

GASTRONOMÍA

La esquina más dulce de Regent Street: un año de Albert Adriá en Londres

"Queríamos hacer una pastelería momentánea, no una de esas clásicas en las que tienen en la nevera unos morteruelos durante cuatro días seguidos", dice el cocinero sobre Cakes&Bubbles, el paraíso de la repostería al instante

RAFA DE MIGUEL ---- Londres 8 NOV 2019 -



El chef Albert Adriá habla con su repostero David Gil en la barra de Cakes&Bubbles (Londres) este jueves. R. DE M.

La cara. Esos dos segundos en los que la cara lo dice todo. Tres mujeres jóvenes y elegantes, probablemente de Oriente Próximo, hacen malabares para comer a cucharadas la famosa tarta de queso de [Albert Adriá](#), hacerse fotos y publicar en [Instagram](#) la belleza de una extraña flor con pétalos de mango. A escasos tres metros, uno de los chefs más reconocidos e innovadores de las últimas décadas contempla embobado cómo disfrutan de sus creaciones. Y

esa cabeza que no para nunca de darle vueltas a todo se pregunta si las redes sociales no son ya la única vía para difundir una experiencia que la publicidad es incapaz de expresar en su justa medida.

"Para mi [Londres es la capital del mundo](#), por lo que tiene de reto y de proyección internacional", explica Adriá (Hospitalet de Llobregat, 50 años). "Y me gusta asumir ese reto. Si no triunfo aquí, ni me preocupo por intentarlo en otro lado". El cerebro creativo que estuvo detrás del éxito universal de [El Bulli](#), donde contribuyó a crear hasta 1.800 recetas nuevas que revolucionaron la gastronomía, decidió que para uno de los países más golosos que existen [el secreto estaba en volver a sus orígenes de repostero](#). "El reto fue la pastelería, porque en realidad toda la vida he sido pastelero. Tengo ocho restaurantes y no tenía ninguna pastelería".

Este viernes se cumple un año del desembarco de Adriá en el Reino Unido. El problema de Cakes&Bubbles, situada en el histórico y lujoso Café Royal Hotel en la esquina de Regent Street y Air Street (donde Oscar Wilde se enamoró de Lord Alfred Douglas, David Bowie despidió con una fiesta antológica a su *alter ego*, Ziggy Stardust, y los Rolling Stones alargaron las noches más allá de su ciclo natural) es que [resulta difícil entender que no es un restaurante](#), ni una pastelería, ni una cafetería. "Queríamos hacer una pastelería momentánea, no una de esas clásicas en las que tienen en la nevera unos morteruelos durante cuatro días seguidos", dice Adriá. Y se llevó a Londres a uno de sus reposteros estrella del grupo elBarri, la sociedad que abarca todos sus restaurantes. David Gil (29 años), uno de los mejores chocolateros de España. La dulzura de este profesional, sometido a una presión que pocos a su edad manejarían con ese temple, le permite incluso dedicar tiempo a ayudar a Lady Brennan (Pilar Sánchez), [la turolense más conocida de todo Londres](#), e inventar para ella una extraordinaria tableta de chocolate que al morderse libera invisibles migas de pan y gotas de aceite. Su contribución personal para sacar del aislamiento a la España vaciada. Albert, concentrado, toma la botella de aceite de Teruel, vierte un poco en el primer vaso que encuentra, lo paladea en silencio, y se lanza a preguntar a su empleado cómo diablos ha logrado dar con la receta. "¿Pero lo has congelado? Ah, lo has encamado y lo has cubierto con pintura de chocolate". Mira a todos para transmitir su asombro infantil. "Es que esto no es chocolate y aceite. Es chocolate con aceite, como lo comíamos de pequeños. Pan, aceite, sal y chocolate".

Esa es parte de la magia de Adriá. Ser [capaz de reinventar lo más básico y convertirlo en una obra de arte](#). La tarta de zanahoria que ofrece en su local, por ejemplo, es un desafío para cualquier británico tradicional. "La tarta más ligera", reza el menú. Zanahoria, queso, bizcocho, gengibre. Dulce y salado. Caliente y helado. En menos de dos bocados. "Yo ya sé lo que hay que hacer para sacar adelante una propuesta como esta. Picar piedras. Y no tengo ningún problema al respecto". Por eso vigila detrás de la barra, lee y relee el menú, no deja de probar los platos que salen. "Esta es una calle elitista. Una de las más caras del mundo [una de las primeras críticas en la prensa británica se asombraba de que en ese local se vendieran dulces y no relojes Rolex] Estamos en un hotel de cinco estrellas. Y la pastelería no es algo que la gente necesite. Es muy hedonista. ¿Me lo merezco? ¿Me lo puedo permitir? ¿Me lo como porque me lo merezco?, se preguntan. Es un placer muy íntimo, casi como tomarse una copa", explica el chef.

https://elpais.com/elpais/2019/11/08/estilo/1573210467_285711.html