

# El Bulli fa el seu últim sopar aquesta nit

## Amics i familiars i equip s'han reunit aquest cap de setmana per posar fi als 28 anys de vida del restaurant

ACN

Les primeres espases de la cuina mundial han acompanyat Ferran Adrià en el darrer dia del Bulli com a restaurant. Tots han passat per la seva cuina en els 28 anys que Adrià ha estat al capdavant. Avui s'han vist molts somriures i "l'esperit Bulli" s'ha reivindicat més que mai. "No tinc la sensació que res s'acaba", ha dit el xef del Bulli, abans d'iniciar l'etapa del BulliFoundation que arrenca el 2014. Aquesta nit, René Redzepi (Noma), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Joan Roca (Celler de Can Roca), Massimo Bottura (Osteria Francescana), entre d'altres, cuinaran per amics i família. A mitjanit, i sota la batuta del pastisser Christian Escribà, es faran les dotze campanades per l'inici de la nova era

El Bulli no tanca, es reinventa. Aquest dissabte 30 de juliol però és el darrer dia que existeix com a restaurant. Aquest petit restaurant situat a Cala Montjoi (Roses, Alt Empordà) existeix des del 1961 i Ferran Adrià hi va arribar al 83. Després de 28 anys, han desfilat per la seva cuina els que ara apareixen a les llistes com els millors cuiners del món: René Redzepi (Noma, millor restaurant del món), Joan Roca (Celler de Can Roca, segon restaurant), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, tercer en la llista), Massimo Bottura (Osteria Francescana, quart millor restaurant).

Tots van arribar ahir a Roses i van sopar amb Ferran Adrià i l'equip de cuina del Bulli. Aquest matí, s'han assegut a la mateixa taula, amb una representació dels cuiners que en aquests anys han passat pel Bulli. Adrià, que ha fet de mestre de cerimònies, els ha anat presentant un a un i ha explicat la seva vinculació amb el restaurant, amanint-ho amb algunes anècdotes.

Aquest dissabte és un dia especial per a tots ells. Es tanca una etapa que ha estat dura -al Bulli es treballen 15 hores diàries sense descans- i que els ha marcat a tots en la seva trajectòria personal i professional. "El Bulli són valors i compromís i molt i molt esforç", ha reconegut Aduriz emocionat. El xef del millor restaurant del món, René Redzepi, ha dit que aplica la "llibertat i l'esperit" del Bulli al seu restaurant. "Eren inconformistes, no respectaven els cànons de la cuina tradicional en uns moments que no eren com ara, això professionalment marca", ha reconegut Joan Roca.

Tots han reivindicat que "l'esperit Bulli" els ha acompanyat en les seves feines i que han après al restaurant a compartir, a ajudar-se i a sacrificar-se. "Abans del Bulli els cuiners no s'ajudaven entre ells, això ho vam canviar nosaltres compartint receptes i tècniques", ha explicat Adrià.

El germà del xef, Albert Adrià, ha sintetitzat el moment que significa aquest 30 de juliol per a l'equip del restaurant en una frase: "Avui no puc estar més content, estic amb la meva família i amics per dir adéu. Som uns afortunats i ens ho mereixem perquè hem treballat com cabrons", ha dit.

El xef del restaurant, Ferran Adrià, ha assegurat però que no té la sensació que res s'acabi i ha remarcat que ara comença una altra època amb la fundació. "El que més m'ha costat és convèncer a la meva gent que el tancament del restaurant no era un drama, ara no s'acaba res", ha afirmat Adrià que ha reconegut que no està

trist però que aquesta nit "tothom plorarà".

## Dotze campanades per donar la benvinguda al BulliFoundation

Per acomiadar l'etapa del Bulli restaurant, tots els cuiners que han acompanyat a Adrià estaran cuinant aquesta nit per als familiars i amics. Serà una cuina del més alt nivell on es posaran a treballar conjuntament els xefs més importants del món. El pastisser Christian Escribà, amic íntim d'Adrià, ha elaborat un gran pastís amb forma de bulldog, símbol del restaurant ja que els anteriors propietaris tenien molts gossos bulldog als que anomenaven "Bulli", nom que van posar al restaurant.

El pastís, de més de 1,5 metres d'alçada, és fet de merengue, pastillatge i fins a sis tipus de sucre. Adorat amb un collaret fet totalment de caramels emulant flors, aquest bulldog serà el pastís de festa del sopar. A més, Escribà ha preparat una celebració simbòlica a mitja nit per celebrar l'arribada de la nova època del BulliFoundation. "Farem unes campanades per celebrar-ho però és sorpresa, no sé què haurà preparat en Christian", ha dit Adrià.

## BulliFoundation, obres al gener del 2012

El xef del Bulli ha dit que ja tenen tot a punt per demanar les llicències d'obres a l'Ajuntament de Roses i ha afirmat que a principis del 2012 tenen previst que comencin els treballs per reconvertir el restaurant en fundació. Caldrà construir nous espais de creació on està previst que es facin les trobades per elaborar noves idees i creacions que es podran veure després al web de la Fundació. "La gent diu que no entén què serà la fundació, és normal perquè no s'ha fet mai res així"; ha dit Adrià. La previsió és que el BulliFoundation obri portes el 2014.

Adrià ha reivindicat que el projecte que estan fent és "de país" i que té com a objectiu atreure turisme. Per això, ha dit que compta amb el compromís personal del president del Govern, Artur Mas, i que esperen que passin les eleccions general per anar a buscar al nou president espanyol i demanar-li suport institucional. "No hem demanat un duro a ningú però sí que volem que això sigui un projecte de tots i per a tots", ha manifestat.

El Bulli apaga els fogons després de 28 anys d'història, tres estrelles Michelin (la primera la va aconseguir el 1975 i la darrera el 1997) i escollit cinc vegades millor restaurant del món.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/cultura/2011/07/30/bulli-sopar-aquesta/504858.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/cultura/2011/07/30/bulli-sopar-aquesta/504858.html?utm_source=rss)