

SOCIEDAD

CULTURAS | **SOCIEDAD** | CIENCIA | EDUCACIÓN | SALUD | CONCURSO ESCOLAR | LÍNEA DE CONSUMO

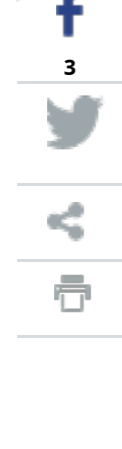
Arzak, 84 estrellas Michelin

Un solo 'macaron' cambia el destino de cualquier cocinero. En Arzak llevan 28 años colgando tres. «Son como el Premio Nobel, pero con la diferencia de que te lo pueden quitar»»

JULIÁN MÉNDEZ

Me gusta 3

6 diciembre 2015
12:01



Juan Mari Arzak se toma unos segundos antes de dar una respuesta. Su mirada se pasea por la recepción del restaurante, por la enorme cubitera donde se enfrían el champán y los vinos blancos, por las figuras de las dos damas de mediana edad que deciden el menú de una conmemoración y se tropieza con la cara iluminada de ilusión que luce la pareja de Nagasaki en viaje de novios que está siendo recibida ahora mismo por el maître y con los ojos de su hija Elena. «Las tres estrellas Michelin son... alta cocina», resume. «Complejidad».

Uno solo empieza a hacerse una idea de la complejidad de la que habla Arzak, el más veterano tres estrellas Michelin de España (se las concedieron en 1989), cuando, de vuelta a casa, observa desde el coche el lema que adorna el frente de esta casona en el 'alto de Vinagres' donostiarrá: 'Arzac-Enea. 1897'. La leyenda del tiempo lleva el sello de los años en que Jose Maria Arzak y Escolástica Lete, los bisabuelos de Elena, vendían vino a granel y daban comidas de fogón y puchero a los vecinos del barrio de Alza.

Y recuerda que, al entrar, descubrió un cartel con el antiguo emblema de la casa que aún se conserva en los ceniceros y en algunas antiguas piezas de porcelana: un exuberante faisán con cabeza de pato y cola de lubina, souvenir de los años en que la alta cocina burguesa aún miraba a Francia.

Nidos de golondrina

Doblado ante el ordenador, horas después, entiende por qué antes de ver la cocina y la bodega con sus 100.000 botellas, fue guiado hasta la segunda planta, al laboratorio de Investigación Culinaria donde se afanan Igor Zalakain y Xabier Gutierrez. Allí, el visitante se encuentra con un gigantesco especiero con más de 2.000 sabores y 1.500 especias, con nidos de golondrina tailandesas, con chapulines (saltamontes) mexicanos, con piedras ralladas como la coelita que pueden usarse como espesante, con una colección de maíces recolectados por los cocineros en sus viajes que responden a nombres exóticos como kallhua, chulipi, granada, capulli... De este aposento alquímico, con sus ahumadores, sus ollas, sus hornos de vapor y sus ataneos, salen cada año decenas de platos, salsas y acompañamientos de los que solo 40 llegan a la carta de este río memorioso que es Arzak.

El menú premiado en 1989 costaba entre 4.265 y 5.725 pesetas

Desde 1989 En cada mesa del comedor hay iris frescos y los platos, cubiertos y servilletas parecen haber sido alineados por un sargento prusiano. Obras de arte cuelgan de las paredes. Si al

abrirse la puerta se cuela por casualidad el aroma de un cigarrillo rubio, no pasarán ni diez segundos antes de que un empleado acuda con un ambientador para devolver al lugar su saludable atmósfera. El restaurante conserva una ficha de cada uno de sus clientes donde se anotan sus gustos, sus preferencias. «Nos gusta saber a quién atendemos», explica Juan Mari Arzak (73 años). Todo está en su sitio.

«Aquí se viene a comer. Pero para tener tres estrellas Michelin se tiene que producir una sublimación de los sentidos. Tiene que haber un halo... Que estés a gusto. Y los clientes nos transmiten la emoción que sienten», explica Juan Mari, cocinero en esta casa desde 1974. Sabe que una simple estrella Michelin le cambia la vida a cualquier chef y que los jóvenes se dejan las pestañas y mueven Roma con Santiago por conseguir el primer 'macaron' y formar parte de esta sociedad discreta. «Con tres estrellas entras a formar parte de un club especial. Te consideran entre los primeros del mundo y eso te da respeto. Es una categoría, como el premio Nobel, pero con la diferencia de que te lo pueden quitar. Hay que examinarse todos los años, dar lo mejor de ti cada día, pero no volverse loco. Nunca en mi vida he ido a buscar las estrellas, pero cuando me dieron la tercera... me quedé blanco», recuerda el más veterano cocinero triestrellado de España.

«Frau Arzak...»

«Aquel día no se me olvida», apunta Elena Arzak. «Estaba estudiando en la Escuela de Hostelería de Lucerna. No había móviles como hoy... Así que me llamaron al teléfono de la escuela. Anunciaron por megafonía, 'Frau Arzak...' Yo me esperaba cualquier cosa. Y allí estaba mi padre: 'Elena, nos han dado la tercera estrella Michelin. Estamos emocionados, pero no sé cuánto tiempo va a durar'. Eso me dijo... y hasta hoy», sonríe. «El principal motor para atraer clientes es la Guía Roja. Eso está claro. Nos llega gente cuyo hobby es comer, personas que están haciendo un tour europeo probando los tres estrellas. También vienen profesionales de todos los rincones del mundo que quieren ver lo que hacemos con la guía en el bolsillo. Atendemos celebraciones y una parte importante también es la gente que ahorra, cuadrillas que ponen un dinero aparte durante todo el año para venir un día a comer a Arzak. Esa es nuestra clientela. Nos daría mucha pena perder una estrella, pero más de lo que hacemos... no podemos dar. Hay que aprender a vivir con esa tensión y procurar que no te afecte, porque si no, colapsas», cabecea Elena.

«La nuestra es una cocina creativa, de evolución, de temporada, de kilómetro 0, de vanguardia y con los pies en la tierra. Pero, ante todo, tiene que reconocerse como una cocina de nuestra cultura, cocina vasca», asegura el patrón bajo la atenta mirada de un antiguo muñeco Michelin, un Bibendum ('bebamos ahora', anima) convertido hoy en una exquisita antigüedad. La complejidad a la que se refiere Arzak es esto. Como las grandes complicaciones de los relojes Patek Philippe o Breguet, las coronas, resortes y engranajes son aquí pescados y aves, caldos cortos y angulas, ostras y corzo, manteles de hilo y tenuous sombras, virutas de yuca y panales azules que, no solo dan la hora con precisión mecánica, sino que deben convocar a la belleza.

En 1989, la Guía Roja recomendaba 'Langostinos salteados con ciruelas y pimienta dulce', 'Lenguado con escamas de patata sobre crema de puerros' y 'Helado de queso fresco y crema de grosellas'. El menú costaba de 4.265 a 5.725 pesetas. A los precios de hoy, serían de 25 a 34 euros... Aquel año podía encontrarse en la carta 'Caviar Imperial de Irán' (30 gramos) a 3.990 pesetas, más barato que las 'Kokotxas de merluza al pil-pil' (4.500). También la 'Trufa Fresca' (1.900) y el 'Ortolan', el pajarito adorado por los franceses, el último capricho que pidió en su lecho de muerte François Mitterrand y que nuestros vecinos toman cubriéndose la cabeza con la servilleta para no perderse ninguno de sus sutiles efluvios. «Entonces los platos eran más rococós, más pesados... Recuerdo que a uno de los inspectores internacionales le encantaron nuestras alubias rojas», recuerda Juan Mari.

«Ese año había también en carta unas 'Ostras gratinadas en habitat verde'», apunta Elena. Toda una innovación porque lo normal entonces era tomarlas frías, sin más. En el menú actual también están. En 2015 se llaman 'Ostras, color' y son templadas y coloridas, acompañadas de puerro, calabaza y arándano. Elena hace memoria. «Las de hoy llevan un caldo de ostras, naranja, bacon, mandarina, brócoli, mojo de cebolla, ajo, almendra, puerro confitado, grosella, lombarda...». Pura complejidad premiada con 84 estrellas Michelin.

TAGS arzak, estrellas, michelin

comentarios Deja tu comentario

PUBLICIDAD
CONTRATA EL DEPÓSITO NARANJA DE ING DIRECT A 3 MESES AL 1,90% TAE
OPENBANK: ABRE TU CUENTA CORRIENTE SIN GASTOS NI COMISIONES.
CUENTA 1|2|3. HASTA 3% DE INTERÉS Y 3% DE BONIFICACIÓN DE TUS RECIBOS

18 años navegando
iParticipa y gana premios!
Participa en la Encuesta Navegantes en la Red y gana fantásticos premios
<http://encuesta2015.aimec.es>

¿Soltero y mayor de 40?
Juntamos PAREJAS afines a ti, gracias a nuestro test de afinidad.
www.eDarling.es

NOTICIAS RELACIONADAS

El exconcejal del PP vasco que combatió en Siria al Estado Islámico es procesado en

Paco Arrojo presentará su disco 'Mis ídolos' en un concierto en Badajoz

Histórica victoria del Frente Nacional en las regionales francesas

San Francisco acoge el tradicional mercado navideño

Nuevo Dobló
¿Viaje familiar o con amigos? Nuevo Dobló, creado para vivir. Por 150€/mes.
www.fatprofessional.es/NuevoDoblo

FORD KUGA
Con Portón Manos Libres 17.990€
www.ford.es

Viña Real Reserva i8C botella!
Sacacorchos y transporte gratis, en Vinoselección.
www.vinoseleccion.com/viña-real-rva

Vinos al mejor precio
Descubre las ventas privadas de BODEBOCA. 10€ de dto en tu primer pedido.
www.bodeboca.com



PUBLICIDAD
¡Sólo durante 10 días!
Viña Real Reserva 2011
45 € a partir del 10 de diciembre
24 €
3 botellas
SI ES SU PRIMER PEDIDO
ENTREGA GRATUITA + OBSEQUIO DE BIENVENIDA DE SACACORCHOS

HOY

HOY DIGITAL
Registro Mercantil de Badajoz, Tomo 220, Folio 66, Sección, Hoja 11365, Inscripción 1 C.I.F.: B06335467 Domicilio social en Carretera de Madrid-Lisboa número 22 06008 Badajoz Correo electrónico de contacto editorial@hoy.es
Copyright Ediciones Digitales SLU, Diario Hoy de Extremadura, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio Diario Hoy de Extremadura, y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:
Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

vocento

ABC.es	Elnortedecastilla.es	Las Provincias
ABCdeSevilla	DiarioVasco.com	El Diario Montañés
Hoy Digital	Elcomercio.es	La Voz Digital
El Correo	Ideal digital	Laverdad.es
La Rioja.com	SUR.es	Leonticias.com

Clasificados	Finanzas	Mujerhoy
Infoempleo	Autocasión	Pisos.com
Formación	11870.com	FS Gamer