

Fundació al cap de Creus

El 30 de juliol del 2011 El Bulli va tancar com a restaurant. A la mitjanit en punt. El 31 de juliol del 2011 va néixer El Bulli Foundation, un nou concepte, la fusió entre el restaurant i el taller de recerca. Els fogons de la fundació no s'encendran fins al 2014, quan les noves instal·lacions de cala Montjoi tornin a ser operatives després d'una gran metamorfosi conceptual i arquitectònica.

El Bulli no plega, ha tancat per reformes.

Ferran Adrià només s'ha retirat de la competició –estrelles, llistes...– i, fins al 2014, de la participació en congressos de cuina; el darrer va ser el Fòrum Gastronòmic Girona 2011.

Adrià no viu retirat, ni crec que sigui la seva intenció: és present en els mitjans de comunicació, viatja, fa classes –Harvard, per exemple– i presenta projectes i nous llibres.

Adrià insisteix que no plega ni tanca, que es reinventa. Es retira de la competició, però vol mantenir-se com un personatge influent en el món de la cuina i de la tecnologia alimentària. Quan reobri procurarà compartir els resultats de la recerca al centre d'alta tecnologia alimentària del Parc Natural del Cap de Creus. Ho volen fer cada dia que tinguin coses a explicar.

De fet va ser pioner a compartir les seves receptes, sense secrets. Va compartir en directe, sense esperar que res ja hagués caducat. Per això, els principals clients d'El Bulli Restaurant han sigut cuiners i gent del sector de la gastronomia i de l'hostaleria, per tastar abans que ningú. L'obra d'El Bulli, 1.846 plats, ha estat catalogada en sis volums. Francesc Guillamet, artista empordanès, n'ha fet totes les fotos. Són 1.846 plats, ja s'ha dit, perquè lliga amb la data de naixement d'Auguste Escoffier, codificador de la cuina francesa clàssica, refinada i luxosa, cuiner paradigmàtic i organitzat, paradigma de la cuina fins a l'ar-

ribada de la *nouvelle cuisine* i, sobretot, fins a Ferran Adrià, que ho ha canviat tot, de dalt a baix. Gràcies a Ferran Adrià, a les llistes dels millors cuiners del món quasi n'han desaparegut els francesos i, en les primeres posicions, hi han aparegut deixebles seus, de Copenhaguen, de Chicago, d'Errenteria, d'Anglaterra o de Girona.

A través de l'obra d'Adrià, Guillamet també ha canviat, per sempre més, l'enfocament de la fotografia gastronòmica, del bodegó. Imitat arreu del món, ha elevat la fotografia gastronòmica a la categoria d'art. A banda d'artista, Guillamet va ser el primer de dir que a El Bulli s'hi feia art i que ell treballava amb artistes, i de considerar-se a si mateix fotògraf de l'obra de creadors que s'expressen amb la cuina.

Fa anys la premsa es preguntava el futur de la cuina després de Ferran Adrià. Ell ho va deixar molt clar en una entrevista a *Presència* publicada el mateix cap de setmana que El Bulli Restaurant va tancar: «Vull viure molts anys, però he de pensar en el futur. La fundació neix perquè tot això ha d'existir quan nosaltres no hi siguem».

