

¿EL FIN DEL RESTAURANTE?



Jesús Terrés (@nadaimporta)

¿Qué es Enigma? “El nuevo espacio gastronómico de Albert Adrià”. Es toda la información ‘oficial’ del restaurante —si es que podemos seguir llamándolo así— que ya es una conmoción entre la platea gastronómica. Hablemos de **Enigma**.

Publicado el 25.01.2017

Enigma. Un espacio de setecientos metros cuadrados (obra de **RCR Arquitectes**) absolutamente **opaco a ojos foráneos**; sin menú en la puerta, reclamos publicitarios ni más timbre que un teclado (sí, un teclado) donde insertar el código con el que llega, bajo el brazo, cada comensal —¿de qué va todo este teatro?

Enigma es la guinda del pastel de **elBarri** (tras el que andan **Albert y Ferran Adrià** y los **hermanos Iglesias**) en el Paralelo pero también un puzzle de piezas cuyo engranaje final solo intuimos. “El restaurante que hubiese diseñado Willy Wonka”, escriben desde **Eater**; “la cena clandestina con medio centenar de bocados” (**José Carlos Capel**) o “El espíritu de elBulli en 2017” sentencia el propio **Albert**. Tonterías, las justas; y por delante, todas las expectativas del planeta sobre el equipo de casi treinta personas (para veinticuatro comensales) cuyas trincheras lideran el jefe de cocina Oliver Peña, la sumiller Cristina Losada y el barman Marc Álvarez.

“Un enigma para mi, para mi equipo y para mis clientes”

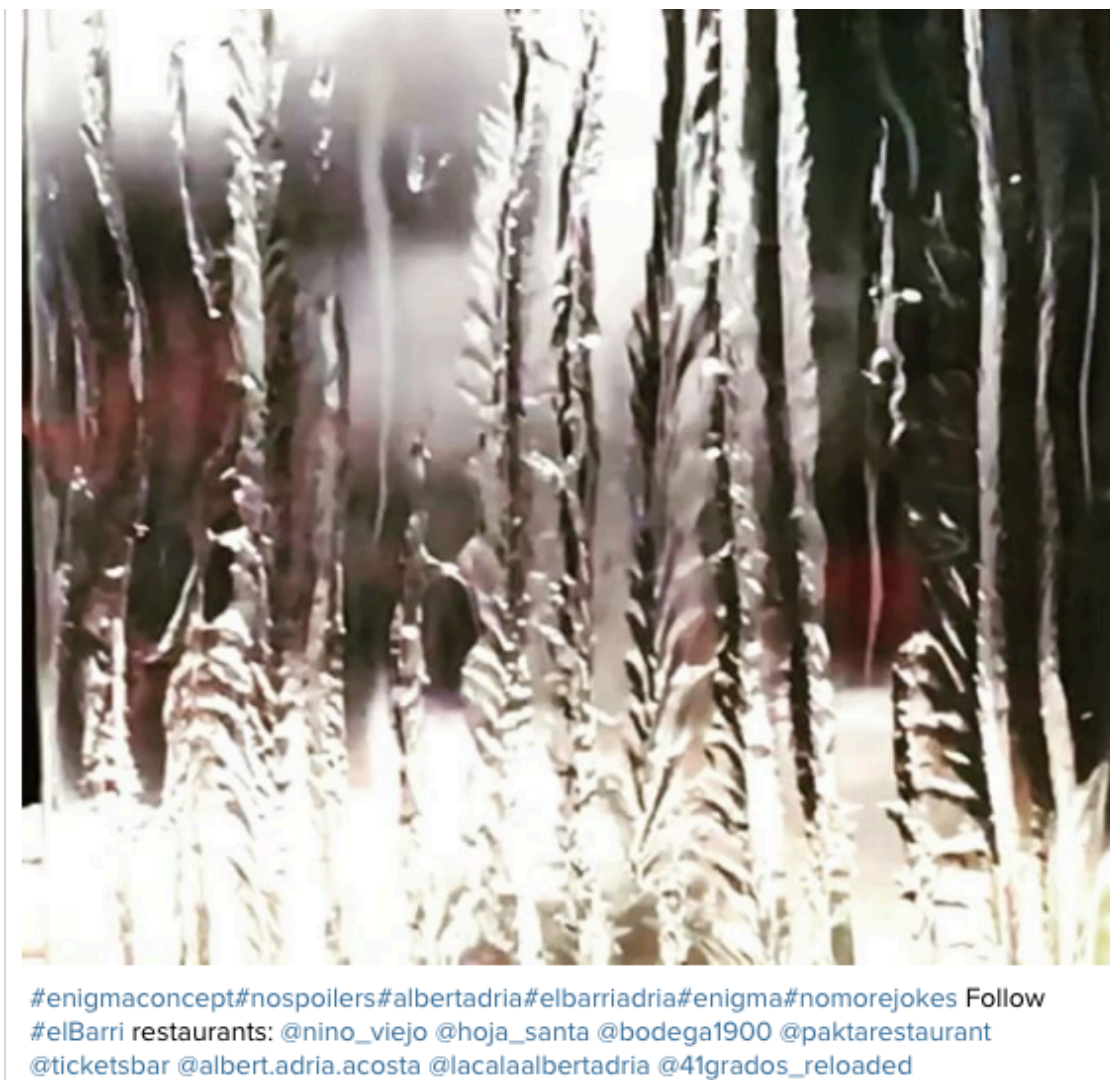


Instructions unclear...

#enigma2016#enigmaconcept#albertadria#elbarriadria#comingsoon#barcelona#inconstruction#enconstruccion#enigma Follow #elBarri restaurants: @nino_viejo @hoja_santa @bodega1900 @paktarestaurant @ticketsbar @albert.adria.acosta @lacalaalbertadria @41experience

LA GASTRONOMÍA

La primera en la frente: **la revolución no será gastronómica**. ¿Que por qué? **porque ya fue**. La revolución sobre la mesa ya sucedió; ocurrió en aquella **Cala Montjoi** a lo largo de los últimos veinte años y este Enigma no hace sino confirmar lo que ya intuíamos: el presente de la gastronomía va sobre el **producto**. No va desencaminada esa (aparentemente absurda) comparación que ya deslizó Ferran: **Enigma es la fusión de elBulli más Etxebarri**. Ahí es nada.



#enigmaconcept#nospoilers#albertadria#elbarriadria#enigma#nomorejokes Follow
#elBarri restaurants: @nino_viejo @hoja_santa @bodega1900 @paktarestaurant
@ticketsbar @albert.adria.acosta @lacalaalbertadria @41grados_reloaded

LA TRANSGRESIÓN

Ryokan, *velo*, *planxa*, *lyokumquat*, *nigiris*, *kumquat* o [alcachofas](#). Siete estaciones (en siete escenarios diferentes) con platos que reproducen las cocinas de **Japón, Korea, Brasil y España**. Lo primero (y casi lo único) que exige Cristina Losada al comensal es no revelar nada de lo que sirva sobre la mesa: y eso haré. Solo me permito un apunte, que dejo en manos de mi admirado **Philippe Regol**: “no es un restaurante de **lucimiento social, fashion-trendy para snobs**. Es para la gente que disfruta locamente con la gastronomía”. Y así es, Adrià también cree (como Dieter Rams) que el diseño ha de ser invisible; y cualquier técnica más o menos vanguardista en realidad solo tiene un fin —**el placer gastronómico**.



 Jesús Terrés (@nadaimporta)

Enigma eres tú

LA EXPERIENCIA Y EL DESAMPARO

Años de planificación y más de tres millones (3.2 según *Food and Wine Gazette*), veinticuatro comensales que **avanzan a lo largo del laberinto** (*Dentro del laberinto*) y que, sorprendentemente, nunca se cruzarán —en parte porque se dividen entre las siete estaciones y en parte por el escalonado de la llegada, mi cena comenzó a las 19h. El resultado de este juego es una fascinante sensación de soledad; siempre envuelto en silencio (y en una turbadora banda sonora que arranca con el 'My heart's in the Highlands' de **Arvo Pärt** para *La Grande Bellezza*) y a lo sumo, rodeado de dos o tres personas en la misma estancia. Es perturbador y fascinante y me gusta lo que sugiere: solo importa la experiencia, y la experiencia siempre es individual.

LA POLÍTICA ANTE LAS REDES SOCIALES

Basta de spoilers en lo gastronómico —no lo dicen ellos, esto lo digo yo. En Enigma son más sutiles: “**no está permitida la publicación de fotografías**”. Punto. Sé que no durará la advertencia y que ya es fácil encontrar en la red cada uno de los platos: mi consejo es que permanezcan vírgenes antes de la visita.



 Jesús Terrés (@nadaimporta)

Diseñado por RCR Arquitectes

AQUÍ Y AHORA

“**La paz viene del interior. No la busques fuera**”, es un tópico budista pero es que no se me ocurre una mejor forma de expresar lo que sucede en Enigma: creo que es la primera vez en la última década (y miren que visito restaurantes) en la que veo algo así —no vi ningún móvil. Más allá de las prohibiciones (sí que dejan claro que puedes hacer todas las fotografías que quieras “para su uso personal y privado”) el formato invita a estar “en lo que estás”. **No vi ningún móvil sobre ninguna mesa: y eso es maravilloso.**
