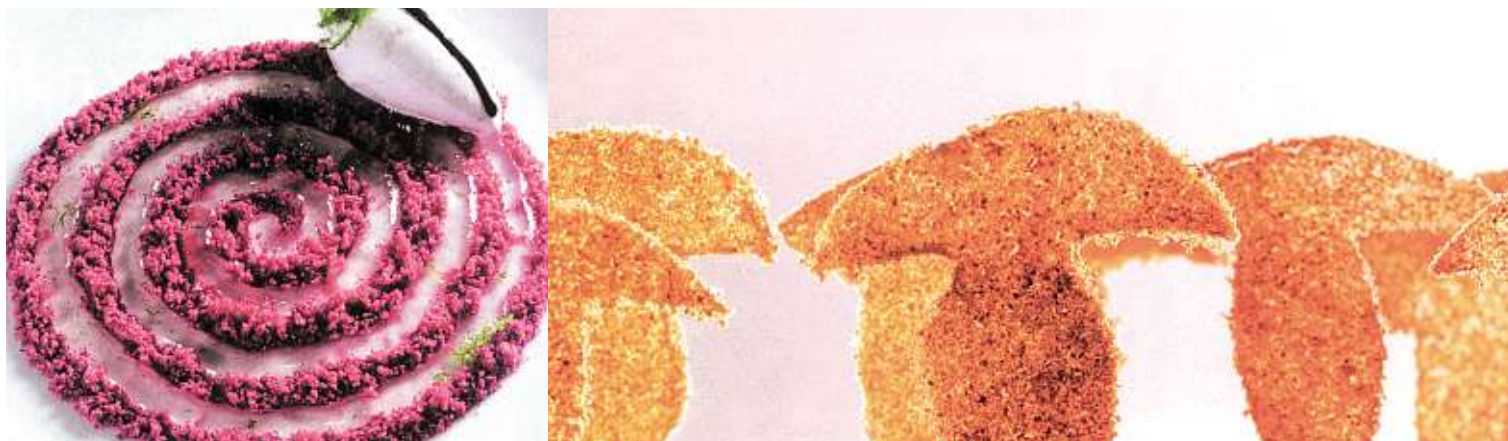


JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

**El Bulli aneb Malý buldoček**

Adria má svou domovskou restauraci, světo-ově vyhlášenou El Bulli. Nachází se na pobřeží Costa Brava, na stometrovém útesu v malé zátoce Cala Montjoi, u Roses, asi dvě hodiny jízdy z Barcelony, deset kilometrů jižně od francouzských hranic. Na konci padesátých let zátoku objevil německý lékař Hans Schilling a jeho žena Markéta, původem Češka. Koupili zde pozemek, postavili dům a Markéta začala grilovat a vařit, přistavěli minigolf a v roce 1961 dům přeměnili v restauraci a pojmenovali ji po svém francouzském buldočkovi, kterým se tady říká El Bulli.

Dnes pětáctýřicetiletý Ferran Adria měl být původně ekonomem. Za studií si přivydělával mytím nádobí, seznámil se s kuchyní a přestoupil na kuchařinu. V říjnu 1983 nastoupil jako kuchťák do tehdy neznámé restaurace El Bulli a za pouhý rok byl jejím šéfkuchařem. Deset let zde vařil tradiční španělsko-katalánskou kuchyni. Potom si někde přečetl myšlenku francouzského mistra Jacquese Maxima, že „být kreativní není vůbec složité, stačí jen nedělat to, co dělají ostatní“. Začal přemýšlet o kombinaci jídel, jejich se- skupení a kombinacích, snažil se pochopit, jak to vše vlastně funguje. A hlavně měl ná- pady, jak řešit situace, když to nefungovalo.

Osm tisíc šťastlivců

Osm tisíc vyvolených rok co rok může ochutnat menu o čtyřiceti nápadech velké- ho mistra. Víc se jich totiž ročně do restau- race, považované za nejlepší na světě, za jednu pětíměsíční sezónu nevejde. Otevře- no za jeho přítomnosti je totiž jenom od dubna do konce srpna. O vstup údajně roč- ně žádá milion osm set tisíc lidí!

Jídlo jako umění

Podávané chody jsou natolik nezvyklé, že ser- vírky musí hosty upozorňovat, jak co jíst. Když ochutnáte jakousi pusinku a v ústech se vám rozpadne a z nosu se vám vyvalí hustá bílá pára, dozvíte se, že pokrm byl připraven v te- kutém dusíku. Na stole se střídají v rychlém sledu nevídané kombinace jídel, zářivých ba- rev a pestrých kompozic. Surrealismus, deko- rativismus, impresio- nismus, to jsou jenom namátkou umělecké směry, které máte na ta- lířích a po pokochání je navždy likvidujete. Sla- ná ančovička se slad- kou barevnou kapkou, kaviár z granátových jablek, ginfizz s horkou pěnou, borůvka v ibi- š-

kovém obalu. Rajská polévka se šunkou je bílá, okurková polévka ledově studená.

Každý chod zasytí všechny smysly a vzbudí nové, dosud neznámé pocity. El Bulli je víc než restaurace. Je to umělecká galerie a koncertní síň plná zážitků a emocí. Vstupenka na čtyři- cetichodové menu přijde na 165 eur, ale El Bulli Adria neživí. Zaměstnává tam totiž 33 ku- chařů a další obsluhující personál špičkové kvality. Hlavní příjem má z hotelu, VIP caterin- gu a publikační činnosti. Po zbytek roku, když nepůsobí v El Bulli, pracuje ve svém středisku v Barceloně, kde zkouší realizovat nové myš- lenky, školí lidi a připravuje otevření velkého centra, kde chce předávat zkušenosti lidem z celého světa – dětní počínaje. Jak inspiruje následovníky, se lze ostatně přesvědčit i v Pra- ze. V nové restauraci La Degustation – Bohé- me Bourgeoise mají šéfkuchaře Fernanda Da- vida Diaz Delgada, kte- rý se u Adria učil (viz IN č. 5/2007). ■

www.elbulli.com

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Ferran Adria (vlevo) si připijí s autorem článku. Uprostřed šéf jeho cateringové firmy.

