

idealista

publica gratis tu casa en idealista

GASTRONOMÍA

RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN

OCIO 15 pasos para ser millonario sin morir en el intento

RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN

Arzak el padrino de la gastronomía española

Juan Mari Arzak, heredero de la nouvelle cuisine française, padre de la cocina vasca y padrino de la gastronomía española de vanguardia, celebra 25 años con tres estrellas Michelin en plena forma



Juan Mari y Elena Arzak

0 0 0 0 Menéalo

3 Enviar Imprimir

DANIEL CAMIROAGA — 04.08.2015 – 05:00 H.

TAGS
RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN – COCINEROS CON ESTRELLA – JUAN MARI ARZAK – COCINA VASCA – GASTRONOMÍA

La segunda entrega de esta serie sobre los mejores chefs y restaurantes de nuestro país, se la debemos y es de obligado reconocimiento hacia el considerado padre de la nueva cocina vasca y padrino de la gastronomía de vanguardia en España. **Juan Mari Arzak**, el primero y el que más tiempo lleva ocupando un lugar importante entre los mejores cocineros del mundo.

La vieja y gran casona familiar de los abuelos de **Arzak** en el alto de Miracruz, en **San Sebastián**, es un icono, el punto cero de donde surge la semilla que Juan Mari plantó para (creo que sin saber el alcance) hacer florecer la llamada cocina española de vanguardia, tras tomar el testigo relevando como referencia mundial a la Nouvelle Cuisine Française.



Arzak. Sala

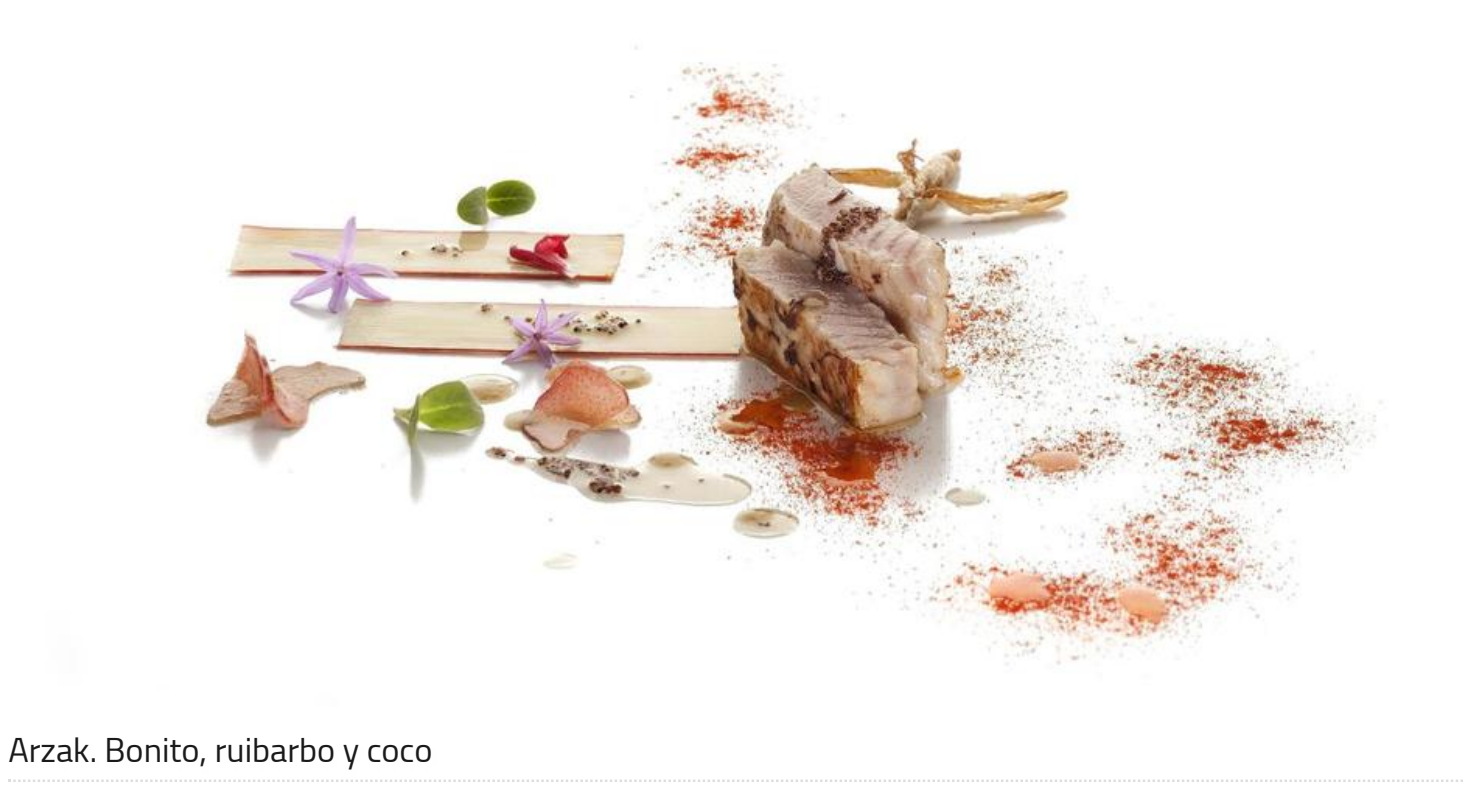
Siendo su madre quien le enseñó todo sobre cocina tradicional, Juan Mari se formó en la Escuela de Hostelería de Madrid, en la Casa de Campo. Más tarde con la idea de tomar el relevo en el restaurante familiar, acudió a completar su formación a la Meca de la gastronomía en Francia, a las órdenes de Senderens. Allí conoció también a Bocuse que fue quien realmente le marcó el camino y mostró el rumbo a seguir para transformar la vieja casa de comida de Donosti en uno de los mejores restaurantes del mundo.

Arzak, ha sido junto con **Subijana** de **Akelarre**, el hijo aventajado, el **heredero** directo **de la nueva cocina francesa en España**; el **padre de la nueva cocina vasca** y el **padrino de la gastronomía española de vanguardia**; desde que con la autoridad moral que le daba su trayectoria y reconocimiento apadrinó y bendijo una nueva forma de cocinar que, alejada de los cánones, comenzaba a elaborar un joven cocinero llamado **Ferrán Adrià**, en Cala Montjoi.



Arzak. Bogavante mar y tierra

Si nos remontamos a los años 70, podemos poner en valor el atrevimiento de **Arzak**, siendo el primero en transformar la tradicional cocina vasca en gastronomía de vanguardia a una sociedad no educada para entender la culinaria elegante y refinada que comenzaba a elaborar Juan Mari, cuando el estilo que imperaba en el norte de España (donde se comía bien), era el de cantidades inmensas y generosas, excelente producto y platos poco elaborados.



Arzak. Bonito, ruibarbo y coco

Sólo una evidente determinación de quien sabe que hace lo correcto, junto con cierta dosis de rebeldía, indispensables para acometer la revolución gastronómica en España, le permitieron dejar atrás viejas técnicas y recetas para sorprender al comensal con nuevos ingredientes, platos evolucionados y técnicas que permiten aportar rangos amplísimos de sabores, largos que llenan la boca; platos de estructura sabiamente planteada y empleo de ingredientes perfectamente combinados.

Arzak mantiene durante ya más de 25 años sus tres estrellas Michelin habiéndose asegurado la sucesión con su hija Elena, nombrada mejor cocinera del mundo en 2012 con cuyo apoyo continua evolucionando su cocina. Una cocina de autor donde la personalidad de Juan Mari desborda las raíces de las que procede y la potencia para imaginar y revisar platos, haciendo cocina creativa fruto de la investigación en la que ahora trabajan Xabier Gutiérrez e Igor Zalakain desde el laboratorio.



Arzak. Trufón de chocolate

Algunos de los platos más significativos de este año son: la manzana con aceite de foie, las ostras vegetales, el bogavante con aceite de oliva extra blanco y las cigalas sobre liquen de hongos y algas.

ARZAK Avenida Alcalde José Elosegui, 273. San Sebastián

3 estrellas Michelin y 3 soles Repsol

Alta cocina de autor de raíces vascas y de vanguardia

Jefe Cocina: Juan Mari Arzak y Elena Arzak

Director sala: Kontxi Beobide

Sumiller: Mariano Rodríguez y José Manuel Hernández

¿Cuánto vale tu coche?

Tasación online y gratuita si te interesa un Peugeot nuevo

Más de 2.000€ por mes

Regístrate ya y recibe más de 2.000€ al mes en beneficios

Cortinas y estores

Percor. Cortinas y estores en Donosti. Ventanas de aluminio

50% dto

25,99 €

12,99 €

Compralo

50% dto

Galaxy l/s tee azve

40% dto

Questar boost tf m

40% dto

Vera mtb fs unisex 2015 negro/amarillo

50% dto

Oz 7in short m negro morado

25% dto

Questar t m verde negro

OPINIÓN

LOS GASTROGATOS

Dstage, el sueño de un cocinero

GATO MALINCHE

VER TODO

idealista

LO MÁS

GASTRONOMÍA

VANITATIS

1.

Arzak el padrino de la gastronomía española

2.

Quique Dacosta, la cocina elevada a la máxima expresión...

3.

Caviar Per Sè, el caviar 100% Ibérico

4.

Los mejores restaurantes de Madrid, un repaso al

5.

El lujo de la alimentación saludable en el Westin...

6.

La guía definitiva de las mejores barras de pinchos...

24 HORAS 1 SEMANA 1 MES

Llegamos a más de 4 millones de hogares