

'Le Monde' relata 'l'últim sopar' d'El Bulli de Roses

El diari francès dedica la seva primera pàgina a parlar d'un "fenomen social i cultural" que, al món de la cuina, "ningú entén" que tanqui



PARÍS | ACN/DDG

Le Monde dedica un article per relatar el "menú final" d'El Bulli abans que tanqui les portes el proper juliol. L'article, que apareix en la primera pàgina interior del diari, aprofundeix en els motius de Ferran Adrià per tancar el seu restaurant a la cala Montjoi i explica el projecte del centre de creació i recerca de la cuina. "Podria continuar -amb el restaurant-, però ja estic al cim, ja he rebut tots els premis, sóc a totes les guies, què més es pot esperar? Podria perdre la meva creativitat -si continuo-", explica Adrià. El xef creu que els rumors sobre els motius del tancament s'han creat perquè El Bulli "no és només un restaurant, sinó un fenomen social i cultural".

L'article dedicat a El Bulli.

"És un sopar de comiat, amb la impressió de tancar una aventura que va començar fa un quart de segle quan El Bulli era una fonda on podia menjar una amanida entre capbussada i capbussada". Així comença l'article que Le Monde vava dedicar a l'edició d'ahir al comiat del restaurant català tres estrelles Michelin.

Acompanyat d'una fotografia de la cuina d'El Bulli, l'article, a sis columnes en primera pàgina, destaca que resulta "estrany" que es tanqui un restaurant tres estrelles liderat per un xef que ha estat considerat el millor cuiner del món de 2006 a 2009 i que és "l'emblema de la cuina conceptual".

Desmentint tots els rumors

L'autor de l'article, Michel Guerrin, ofereix detalls d'un sopar a El Bulli que descriu com un "decalatge violent entre la visió i el gust" i "una desestructuració dels aliments i les emulsions". Són en total 47 plats que serveixen "cambrers de 25 anys vestits de negre que descriuen fredament els menjars".

Le Monde destaca que al món de la cuina ningú entén que Adrià, amb 49 anys i al cim de l'èxit, tanqui El Bulli. La decisió ha suscitat rumors que Adrià desmenteix: "Han dit que estava malalt i estic en plena salut, han dit que estic arruïnat i no em falten diners; han dit que la meua cuina era perillosa per la salut i cada nit quaranta persones sopen al meu resultat (...) Una cuina d'avantguarda sempre suscita polèmiques".

El diari francès destaca que Adrià "ja en té prou" després de 25 anys fent menjar cada dia i que ara vol encarar la carrera cap a noves fites. Així, el diari explica el projecte de la fundació El Bulli, que crearà continguts per cuiners d'arreu entrelligant la cuina amb disseny, arts visuals i arquitectura.

Font del document:

<http://www.diaridegirona.cat/cultura/2011/05/10/monde-relata-lultim-sopar-bulli-roses/485803.html>