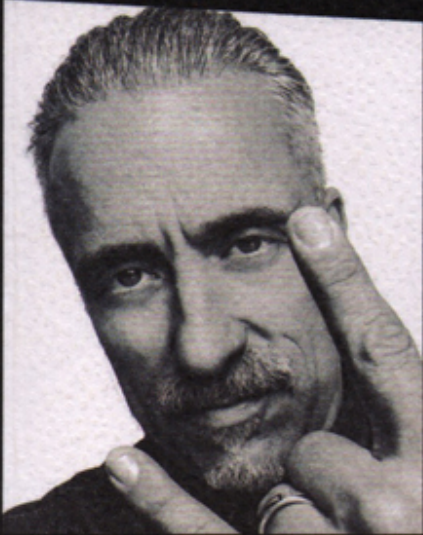
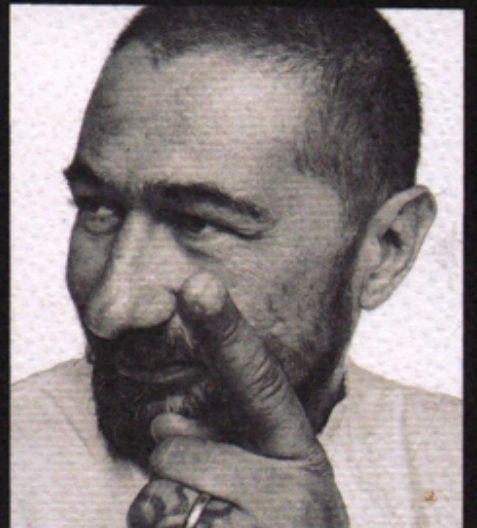




**face
food
mag[®]**
IBIZA | 2016



**face
food
mag[®]**
IBIZA | 2016



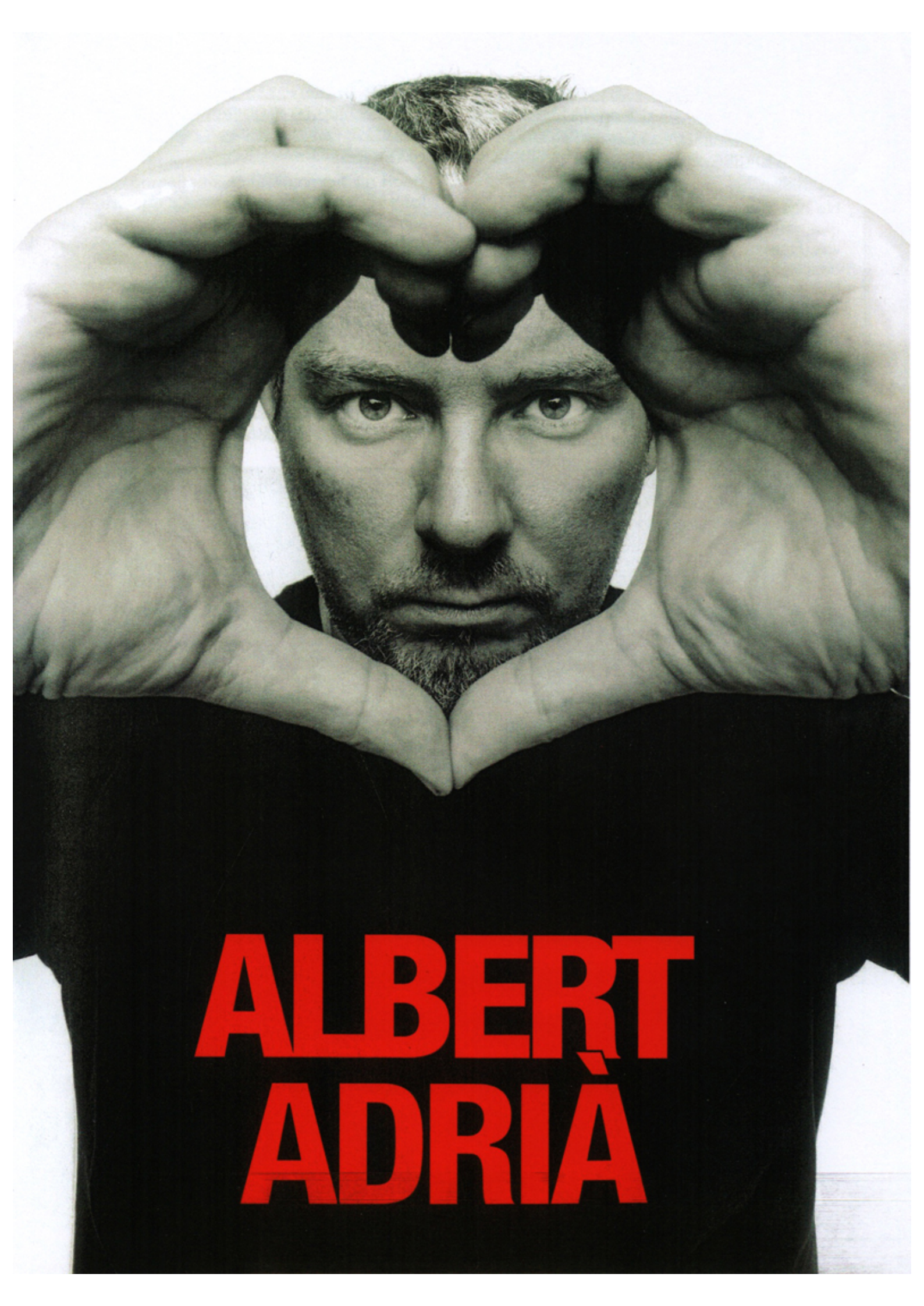
ALBERT ADRIÀ ASEGURA QUE ES UN "TÍO NORMAL" QUE SE RODEA DE GENTE NORMAL. SI LEES SU CURRÍCULUM PARECE DIFÍCIL CREERLE. REGENTA SIETE RESTAURANTES QUE ATESORAN TRES ESTRELLAS MICHELIN, HA SIDO NOMBRADO MEJOR REPOSTERO DEL MUNDO Y ES CAPAZ DE BRILLAR CON LUZ PROPIA PESE A SER EL HERMANO PEQUEÑO DE UN "TITÁN", COMO ÉL MISMO DEFINE A FERRAN ADRIÀ. PERO CUANDO HABLAS CON ÉL SI QUE VES A UN TIPO NORMAL, VESTIDO CON UNA CAMISETA, VAQUEROS Y ZAPATILLAS. UN HOMBRE AMABLE, SINCERO, AGRADABLE EN EL TRATO Y JOVIAL.

ALBERT ADRIÀ ASSURES US HE'S A "NORMAL GUY" WHO SURROUNDS HIMSELF WITH NORMAL PEOPLE, THOUGH IF YOU GLANCED AT HIS CV IT MIGHT BE A LITTLE HARD TO BELIEVE. MANAGER OF SEVEN RESTAURANTS WHICH HAVE AMASSED THREE MICHELIN STARS, HE HAS BEEN NAMED THE WORLD'S BEST PASTRY CHEF AND IS CAPABLE OF SHINING FROM HIS MERITS ALONE, DESPITE HAVING A "TITAN" FOR AN OLDER BROTHER, AS HE HIMSELF CALLS FERRAN ADRIÀ. BUT WHEN YOU CHAT TO HIM, IT IS LIKE TALKING TO AN ORDINARY GUY, DRESSED IN A SHIRT, JEANS AND TRAINERS. A PLEASANT MAN, SINCERE, PLEASANT AND CHEERFUL.

**“No vendo comida,
vendo felicidad”**

“I DON'T SELL FOOD, I SELL HAPPINESS”

TEXTO FACEFOODMAGAZINE - FOTOGRAFÍA ÁLEX SOTO



**ALBERT
ADRIÀ**

AL CIERRE DE LA TEMPORADA PASADA RECONOCISTE QUE HEART HABÍA EMPEZADO MAL Y QUE NECESITARÍA DOS AÑOS PARA CONSOLIDARSE. ¿ESTA TEMPORADA SERÁ DE TRANSICIÓN?

No dije que empezase mal, lo que dije es que no había cumplido con las expectativas. Este año es de transición y de aprendizaje, sí. Sabemos un poco más de lo que se cuece en la isla pero aún así esto es otro mundo, esto es otro planeta.

PARECE QUE LOS HERMANOS ADRIÀ ESTÁN TOCADOS POR UNA VARITA MÁGICA. ¿FUE ESTE EL PRIMER FRACASO?

Un fracaso para nada, nunca lo dije. Llegamos y nos encontramos con todo el verano encima, sin capacidad de reacción. Cuando nos dimos cuenta se había acabado la temporada. Hay que hablar de diferentes Heart del año pasado. Un Heart de junio que no nos enterábamos de nada, un Heart de julio de aprendizaje, un Heart de agosto de confirmación y un Heart de septiembre en el que la gente que vino alucinaba.

¿QUÉ PROPONÉIS PARA ESTA TEMPORADA?

Nosotros lo que hemos hecho este año es recoger el testigo, no hemos cambiado, la base es la misma. La premisa inicial era buena, solo hemos añadido lo que la gente nos pedía, y lo que quiere la gente en Ibiza es fiesta.

¿COMER BIEN ES CARO?

Más caro que comer mal. La diferencia entre comer bien y comer mal es el producto y el producto bueno es caro. Es más caro que comer mal. ¿Una buena anchoa es cara? No, vale dinero pero vale mucho más que una mala anchoa. Yo tengo restaurantes que van desde los 40 euros hasta Enigma, que valdrá 250.

¿QUÉ ES LA ALTA COCINA?

Para mí hay dos tipos de cocina: la buena y la mala. Hay una declaración de intenciones cuando hablas de alta cocina, sabes que vas a pagar, pero también exiges unos servicios mínimos. Al final es muy fácil, el juez es el cliente. Aquí viene la gente, si se lo pasa bien volverá, que no, cerraremos. Enigma es alta gastronomía, Heart creo que no. En Heart entiendo que la gastronomía está al servicio global de la experiencia. Hay gente que viene a comer y gente que no le hace ni caso a la comida.

TIENES SIETE RESTAURANTES (TICKETS).

ENIGMA, NIKKEI PAKTA, LA VERMUTERÍA BODEGA 1900, LA TAQUERÍA NIÑO VIEJO Y HEART). ¿CÓMO GESTIONAS TODOS ESOS NEGOCIOS?

Heart me lleva casi el mismo tiempo que los otros seis. Ahora voy a estar aquí tres semanas. Yo tengo seis restaurantes en un radio muy pequeño y en el centro tengo un taller externo que pago yo. Es mi equipo personal y nosotros mismos nos hacemos una auditoría a los propios restaurantes. Tenemos una serie de armas para que poder ser lo más regulares posibles y siempre con una tendencia a la mejoría. Creamos conceptos abiertos que no paran de mejorar.

¿TE QUEDA TIEMPO PARA ALGO MÁS QUE PARA EL TRABAJO?



AT THE END OF LAST SEASON YOU SAID THAT HEART HAD STARTED ON A BAD NOTE AND YOU WOULD NEED TWO YEARS TO BECOME FULLY ESTABLISHED. IS THIS THE TRANSITION YEAR?

I didn't say we'd started badly, just that we hadn't met our initial expectations. This year is about transition and learning, yes. We know a little more about what's going on on the island, but this is still another world, another planet even.

IT SEEMS LIKE THE ADRIÀ BROTHERS HAVE THE MIDAS TOUCH. WAS THIS YOUR FIRST FAILURE?

This wasn't a failure by any means, I never said it was. We arrived and the summer was upon us before we'd had time to react. When we stopped reeling from it all, the season was already over. We went through

several different phases during last year. There was the Heart in June when we had no clue about anything, the Heart in July of learning from everything that had happened, in August of confirmation and then the Heart in September that people loved.

WHAT IS YOUR PROPOSAL FOR THIS SEASON?

What we've done this year is taken control, we haven't changed as such, as the basis is the same. The initial concept was good, all we've done is add what people have asked for, and what people want in Ibiza is to party.

IS EATING WELL EXPENSIVE?

Moreso than eating badly. The difference between eating well and badly is the product, and good products are expensive. It's more expensive than eating badly. Is



Hay una frase que dice: "Convierte tu hobby en tu trabajo y nunca más trabajarás". Yo tengo la suerte de que hago lo que me gusta, mi equipo hace lo que le gusta y tenemos, sobre todo, un ambiente de trabajo muy profesional y muy puro. Yo me rodeo de tíos como yo, yo soy un tío normal y los que trabajan a mi lado son tíos normales.

PARECE QUE DESDE HACE UN TIEMPO COMIENZAN A RECONOCER TU TRABAJO (TRES ESTRELLAS MICHELIN. TICKETS ENTRE LOS 50 MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO. MEJOR REPOSTERO DEL MUNDO) ¿HA LLEGADO A SU MÁXIMO NIVEL?

Uno no trabaja para recoger éxitos, uno trabaja para ser feliz. Me miro al espejo y digo: "Soy un privilegiado". Partiendo de la base de que puedo elegir lo que hago, yo hago o deshago. Dentro de mi mundo tengo esa suerte. Ahora en Heart hemos dicho: "Venga le damos la vuelta". Tomo la decisión de decir ahora va a ser diferente. Es un privilegio. Luego te vienen los reconocimientos. Sin duda tengo mucho más que ofrecer, pero no yo, el equipo. El sargento necesita a su batallón y ese batallón, que está en formación, cada día es más y más bueno. En el proyecto que tenemos en Barcelona dentro de tres o cuatro años habremos llegado a un nivel que, como propuesta global, será único en el mundo.

¿TE ILUSIONA ESPECIALMENTE EL PROYECTO DE HEART?

El que más, porque es algo muy bestia. Mi hermano vino ahora para la apertura y está alucinando. Yo le decía: "Ferran, esto es muy complejo, no es dar de comer. Dar de comer es solo una parte". Ferran ha estado cinco meses en el proyecto a tope porque vemos el potencial y se va a pasar aquí dos semanas y media, siendo una persona muy ocupada. Es un ejemplo de lo que representa para nosotros Heart. Es el proyecto total, no creo

LA DIFERENCIA ENTRE COMER BIEN Y COMER MAL ES EL PRODUCTO Y EL PRODUCTO BUENO ES CARO

que pueda haber algo que supere a esto. Esto podría estar solo en dos sitios más en el mundo. Y esa es la idea, que Heart sea una marca tan fuerte que supere al Circo del Sol o Adrià. Tenemos que trabajar para que la gente coja un avión solo para venir a Heart, como nos pasaba en el Bulli.

¿TIENES ALGÚN NUEVO PROYECTO?

a good anchovy expensive? No, it costs money but it's worth so much more than a bad anchovy. I own restaurants that span from 40 Euro all the way up to Enigma which would set you back 250.

WHAT IS HAUTE CUISINE?

In my opinion there are two types of cookery: good and bad. There is a declaration of intent when you talk about haute cuisine, you know you'll have to pay for it, but you are entitled to expect a particular level of service. At first it's easy, the client is the judge. People come, if they like it they'll come back, if not we'll end up closing. Enigma is haute cuisine, Heart isn't I don't think. It's more a balance between the food and the ove-

THE DIFFERENCE BETWEEN EATING WELL AND BADLY IS THE PRODUCT, AND GOOD PRODUCTS ARE EXPENSIVE

rall experience. Some people come to eat, and others pay no attention to the food.

YOU HAVE SEVEN RESTAURANTS (TICKETS, ENIGMA, NIKKEI PAKTA, LA BODEGA 1900 VERMOUTH BAR, THE NIÑO VIEJO TACO RESTAURANT AND HEART). HOW DO YOU MANAGE THEM ALL?

Heart takes up as much of my time as the other six. I'm going to be here for three weeks. I have six restaurants in close proximity to each other, and in the centre I have a external workshop that I pay for. My personal team and I carry out our own audit process of the restaurants. We have a series of tricks up our sleeves to maintain a constant level, always with a tendency for improvement. We create open concepts which never stop improving.

DO YOU HAVE TIME FOR ANYTHING OTHER THAN WORK?

There's a saying that says "Do what you love and you'll never work another day in your life". I am lucky enough to do what I love, my team members do what they love and we have achieved, above all, a very professional and pure work environment. I'm surrounded by people like myself, I'm just a normal guy, as are the people that work around me.

IT SEEMS THAT YOUR WORK HAS BEEN BEING RECOGNISED FOR SOME TIME NOW (THREE MICHELIN STARS. TICKETS AMONGST THE TOP 50 RESTAURANTS IN THE WORLD. WORLD'S BEST PASTRY CHEF). HAVE YOU REACHED YOUR LIMIT?

En cuanto salga de aquí voy a abrir Enigma, donde me he jugado todo el dinero que no tengo. Le he puesto tres años de dedicación, de entusiasmo, es un sitio increíble. Quiero abrir una pastelería en Londres y un beach club en República Dominicana porque mejor ir en bañador en República Dominicana que meterme en Dubái a 45^º.

¿SER EL HERMANO PEQUEÑO DE FERRAN ADRIÀ TE HA DEJADO UN POCO A LA SOMBRA O TE HA SERVIDO PARA LLEGAR A SER LO QUE ERES EN LA ACTUALIDAD?

Yo elegí mi camino. A mí me ocurrió lo que le está pasando a muchos chicos que ahora están a mi sombra. Ferran tenía un equipo y dentro de ese equipo él era entrenador y cada uno jugaba su papel. Aparte de que yo soy un tío introvertido y de que no me gusta aparecer en los me-

NO QUIERO TRES ESTRELLAS CON LOS RESTAURANTES VACÍOS. YO QUIERO TENER LOS RESTAURANTES LLENOS

dios. Con Ferran, él soportaba todo el peso par que otros pudiéramos estar cómodamente trabajando desde la sombra, capitaneados por él. Ferran es un titán.

¿HA TENIDO ALGUNA VEZ CELOS DE SU HERMANO MAYOR?

Para nada, seguramente si le preguntas que quién es la persona a la que más admira en el mundo dirá que soy yo y si me preguntas a mí te diré que es él. Estoy encantado porque se merece todos y cada uno de los reconocimientos que le han dado. ¿Sabes el mérito que tiene haber montado en medio de una cala, en un parque natural, un mito? Tuvimos una época en la que no trabajábamos, en la que no venía ni dios a comer, con pérdidas y cada día nos alentaba y logró hacer un mito y tuve la fortuna de formar parte de ese mito. Yo vendo felicidad, no vendo comida. Te aseguro que este proyecto, que este año ya es la hostia, el año que viene vamos a hacer algo único.

VIENDO TU CASO Y EL DE LA FAMILIA ROCA PARECE QUE LOS HERMANOS PEQUEÑOS ESTÁN 'RELEGADOS' A LA REPOSTERÍA.

Si fuéramos tres hermanos, como los Roca, supongo que uno hubiera sido el camarero -dice entre risas refiriéndose a Josep Roca, el prestigioso sumiller de El Cellar de Can Roca. Debo ser de los pocos ejemplos que

You shouldn't work to gather trophies, you should do it to be happy. I look in the mirror and think to myself "I'm a lucky man". The simple fact that I can choose what I want to do, whether to do it or not, it's up to me. In my world, I'm just that lucky. Now in Heart we've decided to make a proper go of it, and I'm telling you now it will be different. It's a true privilege. Then the recognition happens. I have no doubt that I have lots still to offer, but not just me, the team. A sergeant needs his battalion and that battalion is in training to be bigger and better every day. The project that's underway in Barcelona in three or four years time will have reached a level that sets it apart from anything else in the world.

ARE YOU ESPECIALLY MOTIVATED BY THE HEART PROJECT?

It's the project that most motivates me at the moment, because it's really huge. My brother came just now for the grand opening and he can't get over it. I said to him: "Ferran, this is really complex, it's not just serving food. Serving food is just one small part of it". Ferran has been involved in the project for the past five months because we can both see the potential and he will spend two and a half weeks here focused entirely on this project, despite being a very busy guy. It's an example of what Heart means to us. It's the complete project, I don't think there can be anything bigger than this. This kind of project could only be in two more places in the world. And that's the idea, that Heart be such a strong brand that it can surpass Cirque de Soleil or Adrià. We have to work hard so that people take planes just to come to Heart, as was the case with El Bulli.

I DON'T WANT THREE MICHELIN STARS AND EMPTY RESTAURANTS. I WANT THEM TO BE FULL

DO YOU HAVE ANY NEW PROJECTS IN THE PIPELINE?

The second I leave here, I am going to open Enigma, where I've invested all the money I don't have. I have dedicated three years to it and it is a really incredible place. I want to open a patisserie in London and a beach club in the Dominican Republic, because it's better to wear swimming trunks in the Dominican Republic than work in Dubai at 45^º.

HAS BEING FERRAN ADRIÀ'S YOUNGER BROTHER OVERSHADOWED YOU A BIT. OR HAS IT HELPED YOU GET

ha pasado de la pastelería a la cocina y esa transición la he hecho con éxito y llamo éxito a tener los restaurantes llenos, no a los reconocimientos. Tenemos los restaurantes llenos cada día. No quiero tres estrellas con los restaurantes vacíos, yo quiero tener los restaurantes llenos. La pastelería te da unas técnicas, unas herramientas que la cocina no te da porque cuando tu empiezas a hacer un postre partes de la nada. Para superar barreras tienes que utilizar la

QUIERO ABRIR UNA PASTELERÍA EN LONDRES Y UN BEACH CLUB EN REPÚBLICA DOMINICANA

TO WHERE YOU ARE TODAY?

I chose my path. What happened to me is what's happening to lots of others that are overshadowed by me. Ferran had a team in which he was the coach and ever-



técnica, la técnica te da conocimiento y ese conocimiento lo he aplicado a la cocina.

¿ESTÁ POCO VALORADO EL POSTRE?

Esto sí que lo he sufrido durante 23 años. Lo que ocurre es que la gente llega agotada al postre, por lo que es muy duro estar trabajando todo el día y que haya gente que no lo valore o sencillamente no le interese.

¿QUÉ IMPORTANCIA TIENE DENTRO DE UNA COMIDA?

Es como el final de una película. La película puede ser buena pero si el final es malo, el recuerdo que te llevas es malo. Con la comida pasa lo mismo, un postre puede levantar una comida regular. Aquí, en el Heart, los postres son un espectáculo, son una performance por sí mismos. @

yone knew their place. And actually, I'm a fairly introverted guy who doesn't like to appear much in the media. With Ferran, he carried all the weight so that others like me could work comfortably in his shadow, with him as our captain. Ferran is a titan.

HAVE YOU EVER BEEN JEALOUS OF YOUR OLDER BROTHER?

Not in the least. If you asked him who he most admires in the world he would say me and I would say him. I am over the moon, because he really and truly deserves each and every one of the awards he has received. Do you know how complicated it is to make a go of a restaurant in a small bay, in the middle of a natural park? It's the stuff of legends. We went through a period where we didn't work,

because not a soul came to eat, suffering losses, and each day he pushed us forward and managed to make a legend out of it. I was lucky enough to form part of that legend. I sell happiness, not food. I can assure you that this project, which is already amazing, will be something quite unique next year.

HOW ARE THE ADRIÀ BROTHERS SIMILAR?

In almost everything, despite being quite different in nearly everything. We see things in each other and say: "that's my brother",

with relative success, a success I measure in full restaurants, not awards. Our restaurants are full every day. I don't want three Michelin stars and empty restaurants, I want them to be full. Pastry making gives you techniques that cookery doesn't give you, because when you create a dessert you literally start from scratch. To overcome hurdles you have to use technique, which gives you a knowledge that I have gone on to apply to cookery.

IS DESSERT UNDERVALUED?



but each of us have our own personality and way of doing things. After 31 years working together, we each know our place and the role we carry out. It's interesting because I'm more the cook than he is. I have learnt so much with the six restaurants.

IF YOU COMPARE YOUR CASE WITH THAT OF THE ROCA BROTHERS, IT SEEMS LIKE THE YOUNGER BROTHER IS ALWAYS RELEGATED TO PASTRY CHEF.

I suppose if we had been three brothers, one would have been the waiter - he says, suppressing laughter, clearly referring to Josep Roca, the prestigious sommelier at El Celler de Can Roca. I must be one of the few examples of someone that's gone from being a pastry chef to the kitchen and have done it

That is something I have suffered for 23 years. People are exhausted by the time the dessert course comes around, so it is quite tough to work all day and for people not to value it, or simply not be interested in your work.

HOW IMPORTANT IS DESSERT IN A MEAL?

It's like the end of a movie. The movie could be good, but if the ending is awful, you remember the bad bit. With food, the same applies, a dessert can lift an ordinary meal. Here at Heart, the desserts are showstoppers, a performance all on their own. @

I WANT TO OPEN A PATISSERIE IN LONDON AND A BEACH CLUB IN THE DOMINICAN REPUBLIC.



SOBRE IBIZA... ABOUT IBIZA...

“Quiero darle a la carta un toque ibicenco”

‘I want to give our menu an Ibiza touch’

¿CÓMO VES EL PANORAMA GASTRONÓMICO EN IBIZA?

Cada vez mejor. Después de sol y de fiesta, ¿que te falta? La competitividad crea calidad. La competencia hace que la gente, cuando sale un sitio que es diferente o mejor, elija ese sitio y el anterior o espabila o cierra.

¿QUÉ LE FALTA A LA ISLA PARA SER UN REFERENTE CULINARIO?

Al final creo que hay lo que la gente pide. Creo que la gente piensa que para comer sofisticadamente alta cocina ya hay otros sitios. La gente aquí quiere otra cosa, está de vacaciones y quiere divertirse. No se me pasaría por la cabeza montar un restaurante con aires de alta cocina estrellada. La gente quiere algo ligero, divertido, relajado... La oferta que estamos haciendo en Heart es una combinación de todo esto.

¿TE GUSTA LA ISLA? ¿TIENES TIEMPO PARA DISFRUTARLA?

Sin duda me gusta Ibiza. Es un destino internacional dentro del mismo país. Lo que haces aquí tiene repercusión mundial y está a media hora de Barcelona. Eso para mí es importantísimo. Pero de momento no tengo tiempo, dentro de dos años podré disfrutarla. Lo que ocurre aquí no pasa en ningún otro sitio, puede ser que en Miami o en Las Vegas, pero yo no lo he visto en ningún otro sitio y vivo en Barcelona.

¿USÁIS PRODUCTOS IBICENCOS EN EL HEART?

Quiero darle a la carta un toque ibicenco ya que estamos en Ibiza. Creo que el mimetismo con el sitio donde estás es vital para poder tener éxito. Sé que se están haciendo ferias para dar a conocer los productos de la isla. Lo que pasa es que nosotros movemos grandes volúmenes. He intentado ir a ver a payesas que te pueden traer productos pero no me pueden dar regularidad. Ahora estoy viendo si podemos tener tomates de la isla y no tener que traerlos de fuera, porque además es beneficioso para la isla, es beneficioso para todos.

ABOUT IBIZA... SOBRE IBIZA...

‘I want to give our menu an Ibiza touch’

“Quiero darle a la carta un toque ibicenco”

WHAT DO YOU THINK OF THE CULINARY OFFERING IN IBIZA?

It's getting better all the time. After sun and partying, what's left? Quality comes from competition. When a place opens and it offers something different or better than the rest, that competition makes people choose it, and the old place either reinvents itself or closes.

WHAT'S MISSING ON THE ISLAND FOR IT TO BECOME A CULINARY BENCHMARK?

At the end of the day, I think there is what people ask for. I guess people think that there are already enough other places to eat sophisticated food. People here want something different; they're on holiday and want to have fun. It wouldn't even occur to me to open a Michelin style haute cuisine restaurant here. People want something light, fun and relaxed... Heart is a combination of those things.

DO YOU LIKE THE ISLAND?

Of course I like Ibiza. This is an international destination without leaving the country. What you do here has international repercussions and it's only half an hour from Barcelona. That is so important for me. At the moment I don't have much time, but in two years or so I will be able to enjoy it. What goes on in Ibiza doesn't happen anywhere else, maybe in Miami or Las Vegas, but I've never seen anything like it and I live in Barcelona.

DO YOU USE IBIZAN INGREDIENTS AT HEART?

I want to give our menu an Ibiza touch, since we're here. I think imitating the style of the place you're in is vital for success. I know there are fairs where you can go to discover produce from the island, but we move large volumes. I have tried to speak to local farmers to see if they can provide products, but they aren't able to do it with the regularity we would need. Right now, I am looking into getting hold of tomatoes from the island rather than bringing them in from elsewhere, because apart from being beneficial for the island itself, it's good for everyone.