

DESTACADOS: [Tecnología](#) | [crisis](#) | [Política](#)

ACTIVOS: [Poder](#) | [Coffee Break](#) | [Negocios](#)

EVENTOS | MUNDO CAPITAL | CAPITAL LEGAL

CULTURA

Arzak: 25 años estelares

JUEVES, 30 OCTUBRE, 2014 | POR: REVISTA CAPITAL

Un cuarto de siglo lleva este restaurante siendo premiado con tres estrellas Michelin: una hazaña para un lugar que cada año figura entre los 10 mejores del mundo. Fuimos hasta San Sebastián para descubrir la receta de su dueño y chef, Juan Mari Arzak, quien quedó intrigado por el merkén.

Por *María Teresa Herreros*
Fotos: *Gentileza Arzak*



En Euzkadi, el País Vasco de España, se concentran más restaurantes galardonados con 3 estrellas Michelin por metro cuadrado que en ninguna otra parte del mundo. Prominente entre ellos es sin duda el Arzak de San Sebastián, conocido y reconocido como uno de los 10 mejores restaurantes del mundo. Ha estado 11 años en la lista 50BestRestaurants y en 2014 ocupó el lugar 8.

Ubicado en el barrio Gros, el Arzak nos recibe con una copa de Champagne en amable cordialidad en el bar de la entrada frente a su característica, enorme y luminosa "A" roja. Estamos en la misma casona construida hace cerca de 120 años por los abuelos del actual dueño, Juan Mari Arzak, uno de los chefs más creativos y respetados de la actualidad que está celebrando, como ninguno otro, 25 años distinguido ininterrumpidamente con las tan anheladas y connotadas 3 estrellas Michelin.

Acompañados por Igor, el responsable del Área de Innovación del restaurante, tuvimos la oportunidad de conocer los dos comedores, las bodegas, las impresionantes cocinas y el espacio de investigación e innovación donde se experimenta y se nutre la esencia de su cocina de tradición vasca. Un lugar amplio y funcional es el que ocupa la cava de vinos en la que, con temperatura e iluminación adecuadas, se guardan alrededor de 100.000 botellas con 3.000 etiquetas distintas, provenientes de todo el mundo: 70% de ellos españoles, 20% franceses y 10% de otros países. Ahí pudimos encontrar algunos de los mejores vinos chilenos. Entre los dulces y generosos hay que señalar la magnífica colección de Oporto. Esta bodega se despliega alrededor de un pilar central, el tronco de un árbol que se mantiene simbólicamente desde los tiempos de los abuelos. Notable es también la despensa de especias, llamada Banco de Sabores, donde se conservan en cuidadoso orden más de mil de ellas provenientes de diferentes lugares del mundo. No pocas enviadas por los propios clientes del restaurante.

En el Arzak se encuentra cabalmente la esencia del alma y del sabor vascos, basados en la adaptación en perfecto equilibrio entre la experimentación y las raíces de la tradición. "Cocina de autor, cocina vasca evolutiva, de investigación y de vanguardia", como la define Juan Mari Arzak.

Es lo que pudimos apreciar ya instalados en el comedor, elegante, bien iluminado, sin ostentaciones. Allí nos recibió Mariano, el sonriente y muy amigable sommelier, quien refrescó nuestra copa de Champagne, la que pronto se acompañaría con varios sorprendentes y deliciosos appetizers. Entre ellos debo mencionar una suerte de pequeña probeta conteniendo un muy suave gazpacho que, aparte de los ingredientes básicos, tenía toques de frambuesa y de manzana.

La carta presenta una variedad de opciones gastronómicas en preparaciones novedosas y deslumbrantes entre las cuales se vuelve difícil elegir. Todo se solucionó cuando Conchi, la encantadora maitre, estuvo con nosotros para explicarnos los misterios de cada plato y para sugerirnos la mejor forma de combinarlos de manera de poder apreciar al máximo esa verdadera fiesta en la que estábamos participando. Así fue como nos deleitamos en un Cromlech de mandioca hidratada con huitlacoche relleno de cebolla, té verde y foie; y saboreamos un Bonito ligeramente ahumado con filetes de ruibarbo y lirios fritos. Probamos combinaciones de sabores que no se recuerda haber experimentado antes, en especial el Cordero con batata enyesada y asada, yuca frita y su jugo que le agregan un perfume muy sutil, complemento ideal para la carne. Al llegamos cada plato, Conchi explicaba el detalle de sus ingredientes y preparación, lo que ciertamente contribuía al deleite. Para el postre, una tentación que velamos aparecer en las mesas vecinas, el Trufón de chocolate: una trufa voluminosa de cacao y azúcar que guarda en su interior una crema de chocolate y aromática algarroba. Realmente imperdible.

No podemos dejar de referirnos a las comidas que llegan a la mesa directamente sobre un video-plato. Entonces parecemos tomar los pescados o mariscos directamente desde las olas del mar, o la carne terminando de asarse entre las llamas.

Copas y más

Al momento de la elección del vino, elegimos uno conocido, de categoría, que Mariano calificó como clásico. Pero, conversando respecto de estar experimentando con nuevos sabores, nos recomendó un San Vicente Rioja 2010, un tempranillo que resultó excepcional y muy apropiado a nuestro menú.

Al final de la cena, Juan Mari, el chef que todos esperan saludar, entra al comedor y se acerca a conversar a cada mesa en las que aproximadamente 65 clientes copan el restaurante diariamente con reservas de hasta 2 meses de anticipación, especialmente en las épocas de verano y en los días de fin de semana. Al retirarse, cada uno de ellos recibe impreso el menú que le fue servido en la ocasión. Es su filosofía de hacer sentir a gusto a quienes van al Arzak, que se sientan atendidos como en su casa.

Tuvimos el verdadero privilegio de ser invitados por Juan Mari y su hija Elena a tomar el café con ellos en la mesa que ocupan en el interior de la cocina, desde donde pueden estar disponibles para lo que requiera su atención.

Fue una reunión muy amigable y cálida, marcada por la sencillez y enorme simpatía de Juan Mari y la dulzura de Elena, que se complementan de maravillas. Conversamos sobre sabores (su preferido el Pastel de Krabarroka, un pescado rojo que se come en todas las casas), sobre historia, países, estrellas, familia. Nos detuvimos en el "merqué" que describimos en detalle, que interesó mucho a Juan Mari, a quien prometimos hacer llegar una muestra en cuanto sea posible. Él habló sobre la cocina que dirige con la colaboración de Elena y el equipo de 50 personas que trabajan allí. En sus palabras, "yo y Elena somos un tándem, ya que sin ella esta cocina sería imposible".

Conversamos sobre el principal orgullo de ambos: la Cocina de Investigación a la que sienten que deben buena parte del prestigio internacional del restaurante, el lugar donde cada día se investiga y experimenta con los sabores, las texturas y los procesos de elaboración. Ahí "la creatividad, el ingenio y la inspiración deambulan con total libertad".



La familia

La historia del restaurante es también la historia de la familia, desde cuando los abuelos José María y Escolástica construyeron en 1897 la casona de la calle Alto de la Miracruz para ser una bodega de vinos y taberna del antiguo pueblo de Alza, ahora perteneciente a San Sebastián. Siguió siéndolo hasta que se hicieron cargo el hijo Juan Ramón y su esposa Francisca que dieron gran empuje al local convirtiéndolo en casa de comidas, que se especializó en banquetes para celebraciones numerosas. Juan Ramón murió en 1951, cuando su hijo Juan Mari tenía solo 9 años, y Francisca, la madre, siguió trabajando sola y acrecentando el prestigio del local.

En 1966, a los 24 años y luego de haber finalizado sus estudios de Bachiller, de la Escuela de Hotelería y realizado prácticas en el extranjero, Juan Mari empezó a trabajar en el restaurante siendo acompañado al poco tiempo por su esposa Maite con quien tuvieron dos hijas, Marta y Elena.

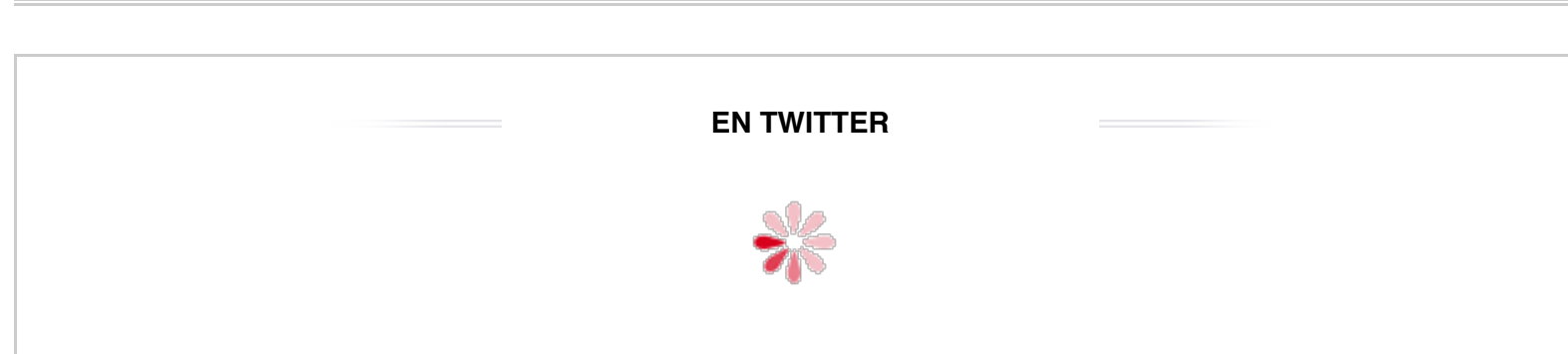
A partir de mediados de los 70 comenzaron a recibir premios y distinciones que refrendaban sus esfuerzos por convertir el Arzak en un punto de referencia de la gastronomía nacional e internacional. Así, en 1989 recibieron la anhelada tercera estrella de la prestigiosa Guía Michelin, la que han mantenido ininterrumpidamente hasta el día de hoy.

Juan Mari ha sido galardonado con cerca de una treintena de premios, además de importantes distinciones como la de Caballero de la Orden de las Artes y de las Letras del Ministerio de Cultura francés.

Elena es la representante de la cuarta generación. A sus 35 años dirige el restaurante junto a su padre, con experiencia adquirida en práctica en grandes restaurantes europeos. Entre los más de 20 galardones que ha recibido en su corta carrera, destaca el Premio a la Mejor Chef del Mundo, otorgado por Veuve Clicquot en 2012.

La Guía Michelin es el más importante referente de excelencia en la gastronomía mundial. El gran chef francés Paul Bocuse, uno de los pioneros de la nouvelle cuisine, dijo que "Michelin es la única que cuenta". Su calificación de cada año con una, dos y tres estrellas significa honor y prestigio para los restaurantes galardonados. Así como decepción y desaliento para los que pierden alguna de sus estrellas. Y el Arzak se mantiene como uno de los pocos que ha conseguido la máxima distinción por un cuarto de siglo. Una hazaña. ...

COMPARTE ESTE ARTÍCULO: [f](#) [t](#) [g+](#)



DF

El petróleo cae a mínimos de 2010 a la espera de decisión clave de la OPEP

27 DE NOVIEMBRE

La cotización del barril de Brent, de referencia en Europa, llega a superar el 2% de caída, hasta situarse por debajo de los US\$ 76.

ED

Bazar ED 10 años

NOVIEMBRE 2014

Y cumplimos 10 años! Organizar el Bazar ED es siempre un desafío que nos llena de orgullo, pero cuando hay que celebrar un aniversario, redoblabamos las energías.

The Note

Niveles de contaminación en Nueva Delhi son más altos de lo que se pensaba

27 DE NOVIEMBRE

La ciudad más contaminada del mundo tendrá que tomar medidas más drásticas para mejorar la calidad de vida de sus habitantes.