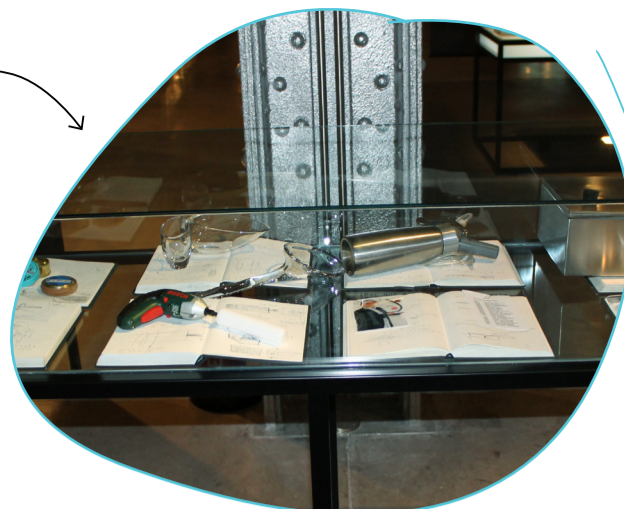


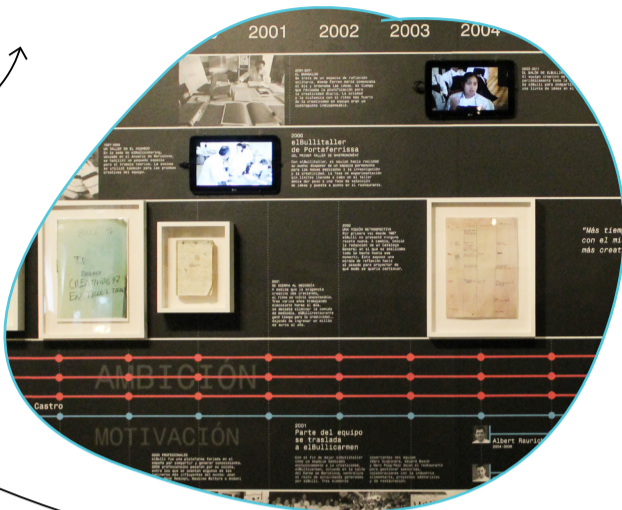


A través de numerosos y variados *objetos* se cuenta la historia de elBulli, desde su nacimiento como minigolf de la mano de Hans y Mar-ketta Schilling en los años 60, hasta su último servicio, el 30 de julio del 2011, pasando por la llegada de Ferran Adrià en 1984.



La *organización* de los espacios físicos, los recursos humanos y los recursos económicos fue clave. Destacan algunas decisiones como cerrar seis meses al año, eliminar la carta y sólo servir el menú degustación o crear un equipo creativo que trabajase en paralelo al equipo de cocina.

En sus más de 20 años de actividad, el restaurante *elBulli* consiguió reinventarse continuamente, manteniendo su nivel de originalidad y excelencia temporada tras temporada. ¿Qué hizo y cómo lo hizo? En esta exposición, el equipo de elBulli pretende dar respuesta a cómo fue su proceso creativo.



La cocina que se realizaba en elBulli buscaba siempre sorprender y apelaba a todos los sentidos. Sus elaboraciones precisaban de soportes, utensilios, vajillas y elementos específicamente diseñados para cada ocasión. Desde el año 2002, un *diseñador industrial* forma parte del equipo.



El *ravioli que se va* es uno de los platos más icónicos de la historia de elBulli. Esta mesa muestra el largo proceso de investigación, desde que surge la primera idea, hasta su presentación final.



Todas las etapas de este proceso creativo se han documentado y almacenado en los archivos de elBulli. En esta instalación audiovisual, *las manos* de aquellos que trabajaron en elBulli pasan las páginas de algunos de esos documentos.



Desde 1987 hasta el cierre de elBulli, en 2011, el número de *elaboraciones* que se servían en un menú degustación fueron aumentando hasta llegar a ser más de 50. También fueron aumentando los diferentes apartados del menú.

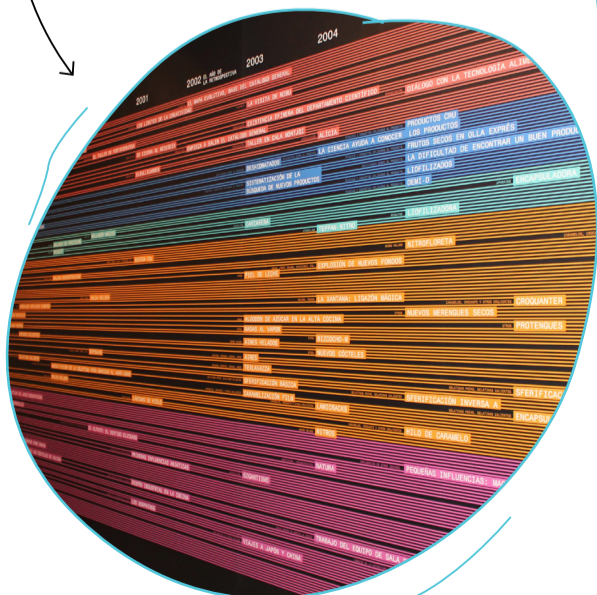


Esta *representación visual* muestra con diferentes colores cómo los múltiples elementos implicados en el funcionamiento de elBulli fueron cambiando durante los veinte años de apertura del restaurante.

Una de las particularidades más resalta-bles de Ferran Adrià sea quizá su doble faceta de creador y analista de su propio trabajo. En el año 2001 ideó el llamado "Mapa evolutivo", un cuadro esquemático que organizaba las propuestas culinarias según diversos parámetros con los que debía ser posible "medir" el grado de innovación aportado en cada uno de los hitos logrados hasta entonces.



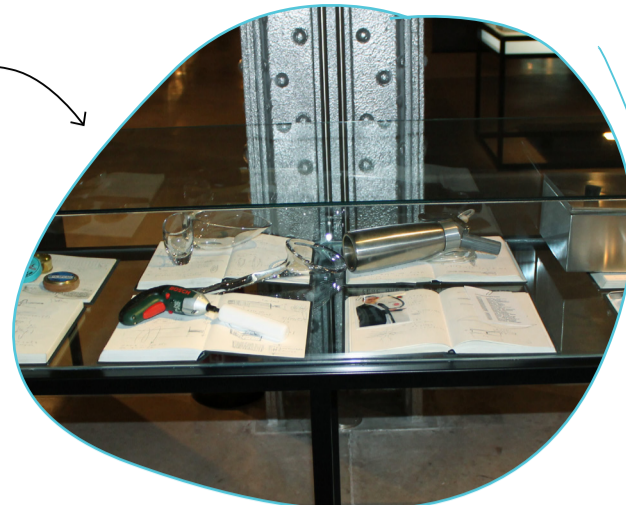
En esta reproducción de *la sala de elBulli*, una grabación muestra al equipo de cocina del restaurante trabajando en la elaboración del menú. Los visitantes pueden sentarse en una de las mesas del restaurante en la que se proyecta el servicio completo de una cena.





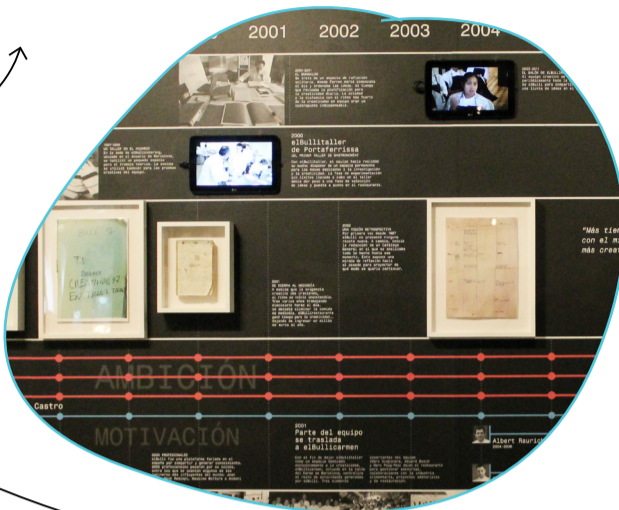


The large and varied collection of *objects* on display trace the history of elBulli, from its origins as a mini golf facility created by Hans and Marketta Schilling in the 1960s to the last meal served on 30 July 2011, through the arrival of Ferran Adrià in 1984.



The *physical layout*, the human resources and the financial resources were all key aspects, as were crucial decisions like closing for six months every year, doing away with the à la carte menu and only serving a tasting menu, and introducing a creative team to work alongside the kitchen crew.

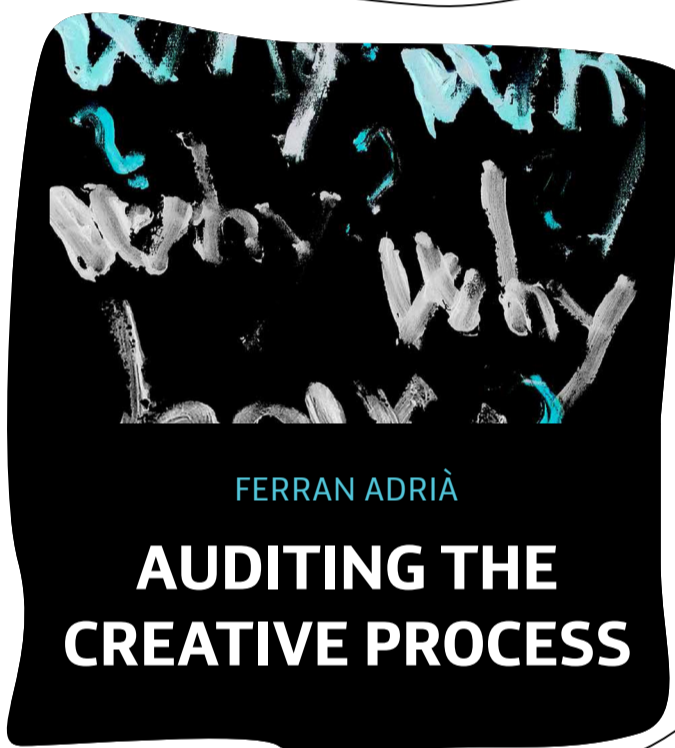
In the more than 20 years that it was open, the restaurant *elBulli* managed to reinvent itself constantly while maintaining its originality and excellence season after season. What did it do and how did it do it? In this exhibition, the elBulli team aims to demonstrate the creative process they followed.



The cuisine created at elBulli was always sought to surprise, and it appealed to all five senses. The preparations required stands, utensils, crockery and elements specially designed for every occasion. In 2002 an *industrial designer* became a permanent member of the team.



*Vanishing ravioli* is one of the iconic dishes in the history of elBulli. This table shows the long process of research behind it, from the initial idea to the end result and presentation.



Every stage of this creative process has been documented and stored in the elBulli archives. In the audiovisual installation, *the hands* of those who worked at elBulli turn the pages of some of these documents.



From 1987 to the closure of elBulli in 2011, the number of *dishes served* as part of the tasting menu steadily grew, finally surpassing 50. The various sections of the menu also grew.



This *visual display* uses different colours to demonstrate how the multiple elements involved in the elBulli modus operandi evolved during the two decades that the restaurant remained open.

One of the most interesting things about Ferran Adrià is perhaps his dual facet as the creator and analyst of his own work. In 2001 he devised what he called the "evolutionary map", a chart that classified the culinary inventions according to a set of parameters designed to "measure" the degree of innovation provided by the different milestones achieved up to that point.



In this replica of the *elBulli dining room*, a recording shows the restaurant's kitchen crew busily preparing the menu. Visitors can sit at one of the restaurant tables featuring a screening of a complete dinner being served.

