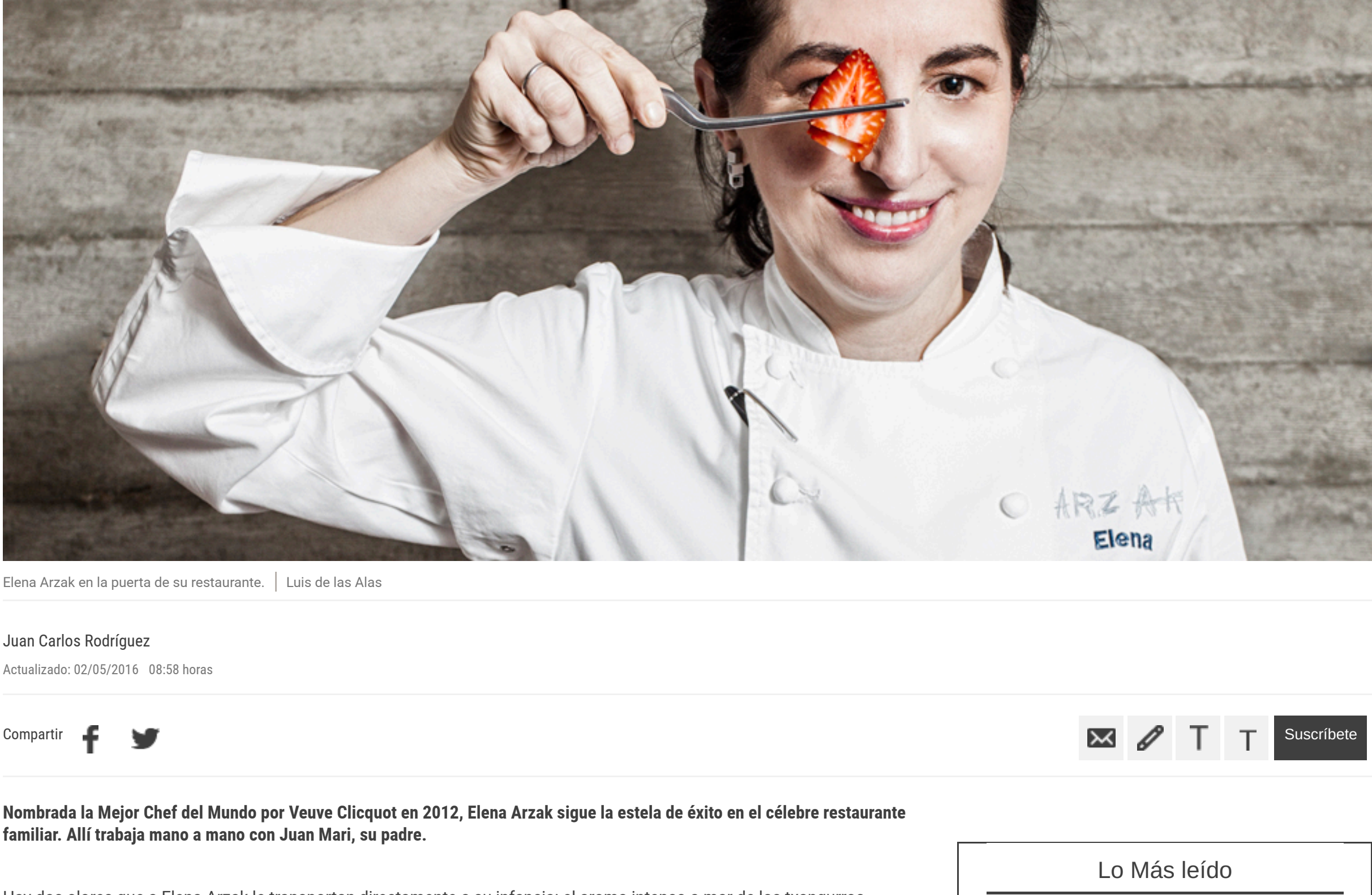


LO ÚLTIMO DE LÍNEA DIRECTA.

ENTREVISTA

Elena Arzak: "Soy más tozuda que mi padre"



Elena Arzak en la puerta de su restaurante. | Luis de las Alas

Juan Carlos Rodríguez

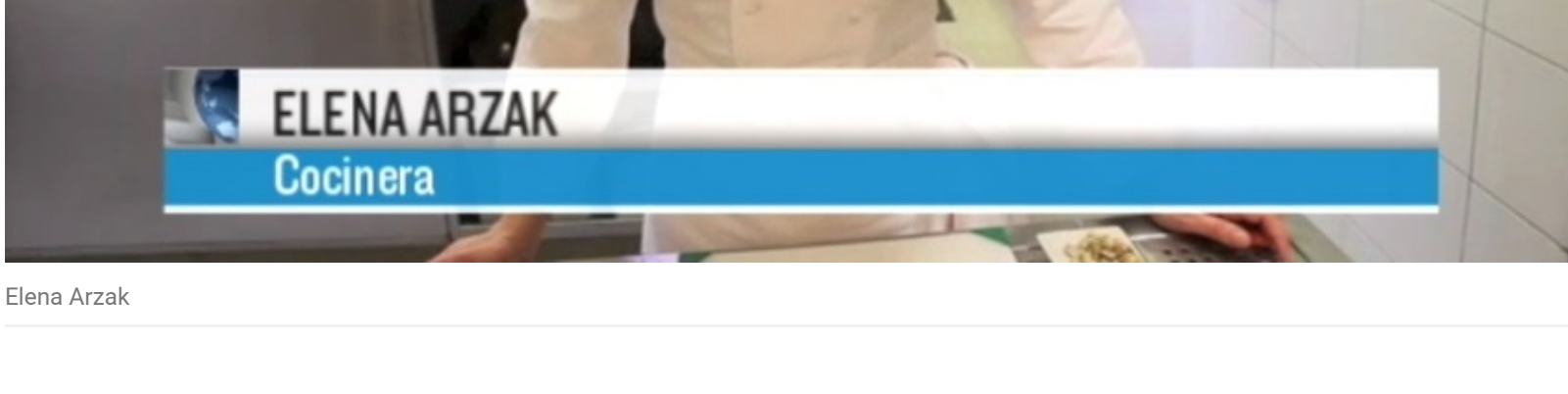
Actualizado 02/05/2015 08:58 horas

Compartir f t

✉ ✎ T T Suscribirse

**Nombrada la Mejor Chef del Mundo por Veuve Clicquot en 2012, Elena Arzak sigue la estela de éxito en el célebre restaurante familiar. Allí trabaja mano a mano con Juan Mari, su padre.**

Hay dos olores que a Elena Arzak le transportan directamente a su infancia: el aroma intenso a mar de los txangurros hirviendo y la dulce fragancia del arroz con leche y canela. También recuerda el colocón que sintió la primera vez que probó la trufa fresca, una de las rarezas que su padre, el gran **Juan Mari Arzak**, llevaba a casa cuando era niña. Al principio aquel hongo parduzco le supo a una mezcla de tierra y gas, pero ahora le parece una exquisitez, claro, y lo tiene laminado en un plato del menú degustación llamado "Cubo de patata con trufa fresca y yema", en el que las patatas tienen la forma de pequeñas esculturas de Eduardo Chillida.



Elena Arzak

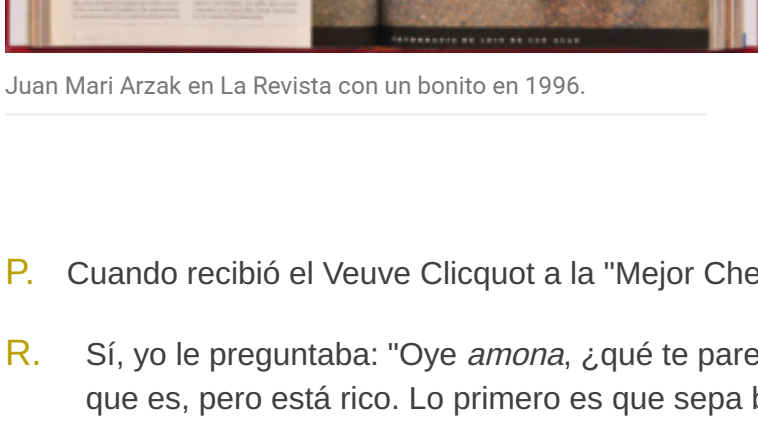
Lo Más leído

- Amalia Salamanca: "En cueros, no lo paso bien. Al final estás desnuda delante de todo un equipo"
- La ropa interior contra el racismo del extenista Björn Borg
- ¿Cuánto cuestan las zapatillas más caras del mundo?
- Se alarga la leyenda del Daytona, el Rolex con más lista de espera
- Drones: el 'juguete' que va a acabar con los videojuegos



NAUTASOC  
Un 'bicho' que atraviesa las olas a 100 km/h

Platos como éste, o como el de las "kokotxas de merluza a la panilla sobre una hoja de bambú y semillas de tef", ejemplifican la cocina "aparentemente sencilla pero al mismo tiempo sofisticada" de esta brillante cocinera donostiarra (San Sebastián 31-7-1969), que en 2012 obtuvo el **Premio Veuve Clicquot a la Mejor Chef del Mundo** y en 2015 recogió en Nueva York el Premio Augie que esta prestigiosa institución americana concede a siete destacadas mujeres del mundo de la gastronomía. Orgullosa del legado recibido, Elena es la cuarta generación al frente de Arzak, el célebre restaurante familiar fundado en 1897. Una antigua taberna que su abuela Francisca Arratibel transformó en popular casa de comidas y que su padre convirtió en punto de referencia de la gastronomía internacional. En 1989 fue el primero de España en obtener tres estrellas Michelin (luminarias que conserva desde entonces) y actualmente está considerado el 17º mejor del mundo por la prestigiosa revista Restaurant. ¿Su última escapada? El Congreso Gastronómico "Worlds of Flavor" celebrado en Napa Valley (San Francisco) del 18 al 24 de Abril.



Juan Mari Arzak en La Revista con un bonito en 1996.

Padre e hija trabajan en tándem tanto en Arzak como en Ametsa (sueño en euskera), su sucursal londinense en el **Hotel The Halkin by Como**, con una estrella Michelin. Como reconoce Juan Mari: "Si Elena no hubiera estado conmigo en los últimos 20 años, yo no hubiese podido desarrollarme tanto". Criada entre pucheros en el epicentro de la Nueva Cocina Vasca, ella siempre tuvo clara su vocación. De modo que, tras estudiar Hostelería continuó su formación en grandes cocinas de Europa como **Pierre Gagnaire** (Francia), **Le Gavroche** (Londres), **Antica Osteria del Ponte** (Italia) o **El Bulli** (España), antes de regresar en 1995 a la empresa familiar. "En algunos sitios donde era imposible entrar tuve que utilizar la influencia del abito. Y me aproveché de ello conscientemente", confiesa con desarmante naturalidad. Dos décadas después, asegura que ha ganado confianza en sí misma y que su cocina es ahora más segura: "Me he soltado la coleta".

- P.** Cuando recibió el Veuve Clicquot a la "Mejor Chef Femenina del Mundo" se acordó de su abuela Paquita...
- R.** Sí, yo le preguntaba: "Oye *amona*, ¿qué te parece lo que está haciendo el abito? Y ella respondía: "No sé lo que es, pero está rico. Lo primero es que sepa bien, y luego que no dé deudas" (Risitas). Ella no tenía estrellas Michelin, pero siempre decía que había que comprar lo mejor.
- P.** Entre sus platos más celebrados estaban los "Chipirones de la bahía en su tinta", que a usted le encantaban. ¿Los sigue haciendo?
- R.** Sí, hay platos de cocina tradicional como los chipirones en su tinta, la merluza en salsa verde o el *marmizako* que seguimos manteniendo por respeto a la tradición, y no queremos dejar de hacerlos. Pero la mayoría de la gente viene aquí a tomar el menú degustación.
- P.** ¿Cómo definiría la cocina que se hace hoy en Arzak?
- R.** Es una cocina de autor, vasca, de investigación, evolución y vanguardia.
- P.** Su bisabuela, su abuela y una de sus tías eran cocineras. Además de usted, en Arzak hay actualmente seis jefas de partida y en sala la mayoría son mujeres. ¿Qué aporta el lado femenino?
- R.** Dice mi padre que las mujeres tienen una sensibilidad especial que se transmite al plato; yo creo que eso depende de cada individuo.
- P.** ¿Recuerda cuál fue su primer plato de factura profesional?
- R.** Un *txantxin* de bonito (ensalada con filamentos de bonito) que hice a los 19 años. Mi padre sólo criticó la salsa, que era muy espesa.
- P.** ¿Siempre tuvo clara su vocación?
- R.** Sí. De pequeñas, mi hermana Marta y yo íbamos dos horas al día al restaurante a echar una mano. A ella, que es historiadora del Arte y trabaja como Subdirectora de Educación en el Guggenheim de Bilbao, le tiraba más la arqueología. En cambio, a mí lo único que me gustaba era la cocina. Cuando terminé el bachillerato en el Colegio Alemán de San Sebastián les dije a mis padres que me quería dedicar a esto. Ellos quisieron dejarme las cosas claras, por si tenía idealizado el oficio, pero yo era consciente de los sacrificios que entrañaba esta profesión: sabía que trabajaba a destajo y llegaban tarde a casa. Pero por otra parte les veía felices, así que pensaba: "¿Y yo por qué no puedo ser feliz así?".
- P.** ¿Nunca tuvo miedo al peso del apellido, a crecer profesionalmente a la sombra de su padre?
- R.** Yo sabía que me iban a comparar, lo intuí. Mi padre en aquellos momentos estaba haciendo la revolución de la Nueva Cocina Vasca y no paraba de darle premios. Pero como él siempre lo ha llevado de una forma muy natural, me decía: "Elena, no tienes que intentar ser yo, sé tú misma. Entrégate, porque de lo contrario esta profesión no da resultados".



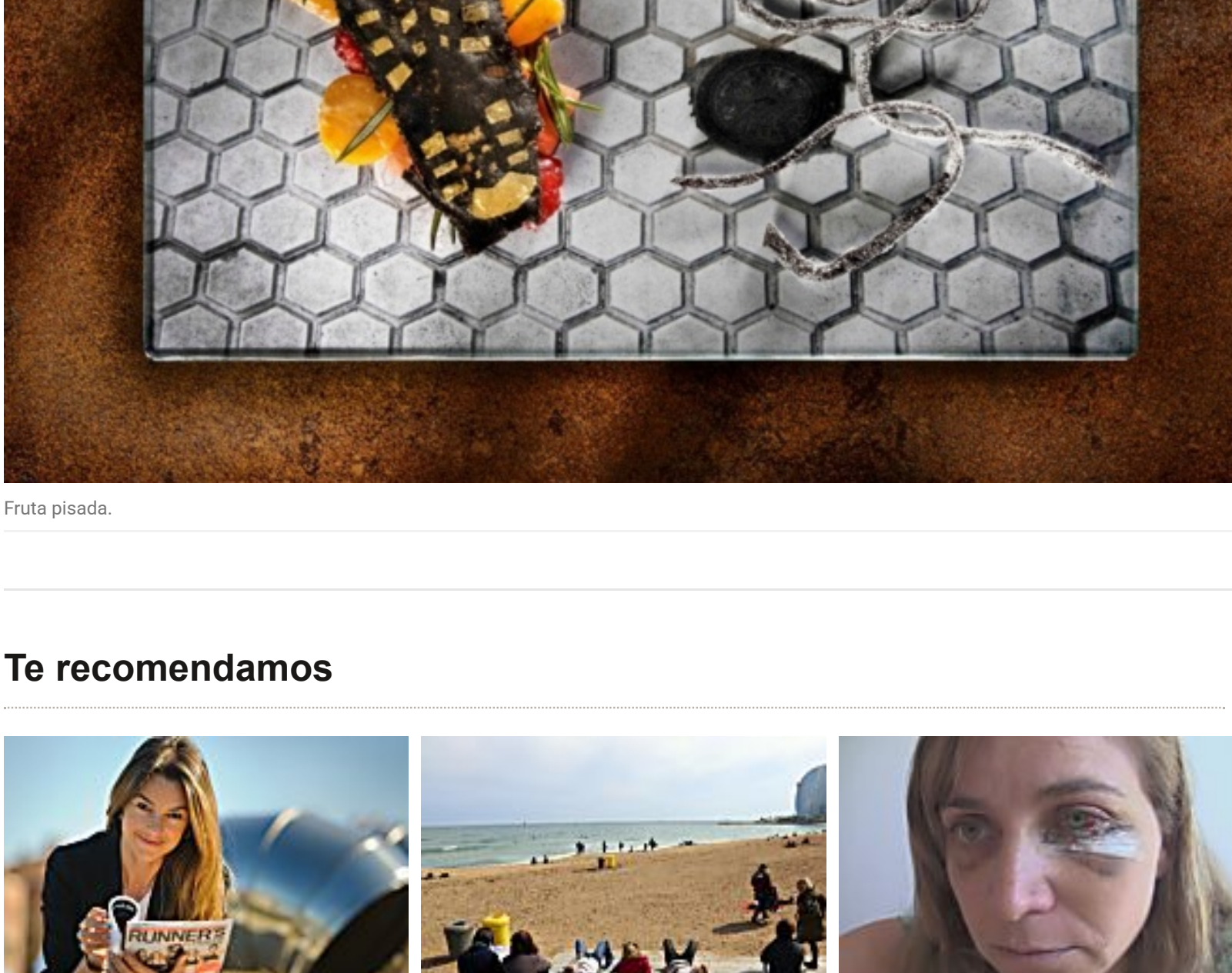
Espárragos pintados.

- P.** ¿Su formación estuvo orientada por su padre o fue usted la que decidió dónde quería estudiar y trabajar?
- R.** En algunos sitios donde era imposible entrar tuve que utilizar la influencia del abito. Y me aproveché de ello conscientemente. Pero otras circunstancias las elegí yo: intenté trabajar en brigadas grandes y pequeñas para ir probando todos los estilos.
- P.** ¿En Pierre Gagnaire o en El Bulli llegó a sentir la envidia de sus colegas? ¿La consideraban una enchufada?
- R.** Qué va. En estos restaurantes solo hacia alguna *stage* esporádica. Yo les decía que los afortunados eran ellos por poder trabajar allí.
- P.** ¿El Bulli era realmente otra galaxia?
- R.** Sí, al igual que le ocurrió a mi padre la primera vez que estuvo allí, no conseguí descifrarlo y me quedé noqueada. La menestra de texturas me pareció directamente *Encuentros en la tercera fase* (Risas). Realmente El Bulli abrió mi mente a nuevas técnicas y caminos, como ahora los está abriendo la Bulli Foundation. Yo admiro mucho a los cocineros de mi tierra, pero me hace una especial ilusión cocinar para los Adriá, sobre todo para ver qué les parece nuestra evolución. Hace años le hice a Ferrán unos "Canutillos de membrillo" y me dijo que era un camino muy interesante.
- P.** ¿Qué balance puede hacer de sus 20 años en Arzak?
- R.** Cuando empecé era mucho más tímida e insegura: me aterraba que un cliente pudiera criticar mis platos. Ahora tengo mucha más confianza en mí misma y mi cocina es más segura, porque cocino con raíces. Hago una cocina aparentemente sencilla pero sofisticada, como se puede apreciar en las Kokotxas con bambú. ¡Me he soltado la coleta!
- P.** ¿Y cómo lleva su equipo su desmelenamiento creativo?
- R.** Uf, reconozco que a veces soy demasiado insistente, sobre todo porque quiero hacer posible lo imposible. Creo que soy más tozuda que mi padre. Pero con el tiempo he aprendido a relajarme.
- P.** ¿Cuál es el reparto de papeles en este engrasado tándem?
- R.** No me lo planteo. Aunque yo lleve más el día a día, cada uno hace lo que puede. Mi padre cumplirá 73 años en julio y, aunque esté de viaje, su cabeza siempre está en el restaurante.
- P.** Tengo entendido que una de sus mayores aportaciones ha sido la simplificación de los platos...
- R.** Sí, pero luego él se subió a mi carro del menos es más... e incluso se pasó al otro extremo. Quería cocinar con demasiados pocos elementos. Con él las únicas fricciones se han producido por decisiones de platos, como un lenguado con verduritas y pistachos que a él le parecía maravilloso y yo no acababa de entender.



En las cocinas del restaurante Arzak, en San Sebastián, poseedor de tres estrellas Michelin.

- P.** ¿Cuál es su cliente ideal? ¿Y el que menos soporta?
- R.** Me encanta el que viene entregado e ilusionado, como el lutier Vicente Carrillo, que estuvo hace poco. No trago al que falta al respeto.
- P.** Si Alberto Chicote le pusiera una pega le cantaría las cuarenta?
- R.** Chicote es amigo mío y me gusta mucho lo que hace. Nunca le regiría (Risas).
- P.** ¿Qué nuevo sabor le ha sorprendido más últimamente?
- R.** Siempre me gusta lo que no conozco. El otro día probé una pimienta de China que le anestesiaba la boca; no se puede usar, pero me impresionó. Por cierto, mi marido (el arquitecto Manuel Lamasa) y el discordeador Borja Azcárate acaban de reformar nuestro Banco de Sabores y a partir de mayo lucirá con un aspecto más ordenado y moderno.
- P.** Su marido es un auténtico privilegiado, no en vano vive con una de las mejores cocineras de mundo. ¿Qué tal es él como cocinilla?
- R.** Hace muy bien los huevos fritos con patatas, ¡ja, ja, ja. ¡Ojo, que no a todo el mundo le sale bien! (Al término de la entrevista pilamos a Manuel degustando este plato en la mesa de mármol situada junto a la cocina. "Si no viniese a comer aquí apenas vería a mi mujer", asegura).
- P.** Supongo que es la última que apaga la luz... ¿Su familia no le ha reprochado que dedique tanto tiempo al restaurante?
- R.** Sólo en contadas ocasiones. Al crecer en un ambiente de hostelería he aprendido a organizarme. A mi marido y a mis hijos (Nora y Mateo, de 10 y 8 años de edad) intento transmitirles positivismo y ellos están muy acostumbrados.
- P.** ¿Es cierto que sigue con su Opel Corsa blanco de hace 20 años porque todavía tiene cintas de radiocasete?
- R.** Sí, ja, ja, ja. Me está empezando a fallar y estoy bastante disgustada.
- P.** ¿Cómo se imagina el día que su padre anuncie su retirada?
- R.** Le voy a echar mucho de menos, porque nos queremos mucho. Pero seré feliz por haber pasado tantos años junto a él.
- P.** ¿Qué plato le cocinaría para cuando llegue ese día?
- R.** Una Sorta de cigalas (cigala con fideos de arroz que en su día llevaba una mahonesa de foie y hoy seguimos haciendo bajo petición). Cuando lo hice por primera vez se sintió muy orgulloso de mí.



Pulpa pisado.

Te recomendamos



Así corre Mónica Martínez, presentadora de televisión y directiva (Expansión)



El superávit del sector turístico cae un 2,7% en los dos primeros meses del año (Expansión)



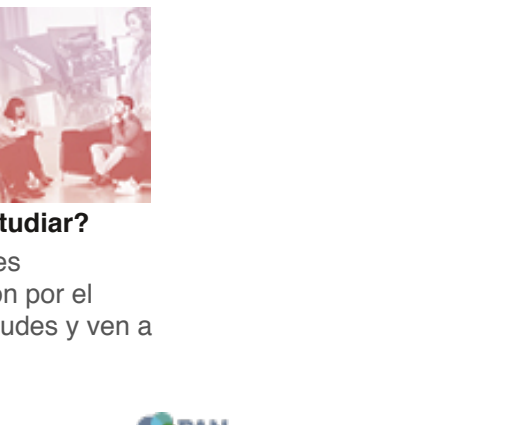
Las otras víctimas del 'efecto AXE': la rodilla destrozada, cortes en la cara y daños en la columna (El Mundo)



El once ideal de los americanos en Europa (Marca)



Placa de inducción vitrocerámica: ¿Cuál consume más? (MediaTrends)



Así es el proyecto Distrito Castellano Norte (BBVA)

recomendado por Outbrain



Cocina vasca Bar Restaurante Kulikza. Cocina tradicional y vanguardista en Zaráuz [www.kulikazarutuz.com](http://www.kulikazarutuz.com)



Gana 450 € al día Online! Mira este vídeo y aprende cómo ganar 9.000€ al mes. Guía paso a paso. Haz clic aquí! >> [Ingresos-Extras.com](http://Ingresos-Extras.com)



¿Ya sabes que estudiar? Si de verdad quieres experimentar pasión por el conocimiento, no dudes y ven a visitarnos! [www.usj.es](http://www.usj.es)

