

# FERRAN ADRIÀ DANS LE LABORATOIRE D'EL BULLI

Le 5 juin 2008. J'ai rendez-vous avec Ferran Adrià au *Bulli*. Après un déjeuner à *Can Rafa* (le meilleur restaurant de poissons de Roses) avec Francesc Guillamet, qui réalise les photos du *Bulli*, nous nous rendons à Cala Montjoi, la sublime crique où se trouve le restaurant. À l'intérieur, tout le monde prépare le service du soir. Ambiance militaire et chirurgicale à la fois dans la cuisine. Le sérieux règne aussi en salle, même si l'on est étonné par la jeunesse de l'équipe. Cela m'avait déjà frappé lors de nos premières rencontres avec Ferran, à Barcelone : il ne travaille qu'avec des personnes qu'il connaît depuis longtemps ou en qui il a spontanément confiance, pas simplement des curriculum vitae sur pattes. Nous arrivons sur la terrasse, le contexte est tendu, en pleine controverse avec Santi Santamaria (1), tri étoilé barcelonais, qui fait la une des quotidiens internationaux. Le cœur de la cuisine mondiale bat clairement ici, dans une crique catalane. Quelques secondes plus tard, une tape sur mon épaule : « ¡Hola Sébastian ! ¿Que tal ? » Ferran sait que je m'intéresse depuis plusieurs années à son travail. Il s'agit aujourd'hui de toucher au cœur des chemins qu'il trace en cuisine comme des controverses que cela a suscitées.

**Vous avez été artiste invité de la Documenta en 2007. Un an après, quels enseignements tirez-vous de cette expérience ?**

Richard Hamilton et Vincent Todoli préparent un livre sur ma participation à cet événement. Il s'agira surtout de faire un point sur le pourquoi de ma cuisine dans ce contexte artistique. Hamilton connaît très bien notre travail : depuis son premier passage en 1963, en compagnie de Marcel Duchamp, il revient à la table du *Bulli* chaque année ! Tous deux sont passionnés par cette cuisine. Je voulais qu'il reste quelque chose de ma participation à la Documenta, et ces deux personnalités centrales du monde de l'art sont, je crois, les bonnes personnes pour ce livre. Dans mon désir de faire comprendre ce que je recherche, ils sont des commentateurs rêvés. Ils sauront mettre au clair, d'un point de vue conceptuel, le principe de mon invitation là-bas. La question du rapport entre ma cuisine et l'art est un débat intéressant, mais je préfère le laisser à des acteurs professionnels de ce domaine. Dans le livre, il y aura beaucoup de témoignages de ceux qui sont venus à *El Bulli* à la suite de l'invitation lancée, lors de la Documenta, à deux visiteurs chaque soir. Il y a aussi les compte-rendus de tables rondes de professionnels qui sont venus manger ici, etc. Le débat sur la cuisine d'avant-garde et ses rapports avec l'art est vif, je suis en plein dedans. Mais pour la première fois, tous les textes seront écrits par des personnes qui ont réellement mangé ici, et ne connaissent pas *El Bulli* seulement au travers de livres ou de propos rapportés. C'est très important, et beaucoup plus honnête, je crois. Il y a un travail, une évolution sur vingt-cinq ans. Il faut être précis quand on met cela en question.

### **Vous allez renouveler l'expérience ?**

Je reçois chaque jour des propositions en provenance du monde de l'art. Mais je suis cuisinier. Mon travail, mon monde, mes rêves et mes recherches sont ici, à *El Bulli*. J'ai fait cette expérience une fois, c'était passionnant. Mais ce n'est pas mon but ultime. Moi, depuis vingt-cinq ans, je cherche, je crée, mais pas dans le but d'être dans les musées !

### **Cependant, vous dialoguez avec beaucoup de directeurs de musées, de critiques d'art...**

La cuisine est une discipline très spéciale. Comment veux-tu l'exposer ? C'est très compliqué, et je ne suis pas certain qu'il existe une bonne solution. On peut suggérer, montrer des images. Mais le plat réel est la seule création, je veux dire, celui que l'on mange. La cuisine montrée dans une scénographie très réfléchie, avec des lumières, des constructions, je n'y crois pas. Le contexte d'appréciation de la cuisine d'avant-garde doit être monacal, ce qui est le cas ici.

### **Mais il y a des disciplines éphémères ou difficiles à exposer qui ont leur place au musée : la performance, l'architecture...**

La performance, tu peux filmer un peu ; l'architecture, il y a les maquettes, les photos. Mais la cuisine est trop multi-sensorielle. Quand Met [Francesc Guillamet, ndlr] fait des photos, il montre ce que l'on voit de mes créations, mais il n'y a pas l'odeur, la texture, la température, etc. Et limiter ma cuisine à cela, c'est l'amputer du principal. Il faut manger mes créations, c'est comme cela. Mais si ce n'est pas muséable, ce n'est pas de l'art ? On peut parler aussi de discipline créative, qui ne va pas au musée. Peut-être y en a-t-il d'autres ? Je ne suis pas la personne pour parler de cela : je peux te parler de cuisine, c'est cela mon métier.

### **Un mouvement nouveau**

#### **Que vient-on chercher alors au *Bulli* ? La même chose que dans les autres restaurants trois étoiles ?**

On ne vient pas *manger* au sens propre. On vient vivre une expérience. Tu sais, la controverse en ce moment en Espagne, c'est nouveau pour le monde de la cuisine, mais je crois savoir que celui de l'art est habitué à ce type de débat depuis des siècles. On accepte maintenant l'idée qu'après la nouvelle cuisine, celle de la France des années 1970, a eu lieu un mouvement nouveau. Mais au contraire de la nouvelle cuisine, qui a été très dure avec la tradition (il faut par exemple lire ses textes fondateurs), nous autres l'aimons beaucoup et l'intégrons à nos créations. Le monde de l'art analyse en permanence sa propre histoire, sa nature, ses définitions. Il réfléchit et se commente lui-même : il est habitué à cela depuis des siècles. En cuisine, c'est très nouveau, et tout reste à faire en ce domaine. J'ai pensé un moment que ma méthode, mon approche serait simple à expliquer. C'est tout le contraire ! Chaque discipline est un monde : l'opéra est un monde, le cinéma... Il faut faire comprendre que la cuisine l'est aussi. Je m'acharne à l'expliquer car je ne crée pas pour rester seul avec mes plats : je veux que les gens comprennent.

#### **D'où viennent vos influences, vos idées ? Sont-elles systématiquement liées à la cuisine ?**

Je m'enrichis de tout : la vie, le quotidien, l'art bien sûr aussi, mais pas spécifiquement, seulement en ce qu'il fait partie de la vie, au sens large. Je veux faire passer des émotions, pousser la cuisine vers les sentiments et les sensations. Mon frère Albert a créé des desserts qui sont des images de la nature : des sables, des arbres, le premier pas sur la lune. C'est incroyable. Ce n'est pas seulement un exercice de style, cela va plus loin. Il s'agit d'un rapport global au monde d'aujourd'hui. Depuis 1994, j'essaie de créer un langage. Pour cela, il m'a fallu un alphabet, des mots, des phrases. C'est un monde atypique, j'en suis conscient. Si tu vas au Japon, tu ne comprendras rien : le poisson cru et tout cela. C'est un univers dans lequel on n'a pas de repères pour penser, pour sentir : là est le challenge. Il faut comprendre des choses vraiment singulières. J'aimerais qu'on aborde de la même manière mon langage en cuisine. Il est radical, je le sais, mais il faut qu'on cherche à le comprendre un peu avant de le juger. La polémique naît de l'incompréhension. Je cherche sans arrêt à m'expliquer : il n'y a pas de cuisine moléculaire, uniquement des ingrédients, et je le répète à chaque interview ; si j'ai besoin de la science, c'est à la manière d'un sculpteur qui a besoin d'un fondeur. On pose des questions à ceux qui savent. À ma connaissance, on ne demande pas au pilote de course Fernando Alonso de justifier le fonctionnement du moteur à explosion ! Au *Bulli*, tout doit sans arrêt être justifié. Mais c'est un peu normal, car nous ouvrons un chemin qui n'existait pas. Nous partons presque de zéro.

#### **Alors faut-il avoir une certaine culture pour venir manger ici, au risque de passer au travers comme on peut passer à côté des expositions ?**

Non. Je crois à l'émotion « sauvage ». C'est magique, sans référence. Si tu as beaucoup de références, tu cherches sans arrêt à en avoir plus. Tu passes à côté de l'émotion. L'explication a un sens, mais après l'émotion. Bien sûr, les serveurs ici donnent des clés pour comprendre. Mais l'humour, par exemple, n'a pas besoin de beaucoup d'explications, au contraire !

## **L'âme du Japon**

### **Vous cherchez à provoquer les réactions des gens qui viennent ici ?**

En cuisine, à l'inverse de l'art, c'est très facile de choquer. Sers du lapin à un Américain, ou des insectes à un Européen, et tu verras. Cela n'a pas d'intérêt. Déranger n'est pas mon but, je veux innover, parcourir de nouveaux chemins. C'est pour cela que chaque discipline est différente. La cuisine n'est pas élitiste. Bien sûr, je me situe en haut d'une pyramide de recherche. Mais tout cela a une fonction sociale aussi. Je crois beaucoup à l'éducation et, dans ce domaine, nous avons beaucoup à apprendre du monde de l'art. Je ne travaille pas pour la postérité, pour l'histoire. Je veux que les choses changent maintenant. Je me moque de ce que l'on dira de moi dans cent ans ; ce qui me porte, ce sont les questions : qu'est-ce que manger ? qu'est-ce que la cuisine et quelles sont ses limites ?

### **Votre méthode change-t-elle ou appliquez-vous un programme ?**

Les deux : il y a la créativité et l'organisation stricte. Mais les choses changent ici tout le temps, et c'est volontaire. Nous divisons maintenant les équipes de recherche l'hiver entre Barcelone et ici, nous changeons les dates d'ouverture, le fonctionnement. Nous nous remettons beaucoup en question. Au *Bulli*, nous poussons tout à la limite, avec quelques principes fondamentaux, à commencer par la santé, malgré ce que disent mes détracteurs. Rien n'est jamais complètement prévu : il règne une forme d'anarchie créatrice et d'ouverture aux nouveautés. Par exemple, si tu me demandes quelles ont été les nouveautés les plus importantes entre 2003 et 2008, c'est la découverte de sept ou huit produits magiques ! Tous ces incroyables ingrédients texturants. Et aussi, le Japon, bien sûr, qui a été une découverte pour moi.

### **Le Japon ?**

J'y suis allé pour la première fois en 2002. Cinq ans après, je peux garantir qu'une partie de ma cuisine est très fortement influencée par le Japon. Personne ne le dit, mais c'est une certitude. Ce n'est pas une question d'ingrédients, je n'utilise pas vraiment de soja, par exemple. En fait, il s'agit davantage de « l'âme ». Je suis une personne très pragmatique : de l'eau, c'est de l'eau. Je ne cherche pas à recouvrir les choses d'un discours ésotérique. Mais il y a une âme au Japon, ça c'est autre chose, et ça m'impressionne beaucoup.