



LA ESENCIA DE LA COCINAVASCA

Por Lucía León, texto

Elena es la cuarta generación de la familia Arzak que dirige el restaurante desde que se inauguró en 1897. Durante los últimos cinco años, el establecimiento siempre ha figurado entre los Diez Mejores Restaurantes del Mundo, y fue el primer lugar vasco al que le fueron concedidas las tres estrellas Michelin.

La carta del restaurante Arzak se basa en la reelaboración de los platos tradicionales para extraer lo mejor de los ingredientes locales, utilizando las técnicas más avanzadas. Al arribar a la avenida Alcalde Elosegui, en el municipio español San Sebastián, el visitante se encontrará con una fachada tradicional que esconde un amplio comedor. Las puertas y los espejos son enmarcados por una decoración sobria que combina los tonos negro, blanco y gris. Los bisabuelos de Elena Arzak colocaron las primeras bases del establecimiento en 1897 y, desde ese año, su historia continúa escribiéndose.

A Elena se le conoce como la alquimista de la gastronomía vasca en España, pues sus platos están en constante evolución. Aprendió el oficio en su propia casa, cuando solía pasar los fines de semana en el negocio familiar del Alto de Vinagres. A los dieciséis empezó a pensar en lo mucho que le gustaba el oficio y a los dieciocho tomó la decisión. Amplió sus horizontes a través de numerosos viajes. Estudió en Lucerna, Suiza, antes de pasar por las grandes cocinas de Europa, incluidas la Maison Troisgros, Bras, Pierre Gagnaire, Carré des Feuillants y Le Vivarois en Francia, Louis XV en Montecarlo, Le Gavroche en Londres, Antica Osteria del Ponte en Italia y El Bulli en España, antes de regresar a la empresa familiar.

La joven chef ganó el respeto internacional con una concepción vanguardista, basada en la investigación y en la experimentación con los sabores. Elena no solo supervisa un próspero restaurante, sino que trabajando en tándem con su famoso padre, Juan Mari, ha conseguido que este sea reconocido como uno de los restaurantes más influyentes del mundo.



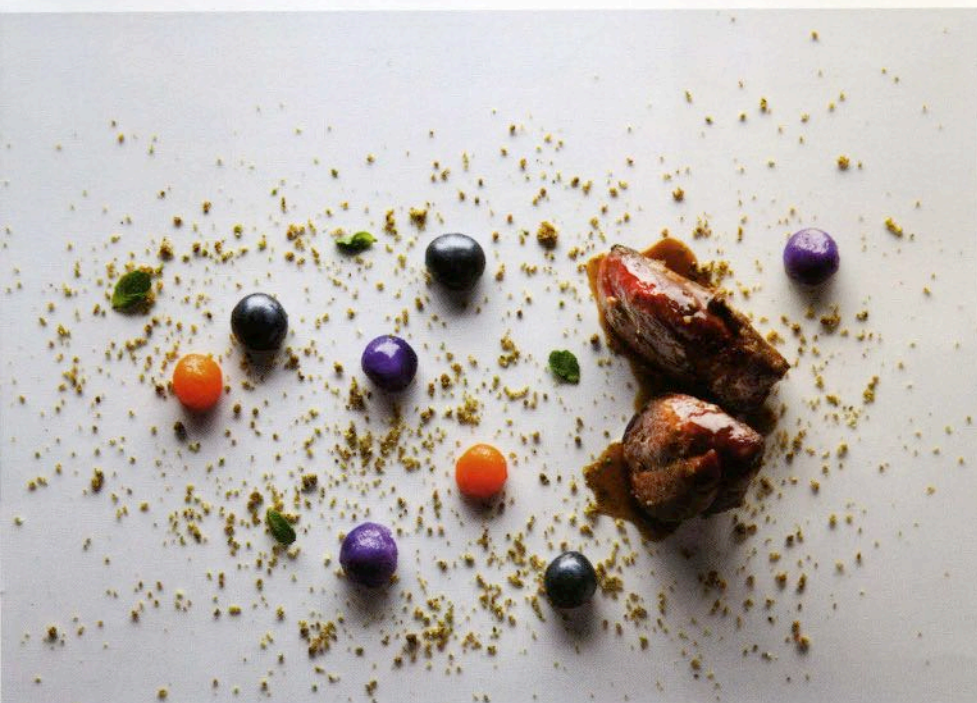
CULINARIA

Arzak ofrece una cocina con personalidad y arraigo, en incesante transformación, sobre todo por su faceta de investigación, que la hace estar en permanente vanguardia de todo lo que se cuece en el mundo actual. El laboratorio está situado junto al restaurante y funciona desde marzo de 2001. Una de sus peculiaridades es el Banco de Ideas, una idónea fuente de inspiración donde se encuentran ordenados y clasificados más de 1600 sabores y aromas de todo el mundo.

En el historial de premios de Elena destacan el Premio Nacional de Gastronomía al mejor Jefe de Cocina 2010 y el Premio a la Mejor Chef del Mundo Veuve Clicquot 2012.



El resultado del proceso creativo se refleja en su menú, que varía de acuerdo con cada temporada. Los platos conjugan todas las posibilidades de creatividad, desde la elaboración hasta la puesta en escena o presentación, que siempre es original y llamativa. El bonito parterre es el nombre de un plato creado en 2009. Se trata de la escenificación comestible de un jardín de diseño en el que intervienen pescados, verduras y un elemento colorante que se obtiene de la cochinilla. Este insecto originario de México es utilizado en la industria alimentaria, textil y cosmética como colorante (E-120).



En 1989, Arzak se establecía como el primer restaurante tres estrellas Michelin de España.

LA EXPANSIÓN

El dúo dinámico de Arzak exportó en 2013 la marca de la cocina vasca contemporánea al Reino Unido. En las instalaciones del hotel Halkin, en el exclusivo y céntrico barrio de Belgravia, en las proximidades del Palacio de Buckingham, se ubica Ametsa. El restaurante ofrece una mezcla de clásicos Arzak junto a platos inspirados en productos del anfitrión. El éxito llegó a tan solo seis meses después de su inauguración, con su primera estrella en la guía Michelin 2014 para el Reino Unido.

En Ametsa, la firma Arzak no solo está en la cocina del restaurante. Todos los espacios gastronómicos del hotel están diseñados según su filosofía, desde el servicio de habitaciones, el bar, donde se sirven menús de tapas, hasta la cafetería donde se sirven meriendas a la hora del té, con dulces a la inglesa y alguna propuesta a la española.

CONTACTO

Arzak

Dirección: Avenida Alcalde Elosegui 273
20015, San Sebastián, España.
Teléfono: +34 943 27 84 65
Sitio web: www.arzak.info

Ametsa

Dirección: Halkin Hotel, Halkin Street,
London SW1X 7DJ, Reino Unido
Teléfono: +44 20 7333 1234
Sitio web: www.ametsa.co.uk

CON INFORMACIÓN DE

www.arzak.info
www.theworlds50best.com
www.comohotels.com
y metro.co.uk.