

bulthaup au monastère Sant Benet : Ferran Adrià et Alicia ouvrent la voie à une alimentation saine

Aich, juillet 2008 – Le grand chef espagnol Ferran Adrià est souvent salué comme le meilleur cuisinier au monde et son restaurant « El Bulli » est une légende. Sant Benet, en Catalogne, est le cadre d'un projet mis en œuvre en coopération avec bulthaup et destiné à promouvoir une nourriture saine. Le cuisinier accueille régulièrement des classes scolaires dans son centre de recherche afin d'apprendre aux enfants un usage responsable des aliments et de leur faire découvrir le plaisir de cuisiner.

Ce Catalan de 45 ans, qui a révolutionné la cuisine avec son art culinaire moléculaire, est mû par sa quête incessante de textures, consistances et saveurs nouvelles. Il ne cuisine donc pour les clients de son légendaire restaurant « El Bulli » que durant la saison d'été. Le reste du temps, il se consacre à son travail de recherche gastronomique. Et il a trouvé pour cela un nouveau cadre spectaculaire : le projet « Alicia ».

« Alicia » est la pièce maîtresse du projet Mont Sant Benet, un nouveau complexe culturel bâti en Catalogne centrale. Derrière l'acronyme « Alicia » se cache un centre de recherche sur l'alimentation (Alimentació i Ciència = Alimentation et science) installé à Manresa, à 50 kilomètres de Barcelone dans les terres. L'objectif du projet est d'améliorer le comportement alimentaire à l'échelle de générations entières. Ferran Adrià, récemment couronné pour la troisième fois « meilleur cuisinier au monde », a pris la direction du centre de recherche dans lequel les plus grands cuisiniers espagnols et internationaux se retrouvent pour expérimenter et échanger. Tandis que l'équipe d'Adrià se livre à ses expériences, les enfants cuisinent avec euphorie à l'autre bout du bâtiment dans une cuisine bulthaup spécialement conçue à leur intention. Des classes entières de la région assistent régulièrement à différents ateliers et formations dans l'esprit de la fondation : donner aux enfants l'occasion de saisir et sentir concrètement les bases d'une alimentation saine afin de placer dès maintenant l'avenir de la cuisine entre leurs nombreuses petites mains motivées. Avec « Alicia », faire la cuisine devient pour ces élèves une expérience particulière : ils pétrissent, hachent, font revenir à la poêle, confectionnent des gâteaux. Ce faisant, ils rectifient sans s'en rendre compte leurs mauvaises habitudes alimentaires et découvrent que cuisiner peut être un plaisir.

« Alicia » offre pour cela un cadre parfaitement adapté : le bâtiment était au Moyen-Âge un monastère et, comme tous les centres de la vie monacale dotés de vastes jardins, il a exercé une influence considérable sur la culture des plantes, leur diffusion et leur utilisation dans l'alimentation. L'étage supérieur du bâtiment principal a ensuite servi de résidence d'été à la famille du peintre Ramon Casas, l'un des plus grands artistes espagnols du 20^e siècle. L'endroit est donc traditionnellement un lieu d'art et de recherche culinaire. Toutes les personnes qui se rendent à « Alicia » le comprennent très vite : la cuisine est un art.



Le monastère Sant Benet construit en 967 est sans doute le complexe culturel et touristique le plus important de Catalogne centrale.

À droite : le bâtiment lumineux et entièrement vitré, imaginé par les architectes Lluís Clotet et Ignacio Paricio, accueille sur un seul et même niveau de 2 000 m² toutes sortes d'activités culturelles et culinaires.



Dans la cuisine bulthaup spécialement conçue pour les enfants, des classes entières apprennent à se nourrir de manière saine pour l'avenir.



« L'Espagne est l'un des pays européens qui compte le plus d'enfants obèses », explique Ferran Adrià. Grâce à « Alicia », les petits prennent conscience dès leur plus jeune âge des bases de l'alimentation et développent durablement leur goût pour des aliments de qualité et une nourriture équilibrée.