

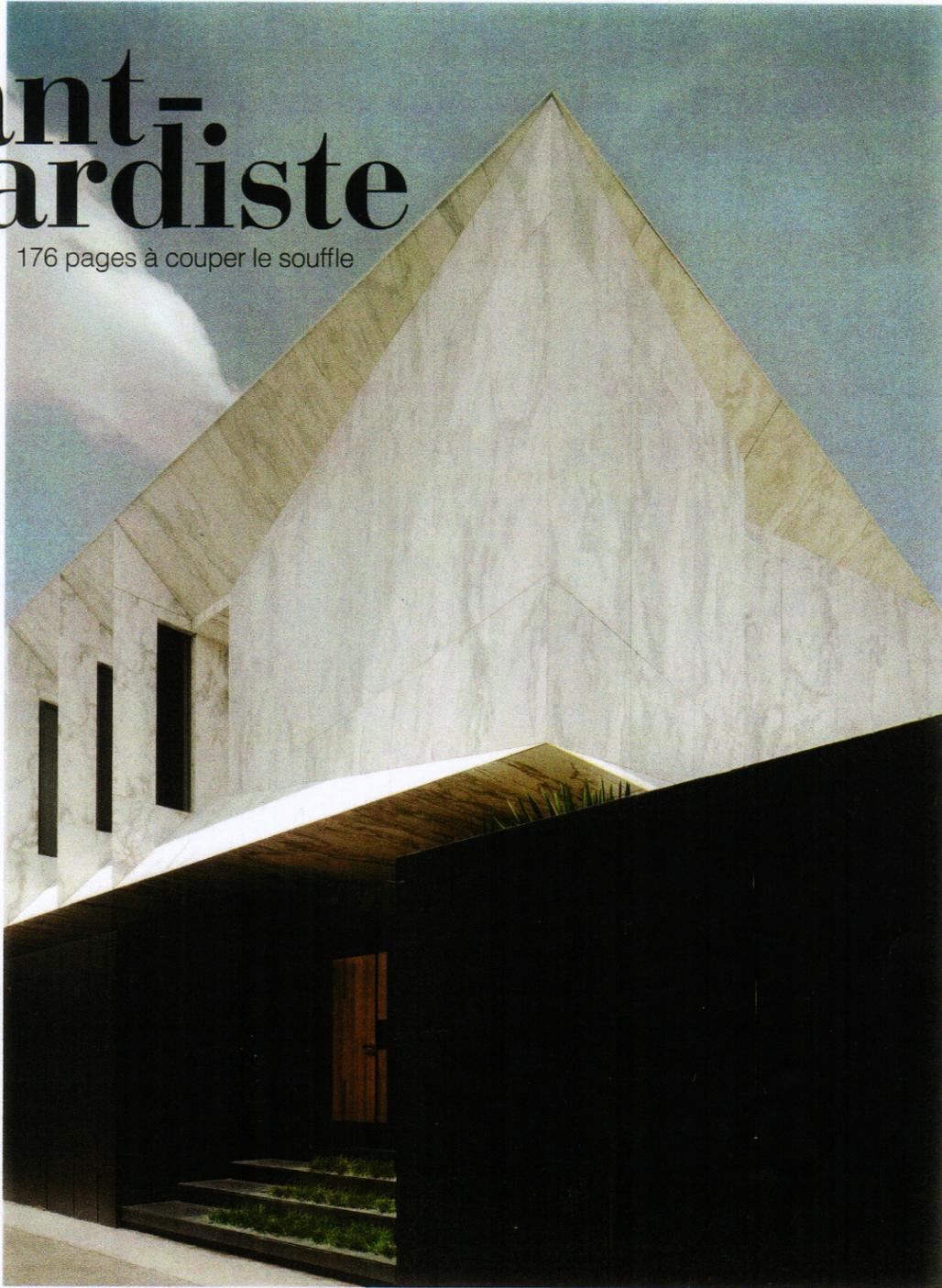
Aix-en-Provence
Bangkok
Barcelone
Beverly Hills
Londres
Madrid
Marrakech
New York
Oakland
Paris
Rio de Janeiro
Trouville

ARTTRAVEL

ARCHITECTURE | DECORATION | FOOD | TRAVEL
LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS

Avant-gardiste

176 pages à couper le souffle



Food

Le projet futuriste
du chef
Albert Adrià

Rencontre

Dorothee
Meilichzon,
électron libre

Projet

Le nouveau
chef-d'œuvre
de Vladimir
Konovalov

Art

L'atelier Art déc
de Gregory Wa

Architecture

EYRC : l'agence
californienne ultra inspirée

Balade à Barcelone

Nos adresses secrètes

ET TOUJOURS LES PLUS BELLES DEMEURES
& HÔTELS AUTOUR DU MONDE

76



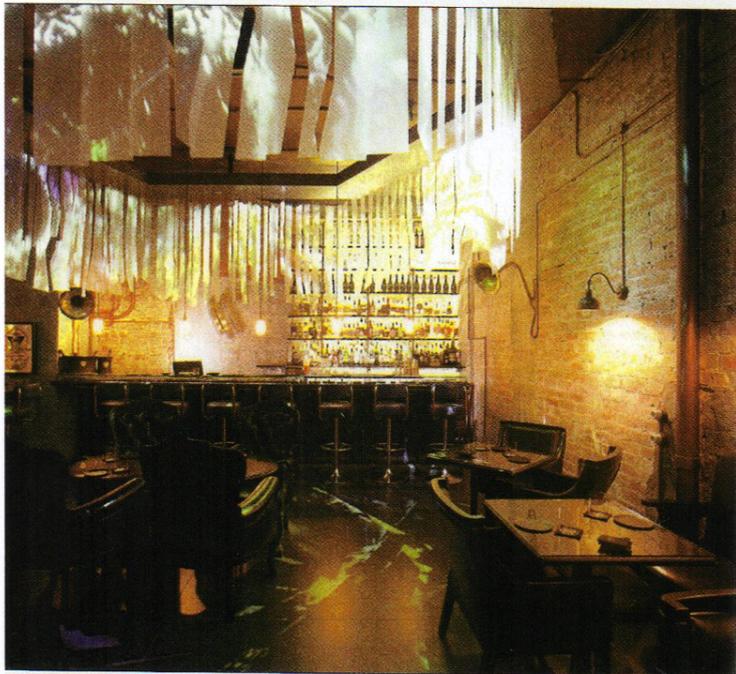
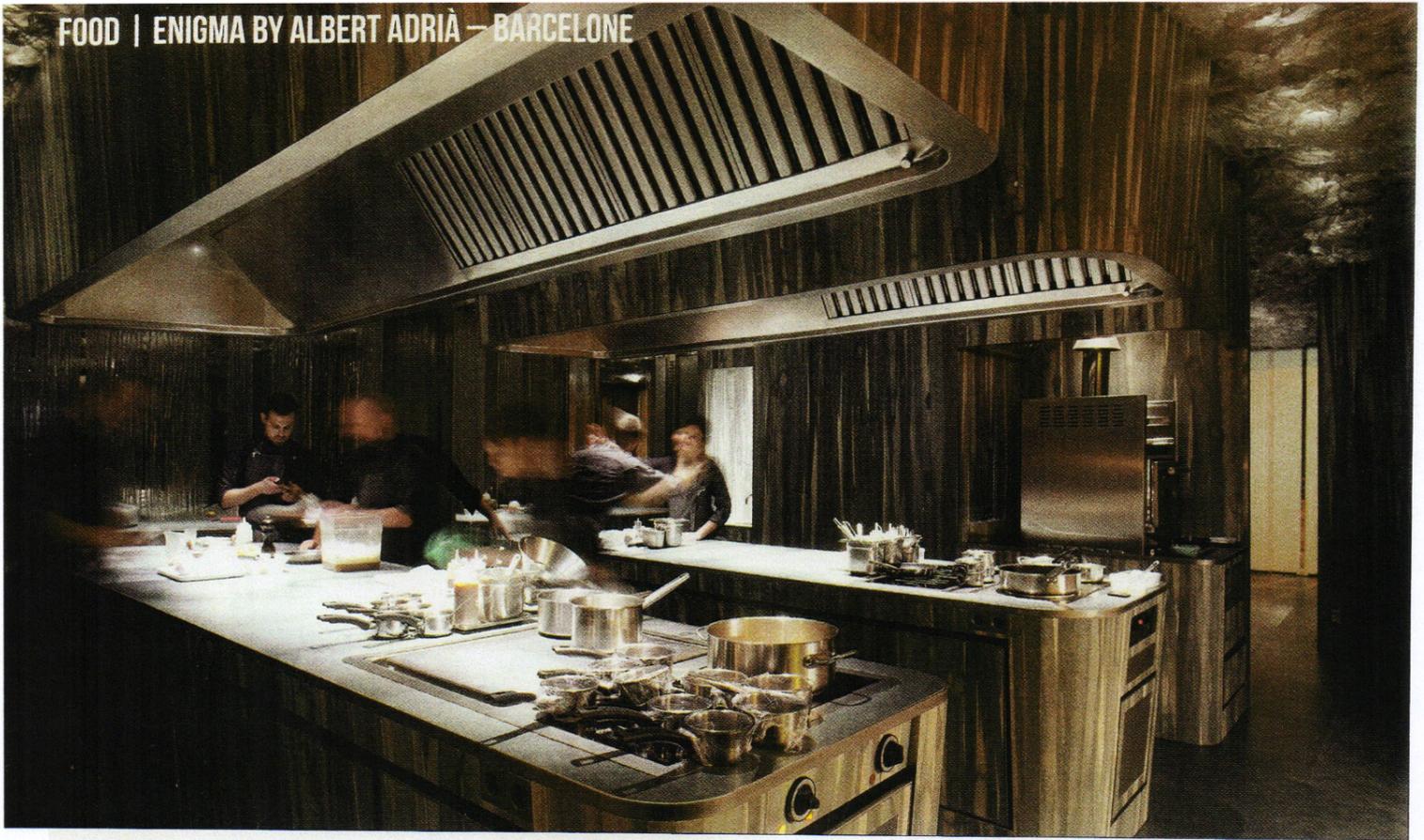


Le chef Albert Adrià.

Expérience givrée

En dévoilant Enigma à Barcelone, l'un des virtuoses de la cuisine espagnole, Albert Adrià, bouscule une fois encore tous les codes de la gastronomie avec ce projet ambitieux. Son établissement résolument futuriste offre à ses convives un voyage hors norme.

Texte : Delphine Després
Photos : © Pepo Segura



À Barcelone, le secret était bien gardé... Rien ne devait filtrer avant la grande ouverture en début d'année ! Enigma, le nouveau restaurant d'Albert Adrià, réalisé en association avec les frères Iglesias et le groupe de restauration el Barri, se faisait désirer... Sur la scène culinaire mondiale, Albert Adrià, 47 ans, s'impose comme un éminent chef. Le frère cadet de Ferran – et son complice – a participé à l'aventure du restaurant El Bulli, a été élu meilleur pâtissier du monde en 2015, a ouvert de nombreux établissements ces dix dernières années... Avec Enigma, il propose à ses convives une aventure gustative et sensorielle inédite, une pièce qui dure entre 2 h 30 et 3 heures, et qui se déroule en plusieurs actes dans différentes zones (la cave, le comptoir, le grill, le 41°, etc.). Le personnel insiste : il convient d'arriver à l'heure, au risque de perturber le bon déroulement du ballet. Mais franchir la porte de cette adresse de la rue Sepúlveda n'est pas permis à tous... Il faut montrer patte blanche ou plutôt fournir le code préalablement reçu par mail au moment de la confirmation de la réservation. Afin de se détacher de l'agitation urbaine, les hôtes débutent leur odyssée dans un espace neutre qui les familiarise avec les couleurs et les matériaux d'Enigma : de l'acier, du verre et de la céramique. Il ne reste qu'à se laisser guider par l'équipe de 28 personnes – dirigée par le chef Oliver Peña, Cristina Losada et Marc Álvarez – et se régaler avec la quarantaine de mets préparés... Éclairage, mobilier, musique, uniformes du personnel, rien n'a été laissé au hasard... Pour concevoir cet espace d'expérimentation de 700 m², Albert Adrià a fait appel à l'agence RCR Arquitectes – prix Pritzker 2017. « Nous avons créé un paysage évanescent, profond et intemporel, afin de permettre à l'invité de se déconnecter de la vie quotidienne et d'être emporté par le monde créatif d'Albert », explique Rafael Aranda de RCR Arquitectes. En résultat, un restaurant avant-gardiste à l'esthétique glacée et énigmatique... Côté gastronomie, l'établissement renouvelle son menu selon la saisonnalité des produits, mais veille à conserver l'effet de surprise en ne révélant aucune composition de plat au préalable : le voyage dans cet univers presque imaginaire doit rester mystérieux... Albert Adrià signe ici un projet abouti, peut-être celui de la maturité...