

elBulli en cor i ànima



Portaa del llibre | Cedida

Enfrontar-se a un llibre que parla d'una persona que has conegut personalment provoca una sensació estranya i d'un cert vertigen. No pots evitar comparar, establir paral·lelismes i veure si el que s'hi explica, s'ajusta a la teva pròpia percepció privada. Planeta Gastro acaba d'editar *Juli Soler que estás en la sala* una aproximació/homenatge a la figura de la persona que, des de les ombres i des de la discreció, va convertir el restaurant elBulli en una fita històrica única, màgica i irrepètible.

L'autor, Oscar Caballero, corresponsal gastronòmic de Club de Gourmets de París, col·laborador de publicacions com *Leer o La Vanguardia* i l'únic membre estranger de l'associació francesa de crítics gastronòmics, l'ha escrit després de parlar amb desenes de persones que el van conèixer personalment i que poden ajudar a construir i a documentar les diferents cares i arestes d'una personalitat complexa, vitalista, optimista i força genial.

Amb aquesta base, Caballero ha construït un llibre que no és una biografia o un homenatge usual i que, d'entrada, acaba resultant una mica caòtic i molt orientat a iniciats en el món gastronòmic. Qui sap potser era aquesta la intenció inicial, aconseguir un llibre especial i diferent que parli d'una personalitat especial i diferent, però el cert és que es belluga per uns territoris singulars que potser dificulten entrar-hi al cent per cent a lectors que no coneguin a fons tots els protagonistes i els seus respectius papers i que no tinguin una noció, com a mínim global i una mica acurada de la cronologia de les històries, dels fets i dels indrets que s'hi expliquen.

El llibre no segueix una cronologia temporal, salta d'un lloc a l'altre, presenta situacions i anècdotes repetides i narrades per diferents protagonistes. Totes les sensacions acaben sent molt subjectives i si intentes posar-te en la pell d'algú que no coneix els detalls concrets de la història i que només vol trobar una mirada a Juli Soler, veus que es pot arribar a perdre amb una certa facilitat.

Però si saltem a l'altre costat, Caballero, com a magnífic coneixedor del terreny que trepitja, fa una cosa perfecta amb el llibre, aconsegueix destacar i ressaltar dos elements fonamentals de Juli Soler, la seva personalitat insòlita i única i la seva influència absoluta i total en la història del restaurant de Cala Monjoi, dues realitats que, en molts casos van quedar voluntària o

involuntàriament eclipsades per la potència mundial del fenomen elBulli.

El que fa l'autor és presentar una bateria d'informació més que notable, amb aproximacions a un grapat de gent que el va conèixer i que el va tractar en diferents èpoques de la seva vida, des dels amics de l'època escolar que van viure amb ell les seves primeres aventures, lligades sobretot amb la música, amb les discoteques i amb els negocis lligats als discos fins arribar als amics i familiars que van compartir els seus últims dies de vida, una vida que li va ser robada massa aviat per una cruel i devastadora malaltia neurodegenerativa que li va impedir formar part de l'equip que havia de fer la transició de elBulli a elBulli Foundation.

La història personal de Soler, un fan absolut de la música en general i dels Rolling Stones en particular, pateix un gran sotrac quan, influït per la feina de Gay Mercader, un dels grans organitzadors de concerts de l'Estat espanyol, prepara un concert de Chick Corea. Una pujada espectacular del dòlar a l'hora de pagar les despeses el porta pràcticament a la ruïna i l'obliga a reinventar-se. La casualitat i l'atzar el porten a un indret perdut, al restaurant elBulli, situat a Cala Monjoi, un indret perdut on s'hi arribava i s'hi arriba per una carretera infernal, estreta i plena de revolts sense visibilitat, un negoci en fase de canvi, propietat d'un matrimoni alemany, que havia aconseguit l'èxit amb dues estrelles Michelin que posteriorment va perdre i que no acabava de trobar el seu lloc al món de la gastronomia.

Allí, el Juli fa màgia. Aquell projecte li permet donar ales a tota la seva personalitat, a tota la seva creativitat. Contracta Ferran Adrià com a cuiner i junts fan que aquell restaurant perdut es converteixi en el primer del món. I el que sí fa el llibre de Caballero és deixar ben clar que el veritable artífex de l'èxit era més l'home que es movia a l'ombra que el que donava la cara.

I, tot i que és obvi que no es posa en dubte en cap moment la creativitat, el geni i la capacitat innovadora d'Adrià, el cert és que, document a document, declaració a declaració és va veient com la veritable ànima de elBulli era l'arquitectura que hi havia entre bambolines i que era tota obra i responsabilitat del Juli. Ell va ser l'encarregat de modernitzar el servei, de transformar-lo, d'adaptar-lo als plats que sortien de la cuina, d'aconseguir que menjar al restaurant fos una experiència, absoluta, global i total. I més enllà d'això també li va donar una cosa invisible però fonamental, l'ànima. El seu especial sentit de l'humor, la seva generositat, la seva visió del món, no sempre adaptada a la necessitat de ser rendible, van transformar elBulli en el que va ser. I ell, no sé si generós o molt seu, va deixar que tot el mèrit fos per Ferran Adrià, que es va convertir en la cara visible mentre ell feia i desfeia al seu aire i sense entrebancs.

La desfilada de noms vinculats a Juli Soler que deixen el seu testimoni és variada i molt potent, tot i que sorprèn una cosa que acaba deixant un regust agredolç, que la família i el propi Ferran Adrià no només no tenen un paper destacat, protagonista i rellevant per tot allò que, òbviament poden aportar de manera directa i essencial a la mirada sobre la persona sinó que hi apareixen quasi de puntetes, amb molt menys paper que altres persones que van treballar amb ell o que hi van compartir experiències més concretes o puntuals.

Sigui com sigui, la conclusió final és clara i, per damunt de qualsevol altra consideració s'ha de dir una cosa fonamental, una vegada acabes de llegir el llibre estic segur que si no has conegut Juli Soler se't desperten una ganes intenses de conèixer-lo i si el coneixies, del que tens ganes és de recuperar-lo, d'abraçar-lo i de tornar a viure alguna de les aventures viscudes o, qui sap, abocar-te a viure'n de noves al seu costat.