

## Heart Ibiza se da una última oportunidad



El proyecto de Adrià y Laliberté se juega su continuidad en la isla

ANTONIO M. BENEYTO [@antoniobeneyto](#)

09/05/2016

Empezamos por el final de la temporada 2015. **Albert Adrià** en un momento de sinceridad absoluta, en el congreso Gastronomika en San Sebastián, decía que "Heart había sido lo mejor y lo peor que había hecho en su vida". Aquella confesión sentó como un arpón helado en el corazón de los otros socios del proyecto y sobre todo en aquellos, que habían puesto además de su prestigio, el dinero para que Heart Ibiza fuera una realidad.

Este proyecto nació con las bendiciones gastronómicas, porque era un proyecto de los Adriá; con el marchamo de calidad dentro del mundo del espectáculo por **Guy Laliberté**, creador del Cirque du Soleil, además de ser el socio capitalista principal; y por el espacio dónde iba a asentarse, el Ibiza Gran Hotel, único hotel 5 estrellas Gran Lujo en la isla de Ibiza. Tres marcas muy potentes, que se unían en una UTE con la intención de sorprender al mundo desde Ibiza. Además, Laliberté conseguía asentarse en Ibiza, lugar donde además de tener una casa de vacaciones, llevaba años intentando poner en funcionamiento negocios con el mundo del arte como base.

Aquella "colisión creativa entre gastronomía, música y arte" como definió Albert Adriá el Heart, parece que al final se estrelló. Y aquel reconocimiento de errores estuvo falto, para el resto de los accionistas, de un "mea culpa" por parte de los Adriá al haber sobredimensionado el proyecto. **Lo de más de "70 cocineros para 150 comensales" fue la constatación de que las cuentas no salían** y que como un mantra recitan los otros accionistas.

El Heart 2015 nació con tres propuestas: la terraza, el comedor, y la sala de fiestas. Tres espacios que eran tres conceptos de ocio gastronómico diferenciado. Después de un año, pierde la terraza, uno de los espacios que se intentó vender como más innovador a través del "Street food" que se ofrecía, y se mantendrá el restaurante, Supper, para unos 150 comensales. El Club, al parecer, solo funcionará un par de días a la semana.

Se abandonan los menús que viajaban por la gastronomía de diferentes países para reducir las posibilidades a tres experiencias gastronómicas que irán, probablemente, desde los 150 euros a los 250 euros. Los clientes entrarán por la terraza y de allí accederán al comedor, dónde además de degustar la cocina de los Adriá podrán vivir la propuesta de espectáculo que este año tiene preparado el equipo de Guy Laliberté.

El Club se vacía de contenido y este año no contará con el calendario del año 2015 que estuvo lleno de primeras figuras en el mundo de la música. Acid Sundays, la fiesta creada por **Doumi Busturia**, uno de los accionistas de Heart, y que fue una revelación absoluta en la competitiva noche ibicenca, tanto por los Djs que actuaban como por el público asistente, emigra del Paseo Juan Carlos I a las tardes de domingo del Hotel Destino de Pachá.

**La UTE creativa formada por los Adriá y Laliberté tiene fecha de caducidad en este 2016.** Su continuidad depende de lo que ocurra en este año que para ellos se inicia el 27 de mayo. Las expectativas son muy altas y todos esperamos que este proyecto se afiance en la isla. El mapa gastronómico y de ocio de la isla de Ibiza necesita de las aportaciones que desde Heart puedan ofrecer. Dosis alta de creatividad, egos y experiencias que deben ser transformadas en una realidad.