



“SOY MÁS TOZUDA QUE MI PADRE”

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. Hoy prepara recetas especiales para los lectores de FS.

Por JUAN CARLOS RODRÍGUEZ Fotografías de LUIS DE LAS ALAS

H

ay dos olores que transportan a Elena Arzak 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 sirve 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. ▶



DE CASTA
Elena Arzak, 45 años, sujetó una merluza en el restaurante familiar, recreando la fotografía que *La Revista* le hizo a su padre con un bonito en 1996.

►Platos como este o como las Kokotxas de merluza a la parrilla sobre una hoja de bambú y semillas de *teff* ejemplifican la cocina aparentemente sencilla pero, al mismo tiempo, sofisticada de esta brillante cocinera donostiarra (San Sebastián, 4 de julio de 1969) que en 2012 obtuvo el Premio Veuve Clicquot a la Mejor Chef del Mundo. 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 octavo mejor del mundo por la prestigiosa revista *Restaurant*.

Padre e hija trabajan en tandem en Arzak, al tiempo que asesoran el restaurante londinense Ametsa (sueño en euskera) junto con el resto de miembros de Arzak Instruction. Como reconoció Juan Mari el pasado marzo al recibir la Medalla Presidencial del Miami Dade College, “si Elena no hubiera estado conmigo en los últimos 20 años, yo no habría 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 en Lucerna (Suiza), continuó su formación en grandes cocinas de Europa como Pierre Gagnaire (Francia), Le Gavroche (Londres), Antica Osteria del Ponte (Cassinetta di Lugagnano, Milán) o El Bulli (Rosas, Gerona), entre otros, antes de regresar en 1995 a la empresa familiar. “En algunos sitios donde era imposible entrar tuve que utilizar la influencia del *aita*. 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”.

PREGUNTA. The Culinary Institute of America acaba de reconocer su talento creativo y su visión para los negocios. ¡Enhorabuena!

RESPUESTA. Sí, el 30 de abril estaré en Nueva York recogiendo el Premio Augie que nos concede esta prestigiosa institución a siete mujeres del mundo de la gastronomía. Supone un reconocimiento a mi carrera y estoy muy agradecida. Como me decía mi padre, “los premios no los tienes que buscar, te tienen que llegar”.

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 *aita*? Y ella respondía: “No sé lo que es, pero está rico. Lo primero es que sepa bien, y luego que no dé deudas” [risas]. 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?

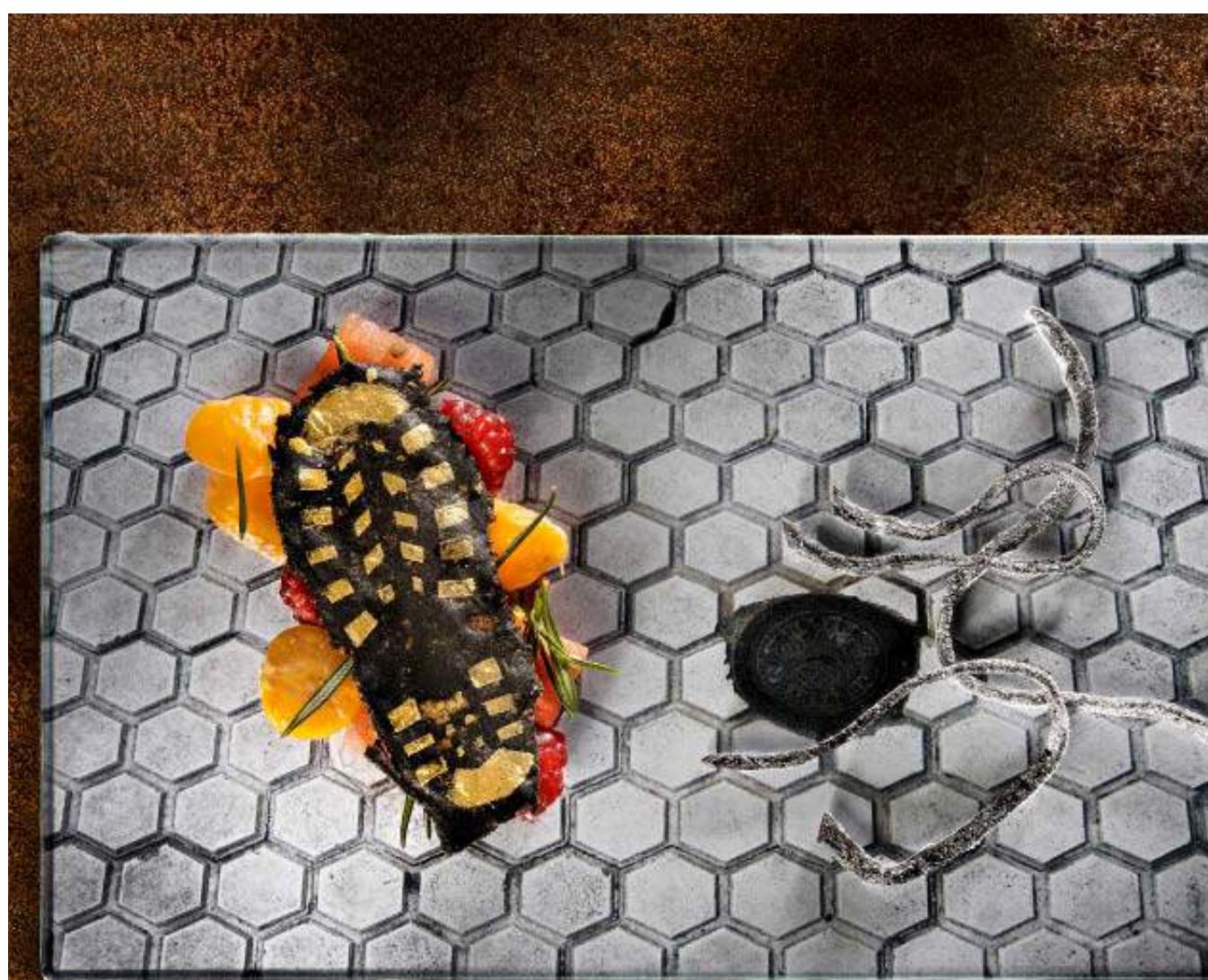
R. Sí, hay platos de cocina tradicional como los chipirones en su tinta, la merluza en salsa verde o el *marmitako* que seguimos manteniendo por respeto a la tradición, no queremos dejar de hacerlos. Pero la mayoría viene aquí a tomar el menú degustación.

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?



ESPÁRRAGOS PINTADOS

INGREDIENTES
Para los espárragos: 6 espárragos blancos; 10 gr de aceite de oliva virgen; sal y azúcar.

Para los trigueros: 4 espárragos trigueros finos; 50 gr de aceite de oliva; 1 cl de jugo de trufa; 1 cl de vinagre de Jerez; sal y pimienta.

Para las xixas (u hongos): 90 gr de xixas; aceite de oliva 0,40; una pizca de perejil; sal y pimienta negra.

Para la crema de queso ahumado: 100 gr de requesón de oveja.

Para las semillas de calabaza: 25 gr de semillas crudas de calabaza; 1 cc de aceite; sal y pimienta.

ELABORACIÓN

Espárragos: pelar y cortar los tallos. Cortarlos por la mitad y cocer las puntas tres minutos en agua con sal y azúcar. Escurrir.

Sobre una placa con rejillas, terminar su cocción en la brasa. Cortar el resto en finas láminas en una mandolina. Salpimentar y aceitar.

Trigueros: cortar los espárragos por la mitad. Cortar los tallos en finas láminas y las puntas por la mitad. Aliñar el resto de los ingredientes mezclados.

Xixas: limpiarlas y cortarlas por la mitad. Saltar la mitad con una gota de aceite muy ligera. Sazonar.

Crema de queso ahumado: ahumar durante tres minutos el requesón y triturarlo, hasta lograr una crema.

Semillas de calabaza: saltear las semillas con el aceite, coloreándolas. Salpimentar.

PRESENTACIÓN

En la base, pintar con una brocha unas rayas con la crema de queso ahumado. Colocar los espárragos partidos y, a su lado, el resto.

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. ¿Cuál fue su primer plato de factura profesional?

R. Un *tontor* de bonito (ensalada con filamentos de verduras con bonito) que hice a los 19 años. Mi padre solo 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: sabía que trabajaban a destajo y llegaban tarde a casa. Pero 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 intuía. Mi padre en aquellos momentos estaba haciendo la revolución de la nueva cocina vasca y no paraban 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".

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 *aita*. 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 envide de sus colegas? ¿La consideraban una enchufada?

R. Qué va. En estos restaurantes solo hacía 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. Yo admiro mucho a los cocineros de mi tierra, pero me hace una especial ilusión cocinar para los Adrià, sobre todo para ver qué les parece nuestra evolución.

P. ¿Qué balance puede hacer de sus 20 años en Arzak?

R. Cuando empecé era mucho más tímida: me aterraba que un cliente pudiera criticar mis platos. Ahora tengo mucha más confianza en mí misma, porque cocino con raíces. Hago una cocina aparentemente sencilla pero sofisticada. ¡Me he soltado la coleta!

P. ¿Y cómo lleva su equipo su desmelenamiento creativo?

R. Uf, reconozco que a veces soy demasiado insistente, 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 tandem?

R. No me lo planteo. Aunque yo intente llevar cada vez más el día a día del local, 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.

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. Es amigo mío y me gusta mucho lo que hace. Nunca le reñiría [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 te anestesiaba la boca; no se puede usar, pero me impresionó. Por cierto, mi marido [el arquitecto Manuel Lamosa] y el decorador Borja Azcárate están reformando 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 se maneja él como cocinilla?

R. Hace muy bien los huevos fritos con patatas, ja, ja, ja. ¡Ojo, que no a todo el mundo le salen bien! [Al término de la entrevista pillamos 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 nunca que dedique tanto tiempo al restaurante?

R. Solo 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. ¿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 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. ▶

FRUTA PISADA

INGREDIENTES
Para los cordones:

60 gr de jarabe base; 10 gr de glucosa; 30 gr de cacao en polvo; polvo de plata.

Para el cuajado de mole y albaricoque: 390 gr de puré de albaricoque; 60 gr de mole negro; 4 huevos; 100 gr de azúcar; 20 gr de brandy; 75 gr de azúcar (caramelo).

Para el azúcar especiado: 60 gr de azúcar; 1 gr de tomillo seco; 1 gr de regaliz en polvo; 1 gr de jengibre en polvo; 1 gr de pimienta negra en polvo; 1 gr de perejil seco en polvo.

Para las frutas: 1/2 mango; 1 naranja; 50 gr de coco fresco pelado; 1/2 manzana; 60 gr de piña pelada; 4 fresas; 1 melocotón.

Para base y pisada: 1 clara de huevo; 150 gr de azúcar glas; 150 gr de almendra molida; 2 gr de tinta de chipiron; plantilla con forma de pisada; oro en polvo.

ELABORACIÓN

Cordones: mezclar todos los ingredientes, excepto la plata, y dejar reposar durante 24 horas en frío. Introducir en una manga y estirar sobre una *silpat*. Hornear durante dos minutos a 200°C. Retirar y espolvorear con una pizca de plata en polvo.

Cuajado de mole y albaricoque: caramelizar los 75 gr de azúcar y verterlos sobre unos moldes rectangulares de flexipan. Triturar bien en la Thermomix el resto de los ingredientes y verter el conjunto sobre el molde. Cocer durante 70 minutos a 100°C.

Azúcar especiado: mezclar los ingredientes. Reservar.

Frutas: limpiar y pelar las frutas. Cortarlas en trozos no muy grandes. Espolvorear de azúcar especiado las frutas y saltearlas levemente sobre un colador a la brasa de carbón vegetal hasta que se doren.

Base y pisada: amasar la almendra junto con el azúcar, la clara y la tinta. Estirar la masa dando formas irregulares. Con la ayuda de una lámina de plástico de pastelería, realizar unos cortes dándole forma de una pisada. Posar la plantilla sobre la base negra y pintar con el oro, retirando la plantilla y descubriendo la pisada. Hornear durante ocho minutos a 160°C.

PRESENTACIÓN
Sobre un recipiente, que represente la acera de una calle, colocar en primer lugar el cuajado y sobre ellos las frutas, con la piñada encima. Al final, colocar los cordones junto a la pisada.



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

El video de este reportaje en la versión digital, en Orbyt.