

Albert Adrià plasma siete años de evolución y "madurez" del Tickets en un libro de 90 recetas

- "Un plato no está acabado hasta que regresa al fregadero"

BARCELONA, 12 (EUROPA PRESS) ---- 12/04/2018

El cocinero Albert Adrià ha plasmado los siete años de evolución y "madurez" del restaurante Tickets en el libro 'Tickets Evolution' (RBA), donde recoge más de 90 recetas y la constatación de que este restaurante, con una estrella Michelin, llegó para acercar la alta gastronomía al comensal de a pie.

"Con siete años comenzamos a ser un poco maduros e intentamos no perder la frescura de Tickets", ha defendido Albert Adrià en rueda de prensa este jueves, donde ha defendido que su restaurante puso sobre la mesa un nuevo modelo donde la alta cocina se acercaba a la gente.

En su caso, estos siete años han hecho evolucionar el restaurante en diferentes aspectos siempre en relación a la mejora de nivel del restaurante y el precio que paga por éste el cliente, como la puesta en escena --con distintas mesas, vajillas pasando de festiva a serie y uniformes más caros--.

Desde su apertura en 2011 el restaurante ha pasado de 17 a 32 cocineros; de 120 a 95 comensales diarios; de un precio medio de 90 a 130 euros; de cero a tres sumillers, y de 30 a 130 referencias de vino en su carta.

Ha dicho que podría haber hecho un libro más presuntuoso y con mejor papel, pero ha avisado: "No estamos preparados porque Tickets no para de crecer. La palabra 'evolution' le queda muy bien por el trabajo hecho".

Ha defendido que es necesario hacer un libro cuando se tiene algo que decir, y su mensaje en este caso era "explicar cómo ha evolucionado desde que abrió hasta alcanzar la primera estrella y entrar en el Fifty Best Restaurants, y tras el lanzamiento del 'Tapas' de balance de sus tres primeros años.

Adrià ha explicado que se trata de un restaurante que cambió la manera de entender la alta cocina, algo que de forma natural también sucedió al cerrar

elBulli, y propuso una alta cocina "de barrio", aunque ha defendido que el restaurante tiene ahora entidad propia.

Con un texto muy fresco, el libro recoge más de 90 recetas --un hecho poco habitual, ha destacado-- elaboradas por el equipo de cocineros: "Somos una familia más que un grupo" --elBarri Adrià--.

PEQUEÑOS DETALLES

"Un restaurante es un cúmulo de pequeños detalles y todos ellos hacen un gran detalle", ha relatado Adrià, que ha avisado que cuando cambias cuatro detalles consigues cambiar la dinámica y el concepto del restaurante.

Ha dicho que el cliente es el que hace evolucionar a los cocineros: su exigencia hace que el restaurante mejore, y ha avisado de que "un plato no está acabado hasta que no regresa al fregadero", ya que si vuelve un poco lleno puede significar que no ha gustado, pero si son muchos los que llegan llenos es un problema.

"Intentamos dar al cliente lo que quiere. Pero tenemos que darle más de lo que espera", ha expresado Adrià, que ha dicho que en su local se dan en ocasiones noches mágicas recogidas en los rostros de los comensales.

El chef ha agregado: "Nuestro trabajo no es dar de comer, es vender felicidad a través de la comida", ha dicho Adrià, que ha remarcado que todas las celebraciones siempre giran en torno a la mesa.

Sobre su metodología de trabajo ha explicado que el grupo elBarri Adrià tiene diversos grupos de WhatsApp de jefes de sala y de jefes de cocina para colgar ideas, compartir información alimenticia sobre clientes con varias reservas en restaurantes del grupo, y también todas las recetas del grupo en nube: "Es una buena herramienta. No mandamos vídeos", ha bromeado.

El libro saldrá en inglés antes del verano, y tras unas vacaciones, Albert Adrià tiene varios proyectos editoriales en mente, como uno sobre pastelería de todos los restaurantes del grupo que llevará dos años culminar y que se está gestando desde hace siete.