

ELLE *gourmet* ELLE

INVIERNO 2016 N°11 3 € (SPAIN) CANARIAS 3,15 €

**REGALOS
MÁGICOS**
QUEDARÁS COMO
UN REY FOODIE

**LOS SITIOS
MÁS IN**
A LOS QUE IR
CON AMIGOS

*24 horas
con el chef
Albert Adriá*
EN SU IMPERIO
GASTRO

65
recetas
PARA CELEBRAR
POR TODO LO ALTO

**ÚBEDA
Y BAEZA**
ESCAPADA
COOL ENTRE
OLIVOS

**CREMAS
Y SOPAS**
QUE TE HARÁN
ENTRAR EN CALOR

*Navidad
feliz* A RITMO
DE SWEET



ELLEGOURMET
Gran chef



ALBERT ADRIÀ

Pasión por la creatividad

El chef, que **inaugura Enigma**, nos habla de su nuevo restaurante, de la etapa que tiene por delante y de sus numerosos sueños pendientes.

POR GEMMA CARDONA. FOTOS: CÉSAR NUÑEZ.



Dice que su único *hobby* reconocido es andar y que cada día camina alrededor de 12 kilómetros. Ante mi cara de incredulidad, me muestra una *app* que indica la distancia recorrida. Pasea para despejar ideas y, sobre todo, porque le gusta. *Gustar* y *divertirse* son dos palabras que saldrán varias veces de su boca a lo largo de nuestro encuentro. «Algunas de las personas de mi equipo me parecen muy serias; yo les digo que no lo sean tanto. ¡Hay que vivir!». ¿Quién no firmaría ahora mismo conseguir el éxito disfrutando? Pero que nadie se engañe: no se llega a la cima gastronómica sólo por amor a la cocina. Albert Adrià (Hospitalet de Llobregat, 1969) posee, además de un indiscutible talento, una enorme capacidad de sacrificio y de entrega a su profesión.

La revolución (sin contar con locales previos, como Inopia) empezó en 2011 con 41º (actualmente cerrado) y Tickets, continuó con Pakta y Bodega 1900 (2013), maduró con Hoja Santa y Niño Viejo (2014) y culminará en diciembre con la apertura de Enigma (Sepúlveda, 38), todos ellos concentrados en un ovillo de calles del Ensanche barcelonés y agrupados en el ambicioso proyecto elBarri. Albert los visita noche tras noche para coordinarlos con eficacia y saludar a los clientes (a diario, alrededor de 500 entre los distintos restaurantes) y a los profesionales, una tarea que, aunque suene estresante, supone la etapa más relajante de la agitada jornada laboral del chef: «Es nuestro momento. Como en un partido de fútbol, en 90 minutos debes»

1 y 2. Al menos una vez a la semana, Albert Adrià se pierde entre los puestos del Mercado de la Boquería (La Rambla, 91). Si encuentra un producto que le gusta, le hace una foto y se la envía a su equipo. **3.** El chef se considera un incondicional de las tapas de la Bodega La Puntual (Montcada, 22). **4.** El Museo de las Culturas del Mundo es uno de sus rincones favoritos en la Ciudad Condal (Montcada, 22).



«ME GUSTA RODEARME DE GENTE QUE DISFRUTA DE LA VIDA: ¡YO ME DIVIERTO INCLUSO CON UN SOFRITO!»



Ty 2. La pastelería Escribà (Rambla, 83) es un referente en Barcelona. «Es la tradición puesta al día. Escribà hace que este mundo viva en color en vez de blanco y negro», dice Albert. 3. Adrià, paseando por el barrio Gótico, el entorno ideal para desconectar.



«SIEMPRE ME HA GUSTADO EL ROLLO 'OUTSIDER' Y ESTAR EN LA SOMBRA. SOY MENOS SOCIABLE QUE FERRAN»



» probar que llevas semanas entrenándote y diseñando y ensayando tácticas. Nosotros demostramos el trabajo que hay detrás.

Durante años, Albert se mantuvo muy cómodo a la sombra de su hermano, Ferran. Pero ha dado un paso al frente: «Sí, se han cambiado las tornas –admite–; ahora yo soy el más expuesto de los dos». Le pregunto cómo le sienta eso a alguien que hasta hace poco insistía en pasar desapercibido. Se ríe: «Siempre me ha gustado el rollo *outsider*. Igual que a Prince, que no concedía entrevistas. No soy tan sociable como Ferran, voy a menos fiestas, no me interesa hacer televisión... Así no me lo paso bien».

LA EXPERIENCIA ENIGMA

El próximo reto de Adrià es Enigma, cuya inauguración se espera con expectación. Ocupará una superficie de casi 700 metros cuadrados, atenderá a 24 afortunados y dispondrá de siete espacios: la zona japonesa, cuya puerta se abrirá con un código exclusivo y en la que se servirán té

y un picoteo oriental; la bodega, la coctelería, la cocina, de donde prometen salir propuestas vanguardistas con un punto *retro*; la plancha, la sala y el 41º (exacto, una réplica idéntica del local homónimo puesto en marcha en 2011), dedicado al copeo. El comensal se sumergirá en una experiencia de tres horas de duración y sembrada de sorpresas, que le conducirá por distintos rincones del establecimiento (no necesariamente por todos ni en el mismo orden que la vez anterior) y en la que el verdadero espectáculo se encontrará en el plato... y en el entorno, concebido por el equipo de arquitectos RCR y gobernado por elementos de metal y vidrio y por texturas líquidas.

Albert calla unos segundos cuando le planteo si Enigma viene con la intención de convertirse en el mejor restaurante del mundo. «Lo que hay que hacer es bajar la cabeza y trabajar. No me preocupa nada más. Mi intención es que Enigma sea el Bulli de hoy; sólo necesitamos tiempo».



1. La plaza de les Olles, en el barrio Gótico. 2. «¡A ver qué olor desprende!», bromea Albert en Tickets. 3. Para comprar un buen té, el chef recomienda la tienda Sans & Sans (Argenteria, 59). 4. Adrià charla con Alfredo Machado, jefe de producción de pastelería de la Bodega 1900. 5. En la tienda Casa Gisbert (Sombrerers, 23) abundan las *delicatessen*: «Compro aquí desde hace años. Es un sitio obligatorio, de esos que no pueden desaparecer».

Pero sabe de sobra que el apellido Adrià genera unas expectativas altísimas, y eso se traduce en impaciencia. De hecho, el restaurante tiene ya 3.500 prereservas anotadas. «Bueno, la gente está entusiasmada; mi obligación es no desilusionarla», admite. Lo dice con una tranquilidad asombrosa, aunque no oculta que los nervios están también ahí. ¿El éxito da vértigo? «Supongo, pero yo ya lo he compartido al máximo nivel». Y se reitera en la idea de que, si no eres valiente, no rompes fronteras: «Quizá no salga bien, pero no me quedaré en una zona de confort. La gente nos exige riesgo, yo acepto el reto».

ELBULLI EN EL RETROVISOR

A Albert no le gustaba estudiar, así que, cuando tenía 15 años, su padre decidió enviarlo a elBulli, donde Ferran, que a los 22 acababa de ser nombrado jefe de cocina, necesitaba personal. Su primer sueldo fue de 15.000 pesetas. Trabajaba a destajo. Pasó por todas las partidas hasta llegar a

la de pastelería, en la que su genialidad se hizo patente. Sin embargo, empezar tan joven terminó provocándole un malestar que derivó en una crisis y en una huida hacia adelante. «Toqué fondo –recuerda–. La presión del día a día pudo conmigo, lo reconozco». En el verano de 1997 se alejó del restaurante y escribió el que sería su primer libro: *Los postres de elBulli*. «Viéndolo ahora, con perspectiva, es una obra muy naif, pero fue mi terapia». Aquel *impasse* le ayudó a recuperar el amor por el oficio y le empujó a regresar a los fogones en los que se había formado. «Renací de mis cenizas, como el ave Fénix», dice. Sólo volvió a dudar en 2009, cuando dirigió un capítulo de la serie documental *elBulli, historia de un sueño* y la pasión por el celuloide comenzó a apoderarse de él. «Hubo una época en la que cada mañana me repetía: “¿Cocina o cine? ¿Cocina o cine?”. Quizá en otra vida me decante por el cine», bromea. Para Albert, la familia de elBulli (empezando por su propio hermano) es su mayor referente ➤➤



1

1. Una tienda que enamora al chef es Cafés el Magnífico (Argentería, 64).
2. Para Albert el humor es imprescindible.
3. «La clave del éxito es la especialización. El restaurante Estimar -Sombrerers, 3- lo hace con el pescado».
4. La Granja M. Viader (Xuçlà, 4-6) es una deliciosa cafetería adonde Adrià se escapa a desayunar siempre que tiene ocasión.
5. Albert, en Enigma, a pocas semanas de su apertura. «Al principio, será como un Ferrari que conduciremos a 100 kilómetros por hora y en línea recta», explica el cocinero.



2



3



4



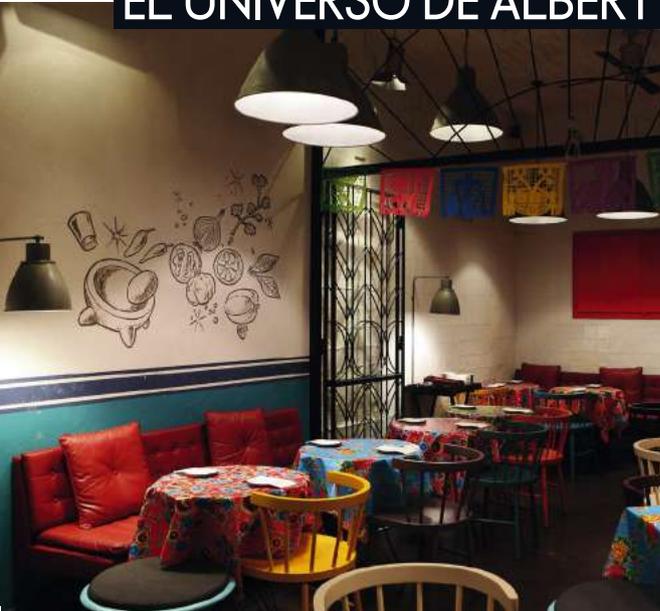
5

» profesional. «Es que Ferran ha transformado la visión de la gastronomía moderna», sentencia sin ocultar su orgullo. Tampoco esconde cierta nostalgia por esos tiempos en los que eran «jóvenes y salvajes», aunque asegura que, cuando decidió volar por su cuenta (en 1999), lo hizo convencido al cien por cien. «Había sido padre y pensé: “Le he dedicado a este restaurante más de dos décadas de mi vida, tengo que parar”. Tomé la decisión desde una posición de relajación absoluta. Sabía que podía hacer cosas por mí mismo. Además, yo con poco ya soy feliz».

El de elBulli es un legado tan poderoso que incluso puede distorsionar la realidad: «Existe gente que piensa que tengo una varita mágica, que por apellidarme Adrià todo funcionará». Por el momento, Albert trabaja codo a codo con algunas marcas. Es el caso de la firma Martini,

cuya colaboración considera «muy importante». También está entusiasmado con varios proyectos inminentes, como un *beach club* en la República Dominicana y una cafetería en Barcelona. Y, mientras habla, le asaltan nuevas ideas que le gustaría ejecutar: una pizzería, una chocolatería, un hotel, una heladería... Le pido que pare porque tanta iniciativa no me entra en la cabeza. Reímos. Como es un apasionado de la música, intento que, para terminar, me diga cuál sería la banda sonora perfecta para su momento vital actual. Me suelta que la partitura de la película *Amarcord*, de Federico Fellini. «Berlanga y Fellini me encantan. Veo las cosas igual que lo hacían ellos, con sentido del humor. Me gusta rodearme de gente que disfruta de la vida. ¡No sabes la capacidad que tengo de involucrarme y divertirme incluso con un sofrito!». 🍷

EL UNIVERSO DE ALBERT ADRIÀ



NIÑO VIEJO

La pasión por los sabores de México de Albert se refleja en dos restaurantes anexos: Niño Viejo y Hoja Santa. El primero es el más informal de los dos, una cantina donde mandan antojitos, tacos y tortas. El local cuenta con una coctelería especializada en tequila y mezcal. Al frente de las dos cocinas está el chef Paco Méndez (av. Mistral, 54-56, tel. 933 48 21 94).

LA DOLÇA

Para los comensales que quieran acabar su experiencia en Tickets con un postre, Albert ofrece la posibilidad de pasar al espacio La Dolça, donde esperan platos dulces increíbles.

No hay que olvidar que el chef siempre ha profesado un amor incondicional por la repostería. «Es mi punto fuerte. Además, tengo en mi equipo a cinco pasteleros impresionantes» (av. Paralelo, 164, tel. 932 92 42 53).



ENTRE COCINA Y SALA, ALBERT ESTÁ AL FRENTE DE UN EQUIPO DE MÁS DE 150 PERSONAS. «PARA MÍ, EL MEJOR. TRABAJAMOS PARA ELLO»



TICKETS

«Cuando lo abrí, había una gran presión a mi alrededor porque elBulli estaba aún muy presente y la gente esperaba algo parecido. Ahora es un referente mundial», cuenta Adrià. En Tickets, las tapas cobran otra dimensión. Tiene una estrella Michelin y es considerado el 29º mejor restaurante del mundo (av. Paralelo, 164, tel. 932 92 42 53).



HOJA SANTA

Con una estrella Michelin, este homenaje de Albert Adrià a la cocina mexicana se basa en platos modernos, creativos y más elaborados que los de Niño Viejo. El nombre del restaurante remite a un tipo de hoja muy utilizado en la cocina azteca y que el chef catalán descubrió durante un viaje al país norteamericano (av. Mistral, 54-56, tel. 93 348 21 94).