

Mor Juli Soler, impulsor d'El Bulli i transformador de la cuina amb Adrià

Una malaltia neurodegenerativa provoca als 66 anys la defunció del director, al llarg de tres dècades, del millor restaurant del món



Mor Juli Soler, impulsor d'El Bulli i transformador de la cuina amb Adrià

GIRONA | PAU ESPARCH

Qui va posar l'ull en Ferran Adrià i va fitxar-lo per a El Bulli, va ser Juli Soler Lobo. Des del 1981 i fins al 2011, Soler va transformar -amb el xef- aquest restaurant en el millor del món i els últims temps va impulsar El Bulli Foundation. Fa tres anys, va haver de deixar la direcció executiva del projecte que es vol aixecar a la cala Montjoi de Roses per una afectació neurodegenerativa. Aquesta malaltia va causar-li ahir la mort, als 66 anys d'edat.

Soler, ideòleg d'El Bulli, va passar part de la seva vida entre plats i fogons. Nascut a Terrassa el 1949, el seu pare -que feia de cap de sala en un balneari- va ensenyar a Soler les primeres nocions de restauració: els caps de setmana, mentre treballava com a aprenent. Soler va estudiar Comerç a l'escola Cultura Pràctica de Terrassa i el 1962 Miquel Ristol va agafar-lo de cambrer al Gran Casino del mateix municipi. Poc després, va passar la primera temporada fora de la seva ciutat natal, al Chalet de Golf de Puigcerdà com a bàrman.

Amb només 14 anys, Josep Julià va admetre Soler al restaurant Reno de Barcelona. Tot i això, al cap d'un temps Soler va optar per treballar amb la seva família en un restaurant laboral a Rubí. Com que va deixar d'estudiar, el seu interès es va fixar en la música anglosaxona i també a viatjar. Llavors, va ser un dels pioners de les discoteques i fins i tot va dirigir un parell de locals d'aquest tipus. Així, a més de la gastronomia, l'altra afició de Soler es va situar en la música; sobretot com un amant dels Rolling Stones.

L'arribada a El Bulli

Quan el 1980 va tancar la botiga de discs Transformer, Soler va decidir canviar de vida. De part de la propietat

d'El Bulli, en mans de Marquetta i Hans Schilling, li va arribar la proposta de dirigir aquest restaurant. En una crònica titulada Un rocker a Montjoi, escrita pel mateix Soler, recorda: «La Marketta em va explicar [a finals de desembre del 1980] que l'any següent renovarien la brigada, ja que el Jean-Louis Neichel, xef i director, marxaria a Barcelona».

«Davant la incertesa que envoltava la continuïtat de la casa, em van oferir el càrrec de director. Curiosament, aquell mateix dia vaig rebre una altra oferta: treballar en un nou restaurant, L'Antull, de la família Perelló», relata Soler. A la seva crònica admet: «Suposava un canvi de vida i la idea de fer-me càrrec d'un dels millors restaurants de Catalunya em va infondre valor per assumir el repte».

«Em vaig adonar que allò que interessava al doctor Schilling, més enllà del propi negoci, era la gastronomia, orientada al gust per la taula, amb rigor i un màxim de coneixements; sempre amb l'interès d'oferir al comensal moments d'intens plaer», recorda Soler. «Tanmateix, la meva experiència en l'art del bon menjar i beure, inclosos els meus coneixements de l'ofici, no estaven a l'altura, ni tan sols per començar», explica a la seva crònica.

Soler afegeix: «Llavors el doctor em va proposar dos mesos intensius de viatges i visites als millors restaurants de França, Bèlgica i Alemanya. Quan vaig tornar, a mitjans de març del 1981, vaig assumir la meva primera temporada com a director». En aquest text, Soler també explica que, uns anys després, va registrar el nom de «Restaurant El Bulli», en substitució del nom «Hacienda El Bulli», perquè: «Allò d'Hacienda mai no m'havia agradat».

El fitxatge d'Adrià

Yves Kramer va ser el xef dels primers mesos d'El Bulli de Soler, malgrat que l'octubre del 1981 es va situar al capdavant de la cuina Jean-Paul Vinay. Tres anys més tard, el 1984, Soler va tornar a canviar de xef i va apostar per un duo: Ferran Adrià i Christian Lataud. El 1987, el fitxatge d'Adrià es va consolidar i des del març d'aquell any va esdevenir l'únic xef del restaurant. A partir de llavors, el tàndem Soler-Adrià -que també va assumir la propietat de l'establiment el 1990- es va dedicar a revolucionar l'experiència del comensal, en un espai «d'alta cuina».

La finalitat de Soler i Adrià va ser que El Bulli es convertís en «un esperit i un caràcter, que ha transcendit al mateix restaurant i que ha esdevingut en una manera d'entendre aquest ofici». El resultat es va traduir en un reconeixement cada vegada més internacional: El Bulli va aconseguir tres estrelles Michelin el 1997 i va obtenir el guardó de millor restaurant del món de la revista Restaurant el 2002, el 2006, el 2007, el 2008 i el 2009.

En paral·lel, més enllà de la cala Montjoi, el 1995 es va posar en marxa a Barcelona El Bulli Catering i el 2000 es va estrenar El Bulli Taller: un centre dedicat a la recerca, l'assaig i la creació de nous conceptes, tècniques i receptes. En una entrevista a Diari de Girona el 2010, un any abans que tanqués El Bulli, Soler admetia que el restaurant rebia «milers de peticions» per treballar-hi: «Més amb el boom mediàtic que ha experimentat la nostra professió». «Des d'un cuiner del Brasil a un sommelier de Bèlgica, tots volen venir a passar una temporada a El Bulli», posava de manifest.

Soler, a la mateixa entrevista, defensava que els criteris del restaurant «són empresarials del tot». «Hem après a força de treballar, ens hem après a autofinançar, a organitzar-nos molt i a funcionar d'una manera molt estricta», subratllava el director d'El Bulli. A més, el funcionament del restaurant es posa d'exemple com a model d'organització empresarial. Malgrat tot, Soler afegia el 2010: «Volem fer una mena de pausa per continuar després. Estem una mica saturats; en Ferran fa 25 anys que hi és, però jo en fa 30».

El Bulli Foundation

Després del tancament d'El Bulli el 30 de juliol del 2011, ara la cala Montjoi de Roses es prepara per acollir El Bulli Foundation. Un projecte en el qual Soler, com passava al restaurant, compartia el lideratge amb Adrià. Tot i això, l'octubre del 2012 es va anunciar que Soler abandonava la direcció executiva d'El Bulli Foundation, perquè el servei de neurologia de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau de Barcelona li havia diagnosticat una malaltia neurodegenerativa.

La família va valorar, en un comunicat, que Juli Soler «ha estat i continuarà sent un referent absolut». De fet, Soler es va recordar aïllat com l'artífex i l'ànima d'El Bulli juntament amb Adrià. «El gran mestre que va saber com conduir una revolució en tots els sentits, canviant el paradigma del que significava el luxe ben entès als restaurants», va relatar la família, que va afegir: «La seva manera de ser i de fer és un llegat inoblidable per a la història de la gastronomia». Soler estava casat amb la Marta, amb qui tenia tres fills: Panxo, Rita i Júlia. La cerimònia de comiat es fa avui a les quatre de la tarda, al tanatori de Terrassa.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2015/07/07/mor-juli-soler-impulsor-del/733282.html?utm_source=rss