

# ELLE gourmet

MODA PASARELAS BELLEZA STAR STYLE DECO LIVING GOURMET VIAJES LOVE ASTRO REVISTA BLOGS FOROS VIDEOS TIENDA

FLECHAZOS | UNIVERSO FOODIE | RECETAS | TOP RESTAURANTES | FOOD AND COOK | LOVE IS IN THE FOOD |

Estás en: [Inicio](#) > [Gourmet](#) > [Universo Foodie](#) > Elena Arzak: la estrella del Norte

## ELENA ARZAK: LA ESTRELLA DEL NORTE

Alquimista de la mejor cocina vasca con un 'twist', esta chef de sonrisa fácil y espíritu tan generoso como el de su padre, Juan Mari Arzak, nos abre las puertas de su San Sebastián.

Por Cecilia Múzquiz. Fotos: Angélica Heras - 29-05-2014

IMPRIMIR
 ENVIAR
 +1 0
 Twitter 5
 Me gusta 1
 Compartir



Pin it

Para mí San Sebastián es respirar», responde Elena Arzak sobre el lugar que la vio crecer hasta convertirse en una de las mejores chefs del mundo. «Es que la gente de Donosti somos muy de aquí. Yo, por ejemplo, cuando salgo fuera lo que más echo de menos es el mar», afirma casi con una pizca de pudor esta mujer cuyo éxito venía ya escrito en las estrellas. Cada día, de niña, cogía el autobús del colegio frente a la puerta de aquel negocio familiar del Alto de Vinagres que en 1897 nacía como taberna y un siglo más tarde, en 1989, se establecía como el primer restaurante tres estrellas Michelin de España. «Mi primer recuerdo gastronómico es el olor a arroz con leche y ese otro tan intenso de los changurros cociéndose. Mi hermana Marta y yo íbamos allí los fines de semana y un par de horas durante las vacaciones escolares. A los 16 ya empecé a pensar en lo mucho que me gustaba y a los 18 tomé la decisión. Mis padres me dijeron que me lo pensara bien porque una cosa es

estar un rato en la cocina y otra dedicarte a esto en cuerpo y alma». Y hasta hoy. Ahora confiesa con una pizca de orgullo que sus hijos, Nora, de 9 años, y Mateo, de 7, también juegan ya con la gastronomía. «A la mayor parece gustarle, pero aún es pronto para saberlo», dice.

### La receta del éxito

El historial de premios de Elena es espectacular. Entre ellos se encuentran el Premio Nacional de Gastronomía al mejor Jefe de Cocina 2010 o el Premio a la Mejor Chef del Mundo Veuve Clicquot 2012. Sin embargo ella, que es cien por cien sencillez, no se cansa de repetir que quien dirige Arzak es su padre, Juan Mari, con su colaboración y la del equipo. Con él elabora «una cocina de autor, porque cada cocinero tiene su estilo; vasca, porque tenemos un gusto instaurado en el subconsciente; y de investigación, evolución y vanguardia, porque intentamos estar al día y avanzar. No se cocina igual que hace 20 años ni como se hará en el futuro», comenta. Aunque, eso sí, la base siempre tiene que ser de primera calidad. «En Arzak distinguimos entre materia prima (como el pescado o la verdura), que compramos a proveedores locales –algunos los mismos aún que servían a mi abuela– y los ingredientes (como las especias), que traemos de cualquier parte del mundo», afirma.

### Los secretos de la carta

Elena trata de ir al mercado todos los días. «Mis favoritos son el de La Bretxa y el de San Martín. Conviene ir porque te recuerda lo que está de temporada. También me acerco al puerto, a ver qué pescado hay. Respecto a las tiendas de delicatessen, me gustan muchas, pero casi siempre suelo entrar en Don Serapio», dice. ¿Y así, con una pizca de esto y un puñadito de lo otro surge la inspiración? «El proceso de aprobación de un plato es muy riguroso. Cuando queremos proponer una idea nueva, el equipo –formado por mi padre, Igor Zalakain, Xabier Gutiérrez y yo– lo damos a probar a la familia para ver qué opinan. Luego se lo mostramos a los comensales asiduos y después lo introducimos en el menú sin que el cliente se dé cuenta... Así vemos si funciona o no», comenta Elena mientras nos adelanta que en la próxima carta habrá nuevas creaciones con nombres tan sorprendentes como Kokotxas de merluza con bambú o Limón negro. ¿Y con tanto trabajo ya hay tiempo para acercarse a la playa y desconectar? «Sí, los días de fiesta. Aunque a mí me gusta mucho comer. Así que cuando voy suelo llevarme siempre algo, como bocadillos de merluza frita, frutas de temporada o un tupper pequeñito con vainas. ¡Ah! Y suelo picar también de lo de mis amigos», concluye con una carcajada.

### COMENTARIOS



Añade un comentario...

Publicar también en Facebook

Publicar como Iñigo Eguía (Cambiar)

Comentar

Plug-in social de Facebook

[Condiciones de uso de este plug-in de Facebook](#)

## PLUS UNIVERSO FOODIE

VER TODO



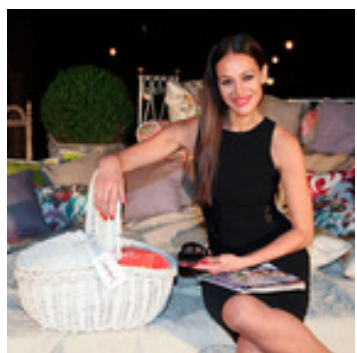
### Sopa de letras

Los mejores libros de cocina.



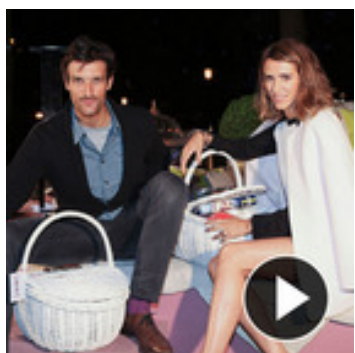
### Para comerte mejor...

Descubre el contenido de la cesta ELLE



### Una noche 'foodie'

Los detalles de la fiesta de lanzamiento de ELLE Gourmet.



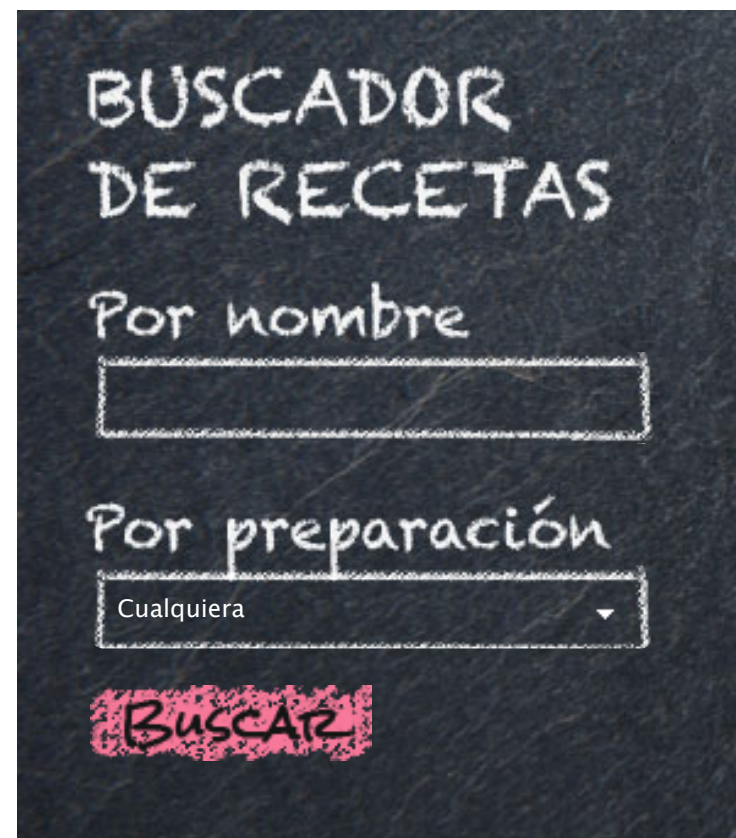
### La fiesta gourmet

Nos colamos en el jardín de la Embajada de Italia. ¿Te vienes?

## Cucut Biz & Bar

[cucutgourmet.com/](http://cucutgourmet.com/)

Rioja, Verdejo, Cava, todo a copas Ibericos, callos, tapas caseras



## UNIVERSO ELLE

REVISTA REVISTA DIGITAL NEWSLETTER



Suscríbete **on line** y recibe 12 números + LÍNEA COSMÉTICA CORPORAL de SELVERT.

## FOROS GOURMET

- La crostat**  
10 visitas. 0 respuestas.
- Dior sunglasses \$45.70**  
23 visitas. 0 respuestas.
- Soy un poco de grasa, pero ahora ya no me preocupo, no usar ropa bonita**  
65 visitas. 0 respuestas.
- Hoy [www.yourluxworld.co](http://www.yourluxworld.co) Promoción**  
140 visitas. 4 respuestas.
- Recetas sencillas para cenar**  
377 visitas. 0 respuestas.
- Un regalazo espectacular!!! Bronze & Mora!!!**  
158 visitas. 0 respuestas.