

cielo**mar**&**tierra**

Diálogo con...

HOME DIÁLOGO CON... ELENA ARZAK | ARZAK

ELENA ARZAK | ARZAK

10.Jan.2014 | Leonor Mederos

font size   | [Print](#) | [Email](#)

Rate this item      (0 votes)

Cocinera española nacida en **San Sebastián** en 1969. Hija del gran cocinero vasco **Juan María Arzak**, se encuentra dentro de la prestigiosa saga de cocineros con los que hoy día cuenta la ciudad de **San Sebastián**.

Elena Arzak ha aportado a la casa algunas nuevas técnicas, y ha recibido de su padre la inquietud por la experimentación, aunque sigue fiel al estilo de cocina tradicional vasca renovada, con excelente materia prima y grandes dotes de creatividad.



L.M.- Elena, "Arzak" es el primer Restaurante Vasco galardonado con una estrella Michelin, ¿cuál ha sido el secreto para mantener las tres que tiene hoy día?

E.A.- La tercera estrella **Michelin** la ganamos en el año 89 y para nosotros es un gran orgullo seguir las manteniendo. Y ese es el secreto, "mantenerlas", primero, porque te gusta mucho tu profesión, segundo, intentar buscar una calidad de trabajo y de resultado, tercero, constancia, mucha constancia y aprender a escuchar a la gente, a los clientes, especialmente cuando cometes un error.

L.M.- Elena, en un mundo gastronómico prácticamente dominado por hombres ¿cómo logra una mujer ganarse el respeto en los fogones?

E.A.- Yo he tenido la suerte que el país Vasco siempre ha sido un matriarcado, entonces casualidad, como te comente antes, mi abuela **Francisca** trabajaba en el restaurante y habían muchísimas mujeres, (como siempre han habido en los restaurantes Vascos). Prácticamente en su totalidad el personal en el restaurante **Arzak** somos mujeres, en la cocina 6 jefas de partida.

Yo siempre lo he vivido de una forma natural y normal, nunca me he tenido que cuestionar si era hombre o mujer, entonces para mí, en ese aspecto, nunca he tenido problemas. Pero es verdad que para las mujeres esto es tarea difícil y sí que me gustaría que todas las mujeres pudiesen disfrutar de la situación que desde siempre he tenido yo.

L.M.- ¿qué ha significado y como ha cambiado tu carrera el haber sido distinguida como la mejor cocinera del mundo 2012?

E.A.- Primero una gran sorpresa de la que estoy muy agradecida y sobre todo me alegro mucho por mi familia, por el equipo del restaurante **Arzak** que son imprescindibles para nosotros, sin ellos no hubiésemos conseguido nunca nada, y luego también me alegra formar parte de un colectivo de cocineros que intentamos no bajar el nivel de la cocina, para mí ha sido algo que nunca busqué, así que no lo esperaba.

L.M.- ¿cómo definirías tu cocina o la cocina de **Arzak**?

E.A.- Nuestra cocina es una cocina de autor, vasca, de investigación, evolución y vanguardia. Una cocina de autor porque el sello único de cada cocinero marca la personalidad y así los platos de "**Arzak**", son de "**Arzak**" y los platos de otro sitio, son de otro sitio. Luego cocina Vasca, porque cocinamos con las raíces y el gusto de aquí, y por último de investigación, evolución y vanguardia, porque intentamos estar al día, no se cocina igual que hace 30 años y no cocinamos igual que dentro de 10 años. Vas al día y te ayudas de la técnica y de la ciencia para evolucionar.

L.M.- Y en esa cocina que hablas tú de investigación ¿en que trabajan actualmente en **Arzak**?

E.A.- Bueno en estos momentos por ejemplo estamos investigando mucho las cocciones de los pescados, luego también seguimos haciendo pruebas sobre la cocina multisensorial, es decir, concebir una serie de acompañamientos y realzar el plato, por medio de presentaciones que hagan que el plato sea más bonito y que a su vez, transmita emociones al cliente.

L.M.- En búsqueda de sensaciones ¿no?

E.A.- Si, luego también estamos haciendo muchas cosas con frutas, por supuesto seguimos utilizando la liofilización y muchísimas cosas más, nunca paramos, solemos hacer muchas cosas a la vez. Estamos incluyendo en el emplate imágenes de un bosque o una playa, cosas que realcen las emociones. También estamos utilizando elementos de cultura como puede ser la **Africana**, y también es verdad que siempre nos enriquecemos de otras cocinas que no sean la nuestra, como puede ser la **Canaria** que desde hace años es sabido que utilizamos los mojos (que además nos parece algo impresionante) y está muy bien aprovechar y sacarle el máximo partido a otras técnicas y culturas.

Read 45
times

Last modified on Friday, 10 January 2014 21:45



More in this category: [« Alex Atala | D.O.M. »](#) [Bruno Oteiza | Biko »](#)