

[Home](#) / [Entrevista](#) / **Albert Adrià: “Enigma neix per ser un referent a nivell mundial”**



## Albert Adrià: “Enigma neix per ser un referent a nivell mundial”

Xènia Roset 4 setembre, 2016-10-04

Enigma està a punt de ser una realitat. Està previst que obri les seves portes el proper 1 de novembre. Nosaltres hem pogut conèixer de ben a prop el seu projecte, visitar les instal·lacions del què serà el seu projecte més ambiciós. Albert Adrià ens ha assegurat que l'Enigma pot ser el seu últim restaurant, la seva obra mestra. Tornarà a fer pastisseria. A Enigma trobarem un espai amb una aposta per tastar bon producte sense tanta elaboració.

- **Es parla que és el teu projecte més ambiciós. Hi estàs d'acord?**

**A. A.:** sí, totalment d'acord. I així ho hem venut. Després de cinc anys amb el Barri i tots els restaurants, l'Enigma serà la cirereta del pastís. Tenim l'equip i les forces per intentar crear un restaurant, perquè la gent ho entengui, el més semblant a un nou Bulli. No volem ni podem fer cap revolució. Però de la manera que nosaltres sí que podem afegir quelcom nou és amb la manera de menjar.

- **Des de que va tancar elBulli has obert molts restaurants... Ho tenies en ment o cada any t'anaves animant?**

**A.A.:** quan vaig obrir Tickets per res pensava fer algo així. Però sí que vaig visualitzar obrint bodega lo interessant i important que era obrir un restaurant al costat de l'altre. Pakta va venir com aquell fill que ve per sorpresa, el mexicà (Hoja Santa) el portàvem arrossegant feia molt de temps. I Enigma, al final, quan trobes els locals que permeten expressar-te és més fàcil que la idea vagi endavant, que es faci realitat.

- **Ha sortit publicat que s'obrirà el dia 15, ho pots confirmar?**

**A.A.:** De quin mes? 15 de setembre ja confirmo ara que no. Per anar bé aquell dia hauríem d'entrar nosaltres, l'equip, per a una primera presa de contacte. Tu no tries, poses una data perquè s'ha de posar. Quan la gent ho vegi entendre la complexitat que té Enigma. Per tant, no està clar quina és la data d'apertura... Jo vaig triar mitjans d'octubre per viatjar una mica i donar a conèixer Enigma però com que anem amb retard, jo hauré de marxar i si marxo no podré obrir. No hi haurà apertura oficial, anirem incrementant el número de gent. Farem primer amics, família, equip... i una mica de clients també seleccionats. Però malauradament només hi caben 24 persones. I les proves començaran amb 4 persones. La rutina s'ha de crear dia a dia...

- **Quina distribució tindrà l'Enigma? fins a quants espais hi podrem trobar?**

**A.A.:** Hi ha set llocs on et puc aturar perquè puguis menjar algo... Hi haurà una primera zona de benvinguda, com l'entrada d'un hotel japonès, molt minimalista on s'oferirà un tè de benvinguda i que pots menjar o no, dependrà molt de la temporada. La segona aturada és a la bodega on escolliràs el vi o la beguda que vols beure, aquí també et donarem de menjar, on farem una cuina bodeguera del s. XXII. Mirarem molt el passat per intentar endevinar el futur. Però arrencarem amb producte, amb "xixa".

*En total, dels set espais, n'escolliré tres o quatre, perquè així quan el client torni descobrirà altres espais*

El tercer lloc que podré escollir és la cocteleria, on hi haurà el Marc que estarà amb dos coctelers, un espai amb una barra de còctel i on no està previst seure. El quart espai és el pas per la cuina, on saludes el cap de cuina com fèiem al Bulli i pots menjar algo o no. **El cinquè serà el teppanyaki, la planxa, i aquí és on comparteixes l'espai amb sis persones que no coneixes de res. I està pensat perquè hi estiguis mitja hora. Farem cuina de producte.** El sisè serà la sala, el restaurant en sí. Aquí intentarem fer cuina d'avantguarda d'alt nivell.

- **Però fins el 6è espai no tindrem el restaurant com l'entenem?**

**A.A.:** No perquè a més el restaurant és de vidre. Són 620 pales de vidre que marquen un recorregut, tu vas rodejant el restaurant fins que no passes al sisè no entres a dins. És com una plaça de toros. I el setè lloc, que no te'l hauria de dir, és que quan acabes de sopar per prendre cafè i cosetes que donarem de postre ( la idea és fer coses poc dolçes, equilibrades, cuina lleugera, però intensa de gust i de qualitat del producte) t'aixeques, passes per la cuina, entres

al magatzem i s'obre la porta del magatzem i hi ha el 41º, que l'hem refet i en realitat és el taller on fem les proves de tot el Barri.

- **Al final són 700 m2, 24 comensals, aquests set espais,... Amb tot el recorregut que això comporta, quin temps s'estima que hi estigui el client? ho teniu calculat?**

**A.A.:** És com una pel·lícula, no per més és millor. Hi haurà un tempo que encara no el sé. Però que es deu moure entre les dos hores vint i les 2 hores 40 minuts, seria lo ideal. A més, una marca que arrosseguem d'elBulli sempre és la velocitat. El ritme a l'hora de menjar és molt important. A Enigma encara serà més controlat perquè parlem de 35 treballadors per 24 persones. Només hi haurà una taula de 6 i la resta són taules més petites perquè sinó seria molta festa. Aquesta la idea.

- **Portes molts anys preparant-ho i pensant-ho... Com va sorgir la idea de crear el projecte Enigma? on trobem els orígens?**

**A.A.:** Podríem fer una exposició de com ha evolucionat el projecte. I el temps en aquest sentit ha sigut un bon aliat. Vam tancar l'agost de fa dos anys el 41º, pensant que en sis mesos estaria. Han passat dos anys i sens dubte el projecte ha sortit beneficiat. Realment el seu interior és imponent. Una cosa que RCR Arquitectes ha fet molt bé és que ha jugat amb la llum, que és la que dona forma al espai. 2500 lets amb un núvol de metall, que informàticament podem modificar amb força, intensitat i color.

- **Està clar que és una experiència en tots els sentits i una posta en escena increïble... Vas a buscar les 3 estrelles amb l'Enigma?**

**A.A.:** Un no fa les coses buscant res, són conseqüència de... però aquest restaurant neix per ser un referent de la cuina actual a Espanya. Si vénen les 3 estrelles millor, però el que vull és tenir-ho ple. Coneix-ho algú 3 estrelles que no està ple. Penseu que el menú costarà uns 200 euros + beguda. Estem parlant de quelcom que ja limita de per sí. La idea és que puguis venir un cop l'any. No és un lloc perquè puguis venir cada tres mesos. Tenim pensat canviar el menú quatre cops l'any per la temporalitat de producte.

*La gent ja ho té molt superat això del preu. No va a un restaurant normal a menjar, va a viure una gran experiència fora de lo comú*

Al final són prioritats. Un s'ho gasta amb roba i altres menjant. A Enigma no vas a menjar, vas a viure una experiència. Intentarem que la gent pensi "ostres tú, això val diners". Una experiència que no hagin viscut enlloc.

- **Seria el projecte que més t'ha costat obrir?**

**A.A.:** Sense cap mena de dubte, però a la vegada el més il·lusionant. De fet és el que sé fer. Tota la vida m'he dedicat a això. El que no sabia fer era un Tickets... elBulli ha sigut la meua vida, he estat 24 anys allà creixent i treballant, i dins del món de l'alta cuina em moc amb fluïdesa.

- **El Pakta, Hoja Santa, etc. són restaurants molt temàtics. Has hagut de fer l'exercici d'estudiar aquesta gastronomia per ser un referent realment...**

**A.A.:** Jo i l'equip. Si he pogut fer un mexicà i un peruà japonès és perquè tinc un equipàs que cada dia és millor i creixem junts. Jo aprenc i els ensenyo. Ells són els que permeten que Enigma sigui una realitat. Quina diferència hi haurà? Encara que Enigma creixerà molt, al principi volem que la gent sàpiga que fins que no passin dos o tres anys no aconseguirem el que creiem que serà una velocitat de creuer perquè Enigma sigui un referent mundial.

- **Malgrat aquests anys d'experiència, sempre hi ha aquest punt d'inseguretat quan obres un projecte tant gran?**

**A.A.:** Sí, estic segur que al final el sabrem portar. El què podrem donar, el temps ho dirà. Ja partirem d'una base molt més concreta, més definida, que el Pakta o l'Hoja Santa que estan pensats per aconseguir la seva maduresa en mig o llarg termini. En canvi Enigma ja té un estil,...

- **Enigma seguirà un menú degustació?**

**A.A.:** Hi ha una idea complexa que tinc i és que m'agradaria que una part l'escollís el client. Realment a tots els restaurants tinc carta, em trobo més còmode. De fet a Tickets no tinc menú. Cada cop més la gent ha retallat el ventall de producte que menja i hi ha gent que no li agrada tastar molta cosa nova. A l'Enigma la gent ve amb una percepció i amb una intenció de tastar. Però quan vénen al Tickets jo encara estic limitat amb alguns productes com la medusa, els peus de porc o els cargols... perquè treballem amb un 50% d'estrangers.

- **Ens pots avançar alguns plats?**

**A.A.:** Doncs mira, a la bodega estem treballant amb un *torchon* de foie gras farcit d'alga nori i anguila fumada, que tallarien davant teu, o amb uns calamarcets confitats amb una mena de pil-pil d'anxoves. També treballem amb un tomàquet impregnat amb una salsa avinagrada molt fresca servit mig congelat... En definitiva amb plats que portin sal i vinagre per obrir la papil·la gustativa, ...

*El camí d'Enigma ha marcat més el que no hem de fer que el que hem de fer*

- **Tickets va molt bé indiscutiblement, omplés sempre, però Barcelona no és Madrid. A Madrid, facis bé o no les coses, omplés. Però aquí a Barcelona costa omplir els restaurants sobretot quan marxa el turisme... Imagino que el cognom Adrià ajuda, no?**

**A.A.:** No renego del meu cognom i m'ha ajudat sempre. **Tenim un fenomen que es diu Tickets i 4 restaurants.** Actualment Tickets està amb 1.600.000 persones que cliquen per fer una reserva. Barcelona ara mateix, ens agradi o no, està marcada i vivim pel turisme. D'abril a octubre és una Barcelona i d'octubre a març és una altra. Jo crec que Barcelona s'hauria d'adaptar també a això. Per exemple amb el tema dels taxistes. Si hi ha més turista a l'estiu, per què no hi ha més taxis?

- **A Enigma com podem reservar? Funcionarà igual que Tickets?**  
**A.A.:** Amb tant poca gent, farem com el 41º Experience. S'haurà de deixar un dipòsit de 50 euros per persona. No tenim encara pre-reserves perquè no ens podem arriscar que el client estranger (70 o 80%) vingui amb la reserva feta i encara no tinguem el restaurant obert.
- **Com coordineu tot plegat, per exemple, la creació dels plats?**  
**A.A.:** Fem entre 400 i 500 plats entre tots els restaurants. Tinc un equip extern de 8 persones que treballen amb mi, que no estan al restaurant, sinó dins l'Enigma on ara hi haurà el taller. I des d'allà disparem els plats, i treballem per producte.
- **Cada vegada es vol sorprendre més (pantalles, projeccions, bones decoracions..), ...En restauració està tot inventat?**  
**A.A.:** suposo que no, però sí que penso que avui dia si vols tenir una mica d'èxit, ets jove i no tens molts diners **has d'anar cap a l'especialització. Fer una cosa i fer-la bé.**
- **Bé, només ens ha quedat una cosa pendent,... saber la data d'apertura...**  
**A.A.:** la segura és que l'1 de novembre ha d'estar obert.

*La dada segura és que l'1 de novembre ha d'estar obert.*

- **Vigila que hi ha Champions aquella data...**  
**A.A.:** S'haurà de vigilar, ... tot i que després hi ha gent que et diu que no és de fútbol però te'ls trobes a Tickets que tenim pantalles i els veus veien el partit,...
- **Moltíssimes gràcies, seguirem de ben a prop com serà aquest Enigma i vindrem a tastar-lo!**  
**A.A.:** A vosaltres!!  
Recupera i escolta't l'entrevista [aquí](#)