea acestui deziderat nobil, celebrul Somerset House din Londra, muzeu renumit mai degrabă pentru colecțiile de artă impresionistă și post-impresionistă și pentru proiecțiile de filme celebre, a pus pe roate una dintre cele mai complexe și spectaculoase expoziții din istoria sa: „Ferran Adrià și arta mâncării“. Și, chiar dacă Ferran este, oficial, primul „chef“ onorat vreodată printr-o expoziție într-un muzeu celebru, amploarea manifestării a răzbunat întreaga tagmă de creatori ai gustului ignorați pe nedrept de-a lungul secolelor: nimic nu lipsește din desfășurarea de forțe, de la fotografii de arhivă, meniuri și



note de plată din anii '60 până la echipamente de lucru, farfurii și tacâmuri create special pentru noul tip de gastronomie; de la înregistrări video și testimoniale până la mulaje din plastilină ale ingredientelor din rețetele lui Adrià; de la o masă cu două scaune din restaurantul original, la care vizitatorii se pot așeza pentru a vizualiza, proiectate ingenios în farfurii virtuale fotografii cu toate cele 1846 de feluri de mâncare create

de-a lungul timpului la elBulli până la macheta viitoarei construcții elBullifoundation; de la copertile de revistă cu chipul spaniolului și obiectele de artă care i-au fost dedicate (inclusiv un portret realizat de către celebrul Matt Groening, creatorul „The Simpsons”, în care spaniolul apare sub forma unui personaj din celebrul desen animat) și până la un banc audio unde toți vizitatorii pot asculta integralul „Le

livre des illusions (hommage a Ferran Adrià)”, un concert compus de către Bruno Mantovani după o cină la elBulli din 2007. Premiera concertului a avut loc în 2009 la Salle Pleyel din Paris, iar partitura include și o copie a meniului care l-a inspirat pe Mantovani.

DEȘI NUMELE RESTAURANTULUI nu mai poate fi vreodată separat de cel al bucătarului său șef, puțini știu că povestea „elBulli” nu începe cu Adrià, ci cu un băruleț în Rosas, pe plaja din Cala Montjoi, Cataluňa, fondat de Marketta Schilling, soția cehoaică a unui medic neamț, care – deprimată din cauza aventurilor extraconjugale ale consortului – decide, la începutul anilor '60, să-și dezvolte un mic hobby. Numește barul „elBulli”, după alintul folosit pentru cei doi câini ai săi din rasa bulldog, iar locul capătă rapid în zonă renumele de „barul german”. În 1968 se transformă în restaurant și, de această dată în tandem cu soțul său Hans, Marketta angajează un chef neamț, Otto Müller, căruia îi urmează alți trei până la Jean-Louis Neichel, francezul care aduce și prima amprentă de „haute cuisine” locului, câștigând prima stea Michelin. Ferran Adrià apare în peisaj în 1984 și preia frâiele bucătăriei în 1987, la vârsta de 25 de ani, abia în 1990 devenind proprietarul de drept al locului. Revoluția culinară care avea să urmeze la începutul anilor '90 are ca fundament, după cum însuși Ferran recunoaște,

îndemnul primit de la marele chef francez Jacques Maximin: „Mi-a spus să încetez odată cu reproducerea de rețete și să încep să creez!”. Acela a fost declicul, baza noii abordări gastronomice impuse de Ferran la „elBulli” reprezentând-o bucătăria catalană. Din acel moment, a început și procesul de cristalizare a unei echipe de creativi cu care să-și pună în practică ideile, nu neapărat pentru a inventa noi feluri de mâncare, ci pentru a face lucrurile complet diferite. Pentru asta, a pornit de la două premise înrudite. Prima: „Dacă pe lume n-ar exista în acest moment niciun fel de gastronomie și ne-am apuca să inventăm totul de la zero, cum ar

Întreg conceptul elBulli a pornit de la o întrebare provocatoare: „Dacă pe lume nu ar exista în acest moment niciun fel de gastronomie și ne-am apuca să inventăm totul de la zero, cum ar trebui să fie?”

2000

1999

1998

1997

1996

1995



CELE 10 PORUNCI CULINARE ALE LUI FERRAN ADRIÀ

trebui să fie?”. Cea de-a doua: „Nu contează cine a făcut primul un anumit lucru, contează cine a conceptualizat mai departe ideea”. Exemplele clasice pe care catalanul le-a folosit în prelegerile sale (unele dintre acestea ținute în fața studenților de la Harvard sau Oxford) sunt cunoscute drept „metafora omletei” și, respectiv, „metafora fustei mini”.

„Fusta scurtă a fost purtată în egală măsură de greci, romani și egipteni”, explica el. „Dar până să vină designerul anilor '30, Mary Quant, să ia ideea și s-o adapteze într-un concept nou, potrivit epocii, ea nu exista ca manifestare socială”. Cât despre metafora omletei, Adrià o folosea

pentru a face diferența și mai clar între rețetă clasică și creativitate: „Toate omletele erau la fel, rotunde, până când a venit primul om care a avut ideea să facă o omletă alungită și să-i adauge unul sau două ingrediente care nu mai fuseseră folosite până atunci”.

Pornind de la aceste două exemple simple și aparent banale, procesul său intensiv și pătimaș de experimentare culinară a dat naștere unei întregi industrii a produselor chimice de sferificare, gelificare sau emulsificare, prin care texturile și forma ingredientelor să poată fi schimbate fără a le altera puritatea gustului și proprietățile. A născut echipamente speciale,

1. Gastronomia este un limbaj prin care se pot exprima toate cele care urmează: armonie, creativitate, bucurie, frumusețe, poezie, umor, magie, complexitate, provocare și cultură;

2. Bucătarul trebuie să folosească cele mai calitative produse și să stăpânească pe deplin arta preparării lor;

3. Toate ingredientele au aceeași valoare gastronomică, indiferent de prețul lor;

4. Primează legumele, fructele de mare și peștele. Lactatele și semințele joacă de asemenea un rol important, iar împreună formează un stil „light” de gătit. Carnea roșie și puiul sunt folosite în cantități mici;

5. Chiar dacă se modifică unele caracteristici ale ingredientului (temperatură, textură, formă), trebuie păstrată puritatea gustului;

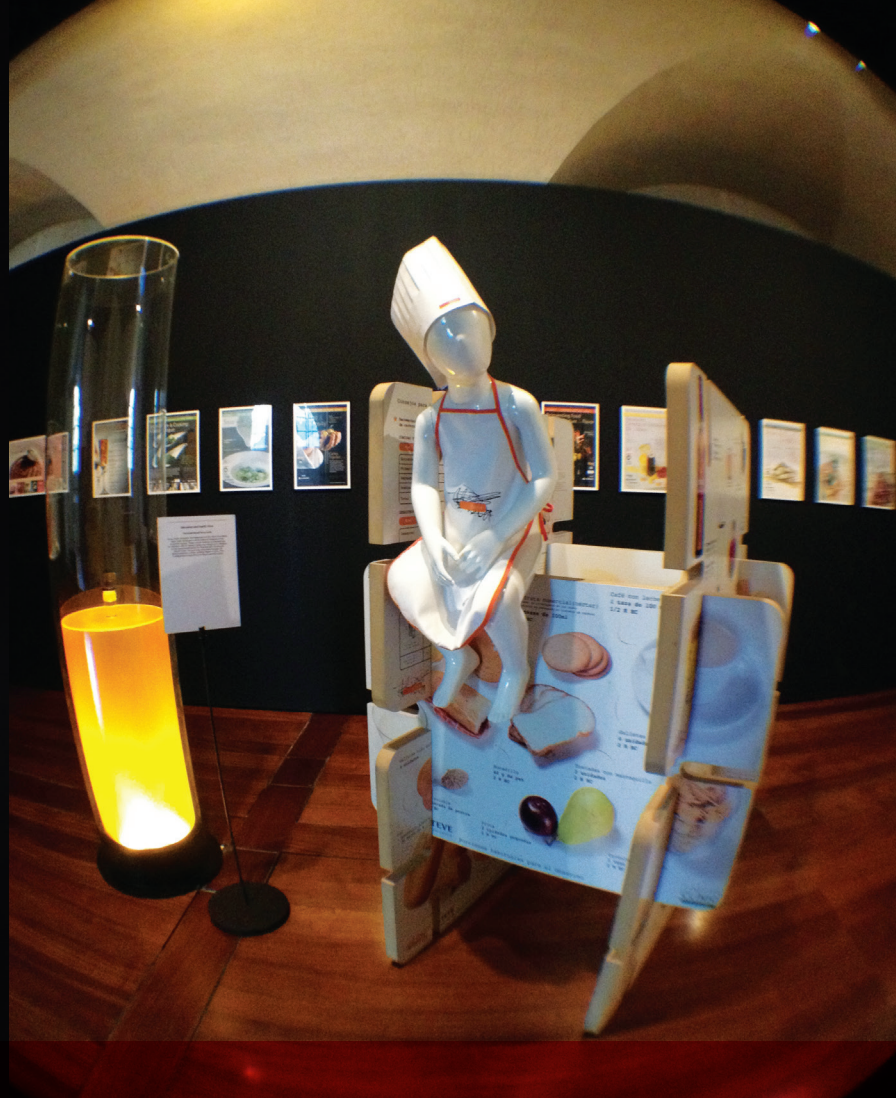
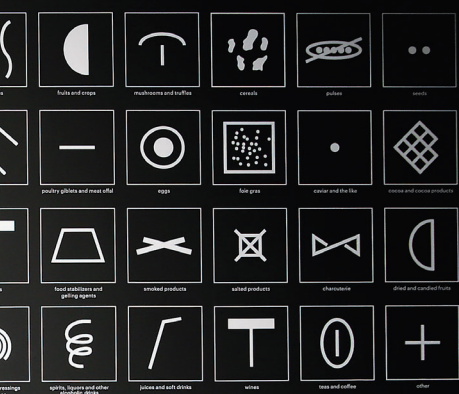
6. Cercetarea permanentă, atât la nivel de concept cât și de tehnică, reprezintă baza piramidei de creație în arta culinară;

7. Creația implică întotdeauna muncă de echipă;

8. Felul în care mâncarea este prezentată se schimbă. Preparatele sunt finalizate în sala de mese, în fața clienților, iar uneori chiar ei pot participa la proces;

9. Proveniența locală a ingredientelor întrește conexiunea cu mediul cultural și geografic și completează experiența culinară.

10. Cantitățile sunt importante și armonia gustului se obține prin porții mici și bine-gândite.



În farfuriile lui Ferran, salamul spaniol devenea jumătate acadea, jumătate biscuit, foie-gras-ul căpăta aspect de cremă de zahăr ars, fructul pasiunii era solidificat sub forma unei foi subțiri presărate cu cremă de gorgonzola, iar sangria lua formă gelificată de prăjitură, în timp ce gazpacho-ul de mazăre se lăfăia în pahare de cocktail, asortat cu frunze de mentă proaspătă.

sub forma unei foi subțiri și presărat apoi cu cremă onctuoasă de gorgonzola, iar sangria lua formă gelificată de prăjitură în timp ce gazpacho-ul de mazăre se lăfăia în pahare de cocktail, asortat cu câteva frunze de mentă. „Pe lângă simțuri, bucătăria mea are nevoie și de raționalizare”, obișnuia să spună catalanul.

Altfel spus, nu poți lăsa garda jos nicio clipă, pentru că nimic nu este ceea ce pare, totul trebuie înțeles și gustat cu simțurile și mintea deopotrivă.

Deși a declarat de multe ori că nu și-a pus niciodată problema de a demonstra în vreun fel statutul de artă al gastronomiei, Adrià i-a celebrat pe marii maestri

în multe dintre creațiile sale dulci: acadelele sale cu cremă de zahăr ars au fost botezate după Jules Verne, mozaicurile crocante de zmeură și ananas erau aranjate în stilul tablourilor lui Piet Mondrian, iar ciocolata cu wassabi implica un plating sub forma unor tușe de pensulă în stilul pictorilor impresionisti.

PENTRU CĂ TOTUL a pornit de la întrebarea „Dacă n-ar fi existat gastronomie pe lume, cum ar fi trebuit să arate?”, acum că o întreagă epocă gastronomică a luat sfârșit, dilema cere o reformulare. Dacă nu mai există elBulli, ce altceva a mai rămas de făcut nou în bucătărie? Ferran nu are (încă) un răspuns, dar

a pus la punct multiple instrumente prin care să-i determine pe alții să-l găsească pentru el. Așezată tot în Rosas, pe locul fostului restaurant elBulli, fundația cu același nume va include, pe lângă un muzeu care să le permită tuturor celor interesați de fenomen să înțeleagă istoria și resorturile creative ale locului, și două vehicule informatice: elBulli DNA, un portal în care o echipă de 30 de oameni aleși pe sprânceană vor posta zilnic, timp de opt luni pe an, rezultatele experimentelor lor gastronomice și respectiv Bullipedia, o enciclopedie care își propune să adune noul „cod al gastronomiei” șlefuit de către Adrià de-a lungul celor 30 de ani de carieră. ■