



FERRAN ADRIA

Biographie

- 1962 : naissance à [L'Hospitalet de Llobregat](#) non loin de [Barcelone](#)
- 1982 : fait des pizzas à [Ibiza](#) pour payer ses études de commerce
- 1983 : employé des cuisines d'El Bulli chez Julio Soler
- 1985 : 1re étoile [Michelin](#)
- 1997 : 3e étoile [Michelin](#)
- 2003 : sacré meilleur cuisinier du monde par les grands critiques et les grands chefs
- 2006 : il est appelé par [Nelly Wenger](#) pour modifier les chocolats fabriqués par [Cailler](#) qui sont habillés par [Jean Nouvel](#)

Après une formation basée sur la cuisine espagnole, Adrià devient un des tenants de la gastronomie moléculaire, expérimentant sans cesse de nouvelles technologies et des textures et des saveurs surprenantes. Il préfère cependant parler de « cuisine espagnole d'avant-garde ».

Le restaurant

El Bulli, qui reçoit chaque année 8 000 demandes venues des quatre coins du monde, ouvre ses portes six mois par an, d'avril à septembre, pour servir à manger à 3 000 chanceux. On cite le cas de clients potentiels qui accompagnent leur demande de réservation d'une lettre de motivation afin d'être retenu parmi les élus qui auront le droit de payer 170 euros (en 2006) pour déguster un menu de 25 plats (ou plutôt 25 miniatures) parmi lesquels on pourra trouver de l'air de carotte, un sorbet grillé au barbecue, une viande accompagnée d'une seringue hypodermique pleine de sauce, des chamallows de parmesan, du caramel d'huile de courge, des bonbons à l'huile de potiron, du croquant d'algue, des pétales de rose en tempura, des pastilles glacées au whisky sour, des sorbets aux amandes parfumés à l'ail ou encore de la nougatine aux algues.

L'atelier de Barcelone

Le reste de l'année, d'octobre à mars, Adrià travaille, entouré de ses chefs, dans son atelier de Barcelone, *El Taller*, et développe les nouvelles recettes qu'il proposera au cours de la saison suivante. Il invente de nouvelles techniques en utilisant les connaissances de la science actuelle (la gastronomie moléculaire) ; par exemple, l'utilisation de l'azote liquide

Considéré comme un des meilleurs chefs du monde, son restaurant, qui avait déjà reçu trois étoiles du Michelin, a reçu la consécration en 2002, 2006, 2007 et 2008 en étant désigné comme « meilleur restaurant du monde » par *Restaurant*, un magazine britannique consacré à la gastronomie, détrônant le *Fat Duck* d'Heston Blumenthal, autre porte-étendard de la gastronomie moléculaire.