

FERRAN ADRIA

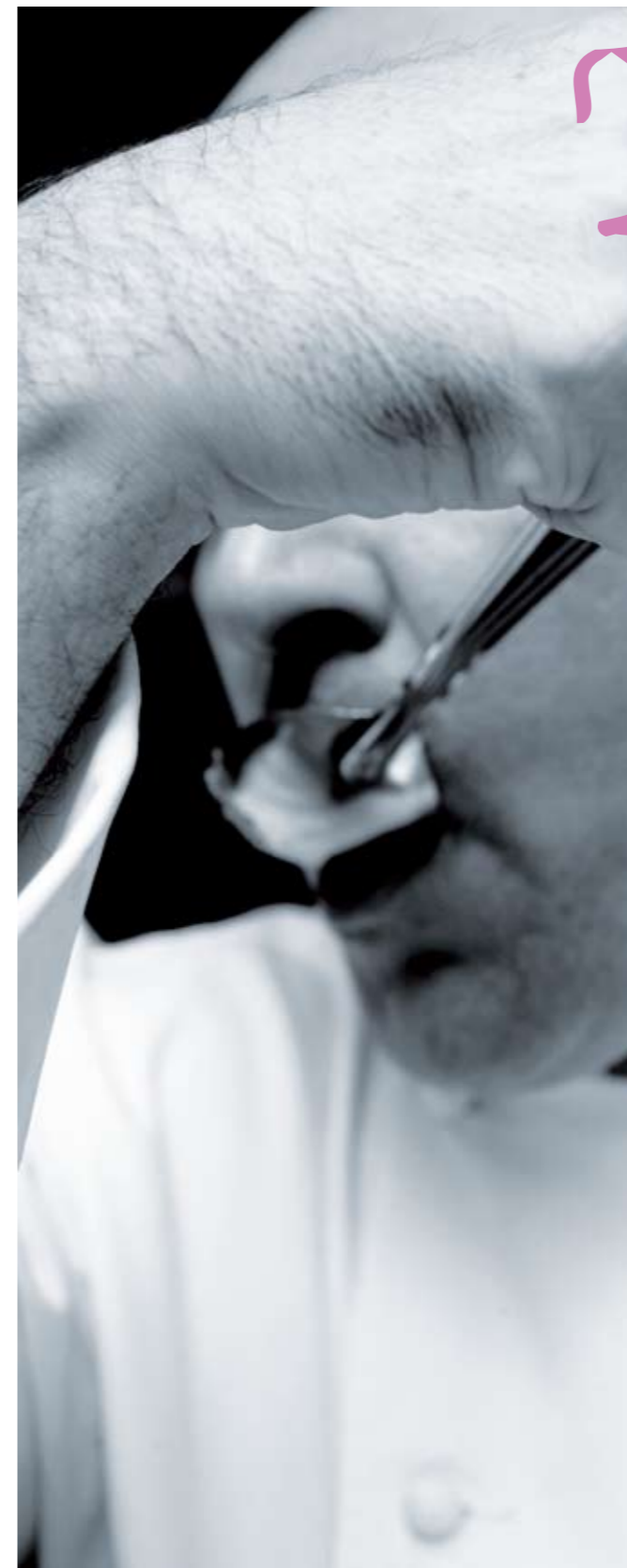
Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΣΕΦ

ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ



Ο Αϊνστάϊν της γαστρονομίας ή για άλλους ο Σαλβαντόρ Νταλί της κουζίνας. Έχουν γραφτεί και ειπωθεί τόσο πολλά γύρω από την προσωπικότητά του, τη μαγειρική του τέχνη, την πρωτοπορία και την προκλητικότητά του. Μαγευτικός ο ίδιος, όσο άλλωστε και η κουζίνα του. Απολαύστε τον και γνωρίστε τον στη *συνέντευξη* που ακολουθεί.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ στη Σίσσυ Νίκα



T

ο εστιατόριό του elBulli στην απομονωμένη παραλία Roses, κοντά στην Κόστα Μπράβα της Ισπανίας, θεωρείται το καλύτερο στον κόσμο έπειτα από ψηφοφορία 500 σημαντικών ατόμων της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής. Νο 1 για τρίτη συνεχή χρονιά στη διεθνώς αναγνωρισμένη λίστα του S. Pellegrino, με 3 αστέρια Michelin τα τελευταία χρόνια. Οι πλέον έγκριτοι δημοσιογράφοι γαστρονομίας τον επέλεξαν ως τον σεφ με τη μεγαλύτερη επιρροή στα γαστρονομικά δρώμενα των τελευταίων 10 χρόνων. Ενας από τους 100 πιο σημαντικούς «διαμορφωτές κοινής γνώμης» του πλανήτη. Απεριτίφ, παγωμένο τζιν με ζεστό αφρό λεμονιού. Η πρώτη γεύση που σηματοδοτεί την αρχική γευστική εμπειρία ενός μη συμβατικού δείπνου που θα ακολουθήσει. Όταν μάλιστα περιμένεις μετά το δείπνο να συναντήσεις για πρώτη φορά τον super star chef -και το περιμένεις καιρό- τότε η προσδοκία και η αγωνία χτυπούν «κόκκινο». Δοκίμασα 25-30 γεύσεις και μάλλον έχασα τον λογαριασμό. Σε κάποιες το τελικό φινιρίσμα γίνεται μπροστά στα μάτια σου! Μικρές μπουκίτσες σερβιρισμένες εντυπωσιακά. Γεύσεις πρωτόγνωρες! Γαστρονομική τελετουργία! Περιμένοντάς τον, σκεφτόμουν πως τελικά τίποτα δεν είναι τυχαίο. Μάλλον πρόκειται για ιδιοφυΐα, αφού ξεκίνησε ως λαντζέρης, ενώ έγινε μάγειρας κατά τη διάρκεια της στρατιωτικής του θητείας. Επιστρέφοντας, πήγε στο elBulli ως μαθητευόμενος και σε δύο χρόνια έγινε ο σεφ. Εντελώς αυτοδίδακτος, άρχισε να αναζητά και να μελετά οτιδήποτε αφορούσε τη γαστρονομία. Η βιβλιοθήκη του έγινε το δικό του πανεπιστήμιο, όπως μου εκμυστηρεύτηκε. Σήμερα είναι συγγραφέας πολλών βιβλίων γαστρονομίας. Όταν το εστιατόριο είναι κλειστό, εκείνος με τη δημιουργική του ομάδα «κρύβονται» στο Taller, το εργαστήριό του, όπου έχει αρχειοθετήσει χιλιάδες γευστικές μνήμες, και εργάζονται σκληρά.



Η αναμονή για κράτηση στο εστιατόριό του υπερβαίνει τους 6 μήνες! Η «υψηλή» κουζίνα για εκείνον έχει αξία ισότιμη με τις καλές τέχνες. Έτσι, του ζητήθηκε να συμμετάσχει στη μεγαλύτερη έκθεση Σύγχρονης Τέχνης, την Documenta, στο Κάσελ της Γερμανίας, για να παρουσιάσει τη δουλειά του. Χάρηκα όσο τίποτα άλλο τη συζήτηση μαζί του. Πάνω απ' όλα είναι ένας εξαιρετικά προικισμένος άνθρωπος, με πολλές ευαισθησίες. Στο elBulli και αργότερα στο Λονδίνο έζησα την υπέρτατη γαστρονομική εμπειρία της ζωής μου!

Τι σημαίνει για εσάς μαγειρική;

Είναι η γλώσσα με την οποία εκφράζονται η αρμονία, η δημιουργικότητα, η ευτυχία, η χαρά, η ποίηση, η μαγεία, το χιούμορ, η πρόκληση, η πολυπλοκότητα, η καλλιέργεια και τελικά η τέχνη της ζωής. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι η μαγειρική τέχνη είναι εικαστικό δρώμενο, πέρα από παιχνίδισμα των 5 αισθήσεων. Η γεύση δεν είναι η μόνη αίσθηση που εμπλέκεται στις γευστικές μας δημιουργίες. Η αφή παίζει σημαντικό ρόλο (διαφορετικές υφές και θερμοκρασίες), η όσφρηση (αρώματα), η όραση (χρώματα, σχήματα), αλλά και η ακοή «παιζει» επίσης δυνατά.

Ποιος σας ενέπνευσε να ασχοληθείτε με τη μαγειρική;

Τα πράγματα συνέβησαν έτσι, χωρίς να τα ψάξω περισσότερο. Δεν πιστεύω ότι υπήρξα αρχηγός, ούτε αναζήτησα καμιά έμπνευση.



«*Μαγειρική είναι η γλώσσα με την οποία εκφράζονται η αρμονία, η δημιουργικότητα, η ευτυχία, η χαρά, η ποίηση, η μαγεία, το χιούμορ, η πρόκληση, η καλλιέργεια, τελικά η τέχνη της ζωής. Η μαγειρική είναι σαν εικαστικό δρώμενο, πέρα από παιχνίδισμα των 5 αισθήσεων*».

Ποιο είναι, αλήθεια, το πιο ενδιαφέρον μέρος της δουλειάς σας;
 Το να μαγειρεύω και να κάνω ευτυχισμένο τον κόσμο με τις προκλητικές μου γευστικές προτάσεις.

Ποιο είναι το υλικό που προτιμάτε για τις γευστικές δημιουργίες;

Μου αρέσουν όλα τα υλικά. Καθένα έχει το χαρακτηριστικό του γνώρισμα. Όλα έχουν την ίδια γαστρονομική αξία, ανεξάρτητα από τη χρηματική τους. Το σημαντικό είναι η αυθεντικότητα των προϊόντων, η εποχικότητα και η φρεσκάδα.

Υπάρχει κάποιο υλικό που είναι απαγορευμένο στην κουζίνα σας;

Το μοναδικό υλικό που δεν μου αρέσει είναι η κόκκινη πιπεριά.

Ποιο είναι το αγαπημένο σας χρώμα για τις δημιουργίες σας;

Το κυρίαρχο χρώμα του αρχικού προϊόντος που χρησιμοποιώ.

Σας αρέσει να «δουλεύετε» περισσότερο το κρέας ή τους «θησαυρούς της θάλασσας»;

Το εστιατόριό μας και η ζωή μας ολόκληρη είναι κυριολεκτικά πάνω στο κύμα. Έτσι, είναι λογικό να ασχολούμαστε περισσότερο με τα θαλασσινά παρά με το κρέας, που ειλικρινά δεν με συγκινεί ιδιαίτερα. Μου αρέσουν επίσης τα λαχανικά, όπως και οι ξηροί καρποί, οι σπόροι και τα φρούτα, γιατί χαρίζουν πινελιές στις δημιουργίες μας. Βασικό ρόλο παίζουν πάντως τα φρέσκα προϊόντα ημέρας.

Ποια είναι η φιλοσοφία της κουζίνας σας;

Το elBulli είναι το μέρος όπου αναζητάμε τα όρια της δημιουργικότητας στην κουζίνα και μας αρέσει να μοιραζόμαστε με τους άλλους τον κίνδυνο της προσέγγισης αυτών των ορίων. Μας εξιτάρει η ανάδειξη των πρωταρχικών χαρακτηριστικών των προϊόντων μέσω της γεύσης, της θερμοκρασίας, της υφής, των αφρών, του αέρα και άλλων παραγόντων. Στόχος είναι να διατηρήσουμε την αγνότητα της γεύσης και να την

αναδείξουμε στο μέγιστο. Μου αρέσει να χαρακτηρίζω την κουζίνα μας προκλητική. Θέλω οι γεύσεις μας να είναι «καθαρές», ώστε να μη δημιουργείται σύγχυση. Το μυστικό της αρμονίας των γεύσεων βρίσκεται στη μικρή ποσότητα. Οι πελάτες μας, άλλωστε, έρχονται μέχρι εδώ για να έχουν μια συγκλονιστική γαστρονομική εμπειρία και όχι μόνο για να φάνε.

Παρατηρώ ότι έχετε υιοθετήσει έναν νέο τρόπο σερβιρίσματος στο εστιατόριο σας. Γιατί;

Οντως, το τελικό φινιρίσμα κάποιων πιάτων γίνεται μέσα στην αίθουσα από τους περιπολητές. Σε άλλες περιπτώσεις, οι πελάτες συμμετέχουν και αυτοί στην τελική διαδικασία ολοκλήρωσης του πιάτου. Το βρίσκω πολύ ενδιαφέρον.

Σας έχει επηρεάσει η γαλλική ή η μεσογειακή κουζίνα;

Στο ξεκίνημά μου ψάχναμε τις σχέσεις με τη nouvelle cuisine, αλλά λόγω της γεωγραφικής μας θέσης, η άμεση επιρροή προήλθε από τη μεσογειακή κουζίνα.

Ποιο είναι το μυστικό της συνεχούς επιτυχίας σας τα τελευταία χρόνια;

Οι δύο λέξεις-κλειδιά που οδηγούν στη δημιουργία, άρα και στην επιτυχία, είναι πάθος και πίστη. Η πρόκληση της δυσκολίας με κρατά σε εγρήγορση. Η δουλειά και, όπως είπα, το πάθος. Η πληροφορία επίσης -η συνεχής συγκέντρωση πληροφοριών- και η διαχείρισή της είναι η μητέρα της μάθησης.

Το εστιατόριό του elBulli στην παραλία Roses, κοντά στην Κόστα Μπράβα, θεωρείται το καλύτερο στον κόσμο έπειτα από ψηφοφορία 500 σημαντικών ατόμων της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής. Η αναμονή για να κάνετε κράτηση υπερβαίνει τους 6 μήνες! Όμως πρόκειται για την υπέρτατη γαστρονομική εμπειρία!





Ποιο είναι το αγαπημένο σας ποτό για να συνοδέψει το δείπνο σας;

Η σαμπάνια, γιατί είναι μαγική. Οι φυσαλίδες μιας καταπληκτικής σαμπάνιας μοιάζουν με αστέρια ευτυχίας. Όταν πίνω μια «μεγάλη» σαμπάνια χαίρεται η ψυχή μου.

Ποιο ήταν το ωραιότερο δείπνο της ζωής σας;

Δεν είναι ένα, είναι πολλά και κάποια ήταν ονειρικά. Πραγματικά γαστρονομική φιέστα. Εξαρτάται όμως πάντα από το μέρος, από την παρέα και την αφορμή. Κάποια ήταν τόσο αριστοτεχνικά που ένιωθα σαν να παρακολουθώ μια θεατρική παράσταση, μια βραδιά μπαλέτου ή σαν να επισκέφτηκα ένα ξεχωριστό μουσείο. Αυτή η αίσθηση ήταν ιδιαίτερα έντονη όταν επισκέφτηκα το restaurant Kiccho, στο Κιότο της Ιαπωνίας.

Τι σημαίνει η λέξη αρμονία για σας;

Τα πάντα! Πρέπει να υπάρχει παντού. Κυρίως όμως, για μένα είναι η σωστή οργάνωση που προηγείται κάθε επιτυχημένης κίνησης.

Πόσο συχνά αλλάζετε το μενού στο elBulli; Είναι ανάλογο κάθε εποχής;

Το μενού αλλάζει κάθε εποχή. Τους μήνες που παραμένει κλειστό, δηλαδή από Απρίλιο μέχρι Οκτώβριο, δουλεύουμε εντατικά στο εργαστήριό μας Taller, κοντά στη Βαρκελώνη, προκειμένου να ετοιμάσουμε το μενού για την επόμενη σεζόν. Για 15 ώρες την ημέρα δημιουργούμε νέες συνταγές. Σήμερα έχουμε έτοιμες 130 νέες συνταγές και από αυτές θα διαλέξουμε ό,τι μας πάει περισσότερο. Στο-χαζόμαστε, ταξιδεύουμε, κάνουμε όνειρα.

Πώς ξεκινήσατε την ιδέα των αφρών;

Ο γαστρονομικός αφρός είναι προϊόν από μόνος του, που βοηθάει στην ανάδειξη της γεύσης. Παράγεται από το κυρι-αρχικό συστατικό του προϊόντος και «αέρα». Γνωστές δημιουργίες με αφρό είναι αυτές με εσπρέσο, μανιτάρι, παντζάρι. Ξεκινήσαμε από το 1994 και από τότε έχουμε διανύσει μια ιδιαίτερη πορεία 15 χρόνων.

Πόσες διαφορετικές γεύσεις και υφές έχει το μενού σας και πόσο κοστίζει αυτή η υπέροχη γαστρονομική εμπειρία;

Το μενού περιλαμβάνει 35 πιάτα, ανάμεσά τους κοκτέιλ, σνακ, τάπας, πιάτα διαφορετικά, προ-επιδόρπιο, επιδόρπια. Το μενού απαρτίζεται από 170 έως 200 συστατικά. Σε ό,τι αφορά το κόστος, θα πρέπει να υπολογίζετε 200 ευρώ το άτομο.

Τι γνώμη έχετε για τους σύγχρονους food analysts;

Δεν μου αρέσει να γίνεται ανάλυση του πιάτου. Χάνεται και παραποιείται αυτή καθαυτή η αποστολή του φαγητού. Απομυθοποιείται!

Γνωρίζετε την ελληνική γαστρονομία; Έχετε κάποιο αγαπημένο πιάτο ή υλικό;

Ναι, τη γνωρίζω καλά. Επί του παρόντος δουλεύουμε με τη μαστίχα και το αβγοτάραχο.

Ποιο είναι κατά τη γνώμη σας το βασικό προτέρημα που κάνει έναν σεφ ξεχωριστό;

Η ειλικρίνειά του. Το μεγαλύτερο προσόν των πάντων!

Τι σημαίνει για σας να έχετε κερδίσει 3 αστέρια Michelin;

Οι μάγειρες πρέπει να ξέρουν να ζουν με τους «οδηγούς» και όχι για αυτούς. Όλες οι αναγνωρίσεις είναι καλές, αλλά ο κάθε «οδηγός» έχει διαφορετικά κριτήρια.

Ποια η απόσταση ανάμεσα σε έναν 3άστερο σεφ και σε έναν ταλαντούχο τοπικό;



Και οι δύο κάνουν με εντιμότητα την ίδια δουλειά. Το σημαντικό είναι να την κάνουν με πάθος και να πιστεύουν στον εαυτό τους και σε αυτό που κάνουν.

Σας αρέσει να μεταφέρετε τις γνώσεις σας στους νέους ή σε εκείνους που ενδιαφέρονται για τα τεκταινόμενα στη διεθνή γαστρονομική σκηνή;

Κάθε χρόνο κάνουμε συνταγές και φωτογραφίες των πιάτων, που δημοσιεύονται στον γενικό μας κατάλογο με τις σκέψεις, τις τεχνικές, τα νέα προϊόντα της κάθε εποχής. Έχουμε συγγράψει πολλά βιβλία γαστρονομίας.

Ειλικρινά, θα ήθελα να μου πείτε ποιον σεφ θαυμάζετε και γιατί...

Αξίζει να κάνω μια αναφορά σε όλη τη γενιά της nouvelle cuisine.

Πάντως, από τους μεγαλύτερους θαυμαστές σας είναι ένας άλλος super star της γαστρονομίας, ο Paul Bocuse, που έτυχε να τον ακούσω σε ένα μεγάλο γαστρονομικό event. Όταν αναφέρθηκε σε εσάς, είπε χαριτολογώντας: «Μην ανησυχείτε για τον Ferran, αυτός βρίσκει πάντα τρόπους και κάνει τα πιο συγκλονιστικά πράγματα του σήμερα». (Γέλια)!

«Με εξιτάρει η ανάδειξη των πρωταρχικών χαρακτηριστικών των προϊόντων που χρησιμοποιώ στη μαγειρική μου. Στόχος είναι να διατηρήσω την αγνότητα της γεύσης και να την αναδείξω στο μέγιστο. Μου αρέσει να χαρακτηρίζω την κουζίνα μου προκλητική. Θέλω οι γεύσεις να είναι "καθαρές", ώστε να μη δημιουργείται σύγχυση».



Έχετε σκεφτεί ποια θα είναι η τάση στη γαστρονομική σκηνή του αύριο;

Δεν γνωρίζω επακριβώς, πιστεύω όμως ότι θα γίνει και άλλη επανάσταση και αυτή θα προέλθει από τις ασιατικές χώρες - ίσως την Ιαπωνία.

Ποιο είναι το «αύριο» του elBulli; Το έχετε σκεφτεί;

Βέβαια, το γνωρίζω επακριβώς! Τη σκέψη μου αυτή δεν τη γνωρίζει κανείς, γιατί απλά δεν τη μοιράζομαι με κανέναν.

Αν δεν ήσασταν σεφ, με τι θα θέλατε να ασχοληθείτε;

Δεν ξέρω. Ίσως θα ήθελα να γίνω ποδοσφαιριστής, άλλωστε ασχολήθηκα αρκετά χρόνια με αυτό μέχρι το 1981.



Από τι εμπνέεστε περισσότερο;

Από τη φύση, τα χρώματά της, τον ήχο της θάλασσας, τα λουλούδια, τα μανιτάρια, την αρμονία των σχημάτων της φύσης.

Ποιο είναι το χόμπι σας;

Χόμπι μου είναι η ίδια η ζωή! Ναι, έτσι είναι, όπως το ακούτε!

Τι σας ξεκουράζει όταν δεν είστε στην κουζίνα;

Μου αρέσει ο κινηματογράφος, το θέατρο και τα ταξίδια. Ναι, με συναρπάζουν τα ταξίδια, για να γνωρίζω τα έθιμα, να επισκέπτομαι τις αγορές. Είναι μεγάλη ευχαρίστηση.

Σας ευχαριστώ για την πολύ ουσιαστική μας συζήτηση. Για μένα ήταν μεγάλη τιμή, ειλικρινά με κάνατε ευτυχημένη...

Και εγώ σας ευχαριστώ. Μόλις κυκλοφορήσει το χριστουγεννιάτικο τεύχος του περιοδικού σας, θα το συμπεριλάβω στη βιβλιοθήκη μου, στο elBulli Taller.

Εσπατόριο elBulli, Cala Montjoi, Ap. 30 17480, Roses, Girona, Spain, e-mail: bulli@elbulli.com, www.elbulli.com