

COCINERO

NACIÓ FI 1962 TIENE 1962 58

PREMIO TO PREMIO TO PERSONAS MÁS PERSONAS MÁS INNOVADORAS INNOVADORAS INNOVADORAS INNOVADORAS INNOVADORAS REVISTA TIMES REVISTA



CHEFY COPPOPIETARIO COPPOPIETARIO DEL BULLI PASTA EL 2011

SARCE ON A

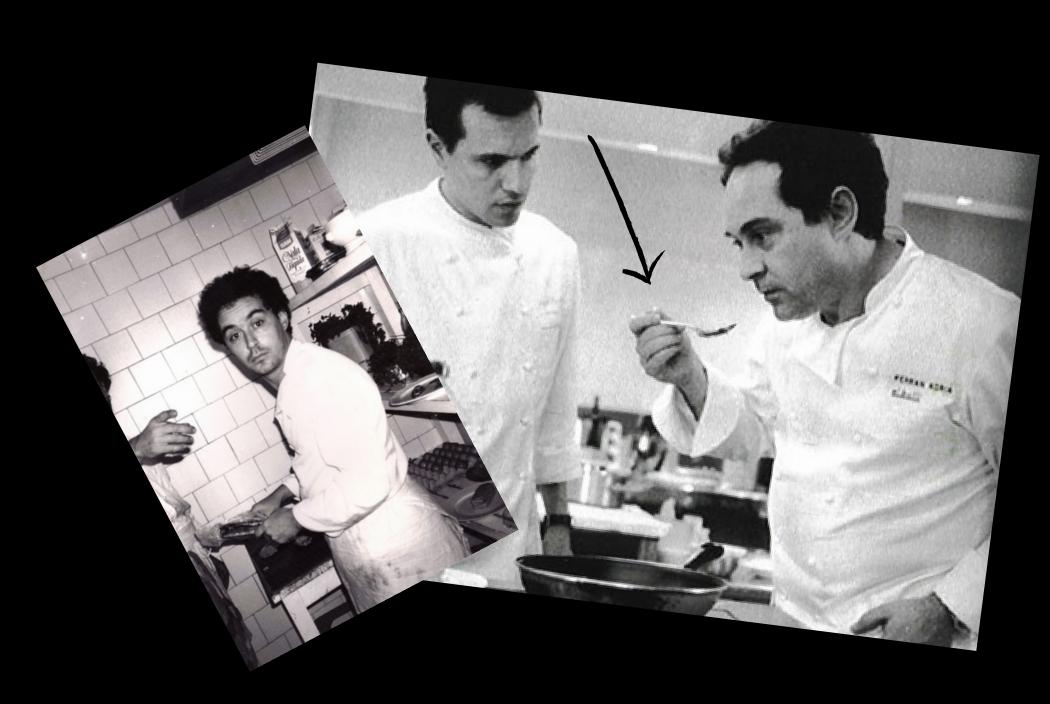
SE ENTIENDE COMO CUBISMO LA RUPTURA DE LA PINTURA MODERNA, Y EL BULLI PUEDE SER CONSIDERADO, EN CIERTA PARTE, LA RUPTURA EN DONDE UN MUNDO PASADO TERMINA Y COMIENZA UNO NUEVO 99

(FERRAN ADRIA, EL BULLI: COOKING IN PROGRESS, 2011)

En el 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009 gana como mejor restaurante del mundo en la World's 50 Best



METODOLOGÍA: LA RECETA DEL ÉXITO



La creatividad es fácil, lo difícil es tener la idea.

- 1) Si quieres crear NO COPIES
- 2 NO mescles el proceso creativo con la PRODUCCIÓN
- 3 Innova con PASIONB

- 4) Cuestiona TODO Lo-gue haces
- (5) Cuanto + Conozcas Tu opicio, + Podrás INNOVAR
- 6 EVALUA 105 RECURSOS QUE TIENES A TU ALCANCE

- Resuelve, como poner tur i deas en PRACTICAS
- (8) Haz Auditorías creativas de tu TRABAJO



"-Antes comentábamos cómo en El Bulli no les interesaba preguntar a los clientes si les gustaba el sabor de los platos.

-No lo preguntábamos, porque en El Bulli lo que queríamos es que el comensal fuera feliz. Me daba igual si les gustaba el plato"

Entrevista, Ferran Adrià: "El origen de la humanidad es la cocina", Lena Prieto

