

EL BULLI

Stupeur et frémissements



Ferran Adrià, le cuisinier le plus extravagant du monde, en train de contempler la longue liste d'attente des clients de son restaurant "El Bulli".

Le récit d'un dîner chez le cuisinier le plus créatif de la planète, qui, n'en déplaie à la Grande Nation Gastronomique, officie juste à côté, en Espagne.

Il faut passer par Rosas la bétonnée, emprunter un sentier sinueux à travers les collines avant d'aboutir dans une des rares criques préservées de la Costa Brava. Ici se niche le Restaurant "El Bulli", lieu de pèlerinage des gourmets du monde entier. On y accourt pour une cuisine qui n'a plus grand-chose en commun avec la gastronomie classique: Ferran Adrià est cuisinier, mais aussi artiste, scientifique et un peu bouffon qui, à chaque représentation, emmène son public explorer un empire des sens bien à lui.

A peine attablés, on se retrouve avec une rose sous le nez pour qu'on combine le parfum floral avec un thé au miel et au gingembre servi en guise d'apéritif, accompagné d'une tuile craquante à l'ananas et aux olives noires, qui se désintègre dès que l'on y touche.

Le ton est donné: ici, tous les sens seront titillés, il faut toucher, humer, goûter, même l'ouïe est sollicitée par les inévitables craquètements en bouche. On enchaîne avec un défilé de quelques miniatures dont l'apparence est bien trompeuse (ce qui a l'air d'une tranche de chorizo se révèle être une framboise séchée et aplatie, ou encore ce prétendu biscuit qui, en fait, est de la peau de poisson frite aux herbes) lorsque le maître d'hôtel vient annoncer gentiment qu'il n'y a pas de carte, le chef étant un créateur qui vous invite de partir à la découverte d'une trentaine de ses compositions.

Il n'y aura rien d'immangeable, seuls deux plats pourraient éven-

tuellement poser problème: des huîtres et de la tête de lapin. Hardis, on annonce notre détermination, mais ce seront exactement ces deux plats qui toucheront à l'extrême, non pas en matière de goût, mais en ce qui concerne les impressions tactiles: autant les huîtres extrêmement charnues remplissent la bouche, autant le contact avec la minuscule langue de lapin sera une expérience singulière.

Faire découvrir des textures insoupçonnées en bouche, de sorte que l'on tisse des liens vraiment charnels avec les aliments, est une des frivolités privilégiées du chef, autant que la juxtaposition des goûts et la transformation excessive des aliments. Spaghettis au parmesan intégré, petits crabes caramélisés que l'on croque en entier, coeur d'artichaut relevé de sauce mandarine ou des ravioli hyper-fins qui explosent en bouche en libérant un jus de petits pois; tout est surprenant, et hormis les effets parfois tapageurs, c'est surtout bigrement bon! Parmi toutes ces expériences gustatives de science-fiction, quelques plats aux saveurs plus prévisibles, comme les asperges blanches relevées d'estragon, de yaourt, de caramel et d'un sorbet à l'orange sanguine, ou la chair de tourteau surmontée d'un sabayon au maïs, font presque figure de cuisine classique.

Et on s'amuse dans ce restaurant, qui n'a rien de la raideur présomptueuse d'usage dans de nombreux hauts-lieux gastronomiques. Dans quels autres trois étoiles verrait-on toute la

clientèle prendre plaisir à sucer une barbe à papa à la noix de coco, puis changer subitement d'expression faciale lorsque se libère une pointe de curry insoupçonnée? Ceci n'est d'ailleurs pas un dessert, le sucré est présent dès le début du repas, le salé étant tout de même absent pour les derniers mets, sauf pour rehausser la crème de cacahuètes que l'on se tartine sur une brioche miellée ultra fine.

Frustrations oenophiles

La carte des vins, énorme, à des tarifs plus que raisonnables - le prix d'achat est multiplié par deux, alors qu'à Paris, le facteur six a tendance à devenir la règle - est une frustration pour tout oenophile, car comment faire pour trouver le vin qui s'accordera avec ces trente mets débridés? On avait opté pour la fraîcheur florale d'un Condrieu d'André Perret, parfait entre les plats. Mais on verrait bien le sommelier imposer les boissons - vins ou autres - en accord avec les créations de Ferran Adrià.

On n'aura pas compris toutes ses intentions, ni saisi tout ce qu'on avalait: il y avait encore du fenouil glacé, des légumes transformés en mousse aérienne, une praline de chocolat aux deux températures et, en outre, ce caviar servi classiquement en boîte sur glace, mais de couleur verte! En bouche, on reconnaît bien la texture légèrement visqueuse et éclatante de ces oeufs de luxe, mais la saveur est indéniablement celle de la pomme verte!!

On arrête d'essayer de percer les secrets du chef, on applaudit des mains et des pieds, et après une brève visite des cuisines-laboratoires et une poignée de main du maître - qui ne se présente pas en star, mais en personnage anxieux - on entame le chemin difficile du retour sur terre en s'imaginant le possible menu du lendemain, qui sera différent. Reste le ferme espoir de pouvoir revenir, ce qui n'est pas chose aisée, la demande étant bien plus grande que les capacités d'accueil de ce restaurant hors normes qui, de plus, affiche des tarifs inférieurs à ceux qui sont pratiqués dans les autres temples gastronomiques.

Jitz Jeitz

Lass 100 Samen aufgeh'n!

(rg) - Engländer sind skurril, und wenn sie gärtnern, sind sie es besonders. Wenn dann ein Engländer namens **James Fenton** ein Buch mit dem Titel **Ein**

Garten aus hundert Samentütchen publiziert, ist gar Wundersames angesagt. James Fenton nimmt also 100 Samentütchen mit Samen von Blumen und Gewürzen. Angefangen beim "Adonis aestivalis" (Sommerblutströpfchen) bis zur Nummer 100: Gentiana asclepiadea (Schwalbenwurz). In 12 Kapiteln plaudert der gute Mann dann über seine Auswahl: weshalb er diese Art der anderen vorzieht, was andere Autoren so darüber schreiben, wie er sich fühlt, wenn er zu seinem Riesenhäfen emporblickt. Manchmal ist das etwas befremdend, mitunter trivial, meistens jedoch höchst unterhaltsam und für praktizierende GartendoktorInnen oft lehrreich. Das kleine Kompendium für laue Sommerabende im Liegestuhl also.

James Fenton: Ein Garten aus hundert Samentütchen, aus dem Englischen ("A garden from a hundred packets of seed", Viking Penguin London 2001) von Friederike Barkow, Argon Verlag Berlin 2003, 126 S., 12,90 €.

Nichts Neues von der Alm

(rw) - Das an der Stelle des früheren "Boomer Café" eröffnete Restaurant **Gutschimontana** ist mit seinem auf cool getrimmtem Après-Ski-Ambiente

ein richtiger Renner - unser Test aber eher ernüchternd. Wie der Name es sagt, bietet die Karte des Restaurants eher Schweizerisches, sprich Raclette und Fondue. Daneben sind vor allem Salate und Fleischgerichte zu haben. Unsere Wahl fiel auf ein "Entrecôte" mit "hausgemachten" Pommes frites (22 €), die sich als zwar frittierte, aber wenig überzeugende (Pel?)-Kartoffeln erwiesen. Das Fleisch war korrekt, der begleitende Endivien-Salat langweilig. Gleiches galt für das zweite Gericht, eine Kalbfleisch-Piccata. Größter Negativpunkt war allerdings die Tatsache, dass es auf der preislich recht hoch angesetzten Weinkarte (kaum ein Wein unter 25 €) keine kleinen Flaschen gab. Ein Lob dagegen für den freundlichen Service.

Gutschimontana: restaurant-bar, 86, rue du Cimetière, Luxembourg-Bonnevoie. Tel. 40 32 11.

On y repasse

(rg) - Voici un procédé de vinification original et compliqué. On est en Vénétie, dans la zone de production des "Valpolicella" et "Amarone". Le vigneron **Zenato** de Peschiera

(Lac de Garde) utilise une partie des raisins séchés pour faire le célèbre "Amarone", vin très fort, pour les mélanger aux raisins "normaux" du "Valpolicella". Ce repassage aboutit au cru nommé **Ripassa**. Il s'agit donc d'un vin à mi-chemin entre les "Valpolicella" légers et fruités et les poids lourds de l'"Amarone", dont le degré d'alcool dépasse 15 pour cent. Pour tout vous dire, ce vin est absolument parfait et il donnera autant satisfaction aux amateurs de vins élégants et veloutés qu'à ceux qui insistent sur un corps bien structuré. A vous faire repasser et repasser chez Zenato (dont par ailleurs les Amarone, Lugana, Valpolicella et autres sont excellents aussi).

Ripassa: Valpolicella Superiore da Zenato, via S. Benedetto 8, I-37019 Peschiera del Garda (Verona). Tél. 0039-045-7550300.

www.elbulli.com

