



**JULI SOLER**  
**QUE ESTÁS EN LA SALA**

*Vida y (casi) milagros  
del creador con Ferran Adrià de elBulli*

**OSCAR CABALLERO**



**A la venta desde el 30 de marzo de 2022**



# JULI SOLER QUE ESTÁS EN LA SALA

**Vida y (casi) milagros del creador  
con Ferran Adrià de elBulli**

---

Oscar Caballero

*La biografía autorizada de uno de los actores principales de  
la revolución gastronómica española, el considerado  
mejor director de sala que ha habido en el país*

Este libro debe sonar a rock y a entrecuchar de cubiertos. Es la historia de un célebre mal conocido, Juli Soler, profeta del rock en la Cataluña de 1968/80, colega de los Rolling Stones y desde 1981 inventor de un Bulli on the rocks y de una sala con ritmo de platillos volantes.

Entre 1984 y 2011, Juli Soler escogió el segundo plano para otorgar el primero a un chef intuido por él: Ferran Adrià. Y a los mejores vinos del mundo. Y sobre todo a la gente, sin distinción de clases o categorías.

En este libro, un coro de voces —de la restauración, de la música, del vino; de España y de Francia—, explica, entre signos de admiración, el Juli Soler de cada cual. Porque todo el mundo creía conocerlo, y poca gente lo conoció. Un Juli Soler, solar y múltiple, surca este libro de aventuras gastronómicas.

*«De la mano de Juli, princesas y magnates se dejaban guiar, humildes por una vez.  
Y los sin rango eran tratados como estrellas.»*

*Soler le quitó almidón al restaurante de alta cocina, reemplazó menú por festival, y así  
fraguó el entorno de la revolucionaria cocina de un Bulli en órbita mundial.*

*A su vez, elBulli propulsó urbi et orbe la cocina catalana, en particular,  
y las españolas, en general»*



**Juli Soler Lobo** es un personaje trascendental en la historia de la gastronomía. Una referencia indiscutible, vital para hacer aflorar la creatividad. Era el faro que iluminaba de manera indómita, perdurable y transgresora la esencia de lo que sucedió en Cala Montjoi.

Pasó por este mundo con **una vitalidad extraordinaria**. Sabía transmitir los valores fraternales, de la generosidad, de la diversión. Tenía **un don para adivinar y atraer el talento**. Gestor de equipos **inolvidables**, año tras año, década tras década, conseguía hacer de su restaurante

más que un restaurante; **crear una familia fue su gran éxito**.

Su **espíritu bulliniano** se ha introducido en el restaurante que engendró y se ha convertido en **un leitmotiv de convivencia, excelencia y armonía gastronómica universal**. Sin su visión y su talento, la gastronomía de vanguardia no sería lo que es hoy. Aún estamos a tiempo de reconocer su valía y su impagable repercusión, y este es el objetivo con el que nace este libro-homenaje de **Oscar Caballero**.

\*\*\*\*\*

### **EXTRACTO DEL PRÓLOGO, por Josep Roca**

«En su momento, Juli Soler rompió la rigidez del servicio de los grandes restaurantes clásicos para **transformar la gastronomía en un ámbito festivo y desinhibido** de la magnificencia que suponía un servicio estirado y altilocuente.

Los sumilleres y los camareros le debemos a Juli la **visión fresca, intuitiva y accesible en el trato al cliente**. Fue **un seductor, un gentleman imprevisible, un genio**. Una persona con ángel que ha influido enormemente en mi forma de ser y de trabajar.



Juli, precursor del instinto en el servicio de sala por encima de la razón. Atrevido, siempre excitante e inquieto. Su compromiso era con el equipo, su familia de El Bulli, y la familia más íntima, a quienes siempre protegió y mimó con discreción. La complicidad con los clientes, a quienes trataba como a amigos del alma, atreviéndose a romper moldes en el acercamiento emocional. **Generoso en el servicio**, preparó su propuesta más vanguardista dándole la vuelta al mundo de la gastronomía. **Nadie hará más que él por conectar emocionalmente a un cliente con un trabajador de hostelería.**



**Igualar a las personas**, convertir a los camareros y camareras en actores de primera para un público sometido a su ritmo, a **su mirada festiva**, a la alegría del circo de Montjoi, al ritmo de su rock and roll de servicio único bailando con un carrusel de golosinas revolucionarias, lunáticas, explosivas.

Juli, celebramos haber sido coetáneos de tu figura, **hoy ya mito por inalcanzable, símbolo de elegancia en la sala, culto a la innovación en inteligencia emocional**. Lo hacemos al ritmo de «Stupid Girl» o «Miss You» de los Rolling, con la música a todo trapo porque a la vida se viene a disfrutar, a pasarlo bien, a divertirse, y en eso tú **siempre serás una inspiración**».

### **EL MEJOR MAÎTRE: EL ANFITRIÓN**

**Juli revolucionó la sala o, más simplemente, la domesticó.** Sin despreciar los códigos, que retenía genéticamente (heredados de su padre), ni olvidar lo aprendido en la adolescencia, por ejemplo, en el histórico Reno de Barcelona, **a los clientes Juli se los metió en el bolsillo** (de un traje: era dandi comarcal).

Por eso, **aunque fue elegido mejor maître y/o mejor director de sala, en realidad fue un anfitrión. El anfitrión recibe en su casa, a la que solo llegan amigos. Y ya está.**

En la Poética de Aristóteles, tres emociones deben animar a los *llettraferits*: *docere, movere, placere*. Un deber pedagógico, **guiar, educar**, que es **casi una moral de espiritualidad**. La **capacidad de conmover**, es decir, **de emocionar** que remitiría a la catarsis griega: **despojar al espectador, en el caso de Juli al comensal, de sus problemas personales y permitirle recuperar una idea o un recuerdo sepultado en el fondo de la memoria. ¡Y uno que creía solo haber venido a comer!**

**Juli, el Rolling Stone de la Gastronomía, por Frédéric Engerer, factótum del Château Latour, Premier Grand Cru Classé de Pauillac, según la mítica clasificación de 1855:**



Hablar de Juli es difícil para mí por distintas razones. **Es un personaje a la vez seductor, exigente, complejo, a veces inapresable, con una mirada casi magnética y dotado de una energía increíble.**

De entrada, me parece difícil hablar de Juli sin evocar mis numerosos recuerdos de elBulli. **La teatralidad de la experiencia elBulli era increíble.**

**El lugar, el viaje, la peregrinación. La estupefacción gustativa, de los sabores, las texturas, los aromas. El ritmo, el servicio, las palabras, la simplicidad, la generosidad, el talento de los equipos.**

Al frente de esta obra de teatro, **Juli, flotando entre las tablas, era el protagonista. Y al mismo tiempo, el autor de la obra. Y, claro, el director de orquesta de su equipo de sumilleres.**

Hay que entender que ser sumiller de elBulli era parecido a ser entrenador del Barça porque allí, más que en cualquier otro restaurante, **las estrellas eran los platos. La complejidad de los platos y de las texturas, su diversidad y su número, hacían particularmente complicado el ejercicio de lograr acuerdos platos/vinos.**

Si en un restaurante gastronómico clásico, con dos o tres platos, la noción de acuerdo con el vino es un auténtico compromiso, ante un menú de veinticinco a treinta platos, el desafío ya no es el acuerdo con los platos, sino el de hallar los vinos que harán fluida la sucesión de platos. Y, precisamente, **Juli y su equipo, tenían el don de volver la experiencia muy fluida, muy sencilla.**

### Testimonio de Pilar Somoza, «la contable de elBulli»:

*“Era un hombre encantador. Una persona impactante, pero muy cariñosa. Y que sabía escuchar. Por eso, cuando alguien tenía algún problemilla siempre iba a Juli. Escuchaba a la gente y dejaba hacer. Tenía una manera de ser muy jocosa. Y se hacía querer. Tenía un trato muy bueno con todo el personal.*

*Como gestor se preocupaba mucho por los números y miraba mucho los dineros. Se dejaba aconsejar y escuchaba, pero tenía las ideas muy claras. Cuando hablaba con nosotros, los números ya los tenía en la cabeza sin haberlos visto.*

*Divertido era siempre. Me acuerdo de un día que llegó Luki Huber, el diseñador, con un patinete. Juli era un hombre que lo probaba todo. Eran los primeros patinetes. Y le dice a Luki: noi, ¿qué traes? Un patinete, le dice Luki. Pues déjame el patinete. Y estaban las puertas y ventanas abiertas y se lanzó desde la entrada hacia el fondo del despacho y pensamos que se nos salía por el balcón a la calle. Porque le pegó con tal fuerza. Nos quedamos mudos. Y el tío, nada. ¡Oh!, no pensaba que esto iba tan deprisa. Después me reí mucho. Pero en aquel momento nos quedamos todos parados. ¡Madre mía, que se nos sale el jefe por el balcón! ”*

### LA PERFECCIÓN FUE DE AQUELLA SALA



La sala más tres estrellas del mundo servía piruletas de remolacha, explicaba que la croqueta se comía de una vez so riesgo de mancha, pedía hurgar en el fondo del recipiente, aconsejaba ingerir los aromas y luego su contorno, reemplazó el filete del pescado por su espina, envuelta en algodón azucarado de fiesta mayor.

No había ceremonia empalagosa con el vino ni hubo, nunca, esa obligatoria e imposible armonía de un plato y un vino. Supremo hacedor y por lo tanto deshacedor supremo, Juli podía servir grandes vinos y grandes champanes, solo para que la gente experimentara el placer que a él le producían. Se paseaba con una botella de Gosset proponiendo probar un poco de su perrito, champán llegado a través de un acuerdo económico que a causa de su prodigalidad costaba más que dejaba. Burbuja benéfica para Gosset: medio mundo gastronómico descubrió en Cala Montjoi ese champán.

La perfección no es de este mundo, pero sí fue de aquella sala. Y lo más curioso de tal aula (taula) abierta, escuela de comer y beber, pero donde los maestros parecían alumnos y se confundían con ellos, fue que Juli derramaba un amor confianzudo, próximo, invasivo incluso, que primero sorprendía y luego encantaba. Un español antiguo hubiera definido ese trato como «a la pata llana», expresión de cuyas varias definiciones escojo esta: «Se dice de la manera de hablar o de comportarse con gran sencillez, naturalidad y confianza, sin cumplidos o afectación exagerada.

## Cristina Jolonch, periodista gastronómica (La Vanguardia y Comer), sobre JS, el radar emocional:



Europa Press

“Tuve la tentación de pensar que a Juli Soler el poder le venía de su dominio de la sala; la tentación de creer que el secreto de su liderazgo estaba en aquella penetrante mirada triste y en la capacidad inigualable de tomarte el pelo, o de conseguir descolocarte para que no acabaras de saber si te estaba vacilando o te hablaba en serio, mientras tú, más que torpe, no llegabas a pillar el pase de pelota veloz que acababa de lanzarte.

Pensé que era su estilo de gentleman, su capacidad de controlarlo todo sin inmutarse, o el alma de viejo roquero, ya de vuelta, lo que le hacía imbatible. Pero fue la gente de su equipo, las personas que convivieron y aprendieron de él en elBulli, quienes me hicieron entender la verdad.

Que mucho más que el hombre sabio, capaz de cambiar las reglas de la sala; de hacerte sonreír soltando la misma broma una y otra y otra y otra vez, tejiendo complicidades de por vida con

quienes le apreciaron; de bucear en la cabeza de un chef genial y confiar en él, o de los dotes de mando, el gran valor de Juli Soler era otro.

Si se ganó el puesto indiscutible del jefe fue por su autoridad moral, ganada con el respeto y el amor que le profesaron todas las personas que trabajaron con él”.

### **DEBERES Y DERECHOS EN LA SALA**

Habría que redactar una carta de **derechos y deberes del cliente de bares y restaurantes**. Deberes como **tomar conciencia de que el servidor es un humano**, que conviene mirarlo, aunque no sea más que una vez, y agradecerle hasta efusivamente, ya que dudo que el noventa por ciento de los clientes de bares y restaurantes cuente con mayordomo en casa.

Este libro demuestra en su parte coral y desde diversos puntos de vista, de profesionales y de simples observadores, **el peso que tuvo la sala de elBulli en la diferencia y originalidad del restaurante**.



Y, sin embargo, en las hemerotecas hay kilómetros de páginas sobre la comida de elBulli, y pocos metros describen el servicio. **¿Porque escasea el cliente cultivado?**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

*Prólogo, por Josep Roca*

### Capítulo 1

Bienvenido, míster Juli

### Capítulo 2

Soler atleta: del lanzamiento del disco al tiro al plato

### Capítulo 3

Juli Soler, en elBulli, inventó la salAmiga

### Capítulo 4

Catarsis no viene de catar ni mucho menos de Qatar (;Golfo!)

### Capítulo 5

Las lunas del sistema Soler y sus cometas

### Capítulo 6

Soler, productor —indirecto— de cine o un Bulli filmado

### Capítulo 7

David tiende el micrófono para grabar su imagen de Juli

### Capítulo 8

La cocina es tuya, la sala es mía y las propinas de todos

### Capítulo 9

En una sala de época, la épica de sala

### Capítulo 10

Maxim's, la música de Juli y las hermanas Tatin

### Capítulo 11

El piso franco de Barcelona, escuela de camareros

### Capítulo 12

Maître d'hôtel de día & DJ (disc Juli) en la nit de Roses

### Capítulo 13

Entrevista con Lluís García, en Cala Montjoi, el 17 de abril de 2021

### Capítulo 14

Claves del equipo de sala: masterclass Lluís García

### Capítulo 15

Lluís García y la sala de elBulli en su sal[s]a

### Capítulo 16

Juli: geek to geek con la tecnología (dixit Ll. G.)

### Capítulo 17

Toda la sala en una cala (Montjoi). Y te ha calado

### Capítulo 18

La sala, las alas: sé tú mismo, no seas un robot

### Capítulo 19

El radar emocional de Juli Soler

### Capítulo 20

Juli Soler tiene cobertura

### Capítulo 21

elBulli: 1.846 recetas = 3.000 platos por servicio

### Capítulo 22

Testigo fundamental: Fermí Puig I – Juli 1976 o 1977 Un grano en Granollers

### Capítulo 23

A ver, Fermí, continúa. ¿Y el espectáculo?

### Capítulo 24

Testigo fundamental: Fermí Puig II – Juli 1983 El gorro para Ferran

### Capítulo 25

Testigo fundamental: Fermí Puig III – Juli Soler y elBulli en la rampa de lanzamiento

### Capítulo 26

Testigo fundamental: Fermí Puig IV – Padre no hay más ninguno

### Capítulo 27

Testigo fundamental: Fermí Puig y V – El telón cae siempre dos veces

### Capítulo 28

1990, Soler, mejor director de sala de España

### Capítulo 29

«Crear el más puro de los restaurantes gastronómicos»

### Capítulo 30

La historia aventurera de Juli Soler (José Peñín)

### Capítulo 31

Salvaje, generoso e informal. Pero eso sí, exigente

### Capítulo 32

Ernest/Juli y el número de los números

### Capítulo 33

¿Hay un editor en la sala?

### Capítulo 34

El primer café para ti, pero igual te quiero

### Capítulo 35

Y será Ernest quien lo convenza de ir al médico: Is a stupid boy?

### Capítulo 36

Este capítulo es el mejor que he leído en todo el día

### Capítulo 37

Esquisse Exquise

### Capítulo 38

Días de vino, días de se fue: más párrafos matadores

### Capítulo 39

elBulli, ese diamante que el Ritz de París no tuvo

### Capítulo 40

Francesc Guillamet, por una vez en el centro de la foto

**Capítulo 41**

1981: se sienten, coño, en elBulli (entre cometas)

**Capítulo 42**

Juli arbitra el Aduriz vs Caballero: sed buenos/portaos mal

**Capítulo 43**

De bien nacido es ser agradecido (sobre todo, si bien atendido)

**Capítulo 44**

Los cursos de humanidad contados por Jaume Subirós

**Capítulo 45**

Lo de elBulli, su emplazamiento: ¿la excepción que confirma la regla?

**Capítulo 46**

Barcelona, 20 de abril de 2021. A Disfrutar, ahí, claro

**Capítulo 47**

Para compartir y disfrutar aún más del diálogo

**Capítulo 48**

Tercer y último servicio para el diálogo disfrutado

**Capítulo 49**

Síntesis del servicio de elBulli (Documento interno)

Lluís García, 25 de septiembre de 2017

**Capítulo 50**

Pol Perelló. 12 de mayo de 2021

**Capítulo 51**

Juli lo lleva a la final de Champions y Pol ¡le pierde el tabaco!

**Capítulo 52**

Juli Soler: la historia ya lo contempla. Por Xavier Agulló

**Capítulo 53**

Ante Dios y el Registro Civil: Marta

**Capítulo 54**

elBulli comprado un par de veces: la enfermera se doctora

**Capítulo 55**

17 de abril de 2021. elBullifoundation, Cala Montjoi

**Capítulo 56**

Un diálogo con Ferran. 13 de mayo de 2021 (vésperas por cierto del 59 cumpleaños de Ferran Adrià)

**Capítulo 57**

El Juli de Albert Adrià

**Capítulo 58**

El pastelero desenmascarado

**Capítulo 59**

Juli nunca en domingo, pero bajaba con los sobres de propinas

**Capítulo 60**

Más de Marta: Juli te cambiaba el rollo

**Capítulo 61**

Desde Washington, en junio de 2021, Lucas Payà viaja en el tiempo hacia 2002-2007: sus cinco años de sumiller en elBulli

**Capítulo 62**

El peixater de Roses y el emperador de Japón, codo con codo

**Capítulo 63**

Juli, mago de la gestión. Gestionaba incluso a Ferran Adrià

**Capítulo 64**

Desde otro ángulo pero en primer plano: Narcís Bellmàs, economista y auditor de elBulli desde 1977.

**Capítulo 65**

Portabella lo aceptó: sin carpa no hay banquete

**Capítulo 66**

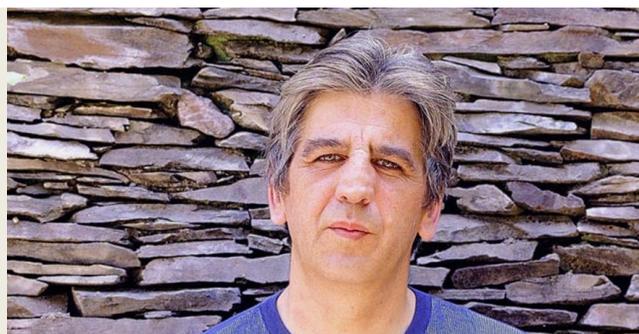
CETT formación universitaria de cocina/sala o de cómo Juli hizo escuela

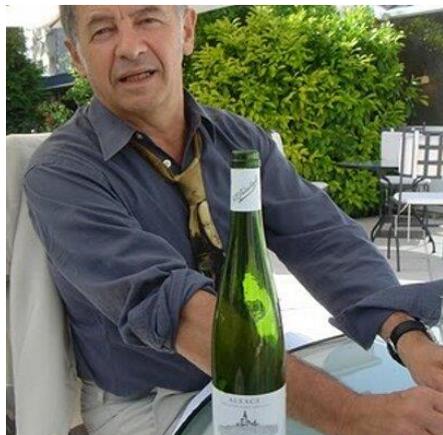
*Epílogo al Julibro*

*Agradecimientos*

*Índice onomástico*

**«Sin Juli no habría existido el fenómeno Bulli. Sin embargo, él se situaba siempre en segunda fila. Por decisión propia. Por aquello de ‘Tú tira, que yo ya lo tengo todo controlado’. No creo que pueda existir mejor socio o compañero».**





## **SOBRE EL AUTOR**

**Oscar Caballero** es corresponsal gastronómico de Club de Gourmets en París desde 1981 y desde entonces también de temas culturales y espectáculos para La Vanguardia. En Leer publica su Carta de París cada mes. Es el único miembro extranjero de la asociación francesa de críticos gastronómicos y de la Société des Gens de Lettres. Además es autor de una veintena libros, entre ellos el primero publicado sobre El Bulli.

### **JULI SOLER QUE EST  S EN LA SALA.**

**Oscar Caballero**

Planeta Gastro, 2022

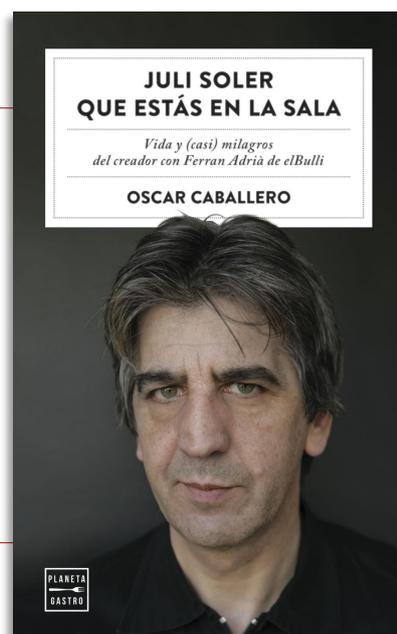
14,5 x 23 cm

496 páginas

Rústica con solapas

PVP c/IVA: 19,95  

A la venta desde el 30 de marzo de 2022



### **Para más información a prensa:**

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

[lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)

[www.planetagastro.com](http://www.planetagastro.com)

[twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro) / [instagram.com/planetagastro/](https://www.instagram.com/planetagastro/) Facebook: PlanetaGastro