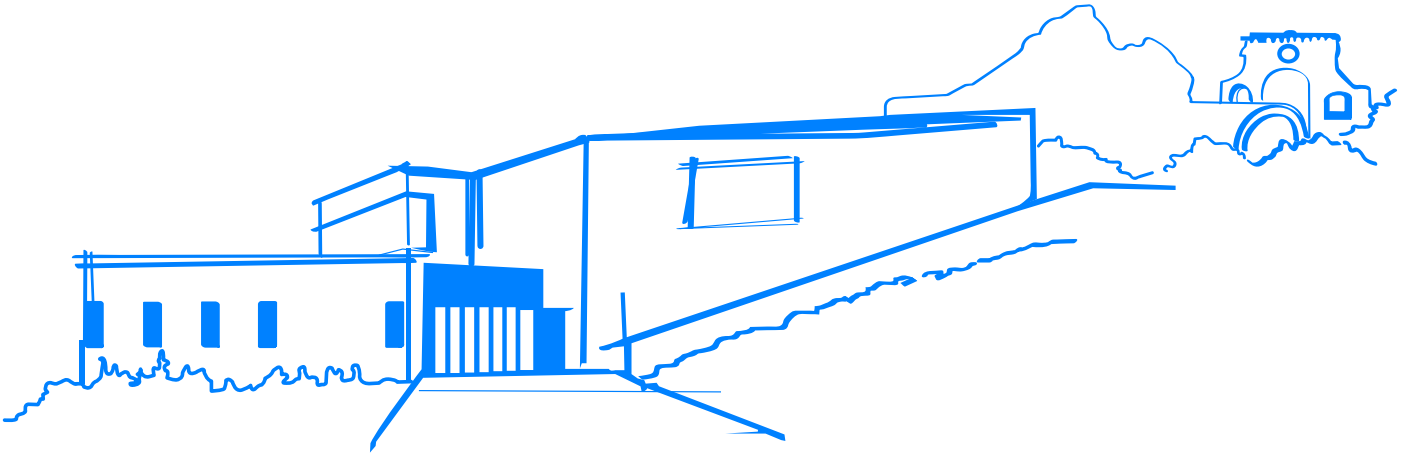
El contenido del dossier estará embargado hasta el próximo sábado 15 de abril a las 8h

elBulli1846

elBullifoundation

presenta



Dossier de prensa

elBulli1846

Partner tecnológico:

Telefónica

Nuestros ángeles:

CaixaBank

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

GRIFOLS

elBulli1846 es el primer restaurante del mundo convertido en museo. Un espacio único creado y pensado para salvaguardar el legado de **elBulli**, promover la actitud innovadora y generar **contenido de calidad** para la educación y el autoaprendizaje de la restauración gastronómica.

1846 fue el año que nació August Escoffier, el padre de la cocina moderna y **1846** fueron el número de platos que se elaboraron en **elBullirestaurante** hasta que cerró sus puertas. Hemos querido rendir homenaje al pasado, por eso el espacio se llama **elBulli1846.**

Desde la mítica Cala Montjoi, **elBulli1846** abre sus puertas en un espacio de cerca de cuatro mil metros cuadrados para iniciar un recorrido de más de dos horas que induce a **reflexionar** sobre la gastronomía y la **innovación**, rendir **homenaje** a todos los **Bullinianos,** explicar la historia de **elBulli** como empresa, así como todos los proyectos que abarca **elBullifoundation** entre los que se encuentra la **Bullipedia** y **elBulliDNA**.

elBulli1846 estará abierto al público, como museo, tres meses al año (desde el 15 junio al 16 de septiembre). El resto de la temporada se transformará en **elBulliDNA** y se dedicará a investigar, experimentar y hacer difusión de los contenidos desarrollados a través de las convocatorias que contarán con la participación de equipos multidisciplinares.



Cerramos elBulli para abrir elBulli



elBullirestaurante demostró que una pequeña empresa con recursos limitados, podía cambiar la forma de entender un sector. Buscaron los límites de la experiencia de un restaurante gastronómico. En 2010 encontraron esos límites y decidieron transformarse en **elBullifoundation** para seguir abriendo caminos.



Durante los últimos años se ha trabajado en una narración expositiva que permitirá **comprender por qué** aquí se cambió el paradigma de la gastronomía mundial, a la vez que reflexionar sobre la relación con el conocimiento y la innovación.

ÍNDICE

Ubicación
El Espacio

1. Espacio Exterior
2. Edificio Histórico
3. Relaciones Interdisciplinares
4. elBulliDNA

Sobre elBullifoundation
Nuestros Ángeles
Información Práctica
Datos de contacto



elBulli1846 está ubicado donde estaba el mítico restaurante en Cala Montjoi en el **Parque Natural del Cap de Creus** (Girona), en un entorno natural único.

elBulli1846 es un gran espacio expositivo (2500 m2 exteriores y 1300 m2 en el interior) que aúna investigación, innovación y debate.

elBulli1846 dispone de aparcamiento propio, aunque promueve el acceso al recinto mediante un minibús exclusivo del Museo, desde Roses, para reducir el impacto de la movilidad generada por las visitas particulares al museo.

elBulli1846
Cala Montjoi s/n, 17480 Roses, Girona
N 42º 25' 24.28" E 3º 22' 57.47"



el Espacio

El museo **elBulli1846** se compone de cuatro espacios diferenciados:

Espacio Exterior
Edificio Histórico
Relaciones Interdisciplinares
y elBulliDNA

A lo largo de sesenta y nueve instalaciones, artísticas, conceptuales y audiovisuales, el museo pone a disposición del visitante todos los recursos para entender porqué **elBulli** fue **elBulli**. Además explica, con varios de los proyectos que lidera la fundación, porqué **elBulli** sigue estando vivo y cómo, más allá del pasado, mira hacia el futuro para seguir haciendo historia.



ESPACIO EXTERIOR

El museo propone **un itinerario** a lo largo de diversas instalaciones al aire libre en las que se comparten multitud de r**eflexiones en torno a la cocina y a la innovación**, se rinde homenaje a los **Bullinianos** que hicieron posible la historia de **elBulli**, se presenta **la Metodología Sapiens**, una metodología propia desarrollada para comprender (conectando el conocimiento con una visión holística) y que plasma con la primera enciclopedia de la restauración gastronómica en Occidente, la **Bullipedia**, con más de 20 libros publicados de 500 páginas que formarán una colección transversal de 50 volúmenes que permiten una comprensión holística de la restauración gastronómica.

Así, a partir de preguntas como **¿Qué es cocinar?** o **¿Cómo empezó la cocina?**, **¿Qué es crear?** o **¿Qué es innovar?, Ferran Adrià** invita a los visitantes de **elBulli1846**, a iniciar un viaje por todos los tiempos (desde el paleolítico hasta nuestros días) para saber **cómo y cuándo empezó todo.**

Para comprender hay que conectar CONOCIMIENTO

A través de la ordenación y la clasificación del conocimiento de la restauración gastronómica, la muestra enseña a distinguir un **producto elaborado** de uno **no elaborado** (según sus características biológicas comunes, según hábitat, si es silvestre/salvaje o cultivado/criado), explica cuáles fueron las primeras técnicas y las primeras herramientas empleadas para cocinar **(¿cómo hervían en el Paleolítico si no había cerámica?)** y define un lenguaje propio y universal en el proceso gastronómico.

El recorrido incluye una **panorámica del proceso creativo y de innovación** de **elBulli**, que es aplicable a cualquier empresa. También una particular visión de los primeros momentos de la historia de la cocina, así como una instalación para comprender la experiencia gastronómica y todos los elementos que intervienen en el proceso.

Antes de acceder al interior del antiguo edificio histórico que albergaba el restaurante, el visitante se encontrará con un homenaje a los **Bullinianos**, hechos en impresión 3D y el nido **Sapiens**, pilares de la fundación.



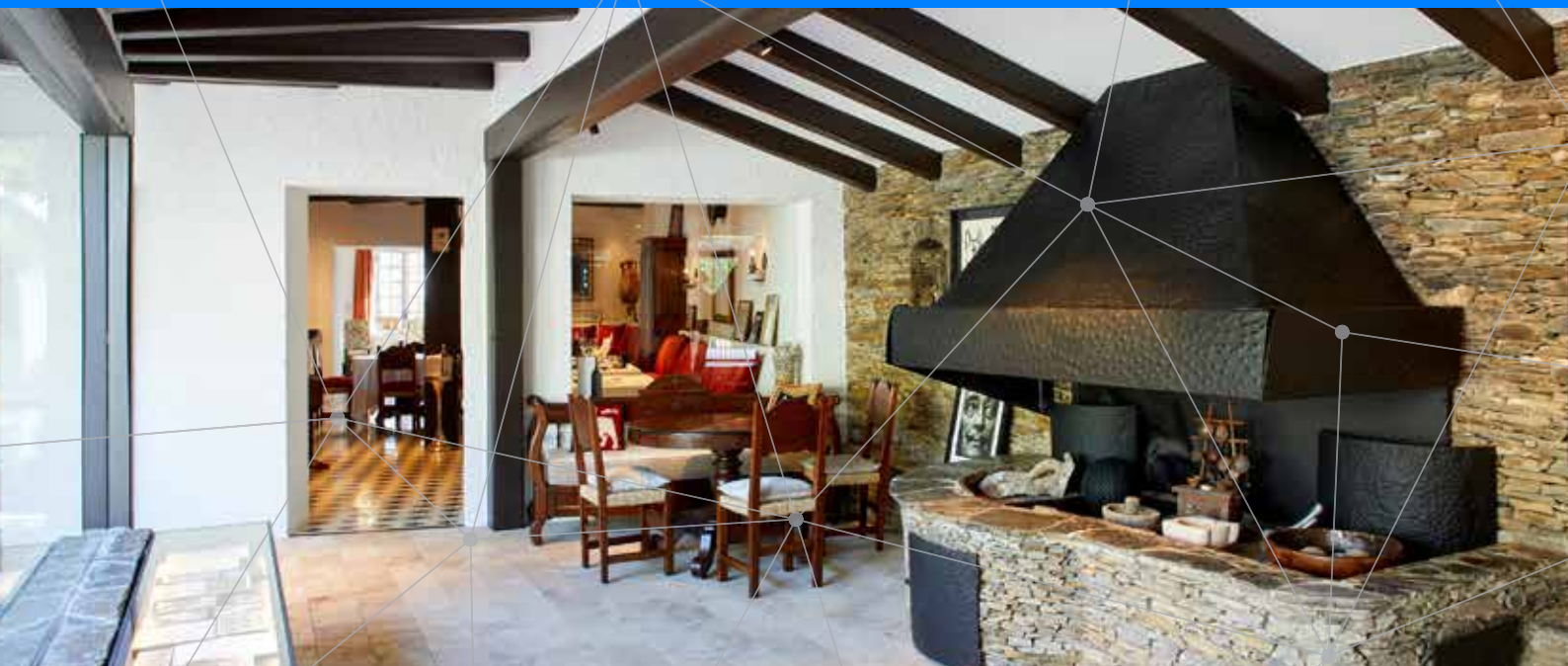
EDIFICIO HISTÓRICO

De la teoría a la práctica: el caso de elBulli

En este espacio, el visitante accederá al edificio histórico que albergó **elBullirestaurante** durante 50 años y que se ha conservado íntegramente.

Conocerá el caso de **elBulli** como empresa a través de su historia, su evolución y su legado. Y entenderá el impacto que ha tenido a nivel mundial por cómo se aplicó la sistematización de la innovación a través del lenguaje de la cocina y de la exploración de los límites de la experiencia gastronómica.

Completamente ligada a la experiencia vivida en el exterior y a los planteamientos teóricos a través de todas las instalaciones expositivas, esta segunda parte de la exposición se convierte en una aplicación práctica del método bulliniano. Entrar en el comedor y la cocina que cambiaron la manera de concebir la gastronomía es el siguiente paso.



Los hitos más importantes de la historia de elBulli



A modo de bienvenida, uno de los icónicos bulldogs en la puerta y un cartel dónde se lee, **Crear es no copiar,** una frase que fue crucial para **Ferran Adrià** y que da crédito a lo que el visitante se va a encontrar de ahora en adelante.

Como si de un viaje en el tiempo se tratara, el visitante iniciará un recorrido por el que fue considerado el mejor restaurante del mundo a través de una cronología de los hitos clave de la historia de **elBulli:** desde su nacimiento en 1961, hasta el final de su trayectoria como restaurante, cincuenta años después.

Así, podrá volver a disfrutar de la emblemática terraza con su codiciada **mesa 25** y con vistas a la cala donde se rinde homenaje a los principales líderes de la historia de **elBulli,** por un lado a **Marketta Schilling**, cuya pasión por los bulldogs franceses dio nombre al restaurante y, por otro, a **Juli Soler, Ferran Adrià** y **Albert Adrià**, cuyos destinos se dieron la mano para convertir a este restaurante en un lugar de peregrinaje para todos los amantes de la gastronomía.

Cada uno de los pasos a lo largo de este paseo servirá para imaginar cómo pudo ser acceder al restaurante más reconocido en el mundo entero.





La sala

El mobiliario, la disposición de las mesas, los detalles decorativos, las cortinas, los cojines y los cuadros. Todo sigue estando en el mismo sitio. Con el mismo suelo que visitaban cada año miles de personas llegadas de todo el mundo.

El visitante revivirá, a través de manteles impolutos, vajillas y cristalerías originales, un servicio en el comedor de **elBulli**: La puesta en escena de la sala, que se convirtió en pionera de una manera de hacer, con mesas iniciando la comida, otras terminándola y su imprescindible representación del mundo del vino, particular y sentido homenaje a **Juli Soler**. Sin olvidar la representación final de la experiencia gastronómica con la famosa caja de chocolates.

Además, también tendrá acceso al servicio de sala en cifras, a través de una proyección en una de las paredes, que evidenciará la complejidad del servicio de un restaurante: cuántos pasos, cuántas elaboraciones, cuántos cocineros, cuántos cubiertos, la armonía de la coreografía, etc.

Todo aquel que pase por la sala se detendrá en la concreción de la experiencia gastronómica a través de la proyección de un emotivo corto protagonizado por el gourmet Bob Noto y su esposa, Antonella Fassio, frente a la degustación de los menús de **elBullirestaurante.**

La cocina

La cocina de **elBulli1846** es el espacio donde se concibieron las **1846** elaboraciones finales que se degustan, que cambiaron el rumbo de la cocina mundial, gracias al nuevo lenguaje creado por **Ferran Adrià, Juli Soler** y el equipo creativo.

A lo largo de su recorrido, el visitante profundizará en la comprensión del sistema de planificación, organización y funcionamiento de un restaurante gastronómico. Comprenderá el **sistema de creación** mediante el relato de **elBullitaller y la auditoría del menú**, el **sistema comercial** a través de la explicación del funcionamiento de la **gestión de las reservas**, el **sistema de reproducción** con una visión del **timeline de técnicas y herramientas**, el **control de calidad** o **la filmación de 4 horas de un servicio de elBulli**, el **sistema experiencial** con el relato de la **evolución del menú** y, por último, el **sistema de compras** a través de la **búsqueda de nuevos productos**.

Además, encontrará expuestas veintiocho elaboraciones finales que se degustan icónicas de las **1846** que conforman el **Catálogo General**, como muestra representativa de la OBRA de **elBulli**.



LAS RELACIONES INTERDISCIPLINARES

¿Qué aprendió elBulli de otras disciplinas?

En este espacio se rinde homenaje a las relaciones interdisciplinares que enriquecieron y retroalimentaron la capacidad innovadora de **elBulli** a lo largo de su trayectoria: periodistas, fotógrafos gastronómicos, escritores, editores, diseñadores, arquitectos, científicos, artistas, académicos, etc.

La representación del mapa del proceso creativo, todas las publicaciones que hablaron de **elBulli y Ferran Adrià**, los esquemas, las libretas y los mapas para crear, el mundo del arte y todas las exposiciones realizadas por todo el mundo con **elBulli** como protagonista, una ventana mirador al **Parque Natural del Cap de Creus** con referencia a Picasso, la importancia del diseño y de la arquitectura o el diálogo entre ciencia y cocina, los premios obtenidos o el viaje crucial de **elBulli a Japón**, son algunos de los hitos que marcaron la trayectoria de **elBulli**.

Código abierto: Compartir como Valor

Una de las constantes que definen la trayectoria de **elBulli** es el hecho de ser precursores a la hora de compartir conocimiento. Las brigadas de **Bullinianos** tenían acceso a las recetas de **elBullirestaurante**.

También se abrieron nuevos caminos compartiendo conocimiento en los principales congresos gastronómicos para invitar a miles de profesionales al diálogo, a la reflexión y a la búsqueda de la mejora continua.

elBullifoundation mantiene vivo este espíritu generando y compartiendo conocimiento a través de **Bullipedia**.



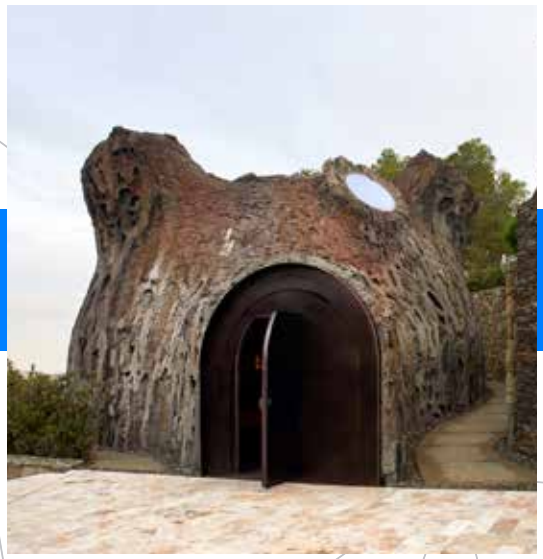
elBulliDNA

El último lugar del recorrido, antes de volver hacia la tienda y el parking, es el espacio polivalente. Se trata de una de las instalaciones más disruptivas, visualmente hablando. Tiene forma de roca y se integra en el paisaje del **Cap de Creus.**

De junio a septiembre se presenta como instalación visitable dónde se recogen todos los proyectos y labs con **ADN elBulli** que se han llevado a cabo desde 2011 hasta hoy.

El resto del año será el espacio concebido para desarrollar la investigación que se lleva a cabo en **elBulli1846** y que se organiza en torno a distintas convocatorias que cuentan con la participación de equipos multidisciplinares. Los distintos equipos trabajarán con una visión holística, siguiendo la **Metodología Sapiens**.







Sobre elBullifoundation

elBullifoundation es una fundación privada, de estructura familiar, promovida por Ferran Adrià y Juli Soler. Constituida el 7 de febrero de 2013, nace de la necesidad de transformación de **elBullirestaurante**, con una visión de futuro que se sustenta en la voluntad de proteger el legado y espíritu de **elBulli** con una triple misión:

- **Salvaguardar el legado de elBulli:** como espacio y como fondo documental y de conocimiento que cambió el paradigma de la restauración gastronómica a nivel mundial.
- **Compartir su experiencia en gestión e innovación:** dos aspectos que son fundamentales para el éxito y la longevidad de todo proyecto emprendedor y para promover la actitud innovadora.
- **Generar contenido de calidad para la restauración gastronómica:** que permita ofrecer una herramienta de autoaprendizaje y educación valiosa para afianzar la gastronomía como disciplina académica.

Todos los proyectos se realizan bajo la Metodología Sapiens y con la voluntad de compartir el conocimiento aplicado a la gestión e innovación de las empresas.

El patronato:

Juli Soler, siempre con nosotros.

El patronato de la Fundación lo constituyen Ferran Adrià, Albert Adrià, Isabel Pérez, Marta Sala y Ernest Laporte.

Director General – Lluís García

los ángeles de elBullifoundation

Este museo no hubiera sido posible, sin el apoyo y la ayuda de sus ángeles: **Telefónica, CaixaBank, Lavazza y Grifols.**

Gracias a su soporte, se ha podido trabajar en la creación y conceptualización de este museo que alberga todo un sentimiento y una época muy importante para todos los amantes de la gastronomía.

Telefónica

CaixaBank

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

GRIFOLS

Información práctica

***Las entradas se pondrán a la venta a partir del día 17 de abril en la web (elBullifoundation.com)**

9:30h - 20:00h
15/6/2023 - 16/9/2023
Domingos cerrado

Visita a elBulli1846
27,50€ General
20,50€ Reducida
0,00€ Gratuita

Visita a elBulli1846 + Transfer en bus
Parking gratuito en parada de bus en Roses
27,50€ General
20,50€ Reducida
0,00€ Gratuita
Salida en: Carretera Besalú-Roses s/n (Roses 17480)
42°16’02.7”N 3°09’44.6”E

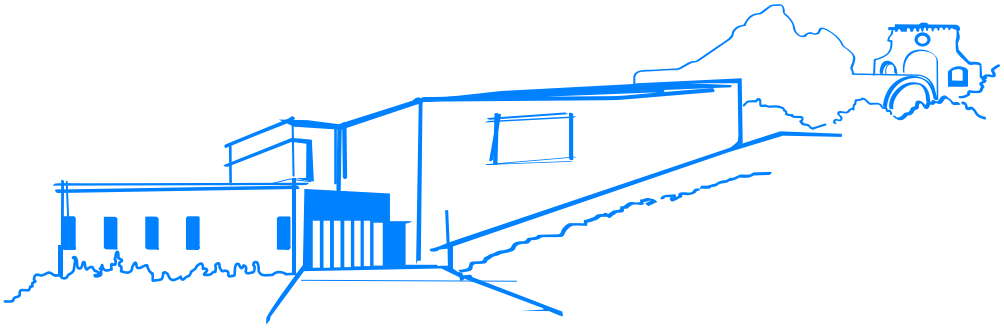
Debido a la restricción de acceso para vehículos al Parque Natural del Cap de Creus, se aconseja adquirir la entrada con transfer en bus incluido.

Visita a elBulli1846 + Tren turístico
Incluye 1h 30min de trayecto por el parque natural del Cap de Creus
45,50 € General
38,50 € Reducida
12,00 € Menores de 11 años

Parking elBulli1846
Previa Reserva
19,50€ General (3h)

Guia multimedia incluida.
+2,5€ Gastos de gestión en taquillas.

Reducida: Personas con gran discapacidad, mayores de 65 años, estudiantes de formación reglada, titulares del Carnet Jove, menores de 16 años y residentes en Roses.
Gratuita: Acompañante de las personas con gran discapacidad y menores de 11 años de la misma unidad familiar.



elBulli1846

DATOS DE CONTACTO

Cala Montjoi s/n, 17480 Roses, Girona

info@elbulli1846.com

elbullifoundation.com

@elbullifoundation_ferranadria

@ferranadria

#elbulli1846

Enlace para videos aquí

Enlace para fotografías aquí

Más información:

Comunicación – Prensa **elBulliFoundation**

press@elbullifoundation.com

elBullifoundation