

«El Bulli» au menu... des cinémas

Catalogne. Le célèbre restaurant de Ferran Adria, qui a fermé ses portes cet été à Rosas, est le sujet d'un documentaire dont la sortie est prévue mercredi.

Puisqu'il a fermé cet été «elBulli», son mythique restaurant près de Rosas, la dernière occasion de voir le chef catalan Ferran Adria au piano est d'aller voir le documentaire que lui consacre le cinéaste allemand Gereon Wetzel (en salles mercredi).

Avant de passer à table avec le maestro, on le suit hors saison dans sa cuisine-laboratoire de Barcelone où s'élaborait six mois durant le menu de la prochaine saison: «elBulli», qui acceptait les dîneurs exclusivement sur réservation, n'ouvrait que la moitié de l'année pour, précisément, chercher de nouvelles idées le reste du temps.

35 plats en moyenne

Un repas chez «elBulli», explosion de saveurs et concentration de goûts hors norme, se déclinait comme la démonstration d'un savoir-faire en trois heures et 35 plats en moyenne, porté à son firmament par une curiosité et

une inventivité sans frontière autour des ingrédients, parfois les plus humbles.

Chef d'orchestre, le chef de cuisine Oriol Castro encourage ses chercheurs en partant d'un produit qu'il faut soumettre à d'impitoyables traitements pour le déconstruire, le déshydrater, l'atomiser, le vaporiser afin d'en tirer des sucs et des saveurs jamais imaginés, sous forme de gel, de mousse, d'écume ou de glaçons.

La preuve par la patate douce: l'une est cuite au four, l'autre à la vapeur, la troisième à l'autocuiseur et une dernière grillée. Avec et sans huile. Avec et sans eau. Passée dans une étuve à très haute température. A l'arrivée, on en tire trois gouttes concentrées, ou des chips craquantes.

Les verdicts du maître

Les mines sont graves et concentrées, on parle peu et on ne rit pas. Oriol enregistre tout, photographie, prend



► Ferran Adria devant son restaurant, fermé en juillet.

des notes et met en fiche dans son ordinateur, la Bible de la maison: «*Ferran viendra goûter tous les essais*». Le maître arrive, circonspect. Les verdicts tombent: «*Intéressant*». «*No es bueno*». A ses côtés, les troupes ravalent leur déception.

Nul ne conteste. C'est justement cet attachement au travail de recherche mené en amont du restaurant qui a convaincu Ferran Adria d'ouvrir ses cuisines à Gereon Wetzel: «*Qu'on prenne le temps d'examiner à fond son travail de création et ce*

qui fait la spécificité d'El Bulli», estime le réalisateur. Il a tourné d'octobre 2008 à juin 2009, parce que «*cette année-là ils ont voulu travailler avec des produits différents, du coup leur phase de recherche a duré 9 mois*», se souvient-il.

Totalement libres

Surtout, le cinéaste salue la transparence de Ferran Adria, superstar aux trois étoiles qui n'a jamais cherché à les empêcher de filmer quelque chose: «*Nous étions totalement libres*».

On voit le chef se casser les dents sur un ravioli de praliné, qui doit s'ouvrir comme un berlingot pour délivrer son cœur fondant.

Chef à elBulli de 1987 à juillet dernier, Ferran Adria a décroché cinq fois le titre de meilleur restaurant du monde, un record. Six mois de l'année, il y servait 50 repas par jour, soit 8000 par an pour deux millions de demandes.

11/66



Presse Régionale
T.M. : 79 341

☎ : 04 68 64 88 88
L.M. : 236 000

MARDI 11 OCTOBRE 2011

l'indépendant



2 821100 814919

Hebdomadaire
T.M. : 1 481 697

☎ : 01 44 90 67 00
L.M. : 7 138 000

FEMME ACTUELLE

LUNDI 10 OCTOBRE 2011

**JAVIER MARISCAL
ET FERNANDO**

TRUEBA

ENSOLEILLÉ

CUBA, AMOR ET MUSICA!

Le pianiste Chico Valdès et la chanteuse Rita la Belle s'aiment d'une passion qui traverse, comme un fil rouge plus solide qu'il n'en a l'air, les aléas de la vie et de leurs carrières musicales. En parallèle au succès du film (DVD imminent !), cette version papier séduit par ses couleurs, ses langages, sa sensualité. « **Chico & Rita** », éd. Denoël Graphic.