

ASÍ ES UN TRES ESTRELLAS MICHELIN

Arzak, el decano de la triple estrella

Juan Mari y Elena Arzak dirigen el espacio con la distinción Michelin más antigua de España. El primer reconocimiento de la guía francesa le llegó en el año 1974.

Marta Fernández Guadaño, Madrid
Lleva 42 años luciendo estrella Michelin, lo que convierte este espacio gastronómico de San Sebastián en el restaurante más veterano en cuanto a lucir condecoraciones de la guía francesa en el mercado culinario español. Si Arzak obtuvo la primera distinción en 1974, el récord se deriva del hecho de no haber perdido nunca este preciado premio, que, año tras año, el manual de las tapas rojas le ha ido revalidando. Y hay algo más: es la triple estrella más antigua del sector hostelero español.

Arzakes, por lo tanto, decano del *gastromercado* por diferentes razones, aparte de por estar liderado por uno de los chefs más veteranos, Juan Mari Arzak (San Sebastián, 1942), artífice clave, además, de la Nueva Cocina Vasca, movimiento arrancado en los años setenta, junto con colegas como Pedro Subijana. Hoy, este establecimiento mantiene sus tres estrellas, mientras Elena Arzak (San Sebastián, 1969) está al frente del negocio y la apuesta gastronómica, junto con su padre, cumpliendo así con la cuarta generación de un negocio familiar.

Evolución histórica

Esta casona del alto de Miracruz arrancó en 1897, bajo el formato de taberna, como un negocio abierto por José María Arzak Etxabe y Escolástica Lete, abuelos de Juan Mari Arzak. Aquella bodega con oferta de vinos y comida pasó a los padres del cocinero, Juan Ramón Arzak y Francisca Arratibel. Sin embargo, el fallecimiento de su progenitor obligó a su madre a tomar las riendas del negocio, cuando Juan Mari tenía nueve años, que, en este contexto, se vio inmerso en la hostelería. Además, decidió el traslado a El Escorial de Juan Mari con 10 años, dado que su hijo tenía asma y el clima de la sierra madrileña le resultaba favorable. Tras estudiar el Bachille-



Continuidad asegurada. Elena Arzak está al frente del restaurante junto con su padre.

rato, comenzó los estudios universitarios como aparejador, pero, al poco tiempo, optó por abandonarlos con el objetivo de matricularse en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo.

Con sus estudios de cocina finalizados, Arzak regresó a la casa de comidas de su familia y comenzó a aprender, acercándose al movimiento de la *nouvelle cuisine*, que en la vecina Francia lideraban grandes chefs como Paul Bocuse y Pierre Troisgros. El joven cocinero empezó a destacar, mientras modernizaba el antiguo negocio tradicional, hasta recibir el Premio Nacional de Gastronomía en 1974. Otro hito está señalado en su carrera profesional: la primera mesa redonda sectorial, organizada por la revista *Club de Gourmets* en 1976, en la que

chefs vascos como Arzak y Pedro Subijana se sentaron con los franceses Bocuse y Raymond Oliver.

Aquel primer encuentro de cocineros y periodistas, gemen de congresos posteriores, se considera el pistoletazo de salida del movimiento de la Nueva Cocina Española. Uno de los frutos de aquella revolución fue el posicionamiento de la cocina en el País Vasco,

Es el espacio español que más años lleva en el ránking 'The World's 50 Best Restaurants'

convertido en foco de atracción de turismo *foodie* internacional, ya que la región concentra cuatro triestrellados (Arzak, Martín Berasategui, Akelarre y Azurmendi), aparte de una doble estrella como la de Mugaritz.

De padre a hija

Por lo tanto, como restaurante, Arzak es heredero de una suma de reconocimientos y

protagonismo histórico, rol cuyo mantenimiento toca a Elena Arzak (formada en Suiza), cada vez más implicada en el negocio en los últimos años y, además, como cara de creciente visibilidad en el contexto nacional e internacional de la gastronomía. Por ejemplo, Juan Mari Arzak no suele asistir ya como ponente en congresos culinarios, en los que ha decidido el protagonismo a su hija, que, a su vez, actúa cada vez más como la representante de la saga Arzak en diversos eventos.

Entre ellos, uno reciente ha sido la gala de presentación de la lista *The World's 50 Best Restaurants*. En este ránking global, los Arzak firman otro récord: se trata del restaurante español que lleva más años en esta clasificación, resultado de los votos de un jurado

ARZAK

- Propietario y cocinero: Juan Mari y Elena Arzak.
- N.º en 'top' 100 mundial: 21.
- Estrellas Michelin: Tres.
- Soles Guía Repsol: Tres.
- Dirección: Alcalde Elósegui,

273. San Sebastián.
Tel. 943 27 84 65.

■ Web: www.arzak.info

■ Precio menú degustación: 191 euros (sin IVA ni bebidas).

■ Precio medio a la carta: 199 euros.

■ Reserva: Por 'email' y por teléfono.

■ N.º plazas: 70.

■ N.º profesionales: 40-45.

■ Horario: Cierra domingo y lunes.



De San Sebastián a Londres. El negocio que regentaban los abuelos de Juan Mari Arzak arrancó en 1897 y fue heredado primero por sus padres y después por él. Elena Arzak es la cuarta generación de la familia al frente de este espacio gastronómico que ha abierto sucursal en Londres.



integrado por mil expertos internacionales. A esta lista accedió en 2004, junto con el Bulli de Ferran Adrià, amigo personal de Juan Mari Arzak, y Can Fabes, de Santi Santamaría (chef fallecido en 2011). Aquel año, el espacio donostiarra se colocó en el número 22 de la lista para pasar al 21 en 2006 y, un año después, hacerse fuerte en el top 10 mundial, ya que, hasta 2015, fue variando dentro de los diez primeros puestos de la lista: noveno en 2006, décimo en 2007, octavo de 2008 a 2009, noveno un ejercicio después y octavo de 2011 a 2014.

En junio de 2015, Arzak descendió hasta la posición 17, tras perder nueve posiciones; y, en la última edición correspondiente a este año, volvió a retroceder hasta el número 21. Elena Arzak, cuarta generación de este negocio donostiarra y elegida Mejor Cocinera del Mundo en 2012, fue quien acudió a la fiesta celebrada por la organización de *50 Best* en Nueva York.

Gestión del negocio

En la historia de este negocio gastronómico familiar, hay un factor que el chef siempre ha reconocido como clave para haber garantizado la sostenibilidad y rentabilidad económica: "Yo heredé un negocio sin deudas. No tenía que pagar hipotecas ni alquileres", ha señalado. "Soy consciente de que soy una excepción a la regla y de que tengo una situación realmente privilegiada,

"Heredé un negocio sin deudas. No tenía hipotecas ni alquiler", reconoce Arzak como clave de su éxito

porque he tenido un restaurante de herencia"

En todo caso, Arzak se ha ido profesionalizando como empresa (en la que ha estado implicada Maite Espina, exmujer de Juan Mari Arzak y madre de sus hijas Elena y Marta, esta última desvinculada del universo hostelero). El cocinero apunta como hito la decisión adoptada en 1982 de invertir para determinar el

punto de equilibrio de sus platos, es decir, el cálculo bautizado como escandallo en el sector gastronómico, que permite controlar sus costes (materias primas, personal y generales). "Fue mi mejor inversión", reconoce el chef, mientras admite que su madre "calculaba a ojo los gastos de un plato y mi tío llevaba los números".

Propuesta en el restaurante

Entre la mítica Merluza en salsa verde de Juan Mari Arzak y los platos basados en cocina vasca de vanguardia de los últimos años, hay una serie de argumentos defen-

didos en la casa: "Una cocina abierta al mundo, pero siempre somos y seremos una cocina vasca. Hemos viajado por el mundo para observar la gastronomía, los productos, las ideas, recetas y técnicas de otros países, y lo seguimos haciendo para aprender, pero nuestras raíces están aquí", sostiene.

Arzak se rige con el doble formato de carta (con un precio medio de 199 euros) y un menú degustación (dominado por las últimas creaciones del restaurante). El espacio ha contado con su equipo (de 40 a 45 profesionales, de los que en torno a la mitad

Arzak: "Somos una cocina abierta al mundo, pero siempre somos y seremos una cocina vasca"

trabaja en la cocina) como aliado para poder impulsar la creatividad vinculada a sus platos. En 2001, el cocinero invirtió en la creación de un laboratorio, para "centralizar el diseño y las pruebas de nuevos platos en un espacio". Para los dueños de este restaurante, "tener un negocio rentable te permite abordar inversiones". En 2015, el laboratorio se sometió a una

reforma para duplicar su superficie para lograr, según Elena Arzak, "una creatividad más ordenada y a un mayor rendimiento en nuestro trabajo".

En este espacio, concebido como un taller de creatividad, juega un papel clave el equipo de confianza de Juan Mari y Elena Arzak: Xabier Gutiérrez e Igor Zalakain, piezas fundamentales en el día a día creativo del restaurante. Y, en el negocio de catering, los Arzak han colaborado con el Grupo Bokado, de los hermanos Jesús y Mikel Santamaría, vía Arzak Bokados.

Con su fiel equipo, los Arzak han abordado, además, diferentes negocios y asesorías en los últimos años. La saga ha desarrollado colaboraciones con empresas y direcciones gastronómicas, a veces, gestionadas vía Arzak Instructions, firma creada con algunos miembros de su equipo, como Gutiérrez y Zalakain. En este sentido, el proyecto más potente fue la apertura en 2012 en Londres de Ametsa ("sueño", en euskera), espacio de alta cocina ubicado en el Hotel The Halkin. Este negocio del barrio de Belgravia, con una estrella Michelin obtenida en 2014, materializa "una forma de consultoría a través de la que esperamos llevar nuestra forma de trabajo de San Sebastián a un mercado como el londinense", sostiene Elena Arzak, que sentencia: "Abrir Arzak 2 sería imposible".



Sopavieja de chipirón y zumo de pochas.



Bonito en hoguera de escamas y cebolla.



Pato azulón con láminas de patata morada.



Merluza a la pitonisa verde con arroz frito sufiado.



Muxarra con mamia rota.



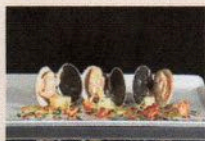
Rosquillas de anís y manzana.



Tamal de bonito.



El bonito con los verdes.



Almejas en su tinta.



Chipirón con lágrima y piel.