



Marres

House for
Contemporary
Culture

Ferran Adrià en El Bulli

Ferran Adrià (1962) is de beroemde chef-kok van het in 2011 gesloten restaurant El Bulli in Roses, Spanje. Aan het einde van de jaren negentig en in eerste decennium van de eenentwintigste eeuw was El Bulli legendarisch. Het won vijf maal achtereenvolgend het door Michelin toegekende predicaat 'beste restaurant ter wereld'.

El Bulli verdiende zijn reputatie aan het feit dat Adrià alles in de keuken wilde vernieuwen om de smaakpapillen van zijn gasten zo veel mogelijk te prikkelen. Al die vernieuwing was erop gericht radicaal te experimenteren met smaak en tastzin. Het restaurant was zes maanden per jaar open. De tweede helft van het jaar trok Adrià zich terug in een lab in Barcelona om nieuwe gerechten te ontwikkelen. De routine in het restaurant week eveneens af: gasten kregen per avond circa dertig gerechten geserveerd en genoten geregeld tot lang na middernacht van de culinaire voorstelling.

Adrià heeft een revolutie in de keuken ontketend door de grenzen van de smaak op te rekken. Hij was grondlegger van het zogeheten moleculaire koken, ontwikkelde met zijn staf bijna 2000 nieuwe gerechten, evenals een grote hoeveelheid nieuwe tafel- en keukengerei, vormen van snijden, mengen, vriezen, mixen. Hij serveerde eten waarvan de smaak zich niet door het oog liet voorspellen.

Sinds de sluiting van El Bulli houdt Adrià zich bezig met onderzoek naar creativiteit. Hij probeert met hulp van wetenschappers, designers en professionals uit allerlei vakgebieden het proces van creativiteit in kaart te brengen. Voor dit onderzoek put hij voortdurend uit zijn rijke verleden bij El Bulli. Alles komt samen in zijn encyclopedische online-project *Bullipedia*.

Adrià's artistieke houding in de wereld van de gastronomie bracht hem vanaf het begin van zijn carrière in contact met de kunstwereld. In 2007 werd hij door artistiek leider Roger Buergel uitgenodigd voor de prestigieuze kunsttentoonstelling *Dokumenta 12* in Kassel.