



O.J.D.: 467194  
E.G.M.: 1867000  
Tarifa: 212111 €

# EL PAÍS SEMANAL

Fecha: 18/11/2012  
Sección: DOMINICAL  
Páginas: 74-78

GASTRONOMÍA PERSONAJE

# EL ILUSIONIS



*Galleta de aceite con sobrasada (2011).*

# TA FERRAN ADRIÀ



Director de una sincronizada orquesta, que ha situado en lo más alto a la cocina española en el mundo, Ferran Adrià se convierte en objeto de estudio para el filósofo francés Jean-Paul Jouary.

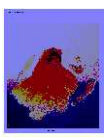
Por **Maite Nieto**

Fotografía de **Francesc Guillamet**

*¿Cocina o arte?  
el Bulli como  
lugar para  
buscar emociones*

**S**i la fama de un personaje, sea del ámbito que sea, se debe en parte a sus diferencias, el fin dramático es un pasaporte casi seguro a la categoría de mito. En el caso de Ferran Adrià, el espectáculo de su cocina en el restaurante elBulli tuvo su teatral broche de oro con el cierre de sus puertas al público el 30 de julio de 2011, cuando su cocina y la fama de su autor estaban en lo más alto.

Tres estrellas Michelin; mejor restaurante del mundo; mejor cocinero; doctor *honoris causa* por ilustres universidades; invitado en la muestra de arte contemporáneo Documenta 12, en Kassel en 2007; portada de las más prestigiosas revistas, la primera en este suplemento en 1999; millones de solicitudes de reserva y solo unos pocos miles de privilegiados que lo conseguían cada año, y de repente... "¡Hasta pronto, cerramos durante 2012 y 2013 para vol- >



O.J.D.: 467194  
E.G.M.: 1867000  
Tarifa: 212111 €

# EL PAÍS SEMANAL

Fecha: 18/11/2012  
Sección: DOMINICAL  
Páginas: 74-78

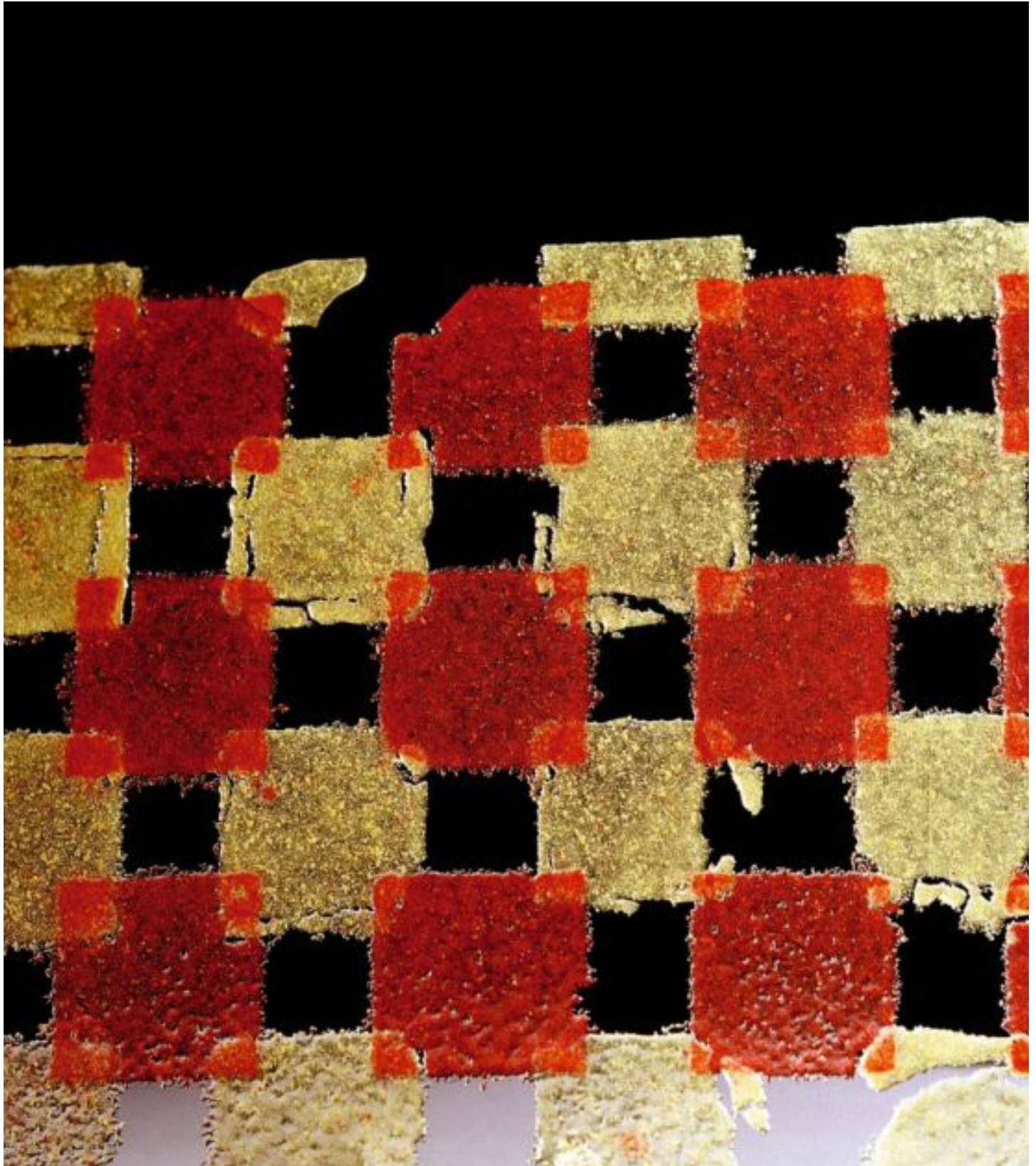
GASTRONOMÍA PERSONAJE



*Aleta de tiburón (2003).*



ME GUSTA O NO ES UN CONCEPTO PERSONAL,  
UNA OBRA DE ARTE ES BELLA EN SÍ MISMA



*Mosaico de crocant de frambuesa y piña (2001).*



## SE TRATA NO SOLO DE NO IMITAR, SINO DE LLEGAR A SER INSPIRACIÓN DE NUEVAS OBRAS ORIGINALES



*Air-baguette de harina de malta con caramelo de canela caramelizado (2005).*

> ver como elBulliFoundation en 2014!". Un centro de creatividad, todavía un misterio, pero no un restaurante al uso.

Kellog's paella-gamba, inyección de chufa, nube de palomitas, caviar esférico de melón, tomates en texturas, globo helado de gorgonzola, olivas esféricas, pañuelo gigante de crocant de alcachofas, estanque mentolado, espuma de judías blancas con erizos... Imaginen nombres, texturas y sabores sorprendentes, un orden nuevo que se salta a la torera la regla no escrita de en qué disposición deben llegar los manjares a la mesa; reinventen el servicio de los vinos que acompañan a los platos... y sentirán haber rozado la experiencia de los que han probado los menús que salían del local de Cala Montjoi. "No es el mejor lugar, ni la mejor decoración, es llegar a la leyenda", afirma un escéptico recon-

vertido que fue invitado a elBulli. "Según van llegando los platos, empieza a trabajar la vista, el olfato, a veces el tacto y finalmente el gusto. Uno tras otro explotan los sentidos. Es imposible ser indiferente porque cada uno es una fiesta".

Algo parecido le pasó en julio de 1995 al filósofo francés Jean-Paul Jouary, que desde entonces, y hasta su clausura, no ha faltado a su cita anual con elBulli. De esa experiencia y de las reflexiones propias de su profesión ha nacido el libro *Ferran Adrià, ¿cocinero o artista? Un filósofo en elBulli* (Alianza Editorial), que se ha publicado esta semana y al que pertenecen las imágenes de este reportaje.

Jouary, un metódico comensal, que tomó apuntes y anotó sus conversaciones con el cocinero y su socio Juli Soler a lo largo de esos años, reflexiona a partir de una pregunta: "¿Y si este restaurante

no fuera tal, sino un lugar de creación artística, como una sala de conciertos o una galería, adonde se viene en busca de emociones íntimas?".

¿Un enfoque exagerado para hablar de un cocinero? Comer es una necesidad, esto es un hecho, pero Jouary recurre a Kant como piedra de toque en el problema que plantea elBulli. Kant detalla en su filosofía estética varias exigencias para distinguir una obra de arte del resto de producciones humanas:

**Originalidad:** se trata no solo de no imitar, sino de llegar a ser el origen inspirador de nuevas obras originales. **Universalidad:** no vale el me gusta o no me gusta porque ese concepto entra dentro del ámbito personal, sino de la belleza de una obra en sí misma. **Exigencia de representación:** según Jouary, en gastronomía solo cabrá hablar de arte "si se puede pasar del calificativo bueno al término bello, lo que significa sustituir (que no excluir) el placer sensorial por otro de orden intelectual". **Exigencia de extensión del entendimiento:** "El arte no son solo sensaciones, ensancha nuestro conocimiento de lo real, de nosotros mismos, y nos permite profundizar en él". Adrià, según el modo de ver de Jouary, no escapa a esta máxima.

**Y por último, el filósofo** se refiere a una quinta exigencia que bautiza de Elías y Becker en honor a dos famosos teóricos de la estética: para que una innovación estética produzca efectos duraderos es necesario que un conjunto de seguidores entren en cooperación regular. Jouary no duda que Ferran Adrià es un caso elocuente: se formó en España, estudió las recetas de la tradición francesa, se inició en la *nouvelle cuisine*, viajó por todos los continentes y recibió en sus cocinas a chefs de renombre y a otros muchos que se formaron con él y que hoy sorprenden por el mundo.

Como ocurre con la pintura, la música o cualquier otra manifestación artística, a unos les resultará vibrante y a otros indiferente o incluso desdeñable. Queda por ver en qué consistirá elBulliFoundation y cuál será su futuro, pero, de momento, Adrià y elBulli son arte, al menos en la historia de la cocina. ●