

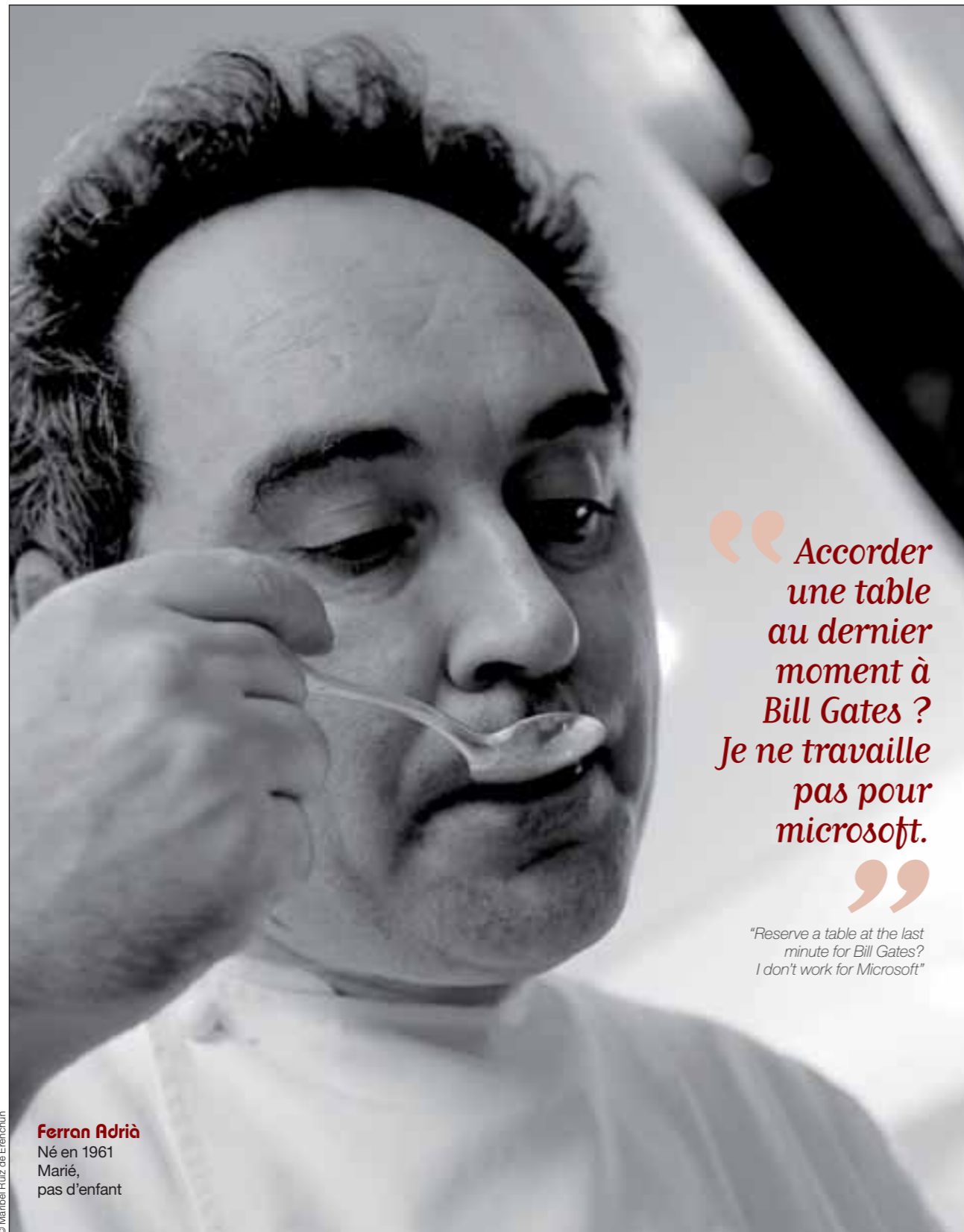
Ferran Adrià

Sweet Success

A le voir sur la couverture de Times Magazine en compagnie George W. Bush, Nicole Kidman et Nelson Mandela, on pourrait croire qu'il a un égo surdimensionné. Erreur ! Ferran Adrià nous reçoit dans son atelier de Barcelone, en toute simplicité.

Interview réalisée par Cathy Magnard et Jérôme Bloch
Photos : © Andy/Elbulli

*When you see him on the cover of Times Magazine next to George W. Bush, Nicole Kidman or Nelson Mandela you would think he has an oversized ego. Not at all! Ferran Adrià welcomes us without ostentation to his workshop in Barcelona.
Interview by Cathy Magnard et Jérôme Bloch*



© Maïte Ruiz de Erenchun

Ferran Adrià
Né en 1961
Marié,
pas d'enfant

“ Accorder une table au dernier moment à Bill Gates ? Je ne travaille pas pour microsoft. ”

"Reserve a table at the last minute for Bill Gates? I don't work for Microsoft"



Cala Montjoi avec à droite, « ElBulli ».

© Andy

Le génie ingénu

Pour comprendre comment Ferran Adrià a su rester si humble malgré son triomphe planétaire, il suffit de l'écouter vous raconter comme le succès est arrivé « par chance ». Il n'a jamais voulu devenir un grand chef. Il ne rêve pas d'amasser des millions. Ses moteurs sont la liberté et la satisfaction du travail bien fait avec son équipe.

De la chance, il en faut pour déguster ses créations : chaque année, plus d'un million de personnes cherchent à réserver une table dans son restaurant, « ElBulli ». Seuls 8000 chanceux feront le trajet jusqu'à Cala Montjoi, à deux heures au nord de Barcelone. La superbe crique est accessible en bateau, mais le trajet par la route constitue une véritable mise en condition : la route n'en finit pas de rétrécir et de serpenter.

La cuisine ludique

Le voyage vaut le détour. La cuisine de Ferran Adrià prône la joie, la poésie et la magie sans renoncer à l'humour ou à la provocation. Dans l'assiette, il évite le piège de la cuisine « gadget ». L'innovation technique reste au service des saveurs, qui ne sont pas superposées comme dans la « fusion », mais plutôt contrastées comme dans une toile de maître. Il joue sur les structures, les odeurs et la mise en scène des plats. Les clients se laissent surprendre avec délice par cet art de magnifier les goûts en stimulant les cinq sens.

Le spaghetti de parmesan est servi en un seul exemplaire de deux mètres. Le Caviar tient en équilibre sur une gelée de pomme... mais il peut également devenir « à la pomme » lorsque la chair du fruit est transformée en petites billes translucides servies dans des boîtes de Beluga. Le

poisson se présente en « momie » et la « boule de neige » est au concombre. Le menu dégustation compte 32 réalisations et se décline en cinq heures environ. Businessmen pressés s'abstenir.

ElBulli

ElBulli est le nom d'un petit bouledogue. Lorsque Ferran Adrià arrive au restaurant en 1983, l'établissement existe depuis plus de 20 ans et il arbore déjà 2 étoiles. Ferran n'a pas fait d'école de cuisine et se retrouve là pour un stage d'un mois, pistonné par une connaissance rencontrée à l'armée. On lui propose de revenir la saison suivante. 3 ans plus tard, nouveau coup de chance : il prend la place du chef de cuisine qui quitte l'établissement.

La première fermeture hivernale est dictée par des impératifs économiques en 1987. Cette même année, Ferran Adrià assiste à une présentation à Cannes de Jacques Maximin, alors chef au Negresco. Une phrase lui fait l'effet d'une révélation : « La créativité, c'est facile : il suffit de ne pas copier ».

La pause forcée devient une opportunité. L'équipe d'ElBulli commence à rechercher de nouveaux procédés qui scelleront le succès du Catalan. Les autres chefs cherchent de nouveaux plats alors que lui et son équipe développent de nouvelles techniques et des concepts qui ouvrent des espaces inédits.



© Francesc Guillamet

The ingenuous genius

In order to understand how Ferran Adrià remains humble despite his worldwide triumph, you just need to listen to his story on how success came "by chance". He never intended to become a famous chef. He does not dream of earning millions. His strength is in his independence and his satisfaction of work well done with his team. Luck is what you need if you wish to taste one of his creations: every year over a million people try to book a table at his restaurant "ElBulli". Only 8,000 lucky ones will take the road to Cala Montjoi, two hours north of Barcelona. The magnificent bay is accessible by boat, but the beauty of the journey over land awakens your senses and expectations: the meandering road becomes narrower and narrower.

A happy, playful cuisine

The journey is priceless. Ferran Adrià's cuisine means joy, poetry and magic with a touch of humour and provocation. He avoids being caught by today's "gadget" cuisine on your plate. Technical innovations are used solely for enhancing flavours which are not superposed as in a "unified composition", but rather set in contrast, similar to an artist's masterpiece. He plays with the structures, scents and arrangements of his presentations. His customers let themselves be surprised by this art of enhancing the flavours and of stimulating the 5 senses. The Parmesan spaghetti is served as one whole piece of 2 metres. Caviar balances on an apple "gelée"... but may also become an "à la pomme" when the flesh of the fruit is transformed into tiny marbles served in Beluga tins. Fish is presented as a "mummy" and the "snowball" is made of cucumber. The gastronomic menu consists of 32 compositions served over approximately 5 hours. Businessmen pressed for time - keep away!

ElBulli

Elbulli is the name of a little bulldog. When Ferran Adrià first arrived at the restaurant in 1983, it had been in existence for over 20 years and already boasted 2 stars. Ferran had not been to a cooking school and arrived there for a training course of 4 weeks thanks to an influential friend from his army days. He was asked to come back the following year. Three years later, another stroke of luck: he was offered the position of the "chef" who was leaving. In 1987 the restaurant closed for the first time during the winter season for economical reasons. That same year Ferran Adrià visited a presentation by Jacques Maximin who was then the "chef" at the

Negresco in Cannes. There he heard this phrase that called forth a revelation: "Creativity is easy: just avoid copying". Thus the forced interval became an opportunity. The Elbulli team started researching new ways which were to seal Ferran Adrià's success. Other chefs look for new dishes, whereas he and his team develop new techniques and concepts, paving the way to unexplored territory.

R & D

Year after year the Elbulli team works more and more intensively. When they finally reached their objective of creating a "workshop" entirely devoted to culinary research all year round, Ferran Adrià decided he wanted to visit similar structures in different countries. The concept did not exist! Chefs all over the world invent in their own kitchens whenever they find the time. His "Taller" has become a full time research centre. He relies on his team of 12 persons working meticulously, writing everything down, later to be published. He imagines the most surprising combinations of flavours in front of an astonishing piece of furniture which serves him as a "palette of flavours": this transparent object contains hundreds of flavours at his disposal in tiny drawers. He just needs to position a dish or ingredient for his inspiration to be stimulated. Years of research have led to incredible innovations: a spherical raviolo... without dough; a mozzarella chewing gum; a sesame sponge; a coconut flavoured "crêpe" made of milk's skin... These insolent creations are but an infinitely small part of his inventions, but they are so strikingly imaginative that they provoke criticism from incensed competitors, especially from France... Gastronomy is a serious business which you cannot make fun of without risking punishment. Disapproval does not worry Ferran Adrià. Above all he cooks for his own pleasure and enjoys making you taste "foie gras" ice-cream, some creations cooled down with liquid nitrogen, ginger spray, mousse - light and airy like foam, or caramelized olive oil presented in the form of a spring. He serves his "fish paper" in an envelope, and summarizes his approach in very few words: "Innovation means action". You must make the effort of researching, but it is unnecessary to talk much about it: the people will judge the result.

An unusual business

You can look at the problem from any angle: if Ferran Adrià had shareholders he would open at lunchtime, shorten his winter break, squeeze in a few more tables and raise his prices. He would then be just another 3-star chef among others. Ferran Adrià bought the restaurant in 1990 together with his partner Juli



RÉSERVER UNE TABLE

- 8000 couverts par an.
- Plus d'un million de demandes par an.
- Service uniquement le soir, 6 mois par an.
- Prix 2008 : environ 200 euros (hors vins).

To reserve a table

- 8000 covers per year
- More than a million requests per year
- Evening service only, open 6 months per year
- 2008 prices: about 200 euros without wine

© Photos: Francesc Guillamet

R&D

Année après année, l'équipe d'ElBulli approfondit ses travaux. Lorsqu'elle atteint son objectif de monter un « atelier » dédié à la recherche culinaire toute l'année, Ferran Adrià envisage de visiter d'autres structures similaires dans le monde. Le concept n'existe pas ! Les chefs du monde entier innovent dans leur cuisine quand ils ont le temps. Son « Taller » devient un centre de recherche à plein temps. Il s'appuie sur une équipe de douze personnes et sur une méthode de travail minutieuse où tout est noté, puis publié. Il envisage les combinaisons gustatives les plus impensables devant un meuble étonnant qui lui sert de « palette de goûts » : l'objet translucide rassemble les centaines de saveurs à sa disposition dans de petits tiroirs. Il suffit de poser un plat ou un ingrédient dessus pour que l'inspiration soit stimulée. Des années de recherches ont permis d'improbables innovations : un raviolo sphérique... sans pâte ; un chewing gum à la mozzarella ; une éponge au sésame ; une crêpe en peau de lait à la noix de coco... Ces insolences ne représentent qu'une infime part de ses trouvailles, mais elles frappent tant l'imagination qu'elles catalysent les critiques émanant de la part de concurrents courroucés, en particulier en France... On ne s'amuse pas

impunément avec la gastronomie. Ferran Adrià ne se soucie pas des polémiques. Il cuisine d'abord pour le plaisir et s'amuse à faire déguster de la glace au foie gras, des plats refroidis à l'azote liquide, du gingembre en spray, des mousses aériennes comme de l'écume ou de l'huile d'olive caramélisée servie sous la forme d'un ressort. Il vous sert son « papier de pêche » dans une enveloppe et résume sa démarche par une formule : « *L'innovation, c'est l'action* ». Il faut faire l'effort de la recherche mais ce n'est pas nécessaire d'en parler beaucoup : les gens jugeront les résultats.

Un business atypique

On peut retourner le problème comme on veut : si Ferran Adrià avait des actionnaires, il ouvrirait à midi, réduirait la fermeture hivernale, ajouterait quelques tables et augmenterait le prix du menu. Il redeviendrait alors un trois étoiles comme un autre. Le chef a racheté le restaurant en 1990 avec son associée, Juli Soler. Il estime que le prix du menu doit permettre de couvrir les frais fixes et que la marge doit être générée avec les activités périphériques : la publication de livres, l'activité catering et les partenariats avec des marques comme NH Hotels, Lavazza ou plus récemment la Banque Barclays.

“L'innovation, c'est l'action”

"Innovation means action"



La palette des goûts.

Il est par ailleurs catégorique : la limitation à 8000 couverts est une condition nécessaire pour maintenir l'innovation et le niveau d'exigence que l'équipe d'ElBulli propose depuis plus de 10 ans. Il répète souvent le mot « Honnête ». Ce concept lui permet de rester fidèle à ses valeurs malgré les innombrables sollicitations. Il a toujours refusé, par exemple, les ponts d'or qu'il reçoit pour cuisiner à domicile et il veille à garder le Business d'un côté et l'innovation de l'autre. Lorsqu'on lui demande s'il pense que le prix de 200 euros est cher pour son menu dégustation, il bondit : « C'est le prix d'une chambre dans un trois étoiles où vous ne faites que dormir ! ».

De la cuisine

Ferran Adrià est fier d'avoir sorti la gastronomie de la cuisine pour l'ouvrir à un public plus large. Il envisage son art comme un lien social qui touche chaque individu 3 fois par jour durant toute sa vie. Il se sent responsable d'une mission : sensibiliser le grand public à l'importance d'une bonne nutrition où les goûts sont préservés. Lorsqu'on lui parle de son avenir, il revient sur son passé : 10 années de furie. Il commence à limiter ses engagements et se prépare à mettre en œuvre d'autres projets où il pourra exprimer sa « créativité »

et sa « folie » en touchant un public plus nombreux. Il regrette au passage la crise qui ébranle la société Européenne de service où plus personne ne veut servir. Ferran Adrià n'a pas la mémoire courte. Dans ses livres de cuisine, il n'hésite pas à indiquer le nom de la personne à l'origine d'une découverte, même si c'est un stagiaire de passage. Il ne renie pas les grands chefs qui l'ont influencé : Pierre Gagnaire « tout est possible », Michel Bras « respecter la pureté du produit » et Jacques Maximim « ne pas copier ». Des trois, il loue l'enthousiasme. Joël Robuchon l'a lancé sur orbite. C'est le premier à l'avoir désigné « Meilleur cuisinier du Monde ». Comme tout autodidacte, il est très fier d'avoir fait accepter la cuisine dans la culture, d'avoir été nommé Docteur Honoris Causas de l'université de Barcelone ou d'avoir été invité à « Documenta » la célèbre manifestation d'art contemporain, mais il demeure touchant à sa manière d'aborder la vie avec passion, sans se prendre au sérieux.

+ D'INFOS
www.elbulli.com
www.youtube.com + « ElBulli »
 ou « Ferran Adrià »

Soler. He believes that the price of the menu should cover the overheads and that the profit should be generated by the peripheral activities: publishing books, catering services and partnerships with trademarks such as NH Hotels, Lavazza or recently Barclays Bank.

He is very firm on this point: limiting the number of meals served to 8,000 patrons is the necessary condition for the continuing innovation, and to maintain the standards the Elbulli team has been able to offer for over 10 years. He often repeats the word "honest". This concept helps him remain faithful to his values despite incessant demands. For instance he has always refused "the golden bridges" offered him for cooking at somebody's house. He makes sure of keeping business on one side and innovating on the other. When asked if he believes the price of 200 euros for his menu to be on the high side, he gets cross: "Why, it is the price of one night in a 3-star hotel, where you don't do anything but sleep!"

Out of the kitchen

Ferran Adrià is very proud to have moved gastronomy out of the kitchen and to have made it accessible to a wider public. He sees his art as a social link touching every individual 3 times a day during his entire life. He feels responsible for a particular mission: make the public aware of the importance of good and healthy nutrition whilst preserving the flavours. When questioned on his future, he comes back to the past 10 frantic years. He now starts to reduce his engagements and to prepare new projects which will enable him to express his "creativity" as well as his "folly" while reaching out to a larger public. By the way, he feels sad about the European crisis in the service sector, where nobody wants to serve or wait upon customers anymore. Ferran Adrià does not have a short memory. In his cooking books he never forgets to name the person who is at the origin of a discovery, even if it is a short-time trainee. He does not disown the famous chefs who have influenced him: Pierre Gagnaire "anything is possible", Michel Bras "respect the ingredient's purity" and Jacques Maximim "do not copy". He praises the enthusiasm all three have in common. It was Joël Robuchon who launched him. He was the first to nominate him "best cook in the world". Being a self-made man, he is very proud of having achieved that cuisine is now an accepted part of our culture, of having been nominated Doctor Honoris Causas of Barcelona University and of having been invited to "Documenta" the famous exhibition of contemporary art. But the way he lives his life with passion, and without taking himself seriously, is very touching.