

A black and white photograph of several chefs in a kitchen. They are wearing white chef coats and dark aprons. One chef in the foreground is holding a white tray. The chefs are looking towards the right side of the frame. The text "Qui és qui a elBulli" is overlaid in the center of the image.

Qui és qui a elBulli

[Qui és qui a elBulli] elBullirestaurant

Soler, Juli

Adrià, Ferran

Adrià, Albert

García, Lluís

Castro, Oriol

Biosca, Lluís

Xatruch, Eduard

Casañas, Mateu

Perelló, Pol

Centelles, Ferran

Seijas, David

González, Jesús

López Gamero, David

López Tomás, Jose Mari

Soler, Juli. Neix a Terrassa el 31 de maig de 1949. Fill de Juli Soler i Paquita Lobo. Des dels 13 anys està vinculat al món de la restauració, i també va muntar en la primera joventut diversos negocis orientats cap a la música rock, la seva gran passió. A partir de 1981 és director d'elBulli i des del 1990, és soci amb Ferran Adrià de l'empresa propietària del restaurant. elBulli, sense el Juli, no seria elBulli

Adrià, Ferran. Neix el 14 de maig de 1962 al barri de Santa Eulàlia, a l'Hospitalet. L'agost de 1983, durant un permís del servei militar, fa un stage a elBulli. El 1984 és nomenat cap de cuina, primer a mitges amb Christian Lutaud, i a partir de 1987 en solitari. La seva trajectòria ha estat sempre lligada al restaurant de la cala Montjoi, on des del 1987 ha apostat de manera ininterrompuda per la creativitat més avantguardista.

Adrià, Albert. Neix el 20 d'octubre de 1969 al barri de Santa Eulàlia, a l'Hospitalet. Entra a elBulli, com a aprenent, el 1985, i al cap de dos anys es centra en la partida del món dolç. Actualment és el director d'elBullitaller, i juntament amb Juli i Ferran és l'ideòleg d'elBulli. El 2006 va obrir a Barcelona el Bar Inopia,. L'Albert és el "tercer Bulli", juntament amb el Juli i el Ferran.

García, Lluís. Nascut a Barcelona el 23 d'abril de 1966. De 1980 a 1984 alterna els estudis amb la seva feina al restaurant La Font dels Ocellets. A partir d'aquest any passa a treballar en dos negocis familiars, el restaurant Can Pagès i la pensió Los Griegos. De 1990 a 1992 col·labora a temps parcial a elBulli, i al mateix temps treballa en el bar musical Flocs. A partir de 1992 forma part de la plantilla del restaurant. Actualment, amb Lluís Biosca, és l'alma mater de la sala a elBulli. Al Lluís li correspon des de fa uns anys el "perillós" privilegi d'ocupar-se de les reserves.

Castro, Oriol. Neix a Barcelona el 23 de març de 1974. Estudia Hostaleria a l'Escola Joviat, de Manresa, i al Gremi de Pastisseria de Barcelona. Passa per diversos restaurants, entre altres el de Martín Berasategui, de Lasarte, i el de Jean-Luc Figueras, de Barcelona. El 1996 entra a elBulli com stager, i a partir de 1997 en plantilla, exercint de cap de partida. A partir de 1998 forma part de l'equip de creativitat, amb Ferran Adrià i Albert Adrià. Sense la seva participació, la cuina d'elBulli no seria la mateixa.

Biosca, Lluís. Nascut a Terrassa el 28 de maig de 1968. Lluís, que és nebot de Juli Soler, està a càrrec d'un bar de tapes entre 1982 i 1986, un negoci familiar anomenat Snack Bar La Sirena. El 1986 entra a formar part de la plantilla d'elBulli com a cambrer. Lluís, "Lluïset" per als amics, és avui, juntament amb Lluís García, el màxim responsable de la sala del restaurant.

Xatruch, Eduard. Neix el 7 de maig del 1981 a Vila-seca (Tarragona), i entre 1995 i 2000 estudia a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils. Treballa des del 1996 en diversos restaurants, i el 1999 fa pràctiques a l'Oustau de Baumannière (2 estrelles Michelin), a França. El 1999 i 2000 fa stages a elBulli i a Arzak (Sant Sebastià), i al 2001 a la Pastisseria Escrivà (Barcelona). Aquest mateix any entra al Talaia i posteriorment passa a elBulli com a cap de partida. Forma part de l'equip de direcció de cuina d'elBulli, on és el responsable de compres. Eduard és el més bullinià de l'equip, ja que a causa d'haver arribat essent pràcticament un nen, ha estat molt poc influït per altres restaurants i maneres de treballar.

Casañas, Mateu. Nascut a Roses el 06 d'agost de 1977. Entra a treballar a elBulli el 1997. Actualment s'ocupa, juntament amb Albert Adrià, de la partida de pastisseria del restaurant, així com del Taller a la cala Montjoi durant els mesos en què el restaurant està tancat. És "el nostre home a Roses".

Perelló, Pol. Neix el 19 de juny de 1976 a Barcelona. Estudia a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona de 1996 a 1998. Treballa a diversos restaurants, com L'Antull, a Roses, Solera Gallega, a Barcelona, i entra el 2000 com a ajudant de cambrer a elBulli. En els mesos d'hivern de 2001 i de 2002 efectua diversos stages en hotels de Dublín i Londres. Actualment col·labora amb Lluís Garcia en les reserves, així com en la premsa i les fitxes de clients. És el més "culé" d'elBulli.

Centelles, Ferran. Neix a Barcelona el 7 de juliol de 1981. Entre 1995 i 1997 estudia a l'escola d'Hostaleria Joviat, i a partir d'aquest any, fins al 2000, al CETT. Entre 2000 i 2001 cursa estudis de viticultura i enologia a l'Escola Mercè Rossell, a Espiells. De 2004 a 2006 segueix cursos de sommelier del Wine & Spirits Education Trust, a Londres. El 2006 obté el premi Ruinart al millor sommelier d'Espanya. La seva trajectòria a elBulli comença el 1999, com a cambrer. A partir de 2001 exerceix de sommelier.

Seijas, David. Neix a Vic el 22 de març de 1980. Després de cursar estudis de Viticultura, Enologia i Marketing, el 1999 inicia la seva trajectòria en la restauració. A partir de 2000 forma part de l'equipo de sommeliers d'elBulli durant la temporada. Durant el tancament hivernal treballa, entre d'altres, en els restaurants Pied à Terre, de Londres, i Enoteca, de l'hotel Arts de Barcelona. El 2005 i el 2006 està en el departament tècnic de Vila Viniteca, i en aquest darrer any obté el premi "La Nariz de Oro". Des del 2007 és, juntament amb Ferran Centelles, el sommelier d'elBulli.

González, Jesús. Nascut a Vic el 17 de febrer de 1971. Chus, tal com se'l coneix a elBulli, cursa els estudis de BUP i COU i es diploma en Hostaleria i Restauració a l'escola CETT (1993-1995). Després de treballar en diversos restaurants (Tragaluz, Jean-Luc Figueras...), entra a treballar a elBulli el juliol de 1996. Actualment és responsable del personal de sala del restaurant.

López Gamero, David. Neix el 15 de gener de 1981 al Port de la Selva, a Girona, i durant tres anys cursa estudis d'hostaleria a Vilamalla. Després de fer pràctiques i treballar a nombrosos restaurants, el 2001 entra a elBulli com a cambrer. Actualment, a part de les seves tasques en el servei de sala, porta la part informàtica del restaurant, la programació de menús, fitxes de clients, etc. Durant l'hivern col·labora amb Silvia Fernández en la coordinació d'elBullitaller.

López Tomás, Jose Mari. Nascut el 12 d'agost de 1963 a Badajoz, encara que porta vivint a Roses tota la vida. Va realitzar estudis de Formació Professional i el 1991 va entrar a treballar a elBulli com a cambrer. Actualment és l'encarregat de la logística de compres de tot el restaurant. Jose Mari, també conegut com "Nin", és un històric d'elBulli.

[Qui és qui a elBulli]
elBullicarme

Cuspinera, Marc

Bosch, Eduard

Fernández, Sílvia

Cuspinera, Marc. Neix a Barcelona el 15 de maig de 1969. Estudia a l'Escola d'Hostaleria Sant Narcís, de Girona, i posteriorment treballa a diversos restaurants. El 1990 comença a elBulli. Quan el 1993 Xavier Sagristà se'n va al restaurant Mas Pau, Cuspinera passa a ser cap de cuina, juntament amb Eduard Bosch. El 1997 comença a treballar a elBullitaller i, a partir del 2001, a elBullicame, on s'ocupa dels negocis d'imatge i consulting vinculats a elBulli (Lavazza, Pepsico, etc.). En l'organigrama d'elBulli és "l'home orquestra", el que toca de tot.

Bosch, Eduard. Neix a Girona el 8 d'abril de 1970. Estudia a l'Escola d'Hostaleria Sant Narcís, de Girona. El 1988 fa un primer stage a elBulli i el 1991 s'incorpora a la plantilla com a cap de partida. El 1997 passa a ser cap de cuina d'elBulli. A partir de 2002 s'encarrega de la col·laboració amb NH Hotels i participa en la creació del Fast Good i Nhube. Avui és, a elBulli, "l'home dels hotels".

Fernández, Silvia. Nascuda a Roses el 2 de juny de 1971. Entre 1983 i 1988 cursa estudis de primer grau de FP administratiu en el Centre Escolar Empordà de Roses. Es la companya de l'Albert Adrià. Des del 1998 entra a formar part de la plantilla d'elBulli, on s'encarrega de la coordinació i l'administració d'elBullitaller.