



## Albert Adrià

**Chef y emprendedor culinario.** « Propongo una nueva forma de disfrutar la gastronomía, desde la base al respeto y el conocimiento. Enigma ofrece cosas que otros restaurantes no tienen. Hay muchos estilos diferenciados en una misma cena, coctelería, 'snacks', plancha y comedor»

# «Enigma es mi máxima expresión gastronómica»

► El reconocido emprendedor presenta su nueva catedral gastronómica entre las pequeñas iglesias de El Barri

Juan Suárez  
BARCELONA



■ Albert Adrià inicia una sorprendente aventura gastronómica que se suma a su proyecto de El Barri en Barcelona. Enigma, como su nombre indica, es una apuesta imponente de carácter casi futurista en pleno Paralelo. Es la catedral de las pequeñas iglesias culinarias que Albert ha desarrollado desde el cierre de El Bulli. Una nueva experiencia que busca hacer felices a 30 comensales en un mundo mágico de estilo futurista.

► **¿El retraso en la apertura ha resultado positivo al final?**

■ Como en la vida, en los negocios solo te acuerdas de lo bueno, los dos años y medio de espera han beneficiado sin duda al proyecto. Ya no me acuerdo de todo lo que hemos sufrido y padecido, ahora toca aprender, disfrutarlo y pasarlo bien. Se trata de hacer felices a 26 personas cada noche. Estamos en el nacimiento. Hay restaurantes que llevan 20 años en la cresta de la ola, somos unos recién llegados y lo sabemos.

► **Las críticas son favorables de momento y auguran buenas expectativas ¿Cómo lo lleva?**

■ Las críticas positivas que más me sorprenden son las de amigos y conocidos que normalmente son más reticentes al elogio. La gente está sorprendida de la propuesta, por más que se esperasen algo di-

ferente no es como pensaban. Enigma es una propuesta muy seria, no es un restaurante temático, el lugar te puede no gustar, pero es imponente y sabía que sería así. No sirve para ser un lugar condescendiente, fácil. Quiero que la gente se sienta cómoda y a gusto, recibir buenos comentarios para tener una larga vida, porque como empieces mal sigues peor.

► **¿Cómo definiría Enigma en pocas palabras?**

■ Definir, ordenar y clasificar es trabajo de los periodistas. Ya le puse el nombre de Enigma a propósito. Es un lugar por y para el disfrute de la gastronomía. Los clientes que dan vueltas por el mundo buscando una experiencia gastronómica la van a encontrar aquí.

► **¿Qué le diferencia de otras propuestas gastronómicas?**

■ Es un sitio para preguntarse muchas cosas del mundo de la gastronomía, del vino, los cócteles, el maridaje, las diversas maneras de comer y la variedad que ofrece. Podemos ir cambiando la experiencia según se nos antoje. Es un local muy flexible y experimental. El estudio de arquitectura que ha hecho la estructura de las columnas ha hecho un trabajo maravilloso, hay unos cristales que aportan separación y espacio y que pueden cambiar la fisonomía del local.

► **¿Lo considera un restaurante experimental?**

■ En este tipo de restaurantes hay que trabajar mucho para conseguir estar cómodo como me en-

cuentro ahora, hemos hecho un gran esfuerzo para la apertura. Ahora tenemos muy buena estructura, todos los trabajadores saben cómo funciona todo, son muy profesionales y esto no pasa en todos lados.

► **¿De cuánto personal dispone?**

■ Somos 30 trabajadores que saben a lo que van y lo que hay que hacer en cada momento. Eso precisamente crea una rutina para buscar una perfección que no existe, aunque hay una rutina desagradable que puede acabar atezándose y hay que romper con ella.

► **¿Cómo se rompe con esa rutina tediosa?**

■ Hay muchos restaurantes como el de Quique Dacosta que cierran muchos meses y otros como Moma o El Celler de Can Roca que se van de gira por el mundo para romper precisamente con esa rutina. Al final tienes que inventar cosas.

► **¿Enigma es un eslabón más de su proyecto de restauración global de El Barri?**

■ No voy a hacer nada más grande que Enigma porque mi máxima expresión gastronómica está aquí. No voy a hacer ningún sucedáneo o distorsionar algo parecido ni en Nueva York o Londres, donde quizás no entiendan este concepto. Por lo mismo que no voy a hacer ningún Tickets en Miami. Tickets es Tickets y se llama así precisamente porque está en Barcelona en la calle Paralelo que antes era la zona de espectáculos, teatros y ci-

« Enigma no sirve para ser un lugar condescendiente o fácil. Es una propuesta seria, diferente e imponente»

« No pretendo iniciar más revoluciones. Ya dije que Enigma es El Bulli del 2017, en otra época»

nes de Barcelona y donde se vendían muchos tickets para los espectáculos. Si lo llevo a otro lado tengo que cambiarle el nombre.

► **Irremediamente los clientes van a comparar Enigma con El Bulli. ¿Tienen algo que ver? ¿Hay algún paralelismo posible?**

■ No, para nada. Para que no hubiera confusiones dije que sería 'El Bulli del 2017'. He recibido comentarios muy interesantes de los comensales que han estado en El Bulli y ahora en Enigma. El Bulli en su contexto, en su época, con su gente es algo irrepetible que inició una revolución. No pretendo iniciar más revoluciones. Es verdad que este proyecto lleva cosas que El Bulli no tenía.

► **¿Qué ofrece su cocina ahora**

**que no haya elaborado antes?**

■ Enigma ofrece dos cosas que pocos restaurantes tienen. La primera es que hay muchos estilos diferenciados en una misma cena, un estilo de coctelería, un estilo de snacks de El Bulli, un estilo de plancha y otro de comedor muy directo. La segunda es que durante la noche puedes compartir experiencias con gente que no conoces, esto creo que lo hace muy interesante. Aún no estamos al cien por cien, atendemos solo a 24 personas cada noche, aunque el local es interesante cuando está a tope. Si la gente es impuntual no pasa nada, todo fluye a la perfección. No suele ser como en Eivissa, pero la gente también llega un poco tarde.

► **¿El 'timing' de servicio y cocina juega un papel cada vez más importante en los restaurantes?**

■ La gente no entiende que llegar 20 minutos tarde es desastroso para el resto de los clientes, hay un pequeño orden, si hay que esperar hasta que todo el mundo llegue se bloquea esa zona. Por eso de momento acogemos a 24 personas, aunque considero que podemos llegar a los 30-32 comensales. Para un cóctel caben 150 personas, pero para cenar lo ideal son 30-32.

► **Habla de comer en torno a la plancha, de 'snacks', cocina de comedor. ¿Se trata de una experiencia de varios mundos culinarios?**

■ Sí, exactamente. La plancha es algo que todo el mundo hace suyo y no quiere irse de esa zona, ya hasta me harta un poco... (bromea). Ahora hay seis paradas de comida, pero puede que el año que viene haya tres o solo una. Hay también dos puertas pero se entra solo por una, puede que en el futuro utilicemos la otra.

► **¿Propone una nueva forma de disfrutar la gastronomía?**

■ Sin duda alguna, desde la base al respeto y el conocimiento.

► **¿Qué aporta esta nueva vía a la cocina actual?**

■ Eso que lo digan los clientes. Después de El Bulli hubo unos años de espera. Alguien me dijo hazlo al revés, empieza por el bar Tickets y mira en lo que se ha convertido y después por el grande. Si me atreví fue porque empecé con el '41 grados' que fue toda una experiencia, acabamos el número 80 del mundo con una estrella Michelin, esto me dio alas.

► **¿Cómo van sus experiencias internacionales?**

■ Al final no abrimos en Londres. Se nos echaba el tiempo encima y tenía miedo de no comunicar a tiempo la apertura y no llenar es algo que no me puedo permitir. De momento está aparcado. Ahora mismo estoy centrado solo en dos proyectos que son Enigma y Heart Eivissa. No paran de ofrecerme cosas todos los días, la gente piensa que tengo una varita mágica y puedo hacer que las cosas funcionen en un santiamén. Si funciona todo es gracias a mi equipo.