

Quimi Portet i Albert Adrià, explorant la llibertat

Ja pots llegir la segona conversa de 'Músics amb estrella i cuiners amb swing'

Enderrock.cat continua presentant cada matí les entrevistes en profunditat entre músics de primera línia i cuiners amb estrella Michelin. Albert Adrià recorda que en els primers temps d'El Bulli el seu germà Ferran només tenia tres cassets al cotxe, de **Supertramp**, de **Dire Straits**, i d'**El Último de la Fila**. Sense televisió, sense ràdio i òbviament sense internet, aquells cassets van ser importants per als treballadors d'El Bulli.

Quimi Portet i Albert Adrià. Foto: Juan Miguel Morales

Albert Adrià: Aquí hi vénen molts músics. I saps què? molts dijeis. Fa poc va venir el **Fatboy Slim**, que havia estat el baixista de **The Housemartins**. Les dues vegades que ha vingut al Sónar també ha vingut a casa. Del Sónar en vénen molts.

Quimi Portet: L'únic cop que vaig venir a El Bulli ho vaig fer amb el **Phil Manzanera**, de Roxy Music. Te'n recordes? Vaig trucar al Juli [Soler] i em va fer lloc per aquell mateix dia. Era quan hi havia cua per a un any... Va ser fantàstic!

A.A: Aquí va venir el **Ron Wood**. La **Patti Smith** també ha vingut diverses vegades. Són coses que fan gràcia.

Q.P: És que el músic és bon menjador. Els músics som hedonistes per naturalesa, i els plaers de la carn són bàsics. I menjar és un dels elements més importants. N'hi ha que són músics d'orquestra pel sopar. El que passa és que de vegades quan vas de bolo tampoc no pots menjar tan bé com voldries. Però hi ha dies que només es viatja i s'aprofita per menjar. Fer de músic és una feina dura, es pateix bastant. En el fons ets a la intempèrie i el menjar et fa connectar amb la realitat. I encara més quan menges amb colla.

A.A: Els cuiners mengem bé. Això sí, desconfia d'un cuiner que no mengi en un minut i que no sigui un màquina menjant. Per això tots tenim problemes d'estómac. Mira, el primer que s'ha de fer és conèixer. Entre els 15 i els 25 anys em passava tres hores al dia llegint llibres de cuina. Volia saber qui era qui, què s'havia fet... Conèixer la tradició és primordial, és la base de la cuina. A partir d'aquí has de trobar la teva manera d'expressar-te. Com en el cas de la música, hi ha gent que és feliç tocant amb una orquestra i fent bolos i altres que no poden tocar en un grup...

Q.P: Que han d'explorar la seva pròpia llibertat.

A.A: Jo dic que als 55 anys frenaré, aniré a Roses i obriré un bar només amb peix. No sé si quedarà peix, però bé... Jo ara em trobo com tu quan omplies estadis de 40.000 persones amb **El Último de la Fila**. Faig 400 menús cada dia si comptem tots els restaurants. Hi haurà un moment en què no em vindrà de gust fer això i necessitaré recollir-me i sentir-me cuiner. Ara bé, et garanteixo que tots els plats de tots els restaurants passen per mi. No se serveix cap plat que jo no tingui controlat. I tinc la sort que m'he pogut envoltar de gent molt bona.

Q.P: Això de conèixer la tradició abans de posar-te a crear és el que se'n diu 'ofici'. La música i la cuina són oficis que tenen molt en comú. I com s'adquireix aquest ofici? De coses que has sentit, que has menjat, que has escoltat, que has mirat com es feien... Amb els anys es converteix en

un ofici i comences a venerar no només el que fas sinó també com ho fas. Els primers anys són més impulsius, i a partir de cert moment hi ha una consciència de l'ofici. I no oblidem que la tradició és una suma de gent que ha passat abans fent les seves animalades, no és una cosa estàtica.

A.A: El terme 'avantguarda' es refereix a la gent que va al davant. I és claríssim, els que van al davant, o bé s'equivoquen, o obren camí. A més és un cicle, perquè al cap d'un temps passen a ser clàssics. A mi també m'interessen les maneres de fer, com un arròs, que és tan senzill que tothom en sap fer i en canvi no n'hi ha cap d'igual... La qualitat no està renyida amb la quantitat. Pots no ser un gran músic i en canvi saber arribar a la gent i vendre molts discos. Als cuiners també ens passa. Al final, el millor cuiner és el que arriba a més gent. Si a la gent no li agradés el meu menjar, hauria de tancar. Això vol dir que no puc ser només creatiu. Si vols arribar també has de ser comercial. Ho sento. Si només anés a buscar la meva expressió professional personal podria cometre l'error de no captar públic. Jo sóc un privilegiat perquè tinc oportunitats. Ara obro un nou restaurant i ja tinc 3.000 prereserves, en un local de 700 metres per a 24 persones.

Q.P: A mi no m'agrada definir-me com a artista. Jo dic que sóc músic, que em sembla que és una paraula que ja ho diu tot. Com cuiner. Artista està molt bé però s'utilitza d'una manera massa frívola, em recorda 'artista del trapecio'. Em sembla que les paraules *cuiner* i *músic* és més difícil de tractar-les frívolament.

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=RroNSKVYHFA>

A.A: A més, el sentiment l'art com a tal parteix d'un esperit no comercial. A mi la paraula *art* no em fa por. Hi ha una cosa que jo no puc controlar, que és l'emoció que transmeto al comensal a través de la meva feina. Si ell creu que la seva emoció està provocada per un artista, és ell qui ho pensa. Jo sóc cuiner. Ara, he vist gent plorar d'emoció. També he de dir que l'alcohol de vegades hi ajuda...

Q.P: Fa miracles. Amb la música, també.

A.A: De vegades un sol acord ja emociona. La música i la cuina tenen aquesta capacitat de transportar i fer recordar moments concrets amb una precisió molt gran.

Q.P: Això també passa molt amb els gustos. Recordo una sopa de sèmola amb ametlles que feia la meva àvia i que no han sabut fer ni la meva mare ni la meva germana...

A.A: És aquell moment de *Ratatouille* en què un gust provoca una regressió a la infància.

Q.P: Jo tenia una iaia molt bona cuinera que feia una sèmola d'ametlla que em sembla que torrava una mica la sèmola o la caramel·litzava abans. He provat de recuperar-ho i de vegades m'hi acosto molt, però no ho he aconseguit. És un gust de quan era petit, d'aquella sopa, a Vic, amb aquell fred, la iaia... La gent som uns romàntics. Si no, no existirien ni els concerts ni els restaurants. Per més pràctica que sigui una persona, necessita aquesta part intangible de les emocions.

A.A: Jo tinc un búnquer, on ens tanquem deu persones i on ho parim tot. No és un lloc idíl·lic i tranquil; és convuls. La creativitat és convulsa.

Q.P: Hi ha una pressió, i la més gran és la que et fas tu mateix. Has decidit explorar unes emocions, i un cop et tires pel tobogan ja no pots anar enrere, només endavant.

A.A: Per mi és molt important tenir afinitat amb l'equip amb qui treballo. Afinitat i respecte. De vegades creem coses que tenen molt bon gust però que no ens serveixen en aquell moment. I hem de saber descartar-les. És com quan trobes un solo de guitarra de puta mare però no encaixa a la cançó. Per mi, un menú és un disc, ha d'explicar una història. I totes les cançons, tots els plats

han d'enganxar en aquesta història i han de ser bons. No hi pot haver discos amb males cançons ni menús amb plats que sobren. Crec molt en la retroavantguarda. M'agafo a l'arbre de la tradició per buscar la innovació. Que no la trobo? La tradició sempre m'aguanta. Entenent la tradició de la manera que deies tu. És curiós, mira la tradició dels sofregits sense tomàquet. El celiandre ve d'Àsia, passa per Espanya i se'n va a Amèrica. Però a Espanya desapareix, només queda a les Canàries i nosaltres fins i tot tenim certa repulsa al celiandre. I el gingebre, que era una de les espècies que es feien servir sovint: gingebre, canyella, safrà... Ara tenim un ventall gustatiu realment pobre. Ara, el món és molt petit i tenim tota la informació a l'abast. Abans si volies saber de Pierre Gagnaire, de Jean i de Pierre Troisgros o de Vincent La Chapelle, l'única manera era anar al seu restaurant o que algú altre hi anés i en comprés una carta o hi fes fotografies. Ara a través d'internet ho tens tot. El que passa és que has de saber diferenciar el que és bo del que no ho és. Quan jo era petit no havia anat mai a un japonès, no havia anat mai a un McDonald's, no sabia què era un mexicà... Per al meu fill, anar a un restaurant japonès és tradicional.

Q.P: Jo ja sóc a l'època del bar de Roses. Quan tenia el grup amb el **Manolo** [García] treballàvem amb tota la intensitat. Cada disc era un repte per a nosaltres mateixos. I més quan el disc anterior havia funcionat molt bé, hi havia hagut gires molt importants...

A.A: ...fins que arriba un moment en què us devia passar el mateix que a nosaltres amb El Bulli. Et fas gran, tens fills, la força es perd, la rutina cau i veus que aquest cicle amb aquesta intensitat s'acaba. I dius: tanquem, ho deixem córrer.

Q.P: Tenim uns oficis que tenen un punt d'aventura. Busquem explorar una llibertat. Nosaltres vam notar que una part d'aquella llibertat ja l'havíem explorat d'una manera i que calia fer-ho d'una altra. M'agradaria vendre tres milions de discos, evidentment; no busco el fracàs, però sí que vull explorar uns camins diferents dels que treballàvem amb el **Manolo**. Entenc perfectament el que expliques. Però t'he de dir una cosa: el dia que obris el restaurant a Roses hauràs de treballar igual que ara. Al final, costa el mateix fer un disc que compraran 400.000 persones que un que compraran 10.000 persones. El disc està fet amb la mateixa intensitat i la mateixa emoció.

A.A: Sí, i una altra cosa: a la cuina, quan vas al Rafa's de Roses t'adones que com menys coses tens al teu abast per expressar-te, més fàcil és fer notar si ets bo o ets dolent.

Q.P: Efectivament, més se't veu el 'plomero'.

A.A: Dius ?ara faré peix fresc de la badia de Roses a la planxa'... Si fos tan senzill, com és que només hi ha quatre establiments a cada poble que ho fan?

Q.P: Aquí hi ha una cosa que és bàsica i que serveix per als nostres dos oficis. La feina en equip és la que et porta al límit: et dissimula les mancances i et potencia les virtuts i les de tot l'equip. En el moment en què et quedes sol passa al revés, se't potencien les mancances i t'hi has d'enfrontar, i es dissimulen les virtuts.

A.A: Quan treballes en equip crees un nou ens, una nova expressió, de la qual ningú és el propietari. Gràcies a treballar en equip ha sortit un determinat plat. Si l'haguessis creat sol hauria sortit diferent. Segur.

Q.P: La feina en equip és bàsica. En la cuina ho és i en la música popular contemporània, també. Els que han revolucionat la música, han fet sortir les coses més inesperades, els sons més diferents, les estètiques més impensables, són grups: **The Beatles, The Rolling Stones, Led Zeppelin, Nirvana...** Després hi ha una edat a la vida en què la feina en equip s'acaba. La música popular té un component que l'acosta a la cuina. Les cuines tenen un menjador al costat i la gent s'ho ha de menjar. A la gent ha d'agradar el que fas. Això també passa amb la música popular. Al final, hi ha una gent asseguda o bevent cubalibres que vol passar-ho bé. Els és igual si experimentes o no, volen emocionar-se. La cuina és popular per definició perquè hi ha un menjador. Més popular que això, és impossible.

A.A: Crear un plat o un disc és molt íntim. Hi ha una certa analogia entre presentar els plats als comensals i els concerts. Els plats poden variar una mica cada dia, igual que les cançons no sempre sonen igual.

Q.P: En un concert passen milions de coses, moltes de les quals l'espectador no les nota. De vegades acabes un concert i tens la sensació que ha estat el pitjor de la teva vida i en canvi tothom està encantat, i dies en què et penses que has estat fantàstic i no hi ha la mateixa sensació... Al final, tot això són experiències subjectives. Hi ha tants elements...: el que sents tu, el que sent el públic...

A.A: A El Bulli condicionava el dia a dia del client el fet que ploqués o no, per exemple. Igual que si al lloc on toqueu hi ha quatre lavabos per a 50.000 persones, també condiciona. Un dia en un concert de **Metallica** em vaig perdre mig concert per anar a pixar i a buscar una cervesa. És culpa meva? Sí, però no m'han posat a l'abast uns serveis que necessitava. És com quan crides el cambrer i no ve.