

Cultura

San Francisco explorará la relación entre arte y gastronomía

ALBERT MOLINS RENTER
Barcelona

Ferran Adrià explica que en 1987, en un viaje a la Costa Azul, le oyó decir al cocinero Jacques Maximin que la “creatividad es no copiar” y que esa simple frase fue “la que indujo el cambio de actitud en nuestra cocina, y marcó el paso desde la ‘recreación’ hasta una voluntad firme de incidir en la creatividad”. Desde entonces, gracias al éxito planetario de El Bulli y su propuesta, la palabra *creatividad* se instaló en el léxico de gran parte de los cocineros del mundo, y ahí sigue.

Precisamente todo lo contrario a “no copiar” es lo que pretende hacer el chef estadounidense de origen coreano Corey Lee en el restaurante In Situ, que abrirá la próxima primavera en el San Francisco Museum of Modern Art (SFMoMa), y en el que ofrecerá un menú con platos que serán la copia fiel y exacta de algunos de los mejores cocineros del mundo. En palabras de propio chef: “Creo que la cocina actual es una parte vital de nuestra sociedad y cultura y espero que la oportunidad de acceder a las obras de estos grandes cocineros inspirará a nuestros visitantes y les proporcionará una mayor curiosidad y aprecio por la cocina”.

Téngase en cuenta que no estamos hablando de un cocinero cualquiera. Corey Lee, de 37

LA CREATIVIDAD

Adrià oyó de Maximin que crear era no copiar y eso cambió la cocina para siempre

EL DEBATE

La idea de Lee plantea la cuestión de si la cocina tiene derechos de autor

años, nació en Seúl, pero creció entre Nueva York y Nueva Jersey, y está considerado uno de los cocineros más prometedores de EE.UU. Benu, su restaurante de San Francisco, tiene tres estrellas Michelin, que obtuvo en la última edición de la guía en EE.UU.

Actualmente, el SFMoMa permanece cerrado, ya que está inmerso en un proceso de expansión con una ambiciosa remodelación del edificio que alberga sus colecciones (a cargo del estudio de arquitectura Snøhetta) y un replanteamiento de su oferta, por lo que la idea de Corey Lee fue aceptada sin demasiados problemas. La remodelación doblará el espacio expositivo del museo que reabrirá en 2016. Para Lee, In Situ será, también, su manera de contribuir “en beneficio de una importante institución cultural de la ciudad”.

Entre los cocineros cuyos platos Lee quiere recrear, encontra-

Un MoMA de tres estrellas

El chef Corey Lee ‘copiará’ platos de grandes cocineros en el nuevo restaurante del museo



mos nombres ilustres como los de René Redzepi (Noma), Alice Waters (Chez Panisse), Thomas Keller (The French Laundry), Virgilio Martínez (Central), Gastón Acurio, Daniel Boulud (Daniel), Olivier Roellinger (Les Maisons de Bricourt) y los españoles Albert Adrià (Tickets) Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Carme Ruscalleda (Sant Pau) y Juan Mari Arzak (Arzak).

“No abro In Situ con la intención de que sea sólo un restaurante más, sino una manera de proporcionar al público un mayor acceso a la obra de un género que cada vez es más emocionante y relevante en el mundo actual, y además para dar a los cocineros



la oportunidad de llegar a un nuevo público y tal vez, incluso, de establecer una mayor colaboración entre ellos”, dice Lee.

“Quiero hacer aquello que mejor representa lo que hace un museo: una auténtica exposición”, explica el cocinero, que entiende el proyecto “como una extensión de la función más importante del propio museo: presentar grandes obras de todo el mundo y hacerlas accesibles”, y que sirva “para construir aprecio por las tradiciones culinarias de todo el mundo y fomentar el diálogo sobre nuestra relación con la comida, de una forma no muy distinta a como el SFMoMa recoge y cuida importantes obras de arte”.

Así pues, no se trata, en ningún caso, de copiar por copiar o de una oportunidad de negocio, sino de intentar trasladar la experiencia museística a un restaurante.

En lugar de ofrecer platos concebidos según su propio estilo, Lee quiere desarrollar un restaurante que actúe del mismo modo que lo haría la exposición temporal de un museo. Sus recreaciones servirán para destacar momentos clave de la cocina moderna y contemporánea, de la misma manera que una exposición explora un género artístico o un estilo concreto, para que los comensales puedan tener “una muestra representativa de lo que está pasando en el mundo de la

Benu, el restaurante del cocinero de origen coreano Corey Lee en San Francisco, tiene tres estrellas Michelin

ERIC WOLFFINGER



#tuitsdecultura

No se ha perdido demasiado, Sr. Knausgaard.

@josecvales

José C. Vales Escritor, filólogo y traductor

Cada día cierran en España dos librerías. A este ritmo, en diez años habrán desaparecido todas. No dejemos que mueran.

@jjaviervazquez

Jorge Javier Vázquez Presentador



Me encantan Judith Kerr y sus libros. Imagina que tienes 92 años y que un gato que dibujaste hace 45 vuelve a deleitar a los niños. Genial

@jesskatbee

Jessie Burton Escritora y actriz

Dejen de tuitear a 120 por hora. #contaminación

@alb_olmos

Alberto Olmos Escritor y periodista

cocina, tanto geográfica como estilísticamente”, explica Lee. Tampoco se trata de equiparar a los cocineros con los artistas. “No creo que todos los chef tengan que ser artistas y pienso que la propia palabra *chefes*, hoy en día, un término muy amplio. Si entendiéramos la cocina como una forma de arte, los cocineros deberían tener algunas especificidades que no todos tienen. Por contra, lo que todos los cocineros sí deben tener en común es su papel de artesanos. Sin embargo, en algunos restaurantes, puede suceder que los comensales tengan la sensación de que el chef trata de expresarse como artista”.

Para conseguir su propósito, el

tendencias internacionales, mantenerme alejado de las conferencias y los eventos gastronómicos, para crear una identidad propia para mi restaurante”, dice Lee. “Ahora es todo lo contrario y todo gira acerca de la inmersión, la construcción de relaciones y trabajar con cocineros de todo el mundo de una manera profunda y duradera”, añade el chef.

Fueron el propio Adrià y su equipo los que en 2006 publicaron un manifiesto (*Una síntesis de nuestra cocina*) en el que se establecían las bases conceptuales de la que iba a ser la cocina contemporánea. En él se hablaba de la necesidad del cocinero de crear un lenguaje propio, pero también de establecer relaciones entre la cocina y el mundo y el lenguaje del arte. En su último punto, el manifiesto animaba a los cocineros a colaborar con expertos de otros campos, pero sobre todo, a colaborar y compartir sus conocimientos entre ellos para una mayor y mejor contribución a la evolución de la cocina. Sin duda, El Bulli predicó con el ejemplo en ambos aspectos. Por sus cocinas pasaron muchos de los que hoy en día son los principales cocineros del mundo, aprendiendo todo lo que allí se desarrollaba. También fue uno de los primeros restaurantes que de un modo u otro estuvo involucrado con el mundo del arte, ya que participó en la Documenta de Kassel de 2007, de la que el restaurante de cala Montjoi fue el pabellón G.

Lee admite que no se puede negar la importancia e influencia que Ferran Adrià ha tenido en la cocina y que In Situ comparte gran parte de su espíritu de colaboración y comunidad.

Pero sin duda, Lee y el SFMoMa han llevado todo esto hasta el extremo y en un momento en que a menudo se acusa a los cocineros de, como mínimo, practicar cierto mimetismo, cuando no de copiarse directamente los unos a los otros sin rubor y de no citar sus fuentes de “inspiración” invocando, como excusa, ese espíritu *bulliniano*, y todo en un momento en el que incluso se discute sobre si los platos de alta cocina están protegidos o no por los derechos de autor.

Corey Lee quiere ser muy tajante al respecto. “No pretendo legitimar ni la copia ni el mimetismo. En absoluto. Coger el trabajo de otro y hacerlo pasar como propio es algo que, por desgracia, sucede, pero no es algo con lo que esté de acuerdo. Pensar que nuestro concepto se basa en el mimetismo sería que como sugerir que la London Philharmonic Orchestra copia a Chaikovsky cuando interpreta *El lago de los cisnes*”, afirma Lee.

En todo caso, para disipar cualquier duda, el cocinero ha ofrecido una parte de los ingresos que se obtengan por sus platos a aquellos que le cedan sus “obras”, aunque la mayoría ha renunciado y ha decidido o bien donar su parte al propio museo o bien a organizaciones de beneficencia. ●

**Andoni Luis Aduriz**Propone un postre al que llama *Una interpretación de la vanidad***Carme Rusalleda**La chef catalana cederá su plato *Terciopelo de tomate y langostinos***Juan Mari Arzak***Hidromiel con fractal fluido* será el plato del guipuzcoano en In Situ**Albert Adrià**El cocinero hará una versión de su *Coco Thai* para In Situ

Andoni Luis Aduriz, Carme Rusalleda, Juan Mari Arzak y Albert Adrià participarán con una de sus obras en el proyecto de In Situ

Otra sala del museo

A. MOLINS Barcelona

Cuatro cocineros españoles han aceptado la invitación de Corey Lee para participar con uno de sus platos en el nuevo restaurante que abrirá esta próxima primavera en el San Francisco Museum of Modern Art. Se trata de los catalanes Carme Rusalleda y Albert Adrià, y de los vascos Andoni Luis Aduriz y Juan Mari Arzak.

Según Aduriz, Lee es uno de “los cocineros más increíbles, sensibles y talentosos” que conoce y por tanto, un proyecto que lleve su firma y, además, dentro del marco del SFMoMa ya de entrada “es algo muy apetecible del que formar parte”. Pero sin duda, lo que más le interesó a Aduriz fue que una institución como el MoMA de San Francisco entienda que “un restaurante es casi como una sala del museo más, en la que lo que hay que popularizar es la alta cocina, y que una institución que trabaja sobre el arte contemporáneo tenga la suficiente apertura de miras para entender que la gastronomía es un registro que también se mueve en los ámbitos en los que lo hacen otras disciplinas culturales”.

El plato del chef de Mugaritz

que los que se sienten en las mesas de In Situ podrán probar será *Una interpretación de la vanidad: Pastel jugoso de chocolate, crema fría de leche, fondos dorados y pompas, humo y cacao*. Sobre su elección Aduriz explica que “Corey Lee nos dio total libertad para que eligiésemos el plato que quisiésemos, desde el más complicado al más sencillo, que representase nuestra cocina y que fuese creativo” y añade que “la forma de

Adrià ve en la idea de Lee una relación entre arte y cocina menos conceptual que la que estableció El Bulli

mostrárselo ha sido sencilla al tratarse de un cocinero con las capacidades de Corey”. Con un paso a paso y las tecnologías de las que disponemos hoy, todo ha sido más sencillo”.

Por su parte, Carme Rusalleda ha cedido a Corey Lee el plato *Terciopelo de tomate con langostinos*, un plato “sencillo y delicioso”, en palabras de Rusalleda. La chef catalana decidió participar en el proyecto por una cuestión de “amistad

profesional” y por la “afinidad gastronómica” con San Francisco por “la similitud del paisaje y los productos”.

El otro vasco del cuarteto de cocineros españoles de primer nivel cuyo uno de sus platos se podrá comer en In Situ, Juan Mari Arzak, también le ha propuesto a Lee un postre: *Hidromiel con fractal fluido*, un plato que según Arzak “reúne las características exactas para participar un proyecto como este” y con el que espera que los comensales de In Situ gocen de una experiencia “artístico-culinary, en el más amplio sentido de los términos”.

Albert Adrià, que participará con su *Coco Thai*, decidió apuntarse a la aventura de Corey Lee porque “poder tener un plato en un museo tan importante es un reto muy bonito, aparte del reto personal que supone poder dar al cliente aquello que espera encontrarse en un museo de arte moderno, sin olvidar que es algo reproducible”. El cocinero no cree que el debate sea si la cocina es arte o no, pero sí ve en la iniciativa de Lee “suficientes raíces para sentar un precedente en la relación entre arte y cocina de una manera más pragmática y menos conceptual de como lo hizo en su día El Bulli en la Documenta”. ●



WILLIAM S. HELSEL / GETTY

chef estadounidense ha seguido su propio “proceso creativo”. Ha viajado por todo el mundo para aprender a hacer los platos directamente de sus autores. En el caso de aquellos a los que no ha podido visitar, ha obtenido instrucciones detalladas por e-mail o en vídeos grabados por los propios

EL CONCEPTO

In Situ quiere ser una exposición sobre estilos y tradiciones culinarias de todo el mundo

LOS PLATOS

Serán reproducidos de forma exacta y servidos en la misma vajilla que los originales

cocineros, y Gastón Acurio incluso mandó a un miembro de su equipo a San Francisco para que le enseñara a hacer su cebiche.

Así, los platos serán reproducidos exactamente (hasta en el peso gramo a gramo de cada ingrediente) y servidos en la misma vajilla, la misma cristalería, cubiertos y servilletas que en su restaurante original.

“Hace cinco años, tomé la decisión de no prestar atención a las