



Es el ejemplo de saga familiar hostelera con más de un siglo al servicio de los clientes, evolucionando y promoviendo los valores de la cocina doméstica. Los bisabuelos José María Arzak Etxaba y Escolástica Lete construyeron la casa que convirtieron en bodega de vinos, taberna y casa de comidas. Los abuelos Juan Ramón y Francisca Arratibel potenciaron el negocio, consiguiendo gran fama en comidas, banquetes y celebraciones familiares. Juan Mari, su padre, junto a su madre Maite, implementaron nuevas ideas, creando la Nueva Cocina. Elena Arzak cumple veinte años junto a su padre compartiendo la dirección, la creación, la promoción y la gestión.

¿Cómo define la cocina actual de Arzak? Es cocina de autor, vasca, investigación, evolución y vanguardia. De autor, porque las personas marcanos un estilo propio a nuestro quehacer. Es vasca, porque somos de aquí y apreciamos sabores de la zona, como el perejil, el ajo, el pescado poco hecho, los chipirones o el simiento, aunque estamos abiertos a sabores de todo el mundo, pero cada zona de un país tiene sus gustos tradicionales. En cuanto a la investigación, evolución y vanguardia, es lo que hacemos todos los profesionales de aquí; queremos evolucionar hay que apoyarse en la técnica y en la innovación.

¿Trabajan codo con codo Juan Mari y Elena? Sí. Somos un tandem desde hace veinte años. Mi padre lo dirige y el equipo y yo colaboramos. Él puede dosificar más sus horarios de trabajo, pero sigue muy activo.

¿Es cierto que sus padres no querían que usted se dedicara a esto? Es que mis padres pensaban que esto era muy duro y me decían: no es lo mismo pasar unas horas en el restaurante que dedicarte a ello. Cuando llegué a COU y tuve que decidir qué quería hacer con mi vida, y vi que tenía compañeros en empresariales, o en derecho, yo me reafirmé en que me gustaba la hostelería. Decidí sacarme la Selectividad y probar, porque siempre estaría a tiempo de cambiar. Me fui a Suiza, a la Escuela de Hostelería de Lucerna, estudié y tuve mis prácticas allí y en Zurich, en Londres, París y Montecarlo. Y ha salido mejor de lo que esperaba.

¿Temía que la compararan con su padre? Bueno, es que es lo más normal. Sabía que me comparaban con él, porque es ley de vida. Además, en San Sebastián se llevaba mucho lo de mantener las sagas familiares en los restaurantes. También eso me llevó a decirme, porque si otros continuaban con el negocio de sus padres, yo también podía. Pensé: "si hay que dar una vuelta al restaurante, ya se la dare". Cada generación ha cambiado un poco el negocio y con éxito. Llegará un día en que usted también imprimirá su sello personal al actual restaurante? De momento, cuando vine formada en la Escuela de Hostelería y las prácticas, vi que esto era muy complicado y que había que aprender mucho, lo que requirió muchos años de formación. Pero tengo un padre muy generoso que desde el principio me aconsejó y me dejó también evolucionar en muchos detalles.

¿Cuál fue su primer plato en Arzak? Con veinte años, en unas vacaciones, preparé una ensalada de bonito. La salsa que le puse no me gustó y mi padre me la cambió por una vinagreta. Luego, recuerdo una sopa de alubias y un postre de naranjas confitadas. Los dos primeros años fue muy bien todo, pero luego ya empezó mi padre a marcarme lo que había que mejorar, y yo se lo agradezco. Es como la opinión de los clientes, que me gusta conocerla. Prefiero que sean críticos y que me digan si algo no les ha gustado, porque de ese modo me ayudan ayudando y corriges errores. Si nadie dice nada ni opina sobre algún detalle me entristezco, porque eso significa que lo que está mal no lo dicen.

CREATIVIDAD BASADA EN EL MEJOR PRODUCTO

¿Cómo es su relación con los proveedores de productos para el restaurante? Tenemos que diferenciar entre materia prima e ingrediente. La materia prima es producto de aquí, de la zona: carnes, verduras, y otros alimentos que compramos a proveedores, con los que garantizamos el control de la calidad y la frescura. El proveedor tiene compromiso con nosotros y mantenemos una muy buena relación, al conocernos de hace muchos años, lo que garantiza la excelencia en el servicio. Y luego están los ingredientes, como aceites, vinagros, o sales. Son elementos que pueden viajar, y los podemos comprar donde consideremos oportuno. Al final, con los proveedores, la relación es de confianza y amistad; nos apoyamos mutuamente.

Las ideas que se generan en Arzak Lab, ¿son todas útiles para la carta? ¿Qué pasa con las que no acaban de gustar? Lo que hacemos es probarlas. Si vemos que algunas no han funcionado, las archivamos y a veces, replanteando algún aspecto, las podemos aprovechar más adelante. Pero esto sólo puedes saberlo cuando introduces el plato en la carta: allí te das cuenta de si una idea puede triunfar o te has equivocado. En este caso, hay que ser un poco tacaños con las ideas que se generan al final del trabajo, aunque con nuestras ideas y estilo, pero teniendo en cuenta a las personas que vienen al restaurante.

¿Cómo diseñan la carta para que muestre todo el trabajo realizado y sea equilibrada? Es uno de los aspectos que demuestran que se necesita una base de conocimiento de la profesión, hay unos principios que los debes manejar: que esté equilibrada a nivel de calorías, que no haya muchas grasas, que combine pescado, carne, verduras, frutas y que sea variada. Luego, las costumbres de los clientes te llevan a cambiar algunos elementos, pero teniendo claro la base de calidad y de combinación saludable.

¿Le gusta más trabajar con postres o con el resto de platos? Mucha gente piensa que soy pastelera, pero no es así: soy cocinera en general, y me gusta elaborar todo tipo de platos, también los postres. Mi prioridad es que sean dulces pero no demasiado. A título individual, me encanta el chocolate.

¿Hay más argumentos para la investigación y el diseño en postres? En todos los momentos se ha trabajado y evolucionado mucho en cuanto a técnica, sabores y formas, pero sigue habiendo mucho margen para la inspiración. Creo que la pastelería requiere ser a lo mejor un poco más exacto con todo el proceso. También opino que es distinto el trabajo de platos y el del postres y dulces en un restaurante, donde las creaciones se piensan para el final de una comida y no pueden ser pesados, tienen que complementar con el resto de propuestas de la carta.

¿Cuál es la referencia que marca si vuestro trabajo está saliendo bien: la prensa, los premios, los clientes...? Creo que primero están las estrellas y las guías, porque al final, un poco de presión es importante para no relajarse y acomodarse, pero sin obsesiones. El baremo diario son los clientes, porque ves si les gusta tu comida. Las críticas periodísticas también te marcan la pauta. A mí me gusta hacer caso a todas las opiniones.

¿Qué es lo primero que le pasó por la cabeza cuando la nombraron Mejor cocinera del Mundo en 2012? Es que ya me habían nominado finalista el año anterior y para mí fue como un premio, así que cuando me lo otorgaron, ya estaba concienzuda. Fue una mezcla de orgullo, porque ya se me reconocía el trabajo. Sobre todo, pensé en mi familia y el equipo. Para mí padre fue emocionante, porque estaba más contento él que yo. Con todo el camino que hemos recorrido juntos y la paciencia que ha tenido conmigo, y lo que ha creído en mí, era para estar muy agradecida a él.

APRENDER DESDE NIÑOS

¿Recuerda cómo empezó a gustarle la cocina? Mi hermana María y yo, los veranos, veníamos al restaurante, porque al sacar buenas notas no teníamos que estudiar. Recuerdo que yo tenía once años; veníamos a ayudar y de paso intentábamos averiguar unas horas. A los quince, cuando mi padre me mandaba a casa la pedía que me dejara quedarme un poquito más, para empezar a sacar algún postre. En casa también ayudaba en cuanto tenía la ocasión.

¿A sus hijos también les gusta la cocina? Tengo dos hijos: una de 10 años, Nora. El pequeño, de 9, es Mateo. A los dos les apasiona la cocina, la tienen idealizada, porque cocinamos en casa y les enseñe. Me gusta que aprendan a cocinar.

¿En las comidas familiares, también se habla de cocina? Sí, hablamos de trabajo y de cocina. De hecho, cuando era pequeña, en Navidad, se juntaban mis padres cocineros, mi tía también cocinera, mi abuela y yo haciendo mis pinchos. Era el mejor examen que podíamos tener: si lo superabas, es que ya estaba preparada.

¿En casa, también aplican la buena gastronomía al día a día? Lo que sí recuerdo es que, desde que tenía siete años, he probado siempre productos nuevos: naranjas chinas, fruta de la pasión... Ahora, a mis hijos, les enseño también a casa la pedía que me dejara quedarme un poquito más, para empezar a sacar algún postre. En casa también ayudaba en cuanto tenía la ocasión.

Para un niño, ¿ir a un restaurante de alta cocina, ¿es una inversión en aprendizaje? Es para ellos como una fiesta. Vienen niños con sus familias y es curioso cómo reaccionan y aprenden sobre sabores y texturas. Para mí es muy importante la educación en salud y alimentación, ya desde la edad escolar. Es fundamental no sólo por educarlos, sino también para defender los productos de tu zona y las personas que viven en ella. Desde el colegio, si cuidan la nutrición y valoran la productividad local, adquieren una educación importante.

LA IMPORTANCIA DE SER PIONEROS

¿Cómo se produjo la expansión internacional y la fama de Arzak? El formó parte de las primeras promociones de la Escuela de Hostelería de Madrid. Cuando terminé las clases, empezó a trabajar con mi abuela y se especializó en carnes asadas a carbón vegetal y, en paralelo, trabajaba en platos de creación propia. Una década después, el grupo Coumets organizó en Madrid una mesa redonda, invitando a cocineros, gastronomos, expertos y periodistas. Participaron Paul Bocuse y Raymond Olivier. Acudieron mi padre y Pedro Subijana. Les impresionó tanto la 'nouvelle cuisine française' que decidieron que algo había que hacer y arrancaron la 'Nueva Cocina Vasca' en 1975-1976, con un grupo de amigos y compañeros: María Zepurilla, Manuel Iza, Jesús Mangas, José Juan Castillo, Karlos Arguiñano, Ramón Rotaeta, Xabier Zapirain, Luis Irizar y los fallecidos Ricardo Idoñaga, Pedro Gómez y Patxi Quintana.

¿Qué cambiaron para potenciar este tipo de cocina? Corrigeron recetas que habían ido desviando la esencia con el paso de los años: a lo mejor una salsa, o demasiado ajo, o cociones extremadamente largas. En paralelo integraron elementos de otras culturas, alimentos y sabores exóticos que se fueron introduciendo en las cartas. Y fueron acercando su cocina al pueblo, dando a conocer su estilo en mesas redondas y charlas por toda la provincia, además de ofrecer precios especiales de vez en cuando para que la gente acudiera y probara las creaciones. Ahí, por ejemplo, se fue promoviendo el uso de vales de regalo: una familia reservaba mesa para un evento especial y era un regalo para todos ellos. Eso se mantiene ahora: puedes tener sentado en una mesa a un señor de Nueva York y a su lado, una pareja de donostiarras que quiere invertir en una comida, para celebrar algo importante.

El balance de estos cuarenta años, es tremendamente positivo... Sí, además, hay mucha gente, no estamos solos. Tanto en el País Vasco como en España en general se ha convertido ya en un destino gastronómico de reconocimiento mundial. Los españoles ya se han dado cuenta de lo lejos que se ha llegado. Lo que hay que hacer es potenciar el prestigio y no perderlo, sin relajarnos, manteniendo la calidad, que es muy importante. Nosotros estamos deseando que haya más gente que se incorpore al grupo de chefs que estamos promoviendo este trabajo. Ayudamos, apoyamos a todos los que entran y nos respetamos entre nosotros, manteniendo cada uno su estilo propio.

En este sentido, los chefs han forjado su sabiduría a base de prácticas en las mejores cocinas. ¿Los jóvenes de otros países eligen restaurantes españoles para formarse? Vienen muchos. Aquí hubo dos fenómenos: la nueva cocina vasca y luego el Bulli, que ayudó a difundir mundialmente nuestra gastronomía y promovió la aparición de más cocineros de prestigio. Este boom ha ayudado a que los de otros países vengan aquí a formarse. Lo que pasa es que yo soy partidaria de conocer cuanto más sitios mejor. Estudiar en escuela y luego aprender practicando en varios sitios distintos, para impregnarse de otras culturas y formas de trabajar.

¿Le gustaría, en el futuro, abrir un restaurante en otro país? Prefiero la fórmula del asesoramiento, porque repeler un Arzak es imposible. Hay gente que lo hace y la sale bien, pero nosotros sabemos cómo somos y nuestra manera de funcionar y de organizarnos. Por eso, lo mejor es asesorar a otros hosteleros, ayudando a diseñar la carta y otros elementos de cada restaurante; una fórmula que por ahora nos va muy bien y es más factible. Ahora, en Londres, Mikel Sorazu es quien acude cuando hay que concretar algo. Si no, ellos nos mandan a alguien, y la gerencia la llevan ellos.

Dentro de otros veinte años, ¿cómo imagina que será Arzak? A mí me gustaría seguir haciendo las cosas como ahora, pero adaptándome a los tiempos. Quisiera que mis creaciones y mi gestión se produjera respetando los principios que he aprendido: primar la calidad y hacer feliz al cliente. Es muy importante y para eso me he formado: me debo al cliente.

BANCO DE SABORES. CREATIVIDAD EN ESTADO PURO

Hace quince años lo renovaron, dotándolo de más espacio para trabajar con mayor comodidad. Los más de mil productos llegados de varios países distintos forman una mampara de frascos que separa dos estancias en las que los profesionales de cocina toman nota de todas las investigaciones que realizan. Trabajan con maquinaria profesional, pero también emplean electrodomésticos de hogar de alta gama: la 'Chef Collection' que han diseñado varios grandes chef con estrella Michelin para Samsung, entre ellos, la propia Elena Arzak. Marisa, la nutricionista, digitaliza la información que contiene cada producto para disponer de códigos QR con los que acceder con más rapidez a los detalles necesarios para su elaboración.

Xabi Gutiérrez lleva ya 25 años con ellos. Igor Zalakain, 16. Junto a ellos trabaja Mikel Sorazu que, junto con Elena y Juan Mari Arzak, se responsabiliza de asesorar a restaurantes de otros lugares que les piden colaboración, como es el caso de 'Ametsa with Arzak Instruction', en Londres. Mientras trabajan, nos comentan que "en un año pueden tener cien ideas de sabores o platos. De ellas, unas cuarenta pueden pasar a la carta del restaurante". Elena no deja de sonreír mientras debate con sus colaboradores los procesos creativos y los últimos resultados de su trabajo.

¿Toda la tecnología y la investigación tiene un fin concreto? Sí. La finalidad de todas las investigaciones es que un plato sepa mejor y mantenga la textura del producto original.

¿Colaboran con profesionales de otros ámbitos de la ciencia? Efectivamente. Mantenemos contacto con historiadores, botánicos, o por ejemplo, un bioquímico con el que hemos investigado por qué el hidruvicol genera un "fractal". Al ser un compuesto de agua y líquido se forman estructuras que se parecen a las que se encuentran en la naturaleza y eso nos ayuda a entender mejor los alimentos.

¿Cuántos sabores y referencias hay en esta sala? Aquí trabajamos con más de mil productos, sabores y especias distintos, llegados de todo el mundo.

¿Cuál es el más curioso que habéis incorporado? Me parecen interesantes unos limones de Irán, con la corteza oscura. Elaboramos un postre con ellos.

DISEÑO Y ESMERO PARA CUIDAR LOS VINOS

La bodega es otra de las joyas de Arzak. Fue reformada hace seis años, fruto de la colaboración entre su marido, arquitecto, y el diseñador de la familia. Paredes y techo de zinc, baldas de acero y fibra óptica, que no desprende calor, para iluminar la estancia de forma tenue, pero suficiente. Un sistema de climatización garantiza siempre una temperatura de 16°C y una humedad del 80%. Está pensada para mirar los cálidos que llegan de todo el planeta, cien mil botellas de 2.500 referencias distintas. "Los dos sumilleros son los responsables de adaptar la propuesta de maridaje en función de los gustos de cada cliente", afirma Elena, que, cuando se le preguntó por los más exóticos de la colección, señaló algunas de sus preferencias: "entre los nuevos vinos, está uno del Líbano y otro de Eslovenia, aunque a mí me gustan mucho también los del Sur de Inglaterra".

JUAN MARI, SEGUN ELENA

Elena admira a su padre, por lo que le ha ayudado para el mundo de la cocina y por lo que le ha apoyado siempre. Asegura que a Juan Mari le gusta escuchar y entender a todas las personas con sus opiniones. El cambió el restaurante familiar para convertirlo en un cono mundial y ahora Elena va aplicando su experiencia personal. Nos recuerda el primer cambio que negoció con su padre: "le dije que me gustaba servir platos con menos elementos y con sabor más concentrado. El lo entendió perfectamente, de hecho, le puse un punto en el mapa y desde entonces apoyó esta modificación. Otra propuesta mía fue jugar con vajillas distintas, algo que había visto en el extranjero. También me apoyó, diseñó una nueva y, además, fue adquiriendo otras nuevas".

Juan Mari siempre ha contenido que le gustaba diseñar alimentos en cosas del día a día, elementos en los que un niño se quedaría prendado mirándolos. Y de ahí le salía una buena parte del espíritu creativo. En este, Elena cuenta que "yo soy distinta, soy más seria que él, pese a que me gusta el sentido del humor y divertieme dentro de la profesionalidad que requiere nuestro oficio. Me hago gracia de mi padre la manera de fijarse en las cosas que hacen los niños, siempre le han gustado mucho. Tiene detalles muy tiernos con mis hijos y con los otros pequeños que vienen aquí".

En el trabajo diario hay que contrastar y debatir muchas decisiones, que Elena comenta con Juan Mari en todo momento: "aquí todo lo hacemos hablando. Mi padre siempre ha creído en los jóvenes y me ha enseñado a hacer lo mismo. Entre sus consejos está entender a los que vienen por abajo, porque en muchos casos, hay gente que rechaza las nuevas por desconocimiento. Él tiene claro que, por el hecho de no entender algo no debes rechazarlo, sino que hay que escuchar porque puede ser una buena idea".

¿Hay alguna crítica que te haya molestado en estos años? Hombre, nos tratan con cariño en general. Soy partidaria de la crítica constructiva, que me digan lo que he hecho mal, porque si has meditado la paja, hay que saber reconocerlo. Pido disculpas y corrijo, porque todos somos humanos.

¿Dónde prefiere Juan Mari estar más tiempo de hombre empírico: en el Laboratorio o en la cocina de Arzak? Intento estar mucho en el laboratorio, pero también abajo, en el restaurante, porque hay que sacar adelante todo lo de cada día. Tienes que estar, porque el gusto es lo más importante y sabemos lo que gusta a nuestros clientes. El último toque a las creaciones siempre lo damos en cocina antes de servir.

¿Qué es lo que más le ha molestado en su dilatada trayectoria? Es que me han pasado muchas cosas buenas. De negativas, pocas. Tal vez me da pena la frialdad, o la envidia, o cuando alguien te critica sin haberte consultado. A mí me gusta ser honesto y voy siempre con la verdad. Aunque no te lo creas, soy también un poco cascarrabias (sonríen él y Elena). En esta profesión, para ser líder hay que trabajar mucho y a veces hay personas que sienten envidia porque algunos sobresalen más que otros.

¿Qué es lo que más le ha molestado en su dilatada trayectoria? Es que me han pasado muchas cosas buenas. De negativas, pocas. Tal vez me da pena la frialdad, o la envidia, o cuando alguien te critica sin haberte consultado. A mí me gusta ser honesto y voy siempre con la verdad. Aunque no te lo creas, soy también un poco cascarrabias (sonríen él y Elena). En esta profesión, para ser líder hay que trabajar mucho y a veces hay personas que sienten envidia porque algunos sobresalen más que otros.

¿Qué es lo que más le ha molestado en su dilatada trayectoria? Es que me han pasado muchas cosas buenas. De negativas, pocas. Tal vez me da pena la frialdad, o la envidia, o cuando alguien te critica sin haberte consultado. A mí me gusta ser honesto y voy siempre con la verdad. Aunque no te lo creas, soy también un poco cascarrabias (sonríen él y Elena). En esta profesión, para ser líder hay que trabajar mucho y a veces hay personas que sienten envidia porque algunos sobresalen más que otros.

Noticias de Asociaciones

Todas las noticias de asociaciones

- 12:13 | Hostelería de Cantabria colabora con el Banco de Alimentos
- 11:20 | Otea inicia una campaña contra la ordenanza de terrazas de Oviedo
- 13:45 | El Origen, ganador del XIV Concurso Huesca de Tapas
- 14:11 | Comienza la digitalización del sector hostelero en Bizkaia

1 2 3 4 5 >

Opinión

Francisco Hevia
Consumo responsable en Navidad

Eric Ruiz
SGAE y AGEDEIAE se apuntan a la contratación online

IR A SECCIÓN OPINIÓN

cartaON

CARTA DIGITAL ALÉRGICOS E INTOLERANCIAS

Agenda Gastronómica.com

Hostelería

FEHR - Universidad Nebrija

INDICADOR DE CONFIANZA DE LA HOTELETERIA

VER MÁS DE HOTELETERIA

hostelería nutrición

Publicaciones

Sumario

- 05
- 08
- 10
- 24
- 34
- 40
- 48
- 56
- 62

REVISTA FEHR Nº 32

VER MÁS PUBLICACIONES

Lo más leído

- Elena Arzak, la gran sucesora
- Más de 10 millones de retorno geográfico para Cáceres como Capital Española de la Gastronomía
- El turismo mundial fiel a su cita con FITUR en Madrid
- El concurso de Makro 'Escoge tu pinche' vuelve a Madrid Fusión
- Calidad Pascual dona 400.000 kilos de productos en 2015

Enviar a un Amigo | Imprimir | Comparar | RSS | Twitter

#AllInFiveDays

CREANDO TURISMO

2016 MADRID 20-24 enero

Videos del día

Los martes se convierten en 'BARTES' en Madrid

Ir a videos

Premios 2015 - I

Ir a imágenes

Patrocinadores

- CLUB FEHR
- Coca-Cola
- Mahou
- PHILIP MORRIS SPAIN

PORTADA ECONOMÍA EVENTOS FORMACIÓN GASTRONOMÍA INFORMES SUSENCIENCIAS DEBATES TURISMO HOTELETERIA OPINIÓN PERSONAJE CLUB FEHR PUBLICACIONES ENCUESTA

hosteleriadigital.es TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS | POLÍTICA DE PRIVACIDAD | AVISO LEGAL

CONTACTO: publicid@hosteleriadigital.es | redaccion@hosteleriadigital.es

publicadigital