

Un étoilé Chimiste : Ferran ADRIÀ

Roses et peau de citron, couscous de chou-fleur, spaghetti de parmesan: le chef d'elBulli, nouvelle star de la cuisine espagnole, est aussi un redoutable homme d'affaires. Français, attention!



Au quinzième virage, on se demande si ça vaut la peine. Au vingtième, on est saisi d'une curiosité pour le chef qui a décidé d'installer un restaurant si loin de tout. La route étroite tournicote interminablement depuis Rosas, le village le plus proche, sur la Costa Brava, à proximité de la frontière française. A l'arrivée, la réponse est elBulli. Un restaurant de 45 couverts, terrasse ouverte sur la mer, perché sur une colline escarpée, qui défraie les chroniques culinaires mondiales. Trois étoiles au Michelin qui brillent comme un défi à tous ceux qui dorment tranquillement sur leurs recettes de toujours.



Son chef, Ferran Adria, un Catalan de 41 ans, né dans les banlieues populaires de Barcelone, est fêté comme la tête chercheuse de la cuisine mondiale. Appelez-la fusion, expérimentation ou provocation, le résultat est là: quand elBulli ouvre les réservations, le 15 janvier, il boucle en trois heures son carnet pour l'année. Restera ensuite aux déçus l'espoir de profiter d'un désistement de dernière minute. Maigre chance, car les clients accourent d'Australie, du Japon ou des Etats-Unis pour tester la nouvelle «collection» de plats renouvelée totalement chaque saison. Les critiques américains, enthousiastes, annoncent la fin de l'hégémonie française. Cet été, le *New York Times Magazine* lui a consacré sa Une. Titre: «La nueva nouvelle cuisine, comment l'Espagne devient la nouvelle France». Lui, prudemment, rend hommage à son maître Robuchon ou à Marc Veyrat, d'Annecy.

«La seule chose importante, c'est ce que vous allez découvrir dans votre assiette»

Chez Ferran Adria, tout est différent. On vient non pas dîner, mais tester des sensations. On vous donne non la carte, mais le «scénario». On entre dans un colin-maillard de saveurs. L'expérience dure quelque quatre heures, à raison de 39 «propositions» tactiles, gustatives et visuelles. Roses et peau de citron, air de mandarine au coco amer, couscous de chou-fleur aux aromates, ravioli de truffe à la carbonara, spaghetti non pas «au» mais «de» parmesan... Ferran Adria revisite avec humour la cuisine méditerranéenne, croise les arômes collectés lors de ses voyages et emprunte les techniques de la cuisine asiatique. Quelques bouchées chaque fois: drôle, curieux, délicieux, insipide par moments... mais toujours déconcertant. Il est impossible, à la simple vue de ce que le serveur vient de poser devant vous, d'anticiper la saveur ou la consistance que vous aurez en bouche: croquant, fondant ou pétillant, salé ou sucré.

Derrière le restaurant d'élite en *overbooking* permanent, à 135 € le menu sans les vins, elBulli, c'est aussi une petite entreprise de 50 salariés, rigoureusement gérée, qui, en 2002, a affiché 630 000 € de bénéfices avant impôts, en amortissant les investissements faits depuis cinq ans.

Source n° 1 de revenus : les livres de cuisine

Aux commandes, deux hommes: Ferran Adria, côté création, et son complice Juli Soler, côté négoce. Ils se sont connus il y a vingt ans, quand Ferran, à 21 ans, débarqua comme stagiaire dans le restaurant où Juli était gérant. «Il avait déjà un grand sens de l'organisation, raconte ce dernier, et ce talent inné qui pourrait lui permettre d'assaisonner des pierres et de te les faire manger. En plus, tu les trouverais divinement bonnes.» Juli, ancien DJ et disquaire fan de Zappa, de Hendrix et de rhythm and blues, flaire le talent et pousse Ferran.

C'est ensemble qu'à partir de 1995 ils décident d'exploiter le nom d'elBulli et de déployer des activités commerciales «rentables», pour se payer le luxe d'une gastronomie de pointe. Du jamais-vu en Espagne. ElBulli, c'est la pointe de l'iceberg. Les vraies affaires se font ailleurs: «Nos meilleurs chiffres sont ceux de l'édition de livres de cuisine, souligne Juli Soler. Pour l'instant, le restaurant représente 30% de nos revenus, mais nous essayons de consolider son fonctionnement pour qu'il ne dépende pas de nos autres activités.»

Car il n'y a pas de miracle pour faire tourner un établissement de 45 couverts, ouvert le soir seulement, qui nécessite entre 55

et 60 personnes (dont une armée de stagiaires) entre les cuisines et le service. Rien ne peut être laissé au hasard et tous les filons sont bons. Mais sans l'appétit vorace du nouveau riche: elBulli, c'est une philosophie, un «concept» que ses créateurs veulent faire partager à ceux qui n'emprunteront jamais la petite route qui grimpe à partir de Rosas.

De multiples activités annexes

Une fois le restaurant fermé - car elBulli, c'est une autre de ses particularités, n'ouvre que six mois par an, d'avril à septembre - l'équipe se replie dans ses quartiers généraux de Barcelone. Entre elBullitaller, l'atelier, centre de création et d'exploration culinaire, et elBullicarmen, du nom de la rue qui abrite les bureaux où se rassemblent les activités commerciales de consulting... «parce que, si vous mélangez la création et le business, c'est fichu», explique Ferran Adria.

L'hiver, au retour de ses voyages d'exploration culinaire en Asie, en Afrique ou en Amérique latine, en préparation de l'année suivante, Adria suit les affaires en cours. Il supervise elBullicatering, qui applique l'univers culinaire d'elBulli au monde des noces et banquets, et collabore à la carte de grands restaurants de Madrid et de Barcelone. Il multiplie ses activités de consultant: pour une gamme d'huiles d'olive Borges, aromatisées à la cannelle ou à la vanille, pour les cafés Lavazza, pour un groupe de supermarchés ou encore un fabricant de vaisselle... Il a aussi un contrat avec la chaîne hôtelière NH, pour laquelle il vient d'imaginer «nhube» (le mot espagnol *nube* signifie nuage), un espace convivial où les clients de l'hôtel peuvent écouter de la musique, consulter leur courrier électronique ou venir grignoter quelque chose en se sentant comme chez soi; en attendant le lancement des *fast-good*, toujours pour NH: une interprétation personnelle de la cuisine rapide. Et, à côté de toutes ces interventions ponctuelles, la division hôtelière - elBullihotel - prend son essor. Après une première expérience à Séville, elle se lance à Majorque.

Mais elBulli, lui, reste modestement perché sur ses collines perdues au-dessus de Rosas. «Goûter notre cuisine, ça se mérite», explique Ferran Adria. A Barcelone, on va dans les bons restaurants pour parler affaires, sans s'intéresser à ce qu'on mange. Alors que, si vous êtes venu jusqu'ici, la seule chose importante, c'est ce que vous allez découvrir dans votre assiette.»

Libération 14/08/2006

Chuchotements inspirés et regards entendus. Complicité d'une poignée d'élus. Venus du monde entier, des amateurs empruntent ce chemin qui longe une falaise sinueuse, pour se prêter à une expérience hors du commun. El Bulli : un bâtiment en bord de plage catalane. Ferran Adrià : un nom qui fait vibrer tout ce que la Terre compte de gourmets. A 44 ans, il vient d'être élu meilleur cuisinier du monde par un jury international de 500 chroniqueurs.

Visage rond, de taille moyenne, mais un vrai concentré d'énergie, les yeux brillants, parlant avec les mains, cet homme qui divise la planète gastronomique ne manque ni d'intelligence ni d'habileté. Pour manger à sa table, il faut le mériter. On dit qu'il faut compter quatre ans d'attente pour une réservation. «*Ce n'est pas vrai, pour la bonne raison que nous ne prenons pas de réservation un an à l'avance, objecte-t-il. Je ne sais même pas où je serai l'année prochaine, peut-être en congé sabbatique.*» On a du mal à le croire. Ce qui est exact, en revanche, c'est qu'il reçoit quatre fois plus de demandes qu'il n'a de places. On n'est pas le cuisinier le plus célèbre au monde pour rien. Surtout quand on se borne à ouvrir son restaurant six mois dans l'année, uniquement le soir, et que le tarif ne dépasse pas 160 euros, Adrià faisant rémunérer ses talents en tant que consultant pour l'agroalimentaire. L'autre semestre, Ferran Adrià le passe à Barcelone dans son «atelier», à tester concepts et techniques. Chaque jour, il aligne en colonnes «*idées*», «*démonstrations à réaliser*» et «*démonstrations probantes*», seule une fraction franchissant les étapes pour parvenir au «*résumé*» de la semaine : «*Air sec, soda en suspension, sphérique de vinaigrette*» ... Un mois après l'ouverture du Bulli, chaque semaine, voire chaque jour, le menu change. A la fin de l'été, 160 préparations auront été servies.

Les convives sont soumis à une chorégraphie très réglée. Le restaurant est non-fumeurs, comme la loi l'impose. Auparavant, quand un client allumait une cigarette, on arrêta de servir la table le temps qu'il veuille bien l'éteindre. Le vin n'a guère d'importance. Le pain est supprimé : certains en mangeaient trop. Il n'y a pas non plus de couteau. «*C'est comme en Asie, je découpe tout pour vous*», rétorque l'intéressé.

Il fixe lui-même les menus : une trentaine de bouchées minimalistes. A chaque assiette, les clients sont priés de suivre un ordre déterminé pour en goûter les composants. Vous pouvez faire autrement, mais, pour Adrià, qui aime le cinéma, la musique, la peinture et le foot, c'est comme «*commencer un roman par la fin ou contempler un tableau à l'envers*». La table se nappe de nuées d'un gaz qui congèle un gin-tonic. Suivent «*olives sphériques, langue de chat à la pomme de pin, fleur de mangue, waffles de laitue de mer, essence de mandarine, nitroframises au parmesan*» ... La «*nitro*», c'est une congélation brutale par le nitrogène liquide, qui transforme en un clin d'oeil un corail de crabe en granité. Les «*sphériques*», des boules d'un produit transformé en pâte liquide, enrobées d'une fine pellicule, comme ces petites perles jaunes qui forment «*un caviar d'huile d'olive*». Une bonne partie de l'après-midi, alignés devant un évier, huit jeunes stagiaires ont ainsi décortiqué

des moules de roche, chacune étant destinée à être enrobée d'un jus transparent gélifié pour produire un bonbon de moule. A intervalles réguliers, ils viennent solliciter l'avis du chef sur des échantillons, qu'il goûte à la petite cuillère, le tablier bariolé de taches.

Pour la première fois dans l'histoire de l'humanité, la cuisine prétend ainsi se détacher de la satisfaction physique pour parvenir au *«plaisir intellectuel»*. Avec ses airs de Tinguely bricolant ses machines, l'hôte des lieux invoque l'éveil d'un *«sixième sens»*. Les fleurs de bégonia (comestibles) forment presque le seul produit reconnaissable dans les assiettes. L'auteur parle de *«déconstruction»*. Pour ses critiques, il détruit les bases de la gastronomie. Lui est habitué de la conviction profonde qu'il modèle un monde.

Le concept de *«cuisine moléculaire»*, qu'on accole à son nom, l'énerve. Hier, il qualifiait sa création de *«technologique»*. Aujourd'hui il se proclame artiste. *«Je veux repousser les limites. Si cela plaît, tant mieux, et sinon tant pis. Comme Picasso : lui ne cherchait pas à contenter un public, sinon il n'aurait pas révolutionné la peinture.»* Quand on objecte à cet homme marié, sans enfant, qu'il aura du mal à se façonner un héritage, tant ses inventions sont ébouriffantes, il se fâche presque, énumérant tous ceux qui s'inspirent avec plus ou moins de liberté de ses techniques.

Il y a trois ans, le *New York Times* le proclame représentant d'une Espagne qui devance une France essoufflée. Adria réplique, se proclame héritier de la Nouvelle Cuisine. *«Ce que j'ai appris, je le tiens des Français. Guérard, Troisgros ou Maximin sont des exemples à suivre. Et quand Robuchon a déclaré que j'étais le meilleur cuisinier au monde, c'était un des plus beaux jours de ma vie, bien plus important que la troisième étoile.»*

En fait, Ferran Adria est un autodidacte. Sur une photo noir et blanc, on le voit, jeune homme barbichu au regard inquiet. Ce fils d'un peintre en bâtiment n'a pas fait d'études supérieures. Il aimait la fête, et a découvert l'univers culinaire en faisant la plonge, lors d'un job d'été. Au retour du service militaire, il est devenu à 22 ans le chef de ce restaurant de plage d'un minigolf. Il se sent *«catalan, mais tout aussi bien espagnol et européen»*. En réalité, son menu a beau ressembler à un scénario de science-fiction, presque toutes ses préparations se fondent sur des produits locaux. A sa manière, Ferran réinvente une cuisine de terroir, de *tapas*, transformée par la technologie.

Ecumes, gelées, il y a, chez Adria, un côté inventeur, homme de laboratoire. Aujourd'hui, il cherche à percer le secret des facultés émulsionnantes de la betterave, tient une chaire à la faculté et préside une fondation, qui voudrait rédiger un lexique scientifique de la gastronomie.

Toujours sur la brèche, cet homme travaille 365 jours dans l'année. Il n'avoue guère de loisirs. Et adore manger poissons et crustacés à la *plancha*. Quand on demande à son frère pâtissier, qui l'a toujours accompagné, quelle est sa principale qualité, il répond : *«Son exigence.»* Et son principal défaut ? *«Son exigence.»*

Comme certains artistes contemporains, Ferran Adria enrobe sa création d'un discours savant, parlant de *«sphérisation à l'inverse»*, *«morphings»* ou *«des/serts»*. Adeptes de la *«parole magique»*, il dit chercher *«lo que pudo ser y no fue»* («ce qui aurait pu être mais n'a pas été»). Son statut d'artiste a été consacré par l'invitation à la prochaine Documenta de Kassel, grand rendez-vous de l'art contemporain en Allemagne. Il songe aux moyens d'y délivrer ce message : *«On ne peut muséifier la Nouvelle Cuisine.»* Et le chef-d'oeuvre impossible ?

Ferran Adria en 5 dates 14 mai 1962 Naissance à Hospitalet de Llobregat, en Catalogne. 1984 Rentre au Bulli, dont il devient chef en quelques mois. 1987 Introduit de nouvelles techniques de cuisine. 1994 Bascule dans la cuisine technologique. Troisième étoile Michelin et premier chef du Gault-Millau. 2006 Proclamé «meilleur chef au monde» par un jury international.

CHIMIES ESPAGNOLES...

D'un coup, le monde culinaro-gastronomique s'est retrouvé sur la côte basque. Depuis huit ans, *Lomejordelagastronomia-el congreso*, autrement dit «lemeilleurdelagastronomie-le congrès», est passé à San Sebastian du rang de foire provinciale à celui d'événement. Mi-salon commercial, dans lequel le visiteur peut déguster les meilleurs huiles d'olive ou jambons «pata negra». Et mi-rencontre cérébralo-intellectuelle, avec, pour centre, un débat intitulé : «La gastronomie aujourd'hui/évolution ou révolution ?». Cette année on a compté près de 50 000 visiteurs dont 1 300 chefs, venus de 21 pays, dont la Barbade (la première année, il y avait eu 20 000 entrées, dont 220 cuisiniers).

Stars.

Ce congrès est organisé par un auteur de guide malin dont le teint coloré traduit l'amour du bon vin, Rafael Garcia Santos, qu'on a vu capable (chez Robuchon, à Paris) de piquer sa fourchette dans une bouchée et d'interroger la tablée d'un air courroucé : *«Quelqu'un peut-il me dire où se trouve le concept là-dedans ?»* A l'arrière ou plutôt à ses côtés, le grand chef basque, Martin Berasategui. Mais celui qui est arrivé au hall des congrès de San Sebastian dans le crépitements des flashes et la bousculade des caméras, c'est Ferran Adria, un homme à l'apparence pourtant modeste. Dans les autobus, des moniteurs diffusent un quiz qui demande de deviner un personnage à travers ses yeux : entre le regard de Tom Cruise et de Victoria Abril se trouve celui du célèbre cuisinier d'El Bulli. L'Espagne a fait de ses chefs des stars.

Bien sûr, Adria était au centre de la conférence-débat sur la rupture dans la gastronomie aujourd'hui. On se doute que, entre évolution et révolution, son choix est fait, lui-même se posant en concepteur d'un bouleversement radical fondée sur la chimie (*Libération* du 14 août 2006). Il a rappelé qu'il se voyait comme un *«artiste»*. Ferran Adria a quand même appelé à maintenir la référence au goût, ce qui fut rapidement interprété comme un avertissement à ses suiveurs espagnols, américains, français ou

britanniques, en nombre dans la salle. Car un des problèmes de ce chef de file est qu'il est, de plus en plus fréquemment, jugé à travers les «Adrianistes», dont certains usent et abusent des mousses et gelées multicolores qu'il a inventées. A ses côtés, son ami proche, le cuisinier trois-étoilé britannique Heston Blumenthal (du Fat Duck), aux lunettes à la Elton John, semblait approuver : «*We are here for fun.*» La cuisine est faite pour s'amuser. Pas sûr que, dans sa figure d'intellectuel sans concession, Ferran Adria approuve ce principe de plaisir...

Largués. «*Sans technique, on ne fait rien*», a relancé le chef italien Gualtero Marchiesi, pour lequel «*les cuisiniers sont des chimistes qui s'ignorent*». Pour beaucoup, la France est larguée, le chroniqueur allemand Jürgen Dollase euphémisant : «*La gastronomie française n'est plus la référence obligée de la haute cuisine.*» Les Espagnols se sont récriés, évoquant l'héritage repris des inventeurs de la «nouvelle cuisine», il y a une trentaine d'années. Ils ont ainsi souligné que, en introduisant le service à l'assiette (jusqu'alors, au restaurant, on servait les plats), les chefs français avaient ouvert la voie à l'esthétique d'aujourd'hui. Mais cette forme d'hommage pourrait aussi bien être interprétée comme un enterrement dans l'élégance.

Poésie et technique. Les Français ont un peu fait bande à part. Nimbé du prestige de la «nouvelle cuisine», dont il fut une figure de proue, Michel Guérard l'a assimilée à une «*révolution libertaire*», dont il a admis qu'elle s'était déroulée «*sans connaissance des principes physico-chimiques*» de la cuisine. Il a donné acte à ses turbulents émules de tisser un «*lien entre la poésie et la technique*». Mais il a aussi lancé une mise en garde contre un envahissement de «*la technique, qui l'emporterait sur la partie artistique de la cuisine*». Chroniqueur du *Monde*, Jean-Claude Ribaut a jeté un froid, en comparant la cuisine moléculaire au singe du fabuliste qui, voyant une belle horloge astronomique, la casse en mille morceaux afin de comprendre comment elle fonctionne...

Au-delà d'une dispute qui peut apparaître comme sémantique, le congrès diffusait un message subliminal, auquel la présence de journalistes venus du monde entier donnait une certaine portée : l'Espagne entend s'afficher au cœur de la gastronomie mondiale. Au-delà de l'audace et de la réussite de chefs comme Adria ou Berasategui, plusieurs facteurs contribuent à ce rayonnement, à commencer par une solidarité professionnelle, qui n'existe pas en France. Berasategui en est l'exemple même. Il ne cesse de dire du bien de son voisin, qu'il soit basque ou catalan. Les chefs avancent ainsi bras dessus bras dessous à la conquête de la planète. Pour qui fréquente les coulisses, il y a bien des différends ou des conflits d'intérêt, mais ils restent toujours en sourdine. Cette dynamique collective bénéficie en outre du soutien des pouvoirs publics, à tous les niveaux. En France, les autorités s'en fichent. Résultat : à New York, le *French Culinary Institute*, la haute école de référence qui existe depuis trois quarts de siècle, change de nom, en *World Culinary Center*. Premiers invités : Adria, Berasategui et le Basque Arzak. L'Espagne compte deux grands congrès gastronomiques (l'autre à Madrid). Rien de tel à Paris, ou ailleurs en France.

Arme touristique. Les Espagnols l'ont bien compris : l'enjeu est multiple, en termes d'identité culturelle, de prestige mais aussi d'économie. L'Espagne est le deuxième pays le plus visité au monde, derrière la France. Dans la province basque, l'activité touristique a pris la première place, devant le secteur industriel. Outre le soleil, elle dispose de deux armes : la culture et la gastronomie. Bilbao a ouvert le musée Guggenheim, sur fond d'effondrement des chantiers navals. Mais la gastronomie, c'est forcément l'affaire de San Sebastian.

Capitale historique du Pays basque, station balnéaire chic qui rivalisait au XIXe siècle avec Nice ou Brighton, cette ville qui aligne bow-windows et baies vitrées des architectures Art déco, néo-orientales ou années cinquante, nourrit une tradition d'attachement à la cuisine. Proportionnellement à sa modeste population (moins de 200 000 habitants), elle est la ville au monde qui compte le plus d'étoiles au Michelin (dont trois 3 macarons). Florissantes au XIXe siècle, les sociétés gastronomiques constituaient un moyen de se retrouver sous le règne étouffant du franquisme. A sa façon, mondialisée et spectaculaire, le grand barnum de *Lomejordelagastronomia-el congreso* prolonge cette tradition.