

Expansión

Martes 5 de agosto de 2014 | 1,90€ | Año XXVII | nº 8.474 | Segunda Edición

www.expansion.com



ELENA ARZAK
Cocinera

El restaurante de los Arzak en Londres P1



HISTORIAS DE NEGOCIOS

Geithner: El hombre que inventó los 'stress test' P4



ABEL MATUTES

Un futbolista que se convirtió en ministro P3

MAÑANA

MENSUAL DE BOLSA

Pistas para el inversor

Grandes valores para aprovechar la caída del euro

P14

Ibex 35	10.496,20	-0,17%
EuroStoxx	3.070,46	-0,07%
Dow Jones	16.569,28	+0,46%
Euro/Dólar	1,3422	+0,20%
Riesgo País	136,10	-4,75%



Ángel Ron, presidente de Popular.

Popular vende la mitad de su negocio de tarjetas

P11/LA LLAVE

El líder mexicano del 'fast food' llega a España P4/LA LLAVE

HIG Capital compra Panaria y la fusiona con Cafe & Té P6

Prohibido cantar en la ducha P19

Jenaro García paga la fianza del 'caso Gowex' para no ir a prisión P5

Permira busca inversor para el 50% que posee en Hugo Boss P6/LA LLAVE

Emprendedores ¿Eres el colega perfecto con el que trabajar? P8

Telefónica quiere comprar GVT para crecer en Brasil

La operadora española pagaría 7.000 millones para reforzarse en banda ancha y televisión de pago

Telefónica prepara una oferta para integrar el grupo brasileño de telecomunicaciones GVT, una empresa que ya intentó comprar en 2009 pero que le fue arrebatada por el grupo francés Vivendi, su actual dueño. Vivendi lleva dos años desinvirtiendo en el negocio de las telecomunicaciones: vendió Ma-

roc Telecom y acaba de desprenderse de la francesa SFR. Con la integración de GVT –que podría costar 7.000 millones–, Telefónica mejoraría su posición tanto en el mercado de banda ancha fija, donde sería el nuevo líder, como en la televisión de pago, donde pasaría a tener un 8%. P3/LA LLAVE



La suma de la cuota de mercado de ambas en banda ancha es del 31%

La compra reforzaría sus planes para ofrecer servicios fijos y móviles

El negocio español de Espírito Santo entra en el banco 'bueno'

Banco Espírito Santo ha incluido el negocio español dentro del banco *bueno*, Novo Banco, que sobrevivirá tras la inyección de 4.900 millones diseñada por el Gobierno luso. El dinero de la ayuda procede, en su mayoría, de la troika. P9-10/EDITORIAL

Portugal rescata a su principal entidad financiera

ANÁLISIS Una solución que despeja temores P10



El Banco Espírito Santo tiene 75.000 clientes en España.

El sector turístico teme una caída del turismo ruso por la crisis política

Koplowitz gana tiempo para negociar la deuda de FCC

Esther Koplowitz gana tiempo para refinanciar su deuda de 1.000 millones. BBVA y Bankia le han dado de plazo hasta el 15 de septiembre para encontrar un inversor y mantener el control de FCC. P5



El empleo encadena seis meses de subida

El mercado laboral suma 573.493 nuevos puestos de trabajo desde febrero, gracias al turismo y al comercio, pero también por las actividades administrativas y profesionales y la industria. El número de parados cae a 4.419.860, por debajo de la cifra que se encontró Rajoy al llegar al Gobierno. P15/EDITORIAL

AFILIACIONES





“No podemos bajar la guardia”

ELENA ARZAK Cocinera y socia de Arzak, que tiene una ‘filial’ en Londres.

Marta Fernández. Madrid

Para su espacio londinense, eligieron la palabra que mejor define su proyecto: *Sueño*. Eso sí, en vasco. Así nació, en febrero de 2013, un restaurante de alta cocina en el Hotel The Halkin. El establecimiento del grupo Como Hotels & Resorts impulsaba su oferta gastronómica a través del *know how* del restaurante Arzak. “Es una consultoría con la que tratamos de llevar nuestra forma de trabajo a un mercado como el londinense”, sintetiza Elena Arzak, en EXPANSIÓN.

Con su padre Juan Mari Arzak (San Sebastián, 1942), Elena lidera la casa madre de la capital guipuzcoana, tercera generación de un negocio que nació como una taberna abierta por sus bisabuelos en 1897; regentada por sus abuelos y heredada por uno de los autores del movimiento de la Nueva Cocina Vasca.

El nombre completo del negocio londinense es *Ametsa with Arzak Instruction*. Una firma creada por Juan Mari, Elena y tres de las piezas clave de su cocina: Igor Zalakaín, Mikel Sorazu y Xabier Gutiérrez. “Nos planteaban muchas ofertas en el extranjero. Creamos Arzak Instruction porque nos demandaban asesoramiento y solos no podíamos con todo. Nuestro restaurante requiere mucha presencia”.

Del equipo de Arzak Instructions, Mikel Sorazu es quien más va a Londres, donde el jefe de cocina es Sergio Sanz. “El restaurante de Londres no es Arzak; es un asesoramiento hecho a partir de nuestros conocimientos y experiencia. Es una propuesta de platos diseñados con nuestro sello y abiertos al mundo para adaptar nuestra filosofía vasca al gusto internacional”, define Elena, que insiste: “Abrir Arzak 2 sería imposible”.

Ametsa funciona con cartas diferentes para comer y cenar y con varios menús: un *set lunch menu* por 24,50 libras (31 euros) a mediodía, horario en el que también hay un menú degustación por 52 libras (66 euros); y otro por la noche por 105 libras (132 euros).

Y, si la casa madre tiene tres estrellas Michelin, la filial lon-



dinense obtuvo su primera distinción hace unos meses. “No nos esperábamos la estrella. Pensábamos que aún necesitábamos tiempo para asentarnos en el mercado local, que es una mezcla de vanguardia y tradición. Nos llevamos una alegría tremenda”.

Salto al exterior

Ametsa es un caso de internacionalización de la gastronomía nacional. “Es una realidad que la cocina española está muy demandada”, afirma Elena, que cree que “el trabajo de los chefs españoles empezó a conocerse fuera, sobre todo, hace unos cinco años. Antes, ya había habido grandes cocineros que habían exportado la cocina española, como José Ramón Andrés; pero, en los últimos años, se ha multiplicado”. El *poderío* español se muestra en congresos culinarios, pero con un hecho: “Nuestros servicios cada vez son más demandados; a los cocineros nos hacen propuestas socios locales”.

Para Elena, la situación actual es resultado de un largo camino. “Cuando empecé hace veinte años, la cocina española era prácticamente desconocida. Mi padre era de los pocos que eran conocidos. La revolución de la Nueva Cocina Vasca fue importante. Pero la gente conocía muy poco de lo que se hacía en España, tam-



bien en cuanto a productos como el vino”, recuerda quien, en 2013, fue elegida como mejor cocinera del mundo. “Creo que Ferran Adrià hizo una labor muy importante con la internacionalización de elBulli. Mostró al mundo dónde estaba España”.

Los retos

¿Está ya todo hecho? “No, para nada. La cocina española no puede bajar la guardia; sería una pena perder el liderazgo gastronómico en el mundo. Es algo de lo que debemos preocuparnos los chefs y las futuras

“Sería una pena perder el liderazgo gastronómico. Es algo de lo que debemos preocuparnos”

generaciones”. En todo caso, en Londres, España multiplica su presencia culinaria, con nombres como José Pizarro y locales como Cambio de Tercio, Ibérico o Hispania. “Nuestros colegas aceptaron muy bien nuestra llegada. Existe muy buena relación entre todos los cocineros que estamos allí. Da gusto ver restaurantes y bares de tapas españoles que están funcionando tan bien”.

La saga Arzak podría plantearse más proyectos fuera. “No descartamos nada, pero siempre con una condición: que no nos altere el trabajo del día a día. Aún estamos un poco digiriendo e intentando asentarnos en el espacio de Londres”.

Situado en el barrio de Belgravia, Ametsa “intenta ser el sueño de una cocina más allá de nuestras fronteras”. Ade-

El proyecto de la familia Arzak en Londres se llama Ametsa (*sueño*, en euskera). En uno de los barrios más dinámicos de la capital británica y con interiorismo de AB Rogers, este restaurante es la pr mera ncursión internacional de la saga familiar, que no descarta nuevas aventuras empresariales. El formato elegido para Londres es el del asesoramiento gastronómico porque ni Elena ni su padre, Juan Mari, quieren abrir Arzak 2 ni abandonar el día a día de su casa madre. /Fotos: Juan Herrero y Hotel The Halkin by Como

más de Sergio Sanz en la cocina, José Godoy se hace cargo de la sala y Álvaro Prieto de la bodega. “The Halkin nos dejó seleccionar el personal, bajo ciertas condiciones y dejando la decisión última al hotel”.

Tanto Elena como Juan Mari realizaron prácticas en Londres. “Nunca hemos roto con la ciudad”, dice la chef, que cuenta cómo abordaron el proyecto: “Hicimos un estudio para adaptarnos a la despensa, a las costumbres y a la clientela. Por ejemplo, el público británico apenas come un menú degustación a mediodía y lo piden por la noche. Con los productos, te puedes llevar sorpresas; descubrimos que, en el sur de Reino Unido, hay buen pescado y los clientes quieren probar productos, como el aceite de oliva o el azafrán”.