料理界の革命児、フェラン・アドリア率いるシェフ達の知られざる厨房に密着した貴重なドキュメンタリー。新メニュー完成からお披露目に至る、その緻密なプロセスのすべて。

「エル・ブリ」をご存知だろうか。美食家や食に興味を持っている人ならともかく、詳しく知らない人は多いだろう。

本作は、伝説のレストラン「エル・ブリ」の裏側に、カメラが密着した貴重なドキュメンタリーだ。

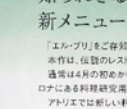
通常は4月の初めから秋までのところ、オープン時期を変えて、初めて7月からきまで営業を行った2009年。 映画は、様々な調理器具がバルセロナにある料理研究用のアトリエに運びこまれるところから始まる。スタッフたちは袋だたらな意欲に燃えている。

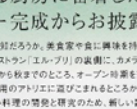
アトリエでは新しい料理の開発と研究のため、新しい試みの一つ一つを丁寧に記録していくスタッフたち。 そして新メニュー完成、お披露目に至るまでの緻密なプロセスの一部始終がここに描かれる。

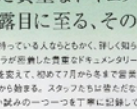
ドイツ生まれの監督ゲレオン・ヴェッツェルは余計な演出を削ぎ落とし、フェランとそのスタッフの動きと会話、多彩な食材に取り組む姿を追う。彼らの苦悩と葛藤、新しい物を生み出すことの喜びと達成感をフィルムに焼き付け、「エル・ブリ」の神髄を伝えている。

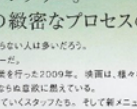
動くなら食への探求で生み出されるものは、料理を超えて、もはや芸術である。

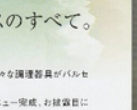
——さぁ、エル・ブリの厨房へようこそ!











驚きが悦びにかわる瞬間
フェラン・アドリアが創造するすべてが、世界の料理界のスタンダードとなる。
伝説の厨房が今、明らかに——

「エル・ブリ」は、45席しかないシートに世界中から年間200万件もの予約希望が殺到する〈世界一予約のとれないレストラン〉である。
スペインのバルセロナから高速で2時間程離れたカタルーニャ地方にある、カラ・モンジョイという美しい小さな入江に建つミニマル レストラン。
「エル・ブリ」を仕切るのがキーナー・シェフのフェラン・アドリア。(世界でもっとも革新的なシェフ)と称され、食の世界に旋風を巻き起こし続けるカリスマだ。

世界のスタンダードをいくつも作ってきたフェランの功績

「泡」に変身——フェランが開発した新調理法"エスプーマ"。どんな食材も空気のように軽い"泡"に変身させるこの画期的な調理法は、世界の料理界に広く浸透し、今では某大手コーヒーチェーンや日本料理など幅広いキッチンで利用されている。

「ゆず」——日本酒として、日本のさまざまな食材にも挑戦。フェランが取り上げたとたんに世界中の料理人に"ゆず"が広まった。その影響力は絶大!!

フェランは
100年にひとりの天才。
料理界のピカソである。
——服部幸應(料理研究家・日本料理・和食・学校学士)

NEWS
人間誕生の年、誕生するという衝撃のニュース。世界中の料理関係者が集まるというから、あの緊張感でも大変話題になった(2011/7/3)ロレンツォ・ビ[illegible]ロ[illegible]ブリ[illegible]ロ[illegible]ブリ[illegible]ロ[illegible]ブリ