



Arzak

La casa donde se asienta el restaurante fue construida en 1897 por los abuelos de Juan Mari Arzak (José María Arzak Etxabe y Escolástica Lete), para ser bodega de vinos y taberna en el pueblo de Alza, al que pertenecía esta zona del Alto de Miracruz.

Siguió siendo tasca tremendamente popular hasta que empezaron a regentarla los padres de Juan Mari (Juan Ramón Arzak y Francisca

Arratibel), que hicieron evolucionar como casa de comidas de cierta relevancia y refinamiento, en donde la excelente cocinera que fue Paquita Arratibel ya brillaba por sus guisos y elaboraciones básicas del recetario vasco y más en particular del donostiarra.

En este contexto nace en San Sebastián Juan María Arzak, el día de San Ignacio, 31 Julio de 1942. Al fallecer prematuramente el padre,

fue la madre del cocinero quien se quedó al frente del negocio familiar. Entonces, Juan Mari, hijo único, tenía nueve años. El negocio cambia de nombre por el de *Viuda de Arzak*.

Juan Mari Arzak se hace cargo del negocio en 1966, en el que sigue su madre Paquita. Maite Espina entró a formar parte del Restaurante Arzak en 1967, mejorando el servicio de sala, el estilismo, la decoración y la administración.

Elena Arzak

Su apellido es su carta de presentación. A ello se añade una curiosidad innata heredada sin duda de su progenitor, que se inició en el restaurante familiar cuando sólo contaba 19 años y con una formación académica de enmarcar. Elena Arzak se ha ganado su sitio a pulso en la dirección –al alimón con su padre Juan Mari– del restaurante familiar aportando brillantes ideas dentro del equipo de investigación del mismo. Sin duda se trata una mujer con una gran convicción sobre lo que hace, desde la paciencia, sensibilidad y cultura que atesora. Es trabajadora, meticulosa e inquieta. Y es, porvenir de nuestra cocina, pero también presente.







Bodega

Dirigida por Mariano Rodríguez y José Manuel Hernández, las renovadas instalaciones de la bodega, de impactante diseño, son un lugar que debe conocer cualquier aficionado a la enología. Se trata de una amplia bodega dividida en dos áreas

que cuenta con una variada representación de los mejores vinos del planeta. Las botellas, bien protegidas gracias a sofisticados medios tecnológicos, son adecuadamente controladas en temperatura y humedad ambiental. Cuenta con iluminación de fibra óptica (para la necesaria penumbra) y de trabajo para conju-

garlo con la comodidad de escoger el vino para el comensal. Poseen un sistema de gestión informática de vinos y en sus pasillos se pueden ver estanterías metálicas que van desde el suelo hasta el techo, conservando una secular columna de madera que se encuentra en el centro de las dos áreas de la bodega.

Entrevista a Mariano Rodríguez ARZAK



¿CIUDADES FAVORITAS?

San Sebastián, Málaga y Madrid

PAÍSES INTERESANTES

México y Brasil

¿CUÁL ES EL ÚLTIMO VIAJE QUE HA REALIZADO?

Burdeos

TRES RESTAURANTES PREFERIDOS

Akelarre, Martín Berasategui y La Cabaña (Murcia)

TRES HOTELES PREFERIDOS

Hotel María Cristina (San Sebastián), Hotel Palace (Madrid) y Hotel Abama (Tenerife).

APERITIVO IDEAL

Cava o champagne

TRES VINOS TINTOS

Vega Sicilia Único, Vitorino Bodegas Teso de la Monja Toro Zamora y 890 Gran Reserva Rioja Alta

TRES VINOS BLANCOS

Colección 125 Aniversario Chivite, Ossian (Castilla y León) y Remelluri (Rioja Alavesa)

TRES CHAMPAGNES

Salon, Cristal Roederer y Ruinart Blanc de Blancs

TRES CAVAS

Torelló, Llopart y Gramona

OTROS TRES VINOS QUE LE GUSTEN

Prado Enea, Gran Reserva, La Nieta, San Vicente de la Sonsierra, Rioja y Az Caborcas, Valdeorras

PLATO PREFERIDO PARA COMER

Carne roja y platos de cuchara

PLATO O PRODUCTO QUE NO LE GUSTA

Me gustan todos

AFICIONES FAVORITAS

Ardar y leer

MAR O MONTAÑA PARA EL DESCANSO.

Montaña, Pirineos

TIPO DE MÚSICA QUE LE GUSTA

Pop Rock

SU PELÍCULA FAVORITA

"Entre copas"

¿QUÉ LIBRO ESTÁ LEYENDO?

"El aroma del crimen" de Xavi Gutiérrez

UN AROMA

Jazmín, ahumados, tostados

EN SU MALETA NO PUEDE FALTAR...

Un sacacorchos