

El Bulli

■ **Restaurangen** öppnade 1962 och ligger cirka 10 mil norr om Barcelona.

■ **Den fick** sin första stjärna i "Guide Michelin" på 1970-talet.

■ **Ferran Adrià** kom till El Bulli 1983 och ledde restaurangen till att ha ett av världens mest experimentella och avantgardistiska kök.

■ **1997 fick** krogen sin tredje stjärna i "Guide Michelin". Den anses i dag vara världens mest fullbokade.

Källa: Wikipedia



LEKER MED MATEN. Ferran Adrià har gjort sig känd som en av världens mest experimentglada kockar.

FOTO: SHIZUO KAMBAYASHI

Det blir cirkus i köket

El Bulli-bröderna startar teaterkrog i Barcelona

De katalanska bröderna Ferran och Albert Adrià är två av världens mest kreativa kockar. Deras ikonkrog El Bulli valdes till världens bästa fyra gånger under 00-talet.

Nu öppnar de snart sitt galnaste projekt hittills, Tickets, i Barcelonas bedagade teater- och stripteasedistrikt.

I en stor hörnlokal på Avenida del Paralelo i Barcelona ligger det, ett av matvärldens just nu märkligaste projekt.

Det började i våras med att kockbröderna Ferran och Albert Adrià ville göra något traditionellt, eller något lite mer traditionellt än sin restaurang El Bulli.

Snart stängde Albert Adrià sin tapasbar Inopia för att helt satsa på det nya projekt-

et. Namnet har ändrats flera gånger, men nu är det klart – Tickets.

”Vi försöker inte vara världens bästa tapasbar. Vi försöker vara en tapasbar för alla i hela världen”, säger Ferran Adrià.

I teaterdistriktet

Placeringen är avgörande, i Barcelonas nedgångna teater- och kabaretdistrikt.

De styrande i staden håller som bäst på att sätta fart på området igen, och den legendariska Music Hall-teatern El Molino har just rullat i gång sina kabareter för första gången sedan 1997.

När det begav sig på allvar för 20–30 år sedan var det här en tummelplats för regimkritiska teatershower och stripteaseklubbar, stadens egentliga nöjescentrum.

Ska spegla gatulivet

Tickets är tänkt som en spegelbild av gatulivet som det såg ut förr och som bröderna Adrià förmodligen hoppas att det kommer att se ut igen.

Servitörerna har cirkuskläder, teateraffischer täcker väggarna, en gigantisk tv-skärm visar fotbollsmatcher.

En enkel tapasbar ute på gatan serverar öl och tapas till folk från gatan, och andra som inte har reserverat bord i förväg.

”Våra tapas kommer att vara kreativa men inte avantgarde”, säger Ferran Adrià.

Stället har kapacitet att servera 250 gäster per kväll uppdelat på flera sittningar. Uteserveringen sträcker sig 40 meter längs gatan och runt hörnet och rymmer ett nittiotal platser.

Allt är formgivet av katalanska formgivare. Direkt innanför dörren ligger Medelhavsbaren, en smäcker flygplansvingeliknande sju-metersbar i ett stycke, som Ferran Adrià kallar ”Ferrarin”.

Häriifrån kommer traditionella rätter som nyuppskuren

ibericoskinka, galiciska ostron och grillad krabba.

Hemgjord glass

Längst in placeras dessertbaren med gammaldags hemgjord glass och en hel rad kreativa desserter som är efterrättskocken Albert Adriàs specialiteter.

Oavsett hur det går för resten av Tickets, så kommer den del som vetter direkt ut mot Avenida del Paralelo, cocktailbaren, att bli en succé. Kring de tolv borden med 37 sittplatser ska varje kväll gästerna kunna dricka cocktails och äta snacks direkt från El Bullis meny.

PER STYREGÅRD

red@di.se

08-573 650 00