

Quid

Voyages

Le jeune homme qui était allé jouer du piano en Nouvelle-Zélande...

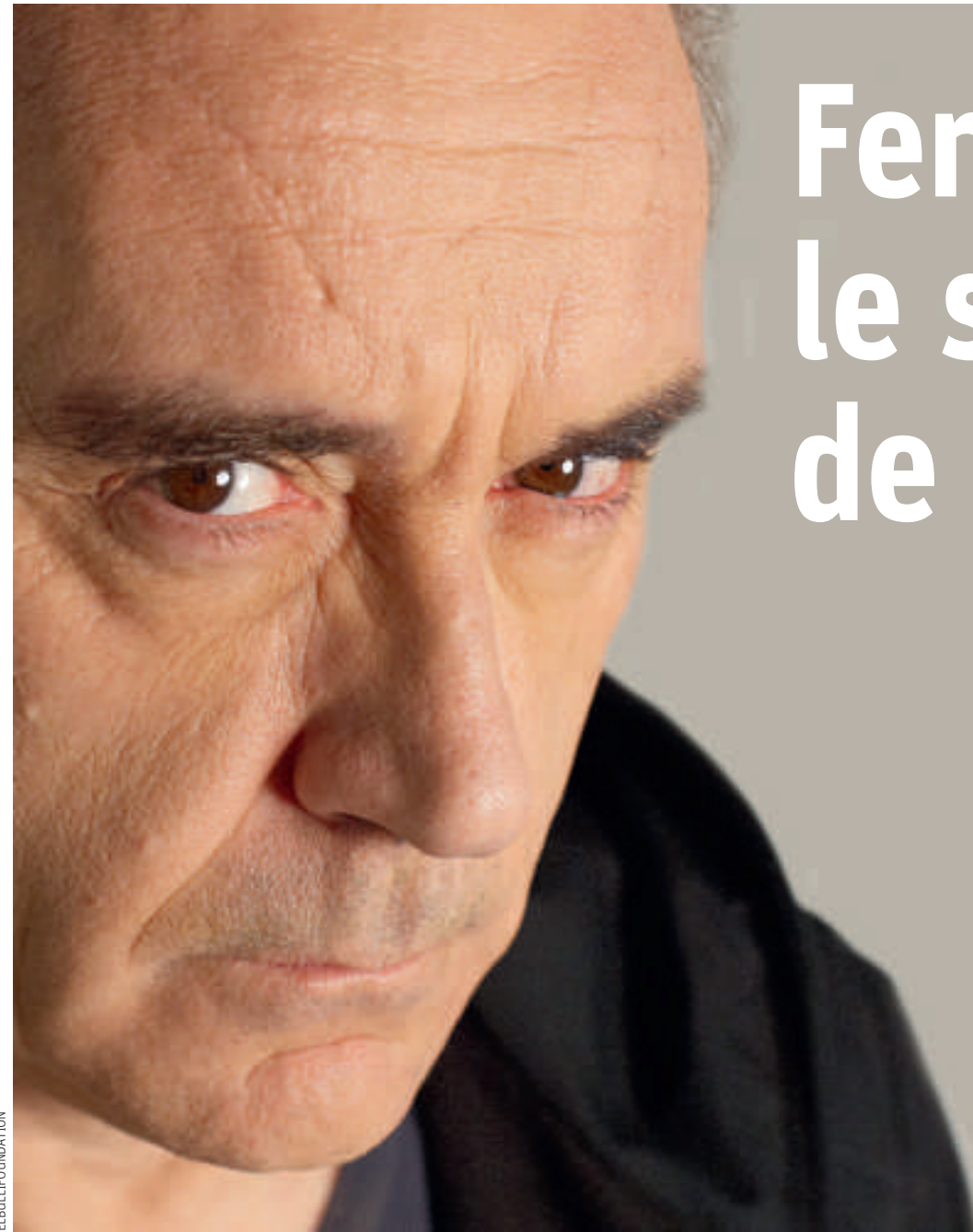
Pages 8-11

A Manger

Ferran Adrià, le chef devenu artiste

Pages 16-17





Ferran Adrià, le savant fou de la cuisine

- Dans les années 2000, le Catalan fut l'un des chefs les plus influents, popularisant la gastronomie moléculaire.
- Depuis la fermeture de son mythique "El Bulli", il promeut son héritage dans une série d'expositions.
- Dont l'une, "Notes on Creativity", fera halte à Maastricht dès le 10 mars.



À Maastricht, une salle sera consacrée au processus de création de la vaisselle et des ustensiles nécessaires aux plats d'Adrià. Comme ici la cuillère utilisée pour les célèbres sphérifications.

Reportage Hubert Heyrendt
A Barcelone

Ferran Adrià est-il fou ou génial ? Impossible à dire. Les deux sans doute. En tout cas, le chef catalan est totalement mégalo-mane. Encensé par la presse du monde entier, applaudi par ses pairs et par le guide Michelin (qui lui décerna trois étoiles), Adrià a été, grâce à son restaurant "El Bulli" de Roses, le chef le plus influent des années 2000, popularisant ce que l'on a appelé la gastronomie moléculaire. Si celle-ci est désormais tombée en disgrâce, ses techniques (cuisson sous-vide, basse température, espumas...) sont aujourd'hui utilisées dans toutes les cuisines!

La fin de cette ère a été marquée par la fermeture d'"El Bulli" le 30 juillet 2011. Depuis, Adrià n'est pas resté les bras croisés. Il s'occupe désormais de faire vivre son propre héritage. Car le chef entend bien laisser une marque dans l'histoire...

Un musée "El Bulli"

Nous faisant visiter sa "elBulliFoundation", installée dans un ancien garage de Barcelone, le maestro s'enflamme. "Ici, il

y aura une autobiographie d'"El Bulli", un musée. On a conservé quelque 15 000 documents; c'est unique dans l'univers de la gastronomie. Dans 100 ans, on comprendra encore ce que fut "El Bulli", même si on aura oublié tous les autres restaurants !" Le chef bosse également, à la Cala Montjoi à Roses, à la transformation de son "El Bulli" original en un nouveau lieu qui entend révolutionner le concept de restaurant, entre expérimentation et exposition... Il faut dire qu'"El Bulli" n'était pas un restaurant comme les autres... Celui-ci n'était ouvert que six mois par an, uniquement le soir, et était complet pour la saison le jour même de l'ouverture des réservations ! Le reste de l'année, Adrià le consacrait à la création des nouvelles recettes dans son "laboratoire" à Barcelone.

Et l'on venait des quatre coins du monde pour, non pas manger, mais vivre une expérience sensorielle, à coup

de barbe à papa de poisson, d'air de billes d'huile d'olive, de lièvre à la royale liquide... "Ce restaurant a été important car il a laissé une marque dans l'histoire mondiale...", tranche sans fausse modestie Adrià, qui regrette cependant les nombreuses controverses liées à son utilisation massives d'additifs alimentaires pour créer ses textures magiques.

"Dans 100 ans, on comprendra encore ce que fut 'El Bulli', même si on aura oublié tous les autres restaurants !"

FERRAN ADRIÀ

En cultivant l'héritage de son restaurant, le chef catalan entend laisser une marque dans l'histoire de la gastronomie et, plus largement, de la création.

On lira une interview de Ferran Adrià dans le "Quid".

mais à rendre visible au plus grand nombre sa démarche culinaire expérimentale. Et ce à travers nombre d'expositions (une dizaine jusqu'à présent) qui font le tour du monde et qui ont

déjà attiré 2 millions de visiteurs ! Créée pour le "Drawing Center de New York" et légèrement réaménagée, l'exposition "Notes on Creativity" fait ainsi escale prochainement à Maastricht (cf. ci-contre).

Le déclin, ce fut évidemment l'invitation faite à Adrià de participer à la Documenta de Kassel en 2007 (sans rien y exposer, son restaurant de Roses étant son pavillon). C'était la première fois qu'un chef avait les honneurs du plus grand rendez-vous d'art contemporain au monde. Désormais, le Catalan n'était plus seulement un cuisinier, un artisan, il était un artiste ! Ce qui lui a ouvert de nouvelles perspectives. Même si le lien avec l'art a toujours été présent dans sa démarche. "On a travaillé avec Frank Gehry, Jean Nouvel pour dessiner des restos, des cuisines, mais aussi avec des designers, des artistes...", s'enorgueillit le Catalan.

"Avec l'expo 'Auditing the Creative Process', on a compris qu'on pouvait décoder le principe de création et de l'innovation. On pourrait utiliser le langage de l'architecture par exemple mais je suis chef; j'utilise donc celui de la gastronomie", explique Adrià, qui entend désormais appliquer le résultat de ses recherches sur l'innovation à d'autres domaines que la

cuisine. "Albert et Ferran, c'est le meilleur des business models, que l'on étudie jusqu'à Harvard. Même si nous-même, nous ne l'avons pas vraiment compris totalement..."

Une encyclopédie de la cuisine

À Barcelone, la "elBulliFoundation" est une véritable ruche. Partout, des panneaux retracent les moments forts de la carrière de Ferran Adrià. On le voit croqué en Simpson par Matt Groening himself, on découvre la fameuse Une du "New York Times" de 2003 sur la "Nueva Nouvelle cuisine", qui avait fait chuter de son piédestal la gastronomie française. Tandis qu'une installation présente les photos des 1846 plats créés au "El Bulli".

Le chef hyperactif déambule fièrement entre ces reliques, évoquant à toute vitesse ses innombrables projets (notamment pour Disney ou pour le Cirque du Soleil à Ibiza)... Avant de s'arrêter au milieu d'une salle dans laquelle une vingtaine de jeunes gens (sur les 56 employés de la fondation) s'activent derrière leur écran à la création de la "BulliPedia", la dernière idée folle du chef. Soit une encyclopédie culinaire en ligne, qui demandera

10 ans de travail et 20 millions d'euros de budget. Avec l'aide de scientifiques, d'historiens, d'universitaires, l'ambition est en effet de proposer une vision exhaustive et scientifique de la gastronomie, décrivant les ingrédients, les techniques, les ustensiles mais aussi l'histoire de la cuisine.

Sur d'immenses tableaux, on découvre ainsi une classification rigoureuse, digne de Linné, de tous les éléments susceptibles d'être consommés. "On peut classer les plantes de 50 façons différentes. Mais nous par exemple, contrairement à un botaniste, ça nous importe de faire la différence entre une plante sauvage et sa version cultivée... Pour comprendre, il faut organiser les choses", explique le chef. Qui semble en effet avoir besoin de remettre de l'ordre dans toutes ces idées qui fusent dans sa tête.

Il assume en tout cas cette envie de recherche purement théorique. "C'est de connaissance dont ont besoin les chefs. Sinon, ils ne feront que répéter toujours les mêmes erreurs. Notre but, c'est de déterminer la quantité de connaissance minimale pour devenir un meilleur chef. Ensuite, on partagera cela avec le monde..."

Épinglé

De l'idée à l'assiette

Expo. Du 10 mars au 3 juillet, Marres (le Centre de la culture contemporaine de Maastricht) accueille l'exposition "Notes on Creativity", légèrement retravaillée depuis sa présentation au Drawing Centre de New York. A travers des esquisses, des photos, des films mais aussi de la vaisselle et des ustensiles créés spécialement pour "El Bulli", celle-ci entend montrer le processus créatif de Ferran Adrià. Comment, d'une idée, d'un dessin, le chef aboutissait à la création de ces centaines de plats expérimentaux (1846 au total) qui ont affolé les gastronomes du monde entier. Le directeur du Marres Valentijn Byvanck estime qu'Adrià a sa place parmi les artistes car sa cuisine était indissociable de l'idée de création. "Si l'on réfléchit à la cuisine, à l'innovation, on est un artiste. Peu importe qu'on n'aime ou n'aime pas, c'est la démarche qui compte..." Il souligne également une étonnante forme de synesthésie chez Adrià. "Le visuel est très important chez lui. Quand il vous explique quelque chose, il est toujours en train de dessiner. Et avant de cuisiner, il dessinait. Il dessine par exemple un carré, qui représente un champignon, et affirme qu'au moment où il dessine un plat, il en a le goût en bouche..."

Dîner. Ferran Adrià sera présent à Maastricht le week-end du 19 mars. Le samedi 20, un dîner d'exception (1000 € la place...) lui rendra hommage, préparé par une poignée de chefs qui ont été fortement influencés par sa cuisine moderniste, comme Jonnie Boer ("De Librije"*** à Zwolle), Sergio Herman ("The Jane"*** à Anvers), Hans van Wolde ("Beluga Loves You"*** à Maastricht) ou Margo Reuten ("DaVinci"***, à Maasbracht). **H.H.**
→ Expo "Notes on Creativity", du 10 mars au 3 juillet au Marres à Maastricht. Rens. : www.marres.org.

Ferran Adrià, la vie après "El Bulli"

ON SAIT QUE

le Catalan fut, grâce à son "El Bulli", le chef le plus influent des années 2000.

MAIS SAVIEZ-VOUS QU'

il expose à Maastricht son travail de création culinaire ?

Bouillon de culture
Hubert Heyrendt
A Barcelone

Cinq ans après la fermeture du mythique "El Bulli" -restaurant de Roses qui popularisa la gastronomie moléculaire dans le monde entier-, Ferran Adrià se concentre désormais sur son travail à la "elBullifoundation", qui organise notamment de nombreuses expositions, dont l'une fera halte au Centre de la culture de Maastricht dès le 10 mars (lire en pages Culture).

Toujours soucieux de mettre en lumière le travail de son frère Albert, qui a repris en main l'activité de restauration (cf. ci-contre), c'est au restaurant "Tickets" que Ferran organise ses interviews. Le Catalan est une boule de nerfs, ses mots fusent comme les balles d'une mitrailleuse, laissant à peine le temps à son interprète de traduire ses propos...

Pourquoi ce besoin d'exposer votre travail de réflexion culinaire ?

Au début, il s'agissait juste d'une expérimentation : comment organiser une expo sur la gastronomie pour que notre travail puisse être découvert par des milliers de gens ? Ces trois dernières années, entre les différentes expos, cela représente 2 millions de personnes ! Alors que dans l'histoire d'"El Bulli", on a peut-être reçu 150 000 clients...

Quand vous cuisinez au "El Bulli", était-ce déjà une forme d'exposition, de performance artistique ?

Bien sûr ! Un restaurant, c'est une performance. Si vous assistez à un opéra, à un film ou si vous visitez un musée, vous êtes simple spectateur (sauf dans le théâtre d'avant-garde). Vous ne pouvez pas aller voir "Star Wars" en disant à JJ. Abrams : tu dois faire comme ça ou comme ça. Alors

“Je suis encore un chef, mais je ne serai plus jamais le chef d'un restaurant...”

Ferran Adrià

qu'au restaurant, le mangeur fait ce qu'il en veut... C'est la force de la gastronomie. Cette liberté, certains diront qu'elle n'existe pas, que le chef est Dieu. Mais c'est faux. Le cuisinier peut expliquer comment manger un plat, mais, in fine, c'est le client qui décide. C'est fantastique !

Quand avez-vous décidé que vous n'étiez pas seulement un chef mais aussi un artiste ?

Durant les dix dernières années d'"El Bulli", 80 à 90 % de mon travail étaient consacrés à la création. Aujourd'hui, je suis toujours un chef, même si je ne suis plus en cuisine. Ceci dit, je n'y étais pas non plus à l'époque... Pensez-vous qu'un grand chef épluche des pommes de terre ? Pour avoir le temps de créer, il faut se libérer de la production.

Cela signifie donc qu'il n'y aura plus de restaurant Ferran Adrià ?

A la maison, pour la famille, je continue de cuisiner... Je suis encore un chef, mais je ne serai plus jamais le chef d'un restaurant. Cela ne m'intéresse plus. Avoir un resto, vouloir que les gens soient heureux, j'ai fait ça pendant 30 ans. Mais la mission

d'"El Bulli", ce n'était pas ça. Il s'agissait de créer et de partager cette création. C'est quelque chose que les gens n'ont jamais réussi à comprendre. "El Bulli" était un laboratoire ! En 1998, on a créé le premier laboratoire de l'histoire de la cuisine. Aujourd'hui, combien en existe-il ? Les chefs de haut niveau, ceux qui veulent être créatifs, ont besoin d'un laboratoire. Au "elBulli 846", il y aura un changement complet de paradigme. On cuisinera, on créera, mais ce ne sera pas un restaurant. Ce sera une nouvelle étape très avant-gardiste.

Vous avez fermé votre restaurant il y a cinq ans, Heston Blumenthal a fermé pendant un temps son "Fat Duck"... Cela a marqué la fin d'une ère, celle de la cuisine moléculaire. Qu'en reste-t-il aujourd'hui ?

Je n'ai pas encore lu un seul article sur cette question : comment conceptualiser les 40 dernières années de création en cuisine ? C'est impossible ! Michel Bras, par exemple, a commencé à cuisiner il y a 35 ans. Dans son premier livre, tout est question de végétal. Aujourd'hui, combien de restos travaillent le végétal ? Bras a été révolutionnaire. Ce qu'il faisait dans les années 90, c'est ce que les gens font aujourd'hui. Vous prenez Michel Bras et "El Bulli", vous faites un cocktail et vous avez un nombre incroyable de restaurants contemporains. Moi, à mes débuts, j'étais un cocktail de Michel Guérard et Michel Troisgros. Et puis on est devenu radicaux. En 1997, on a travaillé sur une mousse de fumée, c'était un scandale ! Mais on ne peut suivre ce chemin trop longtemps car il s'agit d'une performance; on est à la limite de la cuisine.

Quelle est la prochaine étape de création donc ?

Au "El Bulli", on avait un service très informel, on n'était pas révolutionnaire



Le chef Ferran Adrià s'est fait connaître dans le monde entier avec son restaurant "El Bulli".

MURDO MAC LEOD/POLARIS/PHOTONUEWS

dans la salle à manger. "Enigma", le nouveau projet sur lequel travaille Albert, ce sera le premier restaurant, après la magnifique salle contemporaine de Michel Bras à Laguiole, qui pensera l'espace. Une question qui n'a pas encore connu de grande révolution en gastronomie.

On vous a beaucoup reproché l'usage de produits chimiques pour créer de nouvelles techniques...

On ne peut pas résumer "El Bulli" aux sphérifications et aux espumas. La sphérification, on en parle depuis 2003 ! Mais ce n'est qu'une technique... La vraie révolution a eu lieu en 1994, quand les gens ont compris que, chez nous, manger était avant tout une expérience. Et sans nouvelles techniques, cela ne fonctionne pas. Vous parlez de chimie ? Qu'est-ce que la chimie ? Ce qui n'est pas naturel ? Un œuf frit, c'est de la chimie... Prenez l'agar-agar

par exemple. Il avait disparu en Europe pendant des décennies, mais Escoffier l'utilisait déjà... On a révolutionné la cuisine en utilisant des textures mais, en pâtisserie, c'est tout à fait normal !

Qui sont vos héritiers aujourd'hui ?

Massimo Bottura, René Redzepi et tant d'autres. J'étais le diable à l'époque mais aujourd'hui, on trouve ces techniques dans tous les bars. Ce qui a été important, cela a été d'ouvrir les esprits à la création. Je suis un héritier de la Nouvelle Cuisine, de Michel Bras et Michel Guérard. Comme j'ai pris des choses à Auguste Escoffier, à Antonin Carême. Et on peut remonter à Homo Habilis !

→ Expo "Notes on Creativity", du 10 mars au 3 juillet au Marres à Maastricht. Rens. : www.marres.org.

LA PÉPITE

Les coups de coeur de Carlo de Pascale

Agenda. Chroniqueur gastronomique bien connu à la RTBF (en radio dans "Bientôt à table" et en télé dans "On n'est pas des pigeons"), Carlo de Pascale est aussi le patron de l'espace "Mmmmh !", dédié aux cours de cuisine. Les 12 et 13 mars prochains, il organise la première édition de son "Week-end des jeunes chefs". A cette occasion, il convie neuf chefs "coups de coeur" à le rejoindre pour des sessions de cuisine qui s'annoncent gourmandes, autour de deux recettes à déguster dans la foulée ! Au programme, on retrouve Isabelle Arpin (récemment étoilée au "Alexandre"), le roi du pâté en croûte Karen Torosyan ("Bozar Brasserie"), l'excellent Stefan Jacobs ("Brasserie de Bertinchamps"), le jeune surdoué wallon Ludovic Vanackere ("L'atelier de Bossimé"), le Californien Alex Joseph ("Rouge Tomate") ou encore la jeune Laure Genonceaux, qui vient d'ouvrir le "Brinz'L" à Uccle.



H. H.

→ Samedi 11 et dimanche 12 mars, de 11 h à 14 h et de 19 h à 21 h. Chez "Mmmmh !", 92 Chaussée de Charleroi 1060 Bruxelles. Prix : 65€. Rens. & réserv. : www.mmmmh.be.

La galaxie Adrià

Ferran Adrià n'est jamais modeste quand il évoque son parcours... "On a commencé avec un satellite, puis des planètes, puis une galaxie, dont le Soleil était 'El Bulli', s'enflamme-t-il. Quand le restaurant a fermé en 2011, cela a été comme un Big Bang ! Il a fallu trouver de nouvelles planètes..." La "elBullifoundation" est le nouveau Soleil du chef catalan. Basée dans un ancien garage de Barcelone, celle-ci coordonne ses nombreuses activités : organisation d'expos, conseil, ouverture d'un futur musée "elBulli 846" (qui retracera l'histoire du restaurant) ou encore la création de la très ambitieuse "elBulliPedia", encyclopédie de la gastronomie. Par contre, Ferran Adrià a définitivement renoncé à cuisiner. Il laisse cela à son frère Albert, qui a déjà ouvert cinq restaurants à Barcelone, dont Ferran est associé : le bar à tapas étoilé "Tickets", le bistrot catalan traditionnel "Bodega 1900", la table nikkei étoilée "Pakta" (fusion nippon-péruvienne), "Nino Viejo" (street food mexicaine) et "Hoja Santa", resto mexicain qui vient de décrocher sa première étoile Michelin. Les frères Adrià peaufinent également actuellement leur dernier concept, le mystérieux "Enigma", qui entend dépasser le concept même de restaurant. OÙ, sur 700 m², seuls 24 convives vivront une expérience gastronomique inédite. Ouverture prévue en avril...

H. H.

→ Rens. : www.elbarriadria.com.