

SVERIGES HUNGRIGASTE MATTIDNING

gourmet

ISSN 1650-9004 NOK 49 DKK 69 € 7,33

Krogdrömmar på Agrikultur

- ROTSELLERIDUMPLING
- ASKBAKAD POTATIS
- TUPP MED KALCURRY

Magnus Nilsson

Fävikens mästare
på nya upptåg

NYA STJÄRNSKOTT PÅ
LONDONS KROGHIMMEL

**SÖTA
ASIATISKA
FRETELSE**

ÅRETS BÄSTA
SKUMPA!

METEOROLOGEN SKI LODGE MED MAT PÅ HÖG NIVA • DELIKAT I SYDAFRIKA • KAVIAR – NORDENS GULDKORN
VÄDERVARIATION I LANGHES VINDISTRIKT • PASTEJENS REVANSCH • HETA RAMEN I KROGQUELL
STEFAN EKENGRENS FISKFAVORIT • MARGOT JANSE SKAPAR FINE DINING MED SAMVETE • VINNYHETER

EXTRA
STORT
VINTERNUMMER

Foodies världen över har väntat i årtal på Albert Adrias kryptiska storverk – Enigma. Efter flera månaders försening är restaurangen nu öppen, och självklart bjuder han på en magisk matresa.

Text: GEETA BANSAL Foto: GÖRAN HENCKEL

Episkt på Enigma

Det är oktober och Enigma skulle öppnat i dagarna. Men bygget är försenat, men Albert Adria visar oss gärna runt. Tapeter är på plats, liksom köksstommar och baren. Albert är ivrig och förväntansfull. Ända sedan bröderna Adrias grupp ElBarri tillkännagav Enigma-konceptet för två år sedan har det varit ett av de mest omtalade projekten i restaurangvärlden. Sedan de stängt världens mest berömda restaurang El Bulli 2011 har bröderna öppnat en rad ytterst framgångsrika konceptkrogar i Barcelona, som Tickets Bar, den peruansk-japanska restaurangen Pakta, Bodega 1900 mitt emot Tickets samt två mexikanska krogar av vilka den ena erbjuder fine dining (Hoja Santa) och den andra har ett mer avslappnat koncept (Niño Viejo).

2011 invigdes 41 Degrees Experience intill Tickets Bar. Lokalen fungerade först som cocktailbar med endast 16 platser men blommade så småningom ut till en matsal med 50-rätters avsmakningsmeny parad med dryga dussinet cocktails. Krogen upphörde 2014 för att ge plats åt ännu ett av bröderna Adrias revolutionerande koncept: Enigmas fine dining-teater slash restaurang, som inte liknar något annat.

41 Degrees-lokalen har förvandlats till dessertbar med ingång från Tickets – ett Alice i Underlandet med enorma jordgubbar upphängda i taket. Eftersom projektet är signerat Albert Adria skiljer sig desserterna förstas från alla andra i fråga i både smak och wow-faktor.

Albert Adria, utsedd till världens främsta konditor, blev krögare. Han har haft namnet Enigma i tankarna ända sedan tiden i köket på El Bulli tillsammans med brodern Ferran. När El Bulli stängde tog han över den aktiva driften av brödernas hittills sex olika projekt, som alla ligger på promenadavstånd från varandra. Sedan förra hösten kan man med hjälp av en specialkarta göra en vandring till elBarri-gruppens samtliga sex projekt. Släng dig i väggen, Gaudi! Nu är det elBarris moderna Barcelona-ikoner som gäller för (mat)turisthorderna.

Enigma har tagit två år att förverkliga och omgivits av ett gåtfullt skimmer. Under tiden har ett samarbete mellan Cirque du Soleil och bröderna Adria på jet set-ön Ibiza resulterat i multimediaupplevelsen Heart. När han tillfrågades om varför det tog så lång tid svarade Albert Adria att Enigma svällde till ett betydligt mer omfattande projekt som krävde större kapitalresurser och mer tid – till exempel för detaljer som de 2 500 röda lampor som sitter infällda i taket!

Kostnaderna uppgår hittills till mer än 3 miljoner euro, och tillsammans med Alberts förkärlek för perfektion har hans djärva vision resulterat i en spektakulär lokal. Ännu någon vecka före invigningen arbetade elinstallatörer med kontrollerna för lamporna i det molnliknande taket.

I BÖRJAN AV ÅRET stod äntligen Enigma klar. Lokalen liknar en grotta på över 700 kvadratmeter med flera utrymmen som nås via en slingrande korridor. Albert berättar att han ville skapa en känsla av att gå in i en katedral – i detta fall en matkatedral.



41-degrees lokal förvandlades för några år sedan till Tickets fantasifulla dessertbar.





Albert Adria utsågs till The World's Best Pastry Chef 2015 av The World's 50 Best Restaurants. I dag driver han sex framgångsrika krogar i Barcelona.



Ett liten smakrik bit av bit av Kalix löjrom på
ett luftig llätt kudde av xxxx.



Samspelet mellan ljus, rymd och skuggor ger ett hemlighetsfullt intryck varje gång man rundar en kurva på rampen som leder in i restaurangen. Matgästernas förväntningar är lika stora som lokalen, och vid mjukstarten i december stod redan 2 500 namn på väntelistan inför det officiella öppnandet i januari. De byggnadstekniska utmaningar som tekniker och arkitekter ställs inför i skapandet av en sådan här modern katedral är kolossala. Albert Adria berättar att han ville undvika att de kulinariska aspekterna överväldigades av krumsprång och storslagenhet, och det har verkligen varit en svår balansgång. I syfte att bibehålla sin "enigmatiska" prägel har projektet omgetts av stort hemlighetsmakeri under byggarbetet, för att slutligen avtäckas under kolossalt bifall.

Provköket ligger bakom en dold portgång och nås via en privat bar som var färdigbyggd och fullt lagerförsedd två månader före öppnandet. Provköket är kärnan i elBarris alla projekt. Det är här Albert provar sina idéer och lägger sista handen vid elBarri-kockarnas verk innan de presenteras för gästerna på de sex restaurangerna.

Smakresan innehåller sju olika anhalter, och de lyckligt lottade 24 gästerna per sittning antingen sitter eller står, beroende på vilka station som serverar den aktuella kvällen. Här finns sju avdelningar med olika teman – en reception i japansk stil som inkluderar en spansk bodega, en teppanyakigrill, matsal, cocktailbar såväl som en köksbänk. Albert Adria förklarar att återkommande gäster därmed bjuds på en oförutsägbar och unik upplevelse varje gång. Som alla kulinariska genier ändrar han dessutom menyn inför varje servering, vilket gör upplevelsen helt unik för alla gäster. Gästerna tar sig från en station till annan där de antingen sittande eller stående undfågnas magiska matupplevelser som är omöjliga

att föreställa sig på förhand – här kan ingenting tas för givet. Gästerna får vara beredda att mingla, eftersom de vid en del stationer får ta plats bredvid andra gäster. Alberts förhoppning är att det kan leda till nya vänskaper, vid sidan av den övriga upplevelsen.

Adria har ofta berättat hur han kämpar med skräcken inför varje sjösättning av ett nytt koncept. Det hindrar honom dock inte från att komma med nya idéer, som att servera sött före salt eller leka med oväntade smaker och ingredienser. Av de 40 rätter som han i månader omsorgsfullt arbetat fram, och omarbetat, har inte alla nått hela vägen fram. Allt är under ständig omvandling, och rätter som ingår i en servering kommer troligen inte att finnas med i nästa. Eller så gör de det.

Vad vill du att gästerna ska få uppleva på Enigma?

– Jag vill att de ska ha roligt och bli överraskade. Jag vill kittla deras fantasi. Jag skapar inte mat, utan en upplevelse, och det blir till en levande konst när gästerna reagerar positivt på den.

Har det blivit lättare med åren att skapa nya upplevelser med så många framgångsrika projekt i bagaget?

– Ja, men bara för att mina idéer har blivit tydligare. På Tickets, till exempel, speglas fortfarande mina idéer i ständigt nya rätter. Det samma gäller alla mina restauranger, och mitt team blir bara bättre med åren. Precis som på El Bulli arbetar jag nu i mitt provkök, El taller, som ingår i Enigma-projektet, och det har förändrat mitt arbetssätt. Sedan Enigma öppnade har El taller blivit navet där vi testat allt som ingår i våra projekt. Jag arbetar på nya koncept och idéer där varje eftermiddag med hela teamet – inte bara kockarna utan även serveringscheferna är med.

"Jag skapar inte mat, utan en upplevelse, och det blir till en levande konst när gästerna reagerar positivt på den."



Foto: Xavier Agullo

Är du glad nu när Enigma äntligen har öppnat?

– Självklart, även om hela byggprocessen har varit väldigt stressig. En stor mängd sten har skurits till för att passa kurvorna, vilket är en mycket omständlig och kostsam process. Men när allt kommer omkring har allt detaljarbete betalat sig. Grupper om sex gäster kommer nu att förflytta sig två eller tre gånger mellan olika utrymmen.

Du är ju en trendsättare i branschen. När kommer detta koncept att kopieras?

– Jag tror att många förvånas över att vi kan genomföra alla dessa olika koncept i en och samma restaurang. Vid bodega-stationen, till exempel, serveras mat i klassisk stil, medan teppanyaki-delen är mer produktorienterad och utrymmet mitt emellan bjuder på en fine dining-upplevelse.

På Pakta och Tickets innehåller fine dining-konceptet inga stärkta vita dukar. Blir Enigma mer formellt?

– Ja, serveringen blir mer formell eftersom jag nu koncentrerar mig på omsättningen. Alla våra övriga koncept är mer eller mindre lönsamma, och Enigma behöver också vara det.

Har tidsutdräkten och de skenande kostnaderna bidragit till det beslutet?

– Jag har haft lokalen i tre år, och under ett år tvekade jag, i synnerhet när Heart-projektet på Ibiza genomfördes. Det var svårt att hantera två så stora projekt samtidigt. Därför lades Enigma på hyllan ett tag, vilket har varit en ekonomisk stressfaktor.

Är fine dining fortfarande ett gångbart koncept, eller är det på väg ut?

– För 40 år sedan låg de formella restaurangerna alltid utanför städerna och besöktes bara vid speciella tillfällen och under en hel dag. Det var dyrt, och inte alla hade råd med några 100 euro eller tid att sitta flera timmar vid bordet. Dessutom var det tråkigt för gästerna. På senare tid har antalet turister som är på jakt efter matupplevelser mångfaldigats, och nu är det fler som reser till Barcelona bara för att äta. Barcelona är en gastronomisk stad, och folk kommer hit med en förberedd lista över ställen att äta på. Så ja, jag tror att fine dining fortfarande är något som folk vill ha.

Vilken sorts fine dining kan gästerna förvänta sig på Enigma? Servitörer eller kockar som bär fram rätterna till bordet?

– Mer klassisk servering; seriösare och "finare". Vi siktar på att Enigma utan diskussion ska vara en av världens främsta restauranger, så det blir inga kompromisser. Förväntningarna är skyhöga, och jag är medveten om att det tar tid att nå målet, kanske 5–8 år. Enigma kommer att föra vidare det som Tickets gör just nu och ta plats i toppskiktet.







Em. Explitae. Ut excepelit, officii officilla
excessi musaperferia que dit diorpor epudic
tem expedist rendenis quid magnis et quis
nobis et rem volupti te prem aut aut ut re

FAKTA

Enigma tar en bokningavgift på 100 euro, vilken sedan dras av notan på totalt 230 euro. Dryckespaket går att beställa och kostar 90 euro.

Enigma ligger på Carrer de Sepúlveda, 38-40 i Barcelona. www.enigmakoncept.es.



Inälvsmat är ju en trend överallt. Kommer du att servera det på Enigma?

– Jag brukar inte servera inälvor som lever och hjärna på mina restauranger. Ungefär hälften av våra gäster kommer från andra kulturer och delar av världen, och jag vill inte servera rätter som alla kanske inte uppskattar. Men Enigma kommer ändå att använda sådana råvaror, inte för provokationens skull utan för de gäster som vill ha en upplevelse av det slaget.

Vilka ingredienser kommer att finnas på Enigmas meny?

– Vi arbetar med havsmanet och med kaninhjärna, det sistnämnda i en tolkning av den traditionella kaningrytan som serveras i ett valnötsskal. Valnötter ser ju ut som hjärnor. Vi använder mycket enkla bestick, glas och porslin – maten ska vara stjärnan i föreställningen. Belysningen är skraddarsydd för det visuella intrycket av rätterna, och mina kockar kommer att vara uppmärksamma och se till att besöket blir en stor upplevelse. Jag vill inte att det ska vara tråkigt eller långtråkigt, utan fyllt av överraskningar.

Vad kan man vänta sig härnäst från den spanska gastronomin?

– Det är omöjligt att svara kort på, men det kommer att bli något hälsosamt och produktinriktat. Ju mer vi lär oss, desto klokare utnyttjar vi våra råvaror och resurser. Istället för att konsumera mer kyckling, gris- eller nötkött, beroende på kultur, kommer vi att använda mer grönsaker – och undvika svin.