

elBulli es convertirà en una Fundació el 2014

L'objectiu d'aquest document és donar a conèixer els primers detalls que ja s'han definit sobre la Fundació d'**elBulli**, la seu del qual serà la de l'actual restaurant **elBulli** a Cala Montjoi.

El recolzament i el suport rebut –des que vam apuntar la idea de convertir-nos en una Fundació- pel nostre propi equip, pels mitjans de comunicació, pels professionals del sector i pels amics que comparteixen la nostra filosofia, és el que ens ha dut a prendre definitivament aquesta decisió i a comunicar-la ja de forma oficial, assumint amb il·lusió totes les seves conseqüències i el repte que representa.

És una decisió conseqüent amb la nostra trajectòria, ja que al llarg de la història d'**elBulli** hi ha hagut diversos punts notables d'inflexió i ruptura que han marcat el seu progrés i procés evolutiu, per exemple:

- 1987: L'obertura del restaurant només sis mesos a l'any.
- 1993: El disseny i construcció de la nova cuina.
- 1998: La creació d'**elBullitaller**.
- 2001: Oferir un únic servei al dia, obrint només per sopar.
- 2002: Supressió de la carta, deixant com a única oferta la d'un menú degustació.

La creació d'aquesta Fundació és un altre pas endavant, certament molt significatiu, en la nostra vocació d'evolució constant i compromís permanent amb la creativitat. Tot el que hem fet ho hem compartit sempre amb el món gastronòmic. Aquesta Fundació ens permetrà dur encara més lluny aquest *Leitmotiv*, perquè serà una Fundació oberta a tots aquells que –com nosaltres- viuen amb la convicció que el que hem recorregut junts no és més que el principi d'un llarg camí que ens durà a assolir també noves metes, tan impensables en aquests moments com ho eren fa uns anys els èxits aconseguits fins ara. La Fundació d'**elBulli** serà la Fundació de tots els amants de la gastronomia d'avantguarda: cuiners, sommeliers, professionals de sala, gastrònoms, creatius pensadors o simplement apassionats pel nostre somni... Un viver de noves idees i de nous talents per anar plegats i de la mà més lluny encara.

Primers detalls sobre el model, objectiu i operativa de la Fundació:

1. Serà una Fundació privada i sense ànim de lucre.
2. Volem que sigui un *Think Tank* de creativitat gastronòmica per a cuiners i personal de sala.

3. La Fundació atorgarà anualment entre 20 i 25 beques a cuiners i personal de sala, que treballaran conjuntament amb l'equip creatiu de la Fundació. La durada d'aquestes beques serà d'un any, excepte el període de vacances. El procediment de selecció d'aquests becaris serà molt exigent i rigorós.
4. No serà una escola.
5. Es treballarà de forma sinèrgica amb altres disciplines com el disseny, l'art, la comunicació creativa... Persegüim feedback, interrelació i projecció més enllà del món de la gastronomia.
6. La Fundació d'**elBulli** serà totalment complementària amb la Fundació Alícia. Aquesta relació es materialitzarà en una col·laboració permanent pel que fa a les investigacions i descobriments que realitza la Fundació Alícia en matèria científica com a suport als avenços en l'àmbit de l'alimentació i la gastronomia.
7. Els progressos de cada any s'aniran donant a conèixer a través de llibres en format tradicional i/o electrònic, produccions audiovisuals, internet i qualsevol altre suport tecnològic que es consideri adequat per a la seva divulgació. També en congressos i en escoles de gastronomia.
8. Paral·lelament s'anirà realitzant un treball a més llarg termini que esdevindrà una gran enciclopèdica sobre la cuina contemporània, un compendi exhaustiu i molt detallat sobre mètodes creatius, estudis sobre productes, noves elaboracions, tècniques, conceptes i estils que han marcat l'evolució de la cuina en les darreres dècades.
9. El propi espai físic d'**elBulli** es condicionarà per poder atendre aquests nous projectes, necessitats i finalitats. Inicialment ens estem plantejant comptar amb una sala per a audiovisuals i una biblioteca. No obstant això, a causa del seu caràcter emblemàtic, el menjador es mantindrà intacte com està ara.
10. Les creacions gastronòmiques, fruit dels treballs realitzats per l'equip de cuina de la Fundació, es podran tastar cada any a partir del 2014 durant un temps determinat i per un cert nombre de comensals. No podem concretar per ara més detalls al respecte, ja que encara estem estudiant el model més adequat per a aquesta nova operativa.
11. A causa del meticulós i acurat treball d'anàlisi i definició que ens exigim per desenvolupar el disseny final d'aquesta Fundació en tots els seus vessants, necessitem comptar amb el temps suficient de reflexió, anàlisi i concreció de totes aquestes noves línies de treball obertes i de les altres que puguin considerar-se d'ara en endavant. Per tot això, i fins que no haguem pogut avançar més i d'una forma substancial en aquest procés, i fins que no haguem pres noves i rellevants decisions respecte del format de la Fundació no en tornarem a donar més informacions.