

Juli Soler, la segona pota del tàndem d'El Bulli



Juli Soler, la segona pota del tàndem d'El Bulli

JAUME FÀBREGA

Tothom ha quedat desolat per la notícia: el número dos d'El Bulli, la mà dreta de Ferran Adrià, pateix una malaltia neurodegenerativa que l'obliga a abandonar el vincle amb el nou projecte.

El soci i director d'El Bulli dels últims 30 anys, Juli Soler, s'ha retirat de la direcció d'ElBulliFoundation i en passarà a ser el President d'Honor. Segons ha anunciat la família en un comunicat de premsa, el número dos del restaurant de la cala de Montjoi pateix una malaltia neurodegenerativa diagnosticada aquest mes d'octubre a l'hospital de la Santa Creu i Sant Pau de Barcelona. L'equip del projecte es compromet a «preservar el seu llegat i el seu treball en la història de la gastronomia».

Juli Soler va arribar a El Bulli l'any 1981 i es va convertir en una figura imprescindible per al restaurant. Soler va apostar per Ferran Adrià i junts van revolucionar l'experiència del comensal en un restaurant d'alta cuina. Junts –com fins llavors, en el model de l'alta cuina, no s'havia vist mai– varen fer funcionar un tàndem de tal envergadura que, efectivament, significa un abans i un després de la història del gust. Un duet que creava sinergies, entre tranquil·litat i esverament, entre seny i rauxa, entre els camins mai fressats i l'experiència anterior; i mai tan ben dit, una revolució culinària que, ens afecti directament o no directament, ens agradi o no aquest model de cuina, ha entrat a les nostres vides i a les nostres cuines. Fem servir sifons, gelatines, bufadors..., i estem molt més oberts a noves experiències i amb una sensibilitat palatal més ampliada i més evolucionada. La Dokumenta de Kassel va consagrar l'entrada d'aquest model, a més a més, a la Història de l'Art, com ja ho havia fet a la Història de la Cuina.

La història va anar així: en finalitzar la temporada de 1980, el xef d'origen francès Neichel va decidir establir-se a Barcelona, i poc temps més tard arribava Juli Soler per fer-se càrrec de la direcció d'El Bulli, el restaurant fundat per Marketa Schelling. Juli va situar Yves Kramer, segon de cuina de Neichel, com a xef. En aquell mateix any també es va incorporar Jean-Paul Vinay com a segon de Kramer, encara que al cap d'uns mesos es van intercanviar els papers, i Vinay va passar a ser xef. I tot seguit comença la gran aventura d'El Bulli, que el durà al rànquing mundial de l'estrellat culinari. Va ser Juli Soler qui va cridar Ferran Adrià, i és aquí on va començar el gran repte que hauria d'impel·lir el cuiner a esdevenir el primer del món i el més influent –concepte encara més significatiu i important que el primer–. Aquesta projecció es va segellar per escrit arran de la publicació del seu llibre El sabor del Mediterrani, del qual en vaig redactar els textos (introduccions, receptes proporcionades per Adrià, receptes tradicionals). Aquest llibre veritablement històric va marcar, en efecte, un abans i un després de la cuina del món: no s'havia vist mai, realment, una cuina tan creativament desvergonyida, que barrejava mar i muntanya, horta i mar, carn, marisc, peix i bolets, ni uns conceptes tan brillants i agosarats- com l'associació d'un plat a Gaudí. El que no saben els crítics gastronòmics –i fins i tot alguns de Barcelona– és que aquest

model sorprenent, en realitat, estava inspirat en la cuina dels pescadors de la Costa Brava, amb el seu model de «mar i muntanya».

En aquells moments, potser l'únic aspecte de discussió va ser el nom. Jo vaig suggerir que Fernando es passés a dir Ferran, i Soler –més que no pas el cuiner– s'hi mostrava una mica reticent, adduint que «Fernando» ja era conegut. Igualment no feia servir el català a la carta, i jo mateix em vaig oferir a traduir-la, sense cobrar.

Vàrem coincidir amb Juli Soler el dia 26 de març del 2012 dins el Saló Alimentaria: jo dirigia una taula rodona sobre els Xiringuitos i la seva història, a l'estand muntat per cerveses Damm, i Juli Soler va estar exultant, brillant i il·lusionat. Fins i tot, endut potser pel moment, va anunciar que pensava obrir un xiringuito a la cala Montjoi, rememorant els mateixos orígens d'El Bulli.

Desitjo de tot cor una evolució positiva de la malaltia, ja que necessitem homes de ment clara com Juli Soler, sobretot per al nou projecte de el BulliFoundation. Penso que aquesta fundació hauria de transcendir les individualitats –i fins la «marca»– i emprendre una implementació més col·lectiva, a l'exemple de Basque Culinary Center –és a dir, més atenta a la realitat catalana, al país que li dona suport i no al que el segresta. I no per mor de cap caprici polític–; o no només per això, sinó perquè, objectivament, Catalunya va tenir la primera i més internacional cuina històrica d'Europa i que avui té una de les primeres cuines tradicionals de la Mediterrània: el BulliFoundation hauria d'incorporar aquest patrimoni doble, alhora cultural i turístic, que poques cuines tenen.

Acabem amb unes paraules que va dir el propi Juli Soler, que expliquen de forma adequada la seva aportació: «en això ens hem bolcat, a oferir cada any nous conceptes i receptes per dissenyar els millors menús i trobar la millor manera de disfrutar-ne a la taula. Ja fa anys que, partint d'una frase meua ("a assajar a casa!"), vam posar en marxa el taller. Així, a l'hivern, amb el restaurant tancat, els nostres xefs han pogut treballar en el desenvolupament de tècniques i productes diferents, creant nous plats amb receptes innovadores que també hem publicat al nostre catàleg de llibres. La gran família que des del primer moment vaig voler que fos la nostra plantilla ha treballat amb afecte i amb respecte, pels companys i pels comensals. I amb un rigor i una meticulositat que han aconseguit que cada nova temporada fos més interessant que l'anterior».

Esperem que poguem fruit també tots nosaltres d'aquest talent i d'aquesta creativitat, per molts anys, sobretot amb una projecció de futur que contempli la recuperació de la salut, tant per motius de solidaritat humana i personal –que la té tota– com de país.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/fets-gent/2015/07/06/juli-soler-segona-pota-del/733164.html?utm_source=rss