

ENTREVISTA Enigma

## Albert Adrià: "Enigma es el espíritu de 'El Bulli' en 2017"

- Ya ha arrancado en Barcelona la propuesta más ambiciosa del chef catalán, un singular restaurante en el que es imposible anticipar el menú y donde tiene su taller de ideas.



AQUILES BAYLO ---- 23/01/2017

Aparece Albert (Hospitalet de Llobregat, Barcelona, 1969), rizados enloquecidos, de las penumbras del backstage de Enigma (en el Paralelo), el lugar secreto donde murmura la creatividad de su nuevo laboratorio de I+D+i. Más allá, tras la puerta que separa las herméticas máquinas del espectáculo culinario público del ya restaurante más deseado del mundo, las estaciones-cocinas, con el equipo a full, hierven de un extraño frenesí slow motion para, dentro de ocho horas, dar formas, texturas, sabores y gozos a los 24 únicos comensales que, esta noche, habitarán en la nueva maravilla.

### **¿Enigma o El Bulli 2017?**

Por el feed back que estoy recibiendo de los clientes que conocieron El Bulli, sí, especialmente la parte del comedor. Y, ciertamente, yo quiero que se produzca este recuerdo... He trabajado mucho en evolucionar aquello, en avanzar en cosas y en rechazar otras. En recrear un viaje global con el espíritu de El Bulli en 2017.

### **¿Está de acuerdo tu hermano Ferran?**

(Risas). Él dice que es un Bulli-Etxebarri por el producto que ofrecemos.

### **¿Qué parte de la peli es la 2017?**

La experiencial: por eso no se pueden hacer fotos, hay que mantener el enigma...

### **Pero habías dejado la alta cocina, ¿no?**

Es verdad. Pero ahora, con el equipo que tengo, dispongo de toda la fuerza para abordarla de nuevo, esto sí, con mucho trabajo. Y sabiendo que se espera mucho de mí.

### **Pero algo personal habrá en tu regreso...**

Buenooo... Sí, no quiero engañar a nadie: necesidad creativa y, desde luego, de ego, de reconocimiento, así es.

### **¿Qué implicación tiene Ferran Adrià en Enigma?**

Conceptualmente, una implicación total (no quería que me diese una hostia). Ha participado en todas las reuniones, en todas las decisiones. ¿Culinariamente? Ninguna. Enigma es la cocina de Albert Adrià.

### **¿Quieres decir que te ha ayudado a controlar las ansias?**

Económicamente hemos ido por encima de lo presupuestado; pero ahora lo tengo todo muy controlado, sé que llegaré a hacer 30 personas por servicio con los 28 que somos y que incluso podré ganar dinero con el restaurante, aparte de todo lo que surja de aquí.

### **Y en qué se diferenciará Enigma del futuro restaurante de Cala Montjoi, en la Fundación El Bulli?**

Ferran se ha tomado Enigma como un entreno (risas). De hecho, todo mi equipo (Enigma y el resto de locales) iremos pronto a hacer un ministage a Cala Montjoi para generar ideas con Ferran, para buscar sinergias. En todo caso, el lugar siempre nos habla, y la nueva cala Montjoi nos dirá por dónde ir, aparte de que Ferran se pondrá y será la hostia. Hará algo muy heavy que nos hará a todos más grandes.

### **¿Cuál es la idea experiencial de Enigma?**

Vivir un recorrido... Diferente para cada persona. Los itinerarios cambiarán (necesito que lo hagan para seguir avanzando y alejar la rutina), por eso creé este formato. He diseñado un puzzle con el que voy jugando, con sólo el teppanyaki como elemento invariable.

### **¿Y los platos? ¿Cómo los sueñas?**

Igual que hacía en El Bulli. Ideas que se convierten en líneas de trabajo, técnicas evolucionadas hasta el límite y, desde luego, incorporación de nuevas. Ahora estoy trabajando con una máquina que me permite hacer esferas...

### **¿Cómo se llegó a la alucinada estética de Enigma?**

Hice un concurso con cuatro equipos de arquitectura. Ganó RCR Arquitectos, que me presentó tan sólo unas acuarelas en formato de exposición de pintura. Y luego... Yo también aporté mucho. Todo es a la medida, desde la arquitectura hasta los menús.

### **Porque la arquitectura es parte de la experiencia Enigma...**

Cierto. Por eso tiene esta atmósfera tan singular. Forma parte del enigma: «realidad, suceso o comportamiento que no se alcanzan a comprender».

### **¿Y en lo culinario?**

Hay que probarlo. Aunque ya tenemos algunas tortugas (platos signature) como el wagyu con erizos, la compleja patata al caliu, el foie gras al carbón o la isla Périgueux.

### **¿Imaginas algo más allá de Enigma en tu carrera?**

Ahora mismo, no, porque para mí Enigma está en los límites (actuales) de mi introspección, de este deseo que tengo por llegar a los últimos confines de la experiencia gastronómica. Pero, claro, el futuro...

### **Aunque en otros ámbitos si sigues en marcha...**

Sí; ampliaremos la Bodega 1900, tengo un proyecto en República Dominicana, abriré un Heart en Londres y tengo en mente hacer algo de pastelería. Y Enigma... Pero, conociendo el furor de Albert, mañana puede ser cualquier otra cosa.