

VOYAGE 08

Les Euro-Toques
chez Noma

ANALYSE 19

L'essentiel est dans
l'assiette ?

SECRETS DE FABRICATION 22

La vraie cuisine
est une forme d'art

SPOON

N° 02



Étoiles Michelin:
le mystère
de San Sebastien





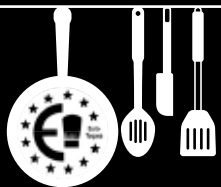
ARZAK

24

ARZAK: LE TANDEM PARFAIT!

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. LA RELÈVE EST ASSURÉE.





ARZAK

INTERVIEW: JUAN-MARI ARZAK

Juan-Mari nous demande de le suivre. Nous passons dans la salle du restaurant, montons à l'étage, traversons la cave à vin, gravissons un nouvel escalier et entrons sur la droite dans le «Arzak Lab»



LA CUISINE D'AUTEUR

Pouvez-vous nous raconter votre histoire?

Je suis né ici, dans la maison. Mon père est mort quand j'avais 9 ans. Ma mère est restée ici en se spécialisant sur les petits banquets. Elle a eu tellement de succès que les gens choisissaient la date de leur mariage ou de leur communion en fonction des disponibilités du restaurant. J'aidais au bar et pour les hors d'oeuvres. Ma chambre donnait sur la salle à manger. Ma mère avait une mentalité ancienne: je devais devenir docteur, avocat ou quelque chose comme ça. J'ai passé mon bac et je suis parti à Madrid pour étudier l'architecture technique. Le problème, c'est que j'ai une calligraphie horrible. Je dessine mal. J'ai vu que je m'étais trompé. Javier, un ami, était à l'école hotel-

lière. Il m'a expliqué qu'il suffisait d'aller tous les jours aux cours pour passer et qu'il était possible de faire des extras. 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. À l'époque, la salle à manger était à l'entrée et les banquets à côté. Par la suite, ma mère m'a laissé utiliser la salle à manger pour servir 6 tables avec ce que j'aimais faire. Sa peur, c'était que le restaurant soit vide. J'ai installé un grill pour la viande et le poisson. Les gens venaient ici pour ça. Puis j'ai ajouté des assiettes modernes. D'abord une, puis deux, et ainsi de suite. Maite Espina m'a rejoint et nous avons amélioré le style, le service et la gestion. 10 ans après, nous avons monté la cuisine, jusqu'à maintenant.

Quel a été le moment déterminant?

A la fin des années 70, le magazine «Gourmet» a organisé une table ronde et m'a demandé de parler parce que j'avais obtenu une étoile michelin et que 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 Pedro 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. J'ai beaucoup de respect pour leur cuisine. 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: «le cuisine pour tous»;



*“Je m’efforce
de penser comme
un enfant”*



© Mugartiz

27

«La cuisine, c’est la culture». La presse a suivi. Puis les Catalans et enfin toute l’Espagne. Ferran Adrià a donné un coup terrible vers l’avant! Nous avons compris en même temps qu’il fallait faire de la recherche. Lui avec son ‘Taller’ et moi avec mon ‘Lab’. Les gens parlaient mal de Ferran au début. 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. A 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 sait pas quoi. Il faut évoluer. Sans cirque. En cuisine. Avec cette approche, nous inventons 50 plats chaque année. Il faut surtout faire évoluer la cuisine du terroir. Je m’efforce de penser comme un enfant. De créer. Un enfant ne fait jamais la même chose. Qu’est-ce qu’on peut rencontrer ou trouver? On ne sait pas. En tout cas ma fille est prête à gérer le restaurant et à continuer sur la voie difficile d’un restaurant de notre niveau.

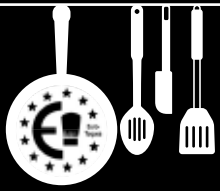
INTERVIEW: ELENA ARZAK LA 4ÈME GÉNÉRATION

Arzak a toujours été dans cette maison?

Elle a été construite en 1897 par mes arrière-grand-parents qui y ont créé un restaurant. Je représente la 4ème génération. Ma grand mère, Francisca était aussi cuisinière. Nous sommes toujours restés ici pour garder l’âme du restaurant, même si la rue était plus étroite et bordée d’arbres il y a 50 ans.

En quoi consiste la nouvelle cuisine basque?

Pour la comprendre, il faut connaître la cuisine basque traditionnelle avec son merlu à la sauce verte, ses chipirons dans l’encre noire, le bacalau pil



ARZAK

pil, la sauce bizkaina à base de poivrons rouges. Vert, noir, blanc, rouge... Ces plats ont toujours été connus, comme les sushis au Japon mais ils n'étaient plus modernes. Quelques temps après, ils ont changé - parfois hors du chemin- puis tout est rentré dans l'ordre. Les chefs de la nouvelle cuisine basque ont commencé à intégrer des éléments d'autres cultures. En même temps, ils se sont rapprochés du peuple en parlant à la presse, en participant à des conférences et en proposant des prix spéciaux dans leurs restaurants. Ils ont innové: chaque plat à son histoire mais on peut raconter plusieurs histoires de chaque plat.

Quand avez-vous décidé d'entrer dans le monde de la gastronomie?

Nous n'habitons pas ici, mais quand je venais, je retrouvais ma grand-mère, mes tantes, ma mère. Pendant les vacances, ma soeur Marta et moi venions 2 heures par jour pour aider un peu: nous préparions des juliennes de légumes, des boules de chocolat, nous nettoiyons les chipirons,... J'étais très intéressée. Je devais avoir 11ans. Marta s'intéressait à l'histoire. Elle a étudié l'histoire de l'art et

exerce aujourd'hui au Musée de Bilbao tout en nous conseillant sur les thèmes de l'art et de la gastronomie. Moi, à 17ans, j'ai annoncé à mes parents que je voulais évoluer dans l'univers de la gastronomie. Ils m'ont dit: aider 2 heures par jour, c'est une chose; bosser c'est autre chose. "Nous voulons que tu choisisses librement, mais finis l'école". J'ai dit "Je suis sûre! J'ai compris que c'est très dur, mais je suis heureuse ici".

Comment vous-êtes vous formée?

J'ai étudié à San Sebastian à la Deutsche Schule, puis à l'école Hôtelière de Lucerne avant d'effectuer une longue série de stages en Suisse, en France, en Angleterre et en Italie. J'ai trouvé certains stages moi-même et pour d'autres, j'ai utilisé les contacts de mon père. C'était un privilège de pouvoir évoluer dans des brigades de toutes tailles. J'ai aimé tout car partout le but est le même: l'excellence, mais chacun dans son style.

N'est-il pas difficile de marcher dans les pas d'un père comme Juan-Mari Arzak?

Quand j'ai commencé, mon père était déjà très connu. Il a fait une vraie

révolution. C'est impossible de reproduire cela. Mon idée, c'est "on ne vit qu'une fois". Je ne vais pas être si connue, mais ce n'est pas un problème. Je dois accepter la célébrité de mon père célèbre et ne pas essayer de faire la même chose. À San Sebastian, cela a été vécu de manière très naturelle car beaucoup d'enfants ont fait la même chose. Nous nous disons les choses de manière très directe. Il m'a dit: "Tu viens avec nous, tu donnes tout de toi ou tu fais autre chose. Tu donnes des idées". J'ai créé mon premier plat à l'âge de 20 ans: "le Tantor de bonito", une salade de thon. Il a trouvé la sauce horrible! Nous l'avons améliorée et cela m'a aidé à prendre confiance. Il faut être ouvert et ne pas se fâcher quand quelqu'un n'aime pas vos idées. Une autre fois, j'ai eu une idée qu'il n'a pas aimé. Quelques jours après, il est revenu vers moi car il avait compris. Tout le monde ici se concentre sur beaucoup de travail et beaucoup de constance. À un moment, j'ai voulu apporter mon propre système en introduisant des plats avec moins d'ingrédients. Mais quand mon père a une idée, c'est une véritable explosion. Il a proposé de se limiter à 3 éléments! Je lui ai dit que c'était trop radical et nous avons



"Je pense qu'il y a de la bonne cuisine partout"

“Chaque plat à son histoire. Mais il y a plusieurs histoires de chaque plat”

abordé la question sur le long terme. J'ai aussi dynamisé la vaisselle. J'ai beaucoup d'exemples qui illustrent un point central: «nous continuons la saga familiale!»

Quelle est la clé du succès de votre famille?

Une chose importante, c'est que même si nous travaillons en équipe, mon père est mon chef. Il est le grand chef d'une équipe tout autant essentielle. Certains travaillaient déjà avec nous quand j'avais 11 ans. Notre obsession c'est que les clients soient contents. Que cela vaille la peine de venir. Le reste vient tout seul. Le menu est lié aux saisons sont très fortes ici mais à part ça, c'est très difficile pour nous de décrire notre cuisine. Je dirais que c'est une cuisine d'auteur. Nous travaillons avec nos codes de saveurs. Au Pays-Basque, le persil, les poivrons, l'ail ou l'huile d'olive sont omniprésents. Nous utilisons aussi du tandoori ou du sel de l'Himalaya par exemple, mais en les passant par le filtre de notre ressenti basque. Nous capitalisons aussi sur une recherche évolutive et d'avant garde, en utilisant la technique et la science pour évoluer. Les menus sont moins gras. Ils

contiennent d'avantage de légumes. La cuisine a un côté artisanale très fort. Nous combinons les meilleurs produits avec des cuisiniers qui ont la finesse du goût. Mais au final, pourquoi la cuisine basque est-elle si bonne? On ne sait pas! Il s'agit peut-être de notre situation géographique avec la mer, les paysans et tout ce que nous trouvons au marché. Notre culture a sans doute développé une sensibilité pour bien manger. D'ailleurs, quand nous avons un nouveau plat en tête, il nous suffit de le mettre sur le menu de nos habitués et de leur demander leur avis. C'est le dernier filtre. Nous avons 60% de locaux et 40% qui viennent d'ailleurs car les habitants de San Sebastian aiment venir au moins une fois par an. Nous disposons d'une très grosse classe moyenne. Ce qui est certain, c'est que la nouvelle cuisine basque a beaucoup aidé.

Vous avez également un restaurant étoilé à Londres.

Oui, nous avons créé Ametsa, qui veut dire «Rêve» en basque. Nous avons beaucoup de demandes en conseil. Pour relever ce défi, nous avons créé «Arzak Instruction» avec Vabier Gutierrez, Igor Zalakain et

Mikel Sorazu, les cadres de notre lab. Cela nous a permis de décrocher une étoile michelin sans détourner la concentration de Arzak.

Vous avez reçu le prix «Veuve Cliquot - Meilleure femme chef du monde» en 1992. Que pensez-vous du Michelin et de la liste des 50 meilleurs restaurants?

Michelin, c'est le guide le plus important du monde. Nous sommes très contents d'avoir 3 étoiles depuis 25 ans. Les 50 meilleurs restaurants, c'est un système différent. C'est une liste, mais c'est aussi très «hot» dans les médias. Ce n'est pas comparable. Tout à sa place, même s'il y a des opinions différentes. En ce qui concerne le prix, je ne m'y attendais pas du tout. Mon équipe et ma famille étaient contents. Ca m'a fait plaisir de leur offrir cela pour les remercier de la patience qu'ils ont eu avec moi. Ils m'ont écouté et cela m'a rendue forte.

www.arzak.com
www.myofficialstory.com/arzak

