

CUADERNO MATOSES

Enigma, la emoción de un nuevo ciclo

31 MAR 2017

La era post-elBulli trajo consigo un vacío conceptual y creativo, de dudas, de búsqueda de nuevos líderes que relevaran al mejor restaurante de la historia, de inquietudes que sugerían mirar a Escandinavia, Flandes, Latinoamérica o Asia. En España también hubo una **reacción apremiante de volver a las raíces, como asumiendo que todo lo imaginable estaba ya inventado**, de regresar a líneas de trabajo más entendibles, prescindiendo de las formas y del asombro obvio como fin, de cierto intimismo y con un claro objetivo de buscar la rentabilidad. Al mismo tiempo, unos y otros debatían sobre quiénes debían ser los nuevos abanderados de la vanguardia patria (alguno incluso estaba - sigue estando- dispuesto a "morir" por convertirse en ese paladín), o de si realmente existía dicha vanguardia.



Detalle de la entrada y de las cocinas de Enigma. ©Pepo Segura

elBarri, brújula y punto de inflexión

Durante esos años Albert Adrià y su equipo iban, con tan poderosa cadencia como discreción, conceptualizando y estrenando nuevos restaurantes. Establecimientos que desde el plano lúdico han sido ejemplares formas de entender la culinaria actual triturando y redefiniendo acertadamente estilos: Niño Viejo, Tickets, Pakta, Hoja Santa y Bodega 1900. Además de la propia creación de estos restaurantes-concepto, el mayor mérito probablemente reside en la **concepción de pioneros modelos y procesos de gestión, diversificación e I+D, y de inéditos rituales de manejo de clientes y de puesta en escena.**



Oliver Peña (responsable gastronómico), Cristina Losada (sala y sumillería), Albert Adrià y Marc Álvarez (programa de cócteles), un extraordinario equipo. ©Pepo Segura

Los más ávidos empresarios ya han sabido leer y aplicar esos innovadores patrones a sus propios negocios. Otros muchos lo harán próximamente. De lo que no cabe duda es que el tiempo otorgará una relevancia clave a este conjunto de establecimientos -denominado comercialmente elBarri- de Albert Adrià (con Ferran en la retaguardia; aunque concentrado con elBulliLab no pierde el pulso de las iniciativas consanguíneas) como **brújula y punto de inflexión en la restauración como modelo de negocio de servicios.**

Seduciendo con naturalidad

En este proceso no hay que pasar por alto el papel de Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, durante años parte del equipo de élite de elBulli. Las aperturas de su restaurante Compartir (Cadaqués) y, sobre todo, de Disfrutar (Barcelona) han **servido de acicate a los Adrià para estimularse en una travesía, la del *fine dining*, que aparentemente se les hacía más intrincada**. Un campo donde sabían iban a ser examinados con lupa, donde las exigencias iban a ser extraordinarias, las expectativas altísimas y con el que habían flirtado durante tres años y medio en 41 Grados. El 2 de agosto de 2014 cerró sus puertas con la intención de mutar en Enigma, y tras dos años de retraso sobre el plan inicial, Enigma se estrenó finalmente el pasado 3 de enero.



Detalle del comedor y Oliver Peña trabajando en el teppanyaki.

Quizá algunos de ustedes hayan leído artículos o visto fotos en los que se detalla el recorrido al que asiste el cliente durante su experiencia por la atmósfera *japo-gattaquesca* concebida por los arquitectos RCR. Mi consejo es que no se dejen despistar por lo aparente y, si deciden ir, sencillamente déjense llevar. En Enigma hay mucho -infinitamente- más que aquello que algunos llaman de forma simplista *showcooking*, *performance* o "experiencia gastronómica". **El protagonista en Enigma es el comensal y su placer, nada ni nadie está por encima de ese objetivo**; la liturgia y el espacio están concebidos con el fin de preservar la intimidad, de intensificar el contacto del visitante con las preparaciones que salen de las cocinas.

No encontrarán forzados *storytellings* -esos hilos narrativos que tapan carencias de muchos cocineros- ni imposiciones desde cocina o sala. Tampoco frivolidad ni clichés en el discurso. Hasta el más mínimo detalle está pensado para hacer disfrutar al cliente con **un argumento de altísimo nivel conceptual, aunque no lo evidencien las formas**. Hay intención de provocar, de revolucionar, pero con la sabiduría, el sentido común y la necesaria dosis de ingenuidad que otorga haberlo visto todo y haber sido creadores del mejor restaurante de todos los tiempos.

Fieles a la capacidad de emocionar

El comedor es el lugar donde se sondea la cima culinaria contemporánea desde el profundo conocimiento de estilos, técnicas, culturas y tendencias; desde la austeridad, la inquietud, la seducción, el riesgo, la sensibilidad y la reflexión; desde el producto de temporada, el juego, la persuasión, el lirismo, el susurro y la imaginación; desde la búsqueda de la esencia, la osadía, la armonía, la obsesión, la artesanía, la sencillez, la pasión y el trabajo. Uno vuelve a emocionarse de la gastronomía como conjuro cuando existe en cada bocado algo de todo eso. Y lo más complicado: **dando por asumida la creatividad, una creatividad genuina, inédita, apabullante. Sin subrayados y con conmovedora naturalidad.**



Detalle de la sala. ©Pepo Segura

He llegado hasta aquí sin dar detalles de la experiencia en sala ni de todo aquello que pueda atenuar la sorpresa de aquellos que visiten Enigma en lo sucesivo. Por eso tampoco les daré detalle de los bocados que marcaron la cumbre de una cena inolvidable, recetas que confirman que Enigma aspira a marcar un antes y un después de la culinaria moderna, que vislumbra un emocionante nuevo ciclo y que evidencia que los Adrià y su equipo -Oliver, Cristina, Marc...- **siguen siendo magníficos alquimistas de pasajes ensoñadores. Amigos, sí: lo-han-vuelto-a-hacer.**

ENIGMA

Carrer de Sepúlveda, 38-40 - 08015 Barcelona

Sin teléfono; www.enigmaconcept.es

Más de 200€

Vinos: Salon Cuveé 'S' 2002 (Champagne), Substance, de Jacques Selosse (Champagne), Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Kabinett 1995 (Mosel), Château de Beaucastel, Hommage á Jacques Perrin 2012 (Châteauneuf-du-Pape) y Vin de Paille, de M. Chapoutier 2010 (Ermitage).

Fotos de Matoses y archivo Enigma ©Pepo Segura

Síganme en Instagram y Twitter: @Matoses