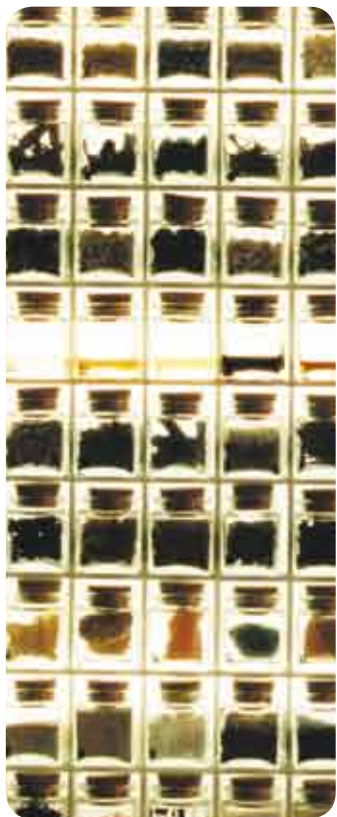


e|Bulli

Les secrets du restaurant
le plus innovant du monde





ZOOTROPE films

Présente

e|Bulli

Un film de **GEREON WETZEL**

ALLEMAGNE – 2010 – 1h48 – couleur – 1.85 – Dolby SRD
Visa n° 130 679

Sortie le 12 octobre 2011

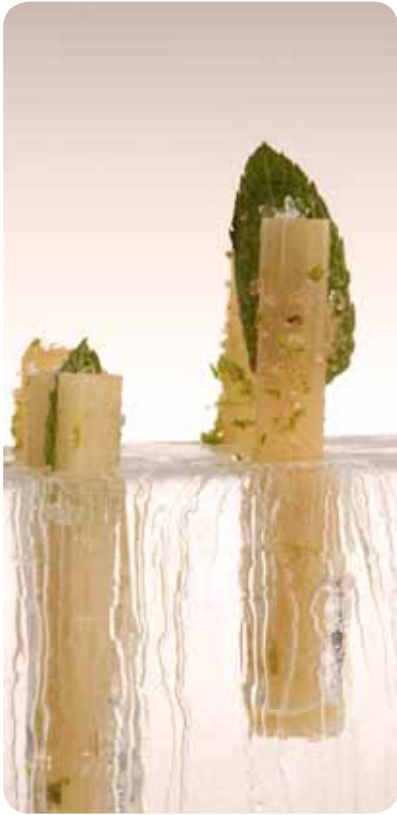
Distribution
ZOOTROPE FILMS

Marie Pascaud
81, boulevard Clichy - 75009 Paris
Tél. : 01 53 20 48 63
Fax : 01 53 20 00 44
marie.pascaud@zootropefilms.fr

Presse
LES PIQUANTES

Alexandra Faussier - Florence Alexandre
Fanny Garancher
27, rue bleue - 75009 Paris
Tél. : 01 42 00 38 86
alexflo@lespiquantes.com

Photos et dossier de presse téléchargeables sur
www.zootropefilms.fr



synopsis



Auréolé de ses trois étoiles, Ferran Adrià est considéré comme le chef le plus innovant au monde. Son restaurant, "El Bulli", ferme chaque année pour six mois - le temps pour Adrià et son équipe de se retirer dans leur laboratoire de cuisine à Barcelone pour créer le menu de la saison à venir. Tout est permis... sauf se copier soi-même.



avantpropos

Quelles sont les origines d'El Bulli ?

Ouvert en 1964 par Hans et Marketta Schilling, El Bulli n'a d'abord été qu'un simple restaurant de plage. Dans les années 1970, il se transforme en restaurant gastronomique, en servant principalement de la cuisine française, et réussit ainsi à gagner ses deux premières étoiles au Guide Michelin. En 1997, El Bulli gagne sa troisième étoile, 10 ans après que Ferran Adrià a commencé à y développer sa cuisine "technico-conceptuelle". Coqueluche des médias internationaux (voir les articles que lui ont consacrés *Le Monde* ou *Time Magazine*), El Bulli est devenu non seulement le moteur de l'avant garde culinaire espagnole, mais a également influencé l'évolution de la cuisine dans le monde entier.

Où est situé El Bulli ?

Il est situé dans la crique de la Cala Montjoi à Roses, dans la province catalane de Giron, à seulement quelques heures de Barcelone.

Pourquoi El Bulli n'est ouvert seulement que six mois par an ?

La seule façon qu'ont Ferran Adrià et son équipe de pouvoir préparer leurs créations est de n'être ouvert que pendant six mois. Cela leur permet ainsi de passer le reste de l'année à imaginer les nouveaux plats dans leur laboratoire de cuisine de Barcelone.

Combien de personnes dînent à El Bulli chaque année?

Environ 8000 soit 50 personnes chaque soir, 160 jours par an.

Combien de personnes essaient de réserver chaque année ?

Environ 2 millions.

Combien de personnes travaillent à El Bulli ?

Cela dépend de la manière dont la saison se déroule. 60 à 70 personnes y travaillent en moyenne. En d'autres termes, il y a plus de personnels que de clients.

Que trouve-t-on à la carte ?

Les clients n'ont pas le choix. On sert à chaque convive environ 25 à 35 petites portions qui comprennent les cocktails, les snacks, les entrées, les tapas, les desserts, et les "morphs" (une invention d'El Bulli qui remplace les mignardises). El Bulli change sa carte à la fin de chaque saison. La préférence est donnée aux légumes et aux produits de la mer, avec une priorité aux produits laitiers, aux noix et autres produits qui ne sont que légèrement travaillés. Ces dernières années, la viande rouge et la volaille ont été très peu utilisées.

entretien avec Gereon Wetzel, réalisateur et Anna Ginesti Rosell, scénariste

Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire un film sur El Bulli ?

Anna Ginesti Rosell : Pour être honnêtes, nous n'étions jamais allés dans un restaurant étoilé, et encore moins dans un trois étoiles. Ce qui nous a intrigués, c'est le fait que son chef veuille fermer son restaurant 6 mois de l'année afin de trouver de nouvelles idées. Il s'isole du monde avec ses cuisiniers, comme des moines dans un couvent, perdant ainsi la moitié de leur chiffre d'affaire annuel pour laisser s'exprimer leur créativité. Nous avons trouvé cela à la fois bizarre et fascinant. Dès le début, le sujet principal du film a porté sur leur activité dans « El Taller », leur laboratoire de recherche.

Gereon Wetzel : Nous nous étions déjà intéressés au processus de création dans nos films précédents. En outre, El Bulli, ce n'est pas seulement Ferran Adrià, mais c'est toute une équipe. Dans des équipes comme celles-ci, l'aspect humain est aussi intéressant que l'aspect social. Et en les filmant, les protagonistes sont devenus des personnages de cinéma.

Comment avez-vous réussi à contacter Ferran Adrià ?

AG : Ça a été étonnamment facile. Nous avons récupéré son email sur le site du restaurant et nous lui avons écrit en lui expliquant notre objectif, qui était de le filmer pendant une année entière et de le suivre en train de créer. Le concept l'a intéressé, il nous a demandé de venir et nous lui avons parlé directement sans passer par un attaché de presse.

Qu'est-ce qui l'a convaincu ? Après tout, El Bulli est loin d'être le premier film tourné sur son travail.

GW : En effet, il y a eu de nombreux films sur El Bulli réalisés par des équipes de télévision mais également des productions maison. Ce qui l'a convaincu, je pense, c'est le fait qu'on prenne le temps d'examiner à fond son travail de création et ce qui fait la spécificité d'El Bulli : un restaurant ouvert seulement la moitié de l'année, le reste de l'année étant consacré à la recherche.

Comment vous y êtes-vous pris pour capter le processus de création dans son laboratoire de recherche ?

AG : D'abord, nous avons étudié beaucoup de documents. En effet, l'équipe d'El Bulli publie beaucoup. Chaque année, sort un catalogue de tous les plats mis au point pendant la saison. D'autres catalogues, plus anciens, décrivent également différentes approches concernant leurs recherches et méthodes de création. Nous avons également pu appréhender ce processus à travers certaines archives vidéo. Nous savions par conséquent à quoi nous en tenir.



GW : Les films et programmes télévisuels présentant le travail dans leur laboratoire de recherche ont toujours porté sur les principes élémentaires de son fonctionnement. Tandis que nous, nous sommes focalisés sur le processus concret, et pourtant très imprévisible, de la création. Nous avons commencé à nous intéresser à certains plats en particulier. Ainsi, pendant toute la longue période sur laquelle s'est étendu le tournage, au rythme d'une semaine par mois, nous avons essayé de suivre l'évolution de chacun d'entre eux. Ferran Adrià, Oriol Castro and Eduard Xatruch nous ont aidés en synchronisant les étapes de leurs recherches avec nos périodes de tournage. Ils nous préparaient même une sorte de récapitulatif de tous les plats qui avait déjà été conçus.

AG : Eduard Xatruch, en particulier, a été notre interlocuteur privilégié pendant tous ces mois. Par ailleurs, nous avons eu accès à toute leur documentation. Dans le film, on peut voir que chaque expérimentation est soigneusement archivée, avec une fiche établie pour chaque plat. Nous avons été autorisés à copier ces fiches et à les utiliser pour préparer les séquences suivantes du film.

GW : Cette documentation s'est également avérée être très utile lors du montage du film, car elle nous a aidés à identifier les plats et à repérer les ingrédients employés. Le film essaie de suivre cinq ou six plats, en les utilisant comme fil conducteur, même si la description que nous en faisons ne pouvait rester, que parcellaire.

Combien de temps a duré le tournage au total ?

AG : 15 mois. En 2009, El Bulli a changé son calendrier. Normalement le restaurant ouvre de mars à octobre. Mais l'année où nous avons tourné, ils ont voulu travailler avec des produits différents. Alors ils ont fermé en octobre, mais n'ont rouvert qu'en juin. Du coup, leur phase de recherche a duré 9 mois, et le restaurant n'a fermé qu'en décembre 2009.

Comment tourne-t-on un film dans un restaurant trois étoiles en pleine activité ?

AG : Dans le restaurant même, nous avons tourné pendant la journée. Puisqu'El Bulli sert ses repas seulement le soir, nous avons pu nous concentrer sur le travail de recherche et de préparation. Beaucoup de plats n'étaient pas finalisés en sortant du laboratoire. Ce n'était souvent que des ébauches et ils n'ont atteint leur forme définitive que sur place. Bien sûr, nous avons dû tourner également le soir à trois ou quatre reprises dont celui de l'ouverture mais aussi celui où Ferran a testé son menu.

GW : Nous n'avons quasiment pas tourné dans la salle de restaurant. C'était une décision intentionnelle. Le cinéma ne peut pas vraiment transcrire le sens du goût, et regarder des gens manger n'est pas spécialement attrayant. C'est pourquoi nous avons essayé de réaliser l'intégralité du film en nous plaçant du point de vue des cuisines.

Avez-vous pu manger à El Bulli ?

GW : Oui ! A la toute fin du tournage, Ferran a réussi à nous trouver une table. Cela a été une expérience grandiose, très détendue, très drôle. Ça nous a rassurés aussi. Après tout, nous avons travaillé sur ce sujet pendant trois ans sans savoir exactement ce qui rendait cette nourriture magique. Et ce soir-là, nous avons réalisé, peut-être pour la première fois, à quel point le travail de Ferran et de son équipe est fabuleux.

Comment qualifieriez-vous votre collaboration avec Ferran Adrià ?

GW : Incroyablement simple. Ce film compte beaucoup pour Ferran. Pas une seule fois, nous n'avons eu l'impression de ne pas être autorisés à filmer quelque chose. Nous étions totalement libres, et Ferran nous a fait entièrement confiance.





© Photo by Gerald von Forst

biographies

GEREON WETZEL (RÉALISATEUR)

Gereon Wetzel est né à Bonn en 1972. Après sa Maîtrise d'Archéologie à l'Université de Heidelberg, il travaille pendant un an comme professeur de langues à Barcelone, puis comme archéologue à l'Institut d'archéologie sous-marine de Giron en Espagne. De 2000 à 2006, il suit les cours de l'Université de cinéma et de télévision de Munich (HFF München) section documentaire. Il vit et travaille à Munich actuellement comme auteur indépendant et cinéaste.

Filmographie sélective

2009/10 HOW TO MAKE A BOOK WITH STEIDL

Documentaire (co-réalisé avec Jörg Adolph).

2007 DIE REPRODUKTIONSKRISE

Documentaire (co-réalisé avec Jörg Adolph).

2006 CASTELLS - Documentaire.

2003 SPRECHPROBEN - Documentaire. **DER GLAUBE** - Court métrage de fiction.

2001 POLIS - Court métrage expérimental.

FERRAN ADRIÀ est né à L'Hospitalet de Llobregat (près de Barcelone) en 1962. Il acquiert sa première expérience professionnelle en travaillant comme commis dans divers restaurants de Barcelone, avant de devoir partir faire son service militaire en 1982, où il est affecté aux cuisines. Un de ses camarades d'armée va l'aider à obtenir un emploi de saisonnier à El Bulli. Reconnaisant immédiatement son talent d'exception, le gestionnaire d'El Bulli, Juli Soler, lui propose un poste à temps plein en cuisine. En 1984, à 21 ans, Adrià est nommé chef de cuisine, aux côtés de Christian Lataud. Grâce à plusieurs visites de travail dans les meilleurs restaurants français au cours des mois suivants, il élargit sa connaissance de la nouvelle cuisine, et devient en 1987 le seul chef de cuisine à El Bulli. Ses réalisations culinaires innovantes lui ont valu plusieurs récompenses, dont le Grand Prix de L'Art de la Cuisine (1994), la Clé d'Or de la Gastronomie (Gault-Millau, 1996) et le titre de Meilleur Restaurant du Monde (en 2002, 2006, 2007, 2008 et 2009 de la part de *Restaurant Magazine*). Il est docteur *honoris causa* des universités de Barcelone et Aberdeen.

Pour plus d'informations sur El Bulli et Ferran Adrià, les éditions Phaidon ont publié deux livres : *Une journée à El Bulli* écrit par Ferran Adrià, et *La cuisine réinventée* écrit par Colman Andrews, la seule et unique biographie complète de Ferran Adrià.





ORIOl CASTRO, est né à Barcelone en 1974. Après une formation à l'école de pâtisserie de Barcelone, il travaille dans plusieurs pâtisseries et restaurants. En 1995, il est nommé chef de rang chez Jean-Luc Figueras à Barcelone. Il est embauché en 1996 à El Bulli en tant que stagiaire en pâtisserie. En 1997, il est nommé chef du poste des hors-d'œuvre chauds, puis il est chargé de la conception des nouveaux plats à partir de cet hiver-là. Depuis 1998, il est un des acteurs essentiels de l'équipe créative. Il est actuellement chef de cuisine, avec Eduard Xatruch et Casañas Mateu.





EDUARD XATRUCH, est né à Vila-seca en 1981. De 1995 à 2000, il est formé à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de Cambrils. Il fait partie du personnel d'El Bulli depuis mars 2000, date à laquelle il est devenu chef de rang, et partage désormais la fonction de chef de cuisine avec Oriol Castro et Casañas Mateu. Il est également responsable des achats, ainsi que de la recherche de nouveaux produits.



Repas de famille, Cuisiner à la maison avec Ferran Adrià, présente 31 menus et 93 recettes pour cuisiner des plats simples et savoureux, ceux dégustés par l'équipe d'El Bulli tous les jours avant le service. Réalisé comme un manuel du parfait cuisinier, Repas de famille est le seul livre de cuisine familiale qui propose des recettes de 2 à 75 personnes. Riche de plus de 1 500 images, l'ouvrage offre un pas à pas photographique illustrant

chaque recette et garantit la réussite des classiques du quotidien tels que le guacamole, le poulet rôti ou le gâteau au chocolat. Publié cet automne chez Phaidon, ce livre événement est une mine d'idées économiques pour les familles nombreuses et les repas de fête entre amis.

Parution : 6 octobre 2011 - 24,95 € - Phaidon

www.phaidon.com

lexique

LES TECHNIQUES



RONER

C'est un appareil qui sert à maintenir une température homogène et constante lors de la cuisson sous-vide. Inventé par Joan Roca, trois étoiles au Guide Michelin, avec son ami Narcis Caner, d'où son nom Ro + Ner, tous les chefs l'utilisent lorsqu'ils ont recours à la technique du sous-vide.

DESHYDRATEUR

Le déshydrateur est un appareil électrique qui chauffe et fait circuler de l'air dans une cage fermée. L'air chaud chauffe ainsi les fruits et les légumes pour que l'eau qu'ils contiennent s'évapore.

LE THERMOMIX

Il moule, pulvérise, pétrit, émulsionne, cuit à la vapeur et mijote... Grâce à la cuisson à la vapeur, les minéraux et les oligo-éléments sont préservés et les aliments restent croquants et conservent leurs couleurs.

PACOJET

Le Pacojet est un appareil qui permet en quelques secondes et sans décongélation préalable de réaliser des préparations naturelles à base de produits frais. Les chefs s'en servent pour réaliser aisément glaces, mousses, farces, terrines, sauces, coulis...

LES PRODUITS

LA GOMME XANTHANE

Ce gélifiant d'origine naturelle (produit par la fermentation de sucres) permet de réaliser des gels aqueux transparents et ayant un fort pouvoir épaississant et suspensif. A faibles dosages la gomme xanthane s'utilise pour augmenter la stabilité des émulsions.

LA PATE PHYLLO

C'est une pâte fragile et mince qui, après cuisson, devient feuilletée et croustillante. Elle est préparée à partir de farine blanche, d'huile, de sel et d'eau.

LA PIPERINE

La pipérine est l'une des molécules qu'on retrouve dans les épices de la famille botanique des pipéracées, tel le poivre noir. Son piquant se situe entre celui du gingembre et celui du piment.

LE MANNITOL

Le mannitol est un édulcorant naturel qui possède 0,7 fois le pouvoir sucrant du sucre; on le rencontre dans diverses plantes (surtout des algues marines). On l'utilise également pour prévenir le dessèchement de certains produits alimentaires.

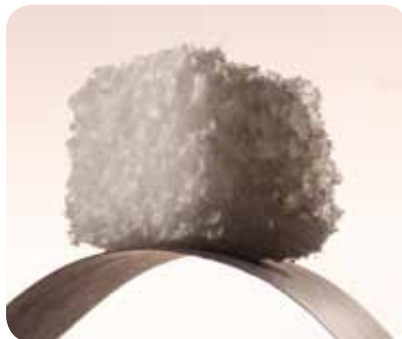
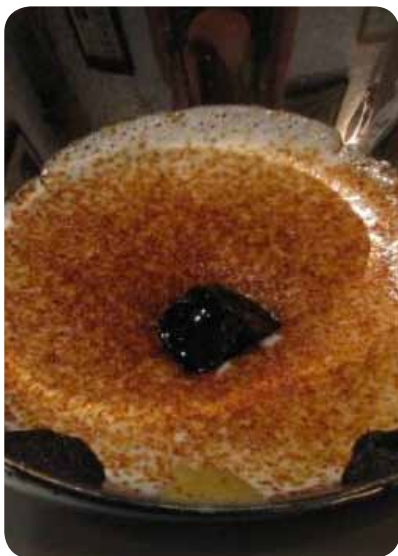
ORONGE

L'amanite des Césars, aussi appelée oronge vraie, est un champignon rare et considéré comme le plus exquis des champignons par bien des amateurs.

ANONE

Le terme unique d'anone désigne en fait plusieurs fruits exotiques, assez semblables dans leur aspect mais différents par leur saveur. Les plus fréquents sont : la chérimole, la pomme-cannelle ou le corossol.





listetechnique

Réalisation **Gereon Wetzel**
Scénario **Anna Ginestí Rosell, Gereon Wetzel**
Image **Josef Mayerhofer**
Montage **Anja Pohl**
Musique **Stephan Diethelm**
Mixage **Jörg Elsner**
Production **Ingo Fliess**

listeartistique

Ferran Adrià
Oriol Castro
Eduard Xatruch
Eugeni de Diego
Aitor Lozano

Le samedi 30 juillet 2011, Ferran Adria a servi un dernier dîner à El Bulli avant d'entreprendre la transformation de son restaurant en fondation. Cette fondation, placée sous la devise : «Liberté pour créer», devrait ouvrir en 2014 et accueillera le public.

Toutes les photos de plats © Photo by Francesc Guillamet