

Francesc Galí: «Hi havia un Bulli (Buli) abans de Ferran Adrià»

Al seu llibre «Zenobia Camprubí i els secrets de cala Montjoi» (Cal·lígraf) dedica un llarg capítol a reivindicar a Hans Schilling i Margareta Schöнова, Marketa, pares d'aquest temple de la gastronomia mundial

La història d'aquesta parella visionària, que Francesc Galí traça a la perfecció, «és de pel·lícula». Ella, una jueva que vivia a Txecoslovàquia, única supervivent d'una família que es va intoxicar bevent aigua contaminada; ell, el metge forense de la clínica de Praga on la van ingressar. Es van enamorar. El 1945, acabada la Segona Guerra Mundial, quan ell és capturat pels russos, Marketa el salva i es casen. Dotze anys més tard, visiten Roses i adquireixen la finca de dues hectàrees a cala Montjoi on, primer, obren un minigolf que va ser un fracàs. Aquest, però, tenia una guingueta que van batejar Bar Alemán i que després convertirien en Grill-room. Schilling era un assidu dels restaurants de prestigi i el 1964 porta el primer xef, Otto Müller, que va dissenyar la primera carta d'El Bulli. Els anys següents se sumen al projecte més noms com Urs Müller, a la direcció; l'holandès Oki Bouillard, cap de cuina, i comencen a fer nouvelle cuisine francesa, inspirant-se en els viatges que feia el propietari arreu d'Europa aturant-se en les millors cuines. La revolució, explica Francesc Galí, va arribar amb Jean-Louis Neichel, «que va posar El Bulli en el mapa europeu de l'alta cuina». Era el 1974 i només hi anaven alemanys, holandesos i francesos. Dos anys més tard, ja van obtenir la primera estrella Michelin. «Tot el que Schilling guanyava amb la clínica-balneari que tenia a Alemanya ho invertia en el projecte, era el seu somni», assegura Galí, qui amb aquest llibre «volia valorar que hi havia un Bulli abans de Ferran Adrià i molt important, perquè Hans Schilling va aconseguir convertir un restaurant de cala en un dels millors d'Europa», diu Francesc Galí recordant que «ja tenia dues estrelles Michelin quan ningú en tenia ni una a Espanya». La segona la van guanyar el 1981 quan va entrar Juli Soler com a director i Jean Paul Vinay de cap de cuina. No seria fins al 1983 que no entraria Ferran Adrià com stagier i, l'any següent, com a cap de cuina amb Christian Lataud. L'any 1996, El Bulli va aconseguir la tercera estrella i un any més tard va morir Hans Schilling. «És com tancar el cercle, ell aconsegueix posar El Bulli a dalt de tot, era el seu somni», reconeix Francesc Galí. En aquest sentit, l'any vinent farà just trenta anys que aquest visionari i amant de la bona cuina va morir i setanta que ell i la seva dona van enamorar-se d'aquest racó de l'Empordà i el van situar en el mapa gastronòmic del món.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/cultura/2026/03/29/francesc-gali-bulli-buli-abans-ferran-adria-127797066.html>