



BASKIJSKI DESER

Miałam 18 lat i oznajmiłam rodzicom, że chcę się uczyć profesjonalnego gotowania. „Czym innym jest przychodzenie do restauracji na dwie godziny, a czym innym prawdziwa w niej praca” - odradzali

Z Eleną Arzak, najlepszą szefową kuchni na świecie, rozmawia Małgorzata Minta

Jesteś czwartym pokoleniem szefów kuchni w swojej rodzinie.

Dzieci ludzi związanych z branżą gastronomiczną są zawsze związane z restauracją i z kuchnią, podświadomie. Oboje moi rodzice pracowali i nadal pracują w restauracji. Mój ojciec Juan Mari jest szefem kuchni w restauracji Arzak, a mama Maite zajmuje się księgowością. Gdy byłam dzieckiem, w restauracji pracowała jeszcze moja babcia Paquita, a także ciocia Serafina. W dzieciństwie wraz z moją o rok starszą siostrą Martą często zaglądałyśmy do kuchni, wpadałyśmy do restauracji przed szkołą czy po szkole.

Zacząłam pracować w restauracji, gdy miałam 11 lat. Podczas wakacji przychodziliśmy z Martą codziennie na jedną, dwie godziny - na dłużej nam nie pozwalano, bo jednak byliśmy dziećmi - by zobaczyć się z rodziną, ale też pomagać. I od początku wiedziałam, że bardzo to lubię.

Ulubione smaki twojego dzieciństwa?

Ryż gotowany na mleku, a więc typowy baskijski deser. Poza tym zapach gotowanych krabów, który czułam za każdym razem, gdy otwierałam drzwi restauracji.

Czy już wtedy podjęłaś decyzję, że chcesz zawodowo zajmować się gotowaniem?

Rodzice pozostawili nam wybór, co chcemy robić. Moja siostra Marta studiowała historię sztuki, a obecnie pracuje w Muzeum Guggenheima w Bilbao w sekcji edukacyjnej. Ja decyzję podjęłam po ukończeniu szkoły. W San Sebastián chodziłam do niemieckiej szkoły, by dobrze nauczyć się języka niemieckiego. Gdy ją skończyłam, miałam 18 lat

i oznajmiłam rodzicom, że chciałabym się uczyć profesjonalnego gotowania. Wybrałam szkołę hotelarsko-gastronomiczną w Szwajcarii, w Lucernie. Rodzice powiedzieli mi tak: „Eleno, czym innym jest przychodzenie od czasu do czasu do restauracji na dwie godziny, a czym innym prawdziwa w niej praca. Może ją idealizujesz? Może tylko wydaje ci się, że chcesz to robić?”. Ale ja byłam pewna. Powiedziałam, by się nie martwili. Zdałam egzaminy na uniwersytet - na wypadek gdyby szkoła gastronomiczna jednak mi się nie spodobała, bo w końcu mogli mieć rację. Ale raczej byłam pewna, że tak się nie stanie. Lubiłam tę atmosferę i życie toczące się w kuchni, lubiłam jedzenie, smaki, aromaty. Gdy byłam mała, mój ojciec przynosił do domu wiele różnych składników, np. trufle czy imbir. Dla mnie to było coś fascynującego. Ale mimo tych nowinek zawsze miałam olbrzymi szacunek dla tradycyjnej kuchni, dla dobrze przygotowanego jedzenia z mojego regionu.

Kuchenne szlify zdobywałaś za granicą.

Poza Hiszpanią spędziłam w sumie sześć lat. Najpierw w szkole w Szwajcarii, a potem odbywałam staże - m.in. w Le Gavroche w Londynie, w hotelu Château Gütsch w Lucernie, w francuskiej Troisgros w Roanne, pracowałam u Alaina Ducasse'a, Pierre'a Gagnaire'a czy w końcu w El Bulli. Tak z teoretyka stałam się praktykiem. Niektóre staże załatwiałam sobie sama, ale na niektóre było bardzo trudno się dostać, więc korzystałam z pomocy ojca, który znał tych szefów kuchni. To było niezwykle doświadczenie, dużo się nauczyłam. Naprawdę doceniałam to, że mogłam u nich pracować. Bardzo ważne było

Elena z ojcem Juanem Mari Arzakiem w ich restauracji Arzak, San Sebastián, lata 90.

dla mnie zobaczenie restauracji w różnych stylach. Ale byłam też pewna, że kiedyś chcę wrócić do domu.

Ostatecznie podjęłaś pracę w waszej rodzinnej restauracji, gdzie szefem kuchni był twój ojciec. Praca z nim nie okazała się trudna?

Z ojcem świetnie się rozumiemy. To człowiek o otwartym umyśle. Podczas sześciolatniego pobytu za granicą – w czasie nauki, a potem stażów – gdy przyjeżdżałam do domu na wakacje, prosił mnie: „Eleno, przygotuj danie”. Pierwszy talerz, który wspólnie przygotowaliśmy, to była sałatka z tuńczyka. Pamiętam, że bardzo spodobała mi się sama sałatka, ale sos, który do niej wymyśliłam – niezbyt. Chyba był zbyt ciężki. Ojciec zrobił nowy, lekki sos winegret, znacznie lepszy.

Miałam wtedy 20 lat. Pracowaliśmy w tandemie. I nadal tak działamy.

Ojciec zawsze mi mówił: „Gdy jesteś ze mną, to chcę, żebyś sama robiła tak dużo, jak to możliwe, byś tworzyła swoje rzeczy”. Zawsze mogłam liczyć na jego wsparcie. Z jednej strony jesteśmy do siebie bardzo podobni, mamy zbliżone poczucie smaku. Ale są też różnice. Na przykład na początku lat 90. mój ojciec był świetny w komponowaniu dań z wielu różnych składników. Ja mówiłam mu wtedy: „Wiesz, bardzo mi się to podoba, ale wolałabym, żeby na talerzu znalazło się mniej składników, ale o bardziej wyrazistym smaku”. On to rozumiał, zaakceptował mój system i kontynuowaliśmy wspólną pracę. Zachęcał mnie i wspierał, a ja miałam i mam wielki szacunek do niego i do tego, co zrobił dla baskijskiej gastronomii. Jest znakomity, jeśli chodzi o łączenie smaków. Dziś mam 44 lata i wciąż pracujemy razem.

Twoja babcia była szefową kuchni, ty jesteś szefową kuchni. Jednak w świecie profesjonalnej gastronomii nadal jest niewiele kobiet. Dlaczego?

W Kraju Basków kobiety mają silną pozycję. Jak mówiłam, moja babcia była szefową kuchni, wiele innych tutejszych restauracji też było prowadzonych przez kobiety. Ale jednocześnie te kobiety zajmowały się rodzinami. Były więc bardzo silne, ale i zapracowane. Obecnie w Arzak 80 proc. naszego personelu to kobiety. W kuchni jest sześć kobiet na stanowisku chef de partie [„szef stacji” – kucharz odpowiedzialny za daną sekcję, np. przystawek lub dań gorących], nie ma ani jednego mężczyzny na tym stanowisku. Zresztą gdy mój ojciec był dzieckiem, czasem był jedynym mężczyzną w kuchni.

Dla mnie kobiety w restauracji to coś normalnego. Tego roku, gdy urodziłam córkę Norę – obecnie ma dziewięć lat, a mój syn Mateo siedem – w Arzak na świat przyszło jeszcze pięcioro dzieci pracowników. I nie było żadnego problemu, świetnie sobie radziłyśmy.

Ale kwestia kobiet w świecie profesjonalnej kuchni ma szerszy wymiar. Kilkadziesiąt

Elena Arzak przygotowuje charytatywny obiad w wykwintnej francuskiej restauracji Le Bernardin, Nowy Jork, luty 2003 r.



Elena Arzak

(ur. 1969) – hiszpańska szefowa kuchni prowadząca razem z ojcem Juanem Mari rodzinną restaurację Arzak w San Sebastián, odznaczoną trzema gwiazdkami w prestiżowym przewodniku Michelin. Kuchnia Arzaków słynie z umiejętnego łączenia kulinarnych tradycji regionu z nowoczesną formą i stylem dań.

Doświadczenie zdobywała w tak słynnych restauracjach, jak hiszpańska El Bulli, paryska Pierre Gagnaire czy Le Gavroche w Londynie. W 2012 r. Elena została wyróżniona tytułem najlepszej szefowej kuchni na świecie. Ma męża architekta i dwoje dzieci. Mówi biegle w czterech językach

lat temu kobiety zajmowały się głównie domem, ale od 30-20 lat, krok po kroku, stają się coraz bardziej obecne. Na to potrzeba czasu. Kiedyś w szkołach gastronomicznych uczyło się więcej mężczyzn niż kobiet, dziś te proporcje się wyrównały. Do naszej restauracji przyjeżdża coraz więcej kobiet na staże, a kiedyś byli to głównie mężczyźni.

W 2012 r. zostałaś wyróżniona tytułem najlepszej szefowej kuchni na świecie. Jaki jest twój stosunek do tej nagrody – czasem można usłyszeć, że jest ona przejawem protekcyjnego traktowania kobiet kucharzy.

Z jednej strony bardzo miło otrzymać takie wyróżnienie, była to dla mnie zupełna niespodzianka. Rok wcześniej zostałam nominowana do tego tytułu razem z Anne-Sophie Pic [ona otrzymała wyróżnienie w 2011 r.] i Nadią Santini [została laureatką w 2013 r.], ale otrzymanie go było czymś wyjątkowym. Wcześniej dostawałam inne nagrody, jednak nigdy nie była to nagroda specjalnie dla kobiet. Madame Clicquot była utalentowaną kobietą, wiele wniosła do tech-

FOT. MANUEL ZAMBRANA/CORBIS, AP/PHENNY RAY ABRAMS/EAST NEWS



W świecie gastronomii nie brakuje już kobiet. Stają się coraz bardziej obecne

rodzinie mamy zwyczaj wzajemnie sobie pomagać. Mój mąż, który jest architektem, dużo zajmuje się dziećmi, mamy też pomoc domową. Pod tym względem jestem uprzywilejowana.

Czy zdarza ci się gotować w domu, dla rodziny?

Oczywiście! Bardzo to lubię. A gotowanie w domu dodatkowo mnie relaksuje. Lubię się dzielić jedzeniem i podoba mi się to, że moje dzieci chcą się uczyć gotować. Oczywiście to, co gotuję w domu, różni się od tego, co gotuję w restauracji. W restauracji jestem szefem kuchni, w domu muszę zmienić sposób myślenia, przygotować coś prostszego – podaję dużo warzyw, pieczone w całości ryby. Często gotuję zupy. To właśnie lubię w kuchni polskiej – że macie tyle różnych zup, nawet owocowe, jak desery. W domu próbowałam robić wasze kwaśne zupy. Czytałam o nich – niestety, nie mogę podróżować tyle, ile bym chciała, by na miejscu poznawać inne kultury kulinarne – i przygotowałam je sama, swoją ich interpretację. Nie mamy tu tradycji kiszzenia warzyw czy maki, ale czasem próbuję zakwaszać zupy czy to produktami mlecznymi, czy warzywami z octu, np. marchewką lub burakami.

Wspominałaś, że twoje dzieci uczą się gotować. Co powiedziałabyś, gdyby chciały pójść w twoje ślady?

Chciałabym, by same wybrały – tak jak ja mogłam podjąć decyzję zupełnie sama. Nie można do niczego zmuszać. Szef kuchni to zawód, który wypełnia życie i który trzeba kochać. Jeśli tego nie kochasz, w końcu to rzucisz. Oczywiście, byłabym bardzo szczęśliwa, gdyby któreś z nich zostało szefem kuchni. Ale jeśli żadne się na to nie zdecyduje, zrozumieć.

Praca w restauracji to nie tylko gotowanie – to też robienie zaopatrzenia, rozmowy z gośćmi, udzielanie wywiadów. Robisz coś, a po minucie musisz zająć się czymś innym. Dla mnie to fascynujące. Pracuję przez wiele godzin dziennie, ale chciałabym, by te dni miały więcej godzin.

Pracujesz w restauracji od ponad 20 lat. Jak przez ten czas zmienił się twój styl?

Moja babcia mówiła, że nigdy nie gotujesz jak 20 lat wcześniej, jak dziesięć lat wcześniej i jak pięć lat temu. Zawsze staramy się ewoluować. Dziesięć lat temu na moich talerzach nie było wielu chrupiących składników, a obecnie bardziej cenię sobie różnicę w teksturach elementów dania, to, że coś jest chrupiące, a coś miękkie. Używamy też więcej niż kiedyś warzyw i owoców, w tym

pochodzących z całego świata – obecnie zdecydowanie łatwiej jest pozyskiwać produkty z różnych kultur kulinarnych. Te zmiany dokonały się pod wpływem zapotrzebowania gości. Dzisiaj, w 2014 r., gdy goście wybierają menu degustacyjne, to oczekują, że będzie w nim więcej warzyw, niż było to kiedyś. I my się do tego dostosowujemy.

Nasza kuchnia jest też dzisiaj bardziej „multisensoryczna” – chcemy, by dania oddziaływały na różne zmysły, liczy się sposób podania, chcemy, by to doświadczenie bardziej angażowało ludzi. Słuchamy tego, co mówią goście. Czasem, gdy wprowadzając nowe danie, od trzech osób na sali usłyszymy: „To jest dobre, ale zbyt kwaśne”, nie ignorujemy tych głosów, słuchamy ich i zmieniamy danie. Gotujemy dla innych, nie dla siebie. Goście są dla nas bardzo ważni – niezależnie od tego, czy przychodzą do nas z San Sebastián, czy przyjeżdżają aż z Warszawy. Bardzo nas cieszy, gdy goście z daleka przyjeżdżają specjalnie do Arzak, by spróbować naszego jedzenia. To dla nas zaszczyt.

Miałaś kiedyś jakieś wątpliwości dotyczące wyboru swojej drogi czy konkretnych wyborów w pracy w restauracji?

Nie, nigdy nie miałam żadnych wątpliwości, jeśli chodzi o wybór zawodu, natomiast jak wielu szefów kuchni miewam wątpliwości, gdy tworzę nowe dania, gdy nie jestem pewna, jak połączą się różne smaki czy aromaty. Z drugiej jednak strony właśnie to jest w tej pracy fascynujące.

Gdybyś miała wymienić trzy produkty, które w kuchni baskijskiej są najważniejsze, co by to było?

Czosnek, papryka i ryby, przede wszystkim morszczuki.

Arzak od 25 lat może się pochwalić trzema gwiazdkami w przewodniku Michelina, znajduje się w czołówce najlepszych restauracji na świecie. Czujesz się spełniona?

Jesteśmy szczęśliwi, robiąc to, co robimy. Nigdy nie oczekiwaliśmy wyróżnień, gwiazdek Michelina. Staramy się pracować najlepiej, jak tylko potrafimy. Na pytanie, co chciałabym robić w przyszłości, odpowiadam: „To, co robię teraz, a więc to, co lubię”. Jesteśmy zadowoleni ze swojego życia.

Mój ojciec pracował z moją babcią, teraz ja pracuję z nim. Dobrze nam się pracuje z naszą ekipą, niektórzy są z nami od ponad 20 lat. Gdy codziennie przychodzę do restauracji, czuję się bardzo komfortowo. Chciałabym, żeby to trwało jak najdłużej, żeby nic tego nie przerwało. ■

nologii produkcji szampanów, dlatego marka szampana Veuve Clicquot patronuje konkursowi. Ta nagroda upamiętnia jej pracę i dokonania. Traktuję tę nagrodę jako wyróżnienie za moją pracę. Nigdy nie miałam problemów w pracy w związku z tym, że jestem kobietą. Wiem jednak, że nie zawsze tak jest. Jeśli taka nagroda ma pomóc innym kobietom, tym lepiej.

Na co dzień pracujesz wraz z ojcem w Arzak w San Sebastián, prócz tego podróżujesz, dajesz wykłady, jednocześnie masz rodzinę.

Jestem uprzywilejowana, bo nasza restauracja należy do rodziny i mieszkam blisko swojego miejsca pracy. Ale też jestem bardzo dobrze zorganizowana. Moje dzieci dorastają tak, jak dorastałam ja i siostra. Rozumieją, że restauracja to moja praca. Wiedzą, że jestem bardzo szczęśliwa, i cieszą się, przychodząc do restauracji, by mnie odwiedzić.

Szefowe kuchni to niejedynie kobiety, które spędzają w pracy wiele godzin – takich zawodów, takich kobiet jest wiele. W mojej