

# LE MYSTÈRE DE SAN SE

LA VILLE DE SAN SÉBASTIEN CONCENTRE LA PLUS FORTE DENSITÉ D'ÉTOILES MICHELIN PAR HABITANT AU MONDE. TROIS RESTAURANTS 3 ÉTOILES, UN 2 ÉTOILES ET CINQ 1 ÉTOILE POUR 183 000 HABITANTS À PEINE. ANDY A MENÉ L'ENQUÊTE SUR PLACE : MANGÉ DU SABLE, DU CORAIL, DE LA FOURRURE... ET ADORÉ ÇA!

A chef in a white uniform is working in a dark kitchen. The chef is leaning over a counter, and a bright light source is visible on the left side of the frame. The background is dark and filled with kitchen equipment. The name 'BASTIEN' is written in large, white, bold letters across the center of the image.

# BASTIEN

Arzak :

# LA CUISINE D'AUTEUR

DEPUIS 1897, LA FAMILLE ARZAK EXERCE DANS LA MÊME MAISON. LE RESTAURANT A DÉCROCHÉ SA TROISIÈME ÉTOILE EN 1989, MAIS ENTRETEMPS, ELENA A REJOINT SON PÈRE JUAN-MARI. ELLE A ÉTÉ ÉLUE « MEILLEURE FEMME CHEF DU MONDE » EN 1992. UNE INTERVIEW DE JUAN-MARI ARZAK, LE BOCUSE ESPAGNOL.

## POUVEZ-VOUS NOUS RACONTER VOTRE HISTOIRE ?

Je suis né ici, dans la maison. Neuf ans plus tard – à la mort de mon père – ma mère est restée ici en se spécialisant sur les petits banquets. Je l'aidais au bar et pour les hors d'œuvres. Elle avait une mentalité ancienne : je devais devenir docteur, avocat ou architecte. J'ai passé mon bac et je suis parti à Madrid pour étudier l'architecture technique mais j'ai vite vu que je m'étais trompé. Un ami m'a conseillé à l'école hôtelière. Ça m'a plu, mais ma mère n'a pas compris ! Elle m'a dit « *Tu m'as coûté cher pour l'éducation. Tu ne vas pas faire ça* ». À la fin de mes études, en 1965, j'ai aidé pendant 1 an, puis ma mère m'a laissé utiliser la salle à manger pour servir 6 tables avec ce que j'aimais faire. J'ai installé un grill pour la viande et le poisson et j'ai ajouté des assiettes modernes. D'abord une, puis deux et ainsi de suite.

## QUEL A ÉTÉ LE MOMENT DÉTERMINANT ?

À la fin des années 70, le magazine « Gourmet » m'a demandé de parler à une table ronde car j'avais obtenu une étoile Michelin et j'avais été élu meilleur cuisinier d'Espagne en 1974. Paul Bocuse et Raymond Oliver étaient là pour parler de la nouvelle cuisine française. Nous sommes remontés de Madrid avec Pédro Subijana et nous avons dit : « *La cuisine, c'est la culture* ». Cela a lancé la nouvelle cuisine basque. J'ai fait des stages chez Bocuse, Troisgros, Boyer. Nous avons concentré nos efforts sur la récupération de recettes du passé, le savoir faire et sur une forme d'élévation de la cuisine. Nous avons véhiculé des messages : « *la cuisine pour tous* » ; « *La cuisine, c'est la culture* ». La





« JE M'EFFORCE  
DE PENSER  
COMME  
UN ENFANT. »

JUAN-MARI ARZAK



presse a suivi. Ensuite Ferran Adrià a donné un coup terrible vers l'avant ! Nous avons compris en même temps qu'il fallait faire de la recherche. La première fois, je n'aimais pas beaucoup, mais j'ai compris qu'il y avait quelque chose que je ne comprenais pas. Je suis revenu et j'ai compris qu'il faisait quelque chose d'extraordinaire. À l'époque, j'étais le gourou. Je l'ai défendu.

#### DE QUOI ÊTES-VOUS LE PLUS FIER ?

Si vous parlez du plat, c'est le dernier que nous avons créé au Lab avec Xabi et Igor. Sinon, au niveau du restaurant, c'est le tandem total que je forme avec ma fille, Elena. Nous ne sommes rien sans l'autre et sans l'équipe. C'est une philosophie. D'ailleurs Arzak n'est pas un restaurant de luxe. C'est un lieu familial. Nous pratiquons une cuisine d'auteur, d'inspiration, d'évolution, avec les pieds dans la terre. Le plus important pour un cuisinier c'est d'être dans la rue tous les mois pour rester au contact de la vraie vie. Il faut changer, mais on ne sais pas quoi. Il faut évoluer. Sans cirque. En cuisine. Nous inventons 50 plats chaque année pour faire évoluer la cuisine du terroir. Je m'efforce de penser comme un enfant. De créer. En tout cas ma fille est prête à gérer le restaurant et à continuer sur la voie difficile d'un restaurant de notre niveau.

#### + D'INFOS

[www.myofficialstory.com/arzak](http://www.myofficialstory.com/arzak)  
[www.arzak.info](http://www.arzak.info)