

# elBulli: Diario de abordo

94



Cerramos este número con una extraordinaria colección de libros que narran, exhaustivamente, la razón de ser de todo el equipo de personas que ha trabajado y trabaja en el Bulli.

Sin rodeos, estos libros lineales, nos relatan de forma concisa un día cualquiera de trabajo en ese restaurante, los desarrollos que siguen los equipos de dulce y salado, las inquietudes de todos los que participan en esta gran función diaria, sus pausas y sus momentos de reflexión y de máxima tensión.

Los seis primeros tomos son auténticas radiografías. Todo lo que ha sucedido desde 1983 está detalladamente descrito e ilustrado. Libros pesados, grandes, vividos, con fotografías que no pierden con el paso del tiempo y se mantienen vivas, presentes.

Este año decidieron sorprender y en vez de un séptimo tomo, presentaron una publicación con tapa blanda, de medidas más accesibles, pero que pesa infinitamente más que sus compañeros de tapas duras. ¿Por qué? Por que en *"Un día en el Bulli"* están condensadas todas las informaciones, imágenes, sensaciones, olores y emociones que se suceden en una jornada de trabajo en este restaurante.

El trabajo en equipo es lo primero que salta a la vista cuando ojeas cualquiera de los ejemplares de esta colección. A través de sus páginas descubres a un ejército de personas, 60 cuando hablamos del restaurante, bien consolidado, convencidos integrantes de una trama tejida con la obsesiva intención de transmitir en sus platos, en su servicio y en su trato al cliente, toda la pasión y profesionalidad que sienten dentro.

Queremos, desde nuestra Biblioteca, recomendar cada uno de los libros editados por elBulli. Cada pieza es única y a la vez parte de un entramado diabólicamente sabroso y adictivo. Gracias al trabajo y al tesón de cocineros como Ferran y otros muchos, nuestra Gastronomía esta viviendo su Edad de Oro, su Siglo de las Luces, su reconocimiento como Ciencia Básica para el desarrollo de la Humanidad. Sin duda, somos testigos de momentos que trascenderán, y tenemos la suerte de estar viviéndolos en directo.

## Entrevista a Juli Soler, editor de el Bulli Books

Madrid, 10:00 h. Hemos quedado con Juli Soler en Cruce, una galería de arte ubicada detrás del Museo Reina Sofía. Jacobo Gavira, nuestro director de Arte, expone sus últimos cuadros en esta sala y queremos sumergir a Juli en nuestro mundo. Lo hace, entre cigarro y cigarro, va desgranando los hilos que tejen esos impresionantes diarios que resumen todo lo que son él, Ferran, Albert y su equipo.

Juli es música, la que ha marcado su forma de ser: aplica ritmos, cadencias y estrategias de conciertos a su quehacer diario. Y trata de alejarla de su trabajo en el Bulli. ¿Hay música entre plato y plato? La hay, pero solo en su cabeza. Otro día hablaremos del Juli musical, hoy vamos a centrarnos en ese otro Juli que un día decidió convertirse en editor de libros.

Por falta de espacio hemos resumido la entrevista. Si quieren saber por que el Bulli abrió sólo seis meses, cuantas personas trabajan en cocina, quien le limpia la cabeza al inmenso busto de un toro que preside la mesa de trabajo, que platos han incorporado este año, quien es su proveedor de algas, que platos reciclan, a que hora alguien pasa el rastrillo por el patio de la entrada, a que hora llega Ferran al restaurante, cuantas veces entra en la cocina Juli, cuantos email lee al día o que consejos da Albert, compren *Un Día en el Bulli* y encontrarán estas y todas las respuestas que puedan imaginar.



*"La cocina es un gran escenario en donde cada uno ejecuta un determinado papel"*

CF: ¿Cuándo y cómo empezó la aventura editorial?

J.S.: Fue en el 98. Nos dimos cuenta de que necesitábamos catalogar nuestra cocina, tener una cronología de nuestros platos, ordenar todo nuestro trabajo, saber a que año correspondía cada receta, los porqués, de donde proviene cada producto. Cada año cambiamos la carta, todos los platos son sustituidos por nuevas recetas que nacen con un plazo de vida muy breve. Innovar constantemente nos ha obligado a catalogar todos nuestros desarrollos, si no lo hacíamos los perderíamos. También queríamos mostrar toda la información que manejamos para que hubiera una constancia. Queremos estar abiertos al mundo, hay que dejar que los conocimientos fluyan.

CF: Lo contáis todo...

J.S.: Si, creemos que hay que ser abierto. No hace tantos años, en las cocinas se respiraba un ambiente cerrado, el secretismo lo envolvía todo. En algunos restaurantes cuando el jefe de cocina iba a preparar determinadas recetas sacaba a todo el equipo de la cocina para que nadie lo viera.

CF: ¿Por qué decides convertirte en editor de vuestros libros?

J.S.: Caí en la cuenta de que en el proceso de edición, un libro con las características que nosotros queríamos multiplicaba por seis su precio. Pensé en el precio final de nuestros libros y, al hacer cuentas, vi que nadie compraría nuestras obras. Así que empecé a dormir mal y a darle vueltas al tema hasta que llegué a la solución.

Decidimos mentirnos a nosotros mismos, nos tapamos los ojos y asumimos innumerables gastos. Sólo así podríamos editar libros que la gente pudiera comprar. Nuestro propósito, más que ganar dinero, es divulgar nuestro trabajo, por eso nuestros libros cuestan 140 y no 300 euros. La diferencia era la que me hacía perder el sueño. Preferimos asumirla y llegar a muchos más lectores.



Vendemos nuestros libros por todo el mundo gracias a una eficaz página web, a que los hemos traducido a muchos idiomas, y a que el precio es ajustado.

Cf: ¿Es duro ser editor?

J.S.: Tan extenuante como apasionante. Me he ocupado, respaldado por mi equipo, de darle forma física a toda esta increíble energía creadora que vivimos en el Bulli cada temporada. Todo está encerrado en cada uno de los libros salidos de nuestro taller editorial. En este proyecto entran muchos mimbres: cocina, sus materias primas, sus técnicas de elaboración, los personajes que contribuyen a que la idea se realice, el impacto mediático, sus consecuencias, los proveedores, el calendario de realización de los platos, las maneras o modos de llevarse a término y su interrelación con el proyecto global.

Y una vez que tienes todo este material, hay que planificar los contenidos de cada libro, desarrollarlos, traducirlos y decidir cuando y como editar para que salga en una fecha determinada. No podemos dejar nada al azar.

Cf: ¿A que lector os dirigís?

J.S.: A cualquier persona interesada en el mundo de la Gastronomía, o sea, a todo el mundo. La cocina hoy es multidisciplinar. Nuestra mesa de invitados de Kasel no se diferenciaba del resto de clientes habituales.

Cf: ¿Tanto ha cambiado el rol de cocinero?

J.S.: ¡Mucho!, por eso lo contamos en nuestros libros. Queremos que los cocineros sean conscientes de que existe un enorme reconocimiento a la gastronomía, que ya pasó esa etapa en la que los que trabajaban en las cocinas, no salían de sus fogones y eran los Jefes de Sala los que explicaban los platos porque los de "dentro" estaban manchados y sudorosos.

Cf: Los clientes entran en vuestra cocina

J.S.: Hace años descubrí que si entrabas en una cocina con una visita, los cocineros dejaban de gritar y las tensiones, no desaparecían pero sí se reducían. En mi época se gritaba mucho en las cocinas y siempre he querido combatir los gritos.

Así que empecé a llevar a los clientes a la cocina, aquello se ha acabado convirtiendo en un ritual que respetan todos los clientes que nos visitan. Hoy en elBulli todo está abierto de par en par. En la cocina ya no hay secretos ni gritos. Se trata más bien de un gran escenario en donde cada uno ejecuta un determinado papel.

Cf: ¿Por qué no participasteis en Documenta?

J.S.: Antes de que se inaugurara esta exposición ya estaba todo justificado, si es que hay algo que justificar. En el ámbito en el que nos movemos, no todos saben que es Documenta. Lo saben los artistas y los galeristas. Mucha gente no había oído hablar de este encuentro. Sólo por ésto ya está justificada nuestra postura. Hubo un gran revuelo mediático antes de la inauguración y todavía hoy nos preguntan en que pabellón expusimos nuestra obra.

Algunos opinan que lo que se hace en elBulli es arte y otros se oponen con fuerza a esta idea. Para nosotros de la misma manera en la que un cuadro se enmarca y se expone colgado, un plato se tiene que ver y apreciar en todas sus dimensiones sobre una mesa y en un espacio determinado. Consideramos que no podíamos sacar nuestra cocina y por eso invertimos el proceso y ofrecimos una mesa para que durante 100 días, dos personas viajaran desde Alemania para cenar en el Bulli como si fuera una parte más del programa ofrecido en Kassel.

*Toda la polémica, de la que se ha hecho eco nuestra revista, tanto a favor como en contra, ha repercutido en un amplio debate que sigue todavía y que, a buen seguro, continuará por mucho tiempo. Nosotros seguimos opinando que existen personas a las que si les parece que la gastronomía es Arte y otros a los que no. Pero como dice Juli, "al menos ahora mucha más gente sabe que es Documenta y donde está la ciudad alemana de Kassel".*

Cf: ¿Alguna sorpresa de cara al año que viene?

J.S.: Estamos trabajando en un libro, ¿sabías que entrevistamos y tomamos fotografías a las 200 personas que viajaron desde Kassel a nuestro restaurante? Estamos preparando algo pero no puedo avanzar nada más.

*Esperaremos con ilusión la nueva entrega cocinada en el taller editorial más gastronómico del mundo.*

# Los libros

Está todo. Los libros de elBulli son diarios de abordo, crónicas exhaustivas de todo lo que acontece en este lugar, por que todo importa y todo ha sido relevante. Estos gruesos tomos resumen la evolución cronológica de un estilo, de una manera de ver y entender la gastronomía.

Los tomos incorporan dvds, videos, cartas, menús y cualquier soporte papel que esté relacionado con este mágico lugar al que cada año peregrinan 8.000 personas en rigurosos turnos, de noche, cuando la luz del Mediterráneo se escapa por las últimas grietas de esa cala mágica.

La aparición de los diversos tomos que componen esta obra no ha seguido un riguroso orden cronológico. En el prólogo de una de las obras explican que tuvieron que trabajar años antes de tener toda la documentación perfectamente ordenada; miles de notas, fechas, fotografías, datos, recetas, proveedores y anécdotas.

Lo cierto es que para conocer a fondo la obra de este grupo humano-gastronómico-coherente-de negocios, es fundamental conocer sus libros. Cualquier persona interesada en la evolución creativa de este trío de ases, Ferran, Juli y Albert, sacará tiempo para seguir el hilo argumental que recorre las páginas de estos libros. Ojearlas es una experiencia enriquecedora; Método y programa, detalles de una realidad emplatada y emoción, mucha emoción. La que le ponen a su trabajo, que es la misma que se refleja en la cara de los comensales cuando prueban sus platos.

El tomo más complicado fue el primero. Recopilar la información desde 1983 a 1993, estaba lejos, no habían parado ni un minuto y de repente, tenían que detenerse, recordar, buscar, ordenar y catalogar. Fue un parto duro. Pero cuando la criatura nació ya estaban metidos de lleno en el siguiente tomo y así hasta hoy.

Los trabajos que constituyeron la evolución y el recorrido de elBulli durante el periodo comprendido entre los años 1998 al 2002 describen minuciosamente el estilo general de la cocina de aquella época: deconstrucciones, simbiosis, junto a las creaciones de ese periodo: gelatinas calientes, espumas, polvos helados etc.. El repaso incluye la descripción de los aparatos que se incorporaron entonces a la cocina: la PacoJet, el Sifón o los cuentagotas.

En el volumen del año 2003 aparecen fotografías de los nuevos productos que empiezan a diseñar, los aparatos utilizados para las distintas elaboraciones, los utensilios y las vajillas. Descubrimos los ralladores japoneses, las cucharas dosificadoras o recogedoras, algunas de las cuales han sido diseñadas por Luki Huber. También se incorporan nuevos productos, especias y técnicas para preparar platos que se desecharon anteriormente y que cobran una gran vigencia en esta cocina.

En los siguientes tomos recorreremos la evolución de la cocina más reciente, visitamos el centro Alicia para conocer los trabajos e investigaciones que están desarrollando, observamos como son los nuevos productos y las aportaciones tecnológicas que más han beneficiado a la cocina.

Estos libros también invitan a hablar del tema del "arte" y del mundo de la cocina, adentrándose en la cultura y su filosofía del gusto, su concepción del "naturalismo" y su necesidad de encontrar un marco de dialogo entre la cocina y la repostería.



**El Bulli  
1983-1993**

*Ferran Adrià, Juli Soler,  
Albert Adrià*

*Fotografías: Francesc  
Guillamet*

*Textos: J. María Pinto*

*Diseño Gráfico: Marta  
Méndez Blaya*

*ISBN: 84 - 7871 - 239 - 9  
607 páginas*



**El Bulli  
1994-1997**

*Ferran Adrià, Juli Soler,  
Albert Adrià*

*Textos: Josep María Pinto.*

*Diseño Gráfico: Marta  
Méndez Blaya*

*Coordinación Técnica:  
Daniel Bardají*

*ISBN: 84-7871-078-7  
415 páginas*

**El Bulli  
1998-2002**

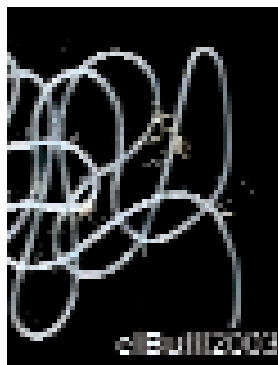
*Ferran Adrià, Juli Soler,  
Albert Adrià*

*Fotografías: Francesc  
Guillamet*

*Textos: J. María Pinto*

*Coordinación Técnica:  
Daniel Bardají*

*ISBN: 84 - 933100 - 2 - 6  
495 páginas*



**El Bulli 2003**

*Ferran Adrià, Juli Soler,  
Albert Adrià*

*Fotografías de Francesc  
Guillamet y Maribel Ruiz  
de Erenchun*

*Textos: Joseph María Pinto*

*Coordinación Técnica:  
Daniel Bardají*

*ISBN: 84-7871-467-7  
335 páginas*

**El Bulli 2004**

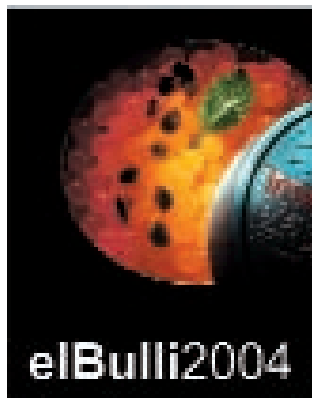
*Primera Edición:  
noviembre 2005*

*Ferran Adrià, Juli Soler,  
Albert Adrià*

*Fotografías: Francesc  
Guillamet, Maribel Ruiz de  
Erenchun*

*Textos: Joseph Marías  
Pinto*

*ISBN: 84-7871-467-7  
319 páginas*



**El Bulli 2005**

*Ferran Adrià, Juli Soler,  
Albert Adrià*

*Fotografías: Francesc  
Guillamet*

*Textos: Josep María Pinto*

*Coordinación: Daniel  
Bardají*

*ISBN: 84 - 7871 - 607 - 6  
335 páginas*

**Un día en el Bulli**

*Ferran Adrià, Juli Soler,  
Albert Adrià*

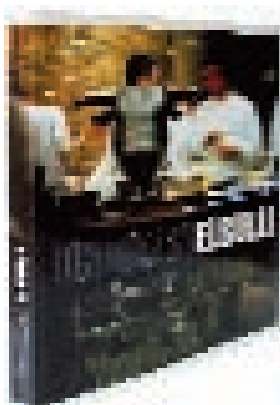
*Fotografías: Maribel Ruiz  
de Erenchun*

*Elaboración de textos:  
Josep María Pinto*

*ISBN: 9788479017392*

*Primera edición:  
Junio de 2007*

*318 páginas*



**Los postres  
de El Bulli**

*Albert Adrià, 1998*

*Fotografías: Francesc  
Guillamet, 1998*

*Diseño: Pati Nuñez &  
Laura Meseguer (Cosmic)*

*Elaboración de los textos:  
Josep M. Pinto ISBN: 84-  
7596-606-3*

*Primera edición: 1998*