



LA AGENDA SECRETA

HALLAZGOS
MODA
BIENESTAR
THE CLUB
GOURMET
PASIONES
ESPECIALES
LA AGENDA
SECRETA

Imágenes



Abrir la galería de imágenes

Newsletter

No camines solo
En El Hedonista encontrarás todo lo que te gusta, te entretiene y te da placer

email

SUSCRIBETE



Publicaciones relacionadas

- Mónica Navarro**
- Martina Cocina**
- El Italiano**
- Miguel Mas López de Sa**
- En el ecuador de mayo**
- Nacho del Corral, jefe de cocina de Santa Luzia**



VER LA GALERÍA >

CON SU PADRE JUAN MARI FORMA EL TANDEM PERFECTO

Elena Arzak

La mejor chef del mundo es trabajadora y meticulosa. Sumamente curiosa y despierta. Y muy cercana. Confiesa que le encanta cocinar en sus ratos libres.

Gabriela Domingo

16 ENERO, 2017



"Cocinar me relaja".

A **Elena Arzak**, la Mejor Chef del Mundo 2012, le gusta cocinar en sus ratos libres. "Platos sencillos: sopas, verduras y pescado entero, al horno. Desde que tienen cinco años, enseño a cocinar a mis hijos Nora, de 12, y Mateo, de 10: como medio de supervivencia, para que sepan alimentarse bien y aprendan a compartir."

Codirectora del restaurante **Arzak** junto a su padre Juan Mari, con el que forma un gran tandem que mantiene firmes las tres estrellas Michelin conquistadas en 1989, la chef Elena Arzak ("cocinera", como a ella le gusta definirse) dedica las mañanas a trabajar con su equipo en la "cocina de investigación", un espacio en constante ebullición y evolución situado encima del restaurante y que forma parte de Arzak desde el año 2000. Aunque son muchos los que reclaman su presencia en cualquier punto del planeta donde se habla y se crea alta gastronomía, Elena Arzak procura no ausentarse demasiado, "aunque me encanta viajar, pero me limito a algún desplazamiento corto, a lo sumo, porque intento estar el máximo tiempo posible en el restaurante". Lo que no quita que realice trabajos paralelos de asesoramiento, como en [Ametsa with Arzak Instruction](#), una colaboración única entre el restaurante londinense y Elena Arzak, a la que acompañan en este gran proyecto su padre Juan Mari y Mikel Sorazu, Igor Zalakain y Xabier Gutiérrez.

Elena Arzak es la cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería y apasionada por la buena cocina. Atesora una larguísima lista de premios, aunque "los que más ilusión me hacen son los que me dan aquí. Y también el de Mejor Chef del Mundo, claro, por la increíble repercusión que tuvo." Sumamente trabajadora y meticulosa, profesionalmente muy seria y a la vez accesible, simpática y cercana, de su padre y maestro ha heredado una curiosidad despierta. Su curriculum es de libro: Elena Arzak ha aprendido de los mejores. "Y luego, ya con el tiempo, aprendes a ver". Elena observa, busca nuevos mundos gastronómicos, incorpora ideas, técnicas y productos "que nosotros solamente entendemos a través de nuestra propia cocina y nuestra propia cultura". Ahora no descarta visitar de vez en cuando "casas de amigos", como llama ella a los restaurantes de otros grandes chefs del firmamento Michelin. "Intentaré ir a pasar un día a [Enigma](#), la experiencia gastronómica que acaba de inaugurar en Barcelona Albert Adrià".

Tras un par de llamadas telefónicas y respetando el sacrosanto día de mercado de Santo Tomás, que Elena como buena donostiarra nunca se pierde, tenemos a la mejor chef del mundo con nosotros.

Museo y un pintor/escultor/fotógrafo/artista:

El último museo que he visitado, el [Museo San Telmo](#). Y siempre me ha llamado mucho la atención [Nicolás de Lekuona](#).

Película:

[Jiro dreams of sushi](#), de David Gelb. Es una película gastronómica, sobre un padre y un hijo que hacen sushi en el metro de Tokio.

Libro:

[El bouquet del miedo](#), una novela negra de Xabier Gutiérrez.

Canción, un disco:

[Blue Waters](#), de Hermann Beeftink. Mi hija Nora la toca al piano y le gusta mucho.

El plan perfecto:

Un picnic. Sin lluvia, a ser posible...

En su frigorífico/despensa siempre hay...:

Ajo picado y aceite de oliva virgen extra.

El restaurante que no falla:

[El Ganbara](#). En la parte Vieja.

La bebida:

El txakoli guipuzcoano. (Subraya "guipuzcoano", y ahí entramos al trapo en ese pique eterno que nos traemos guipuzcoanos y vizcaínos, que empieza con la Real y el Athletic y acaba con... el txakoli).

Un cóctel (y con qué ingredientes):

El Bahilito, con ginebra Bahía, de San Sebastián, y que hemos creado juntos [Javier de las Muelas](#), con quien nos llevamos muy bien y nos queremos mucho, y yo. Se prepara con 3 gotas de Droplets "Fresh Ginger", 1cl de Gin Bahía, 1cl de curaçao rojo y 4cl de Martini Rosso. Servimos los ingredientes directamente en un vaso bajo y pequeño de corte en semicono; añadimos hielo y removemos con una cucharilla de bar durante 10 segundos. Decoramos con una piel de naranja y una ramita de romero. Entra genial, y ¡tiene un peligro....!

Una ciudad:

Londres.

Un hotel:

[The Halkin](#). Para mí es mágico, respira tranquilidad.

Un rincón (secreto) para desconectar:

Pasajes de San Juan. Me gusta ir a andar por allí.

El viaje pendiente:

Perú. Me atraen el país y su gastronomía.

Un perfume:

[Orange Verte de Hermès](#). El primero que me regalaron cuando tenía 14 años y al que sigo siendo fiel.

El cosmético de tratamiento:

Me encantan los contornos de ojos.

Una rutina de cuidados:

Una buena limpieza de cara.

Un truco que nunca falla:

Aclararte la cara con agua muy fría, muy fría.

Su estilo es...:

Funcional y "aparentemente" sencillo.

Última adquisición para su armario:

Un abrigo azul marino tres cuartos. Muy contemporáneo.

Un complemento imprescindible:

El bolso. Sin duda. Me chiflan y tengo un montón. Ni muy grandes, ni muy pequeños.

La marca a la que es fiel:

[Minimil](#). Es una tienda de ropa de San Sebastián. Saben asesorarme muy bien. Aunque también me gusta cambiar y descubrir cosas nuevas.

Último regalo recibido:

Un colgante checo de granates.

Último regalo que ha hecho:

Unos guantes de lana y cuero, de [Upstate Stock, Brooklyn](#). Es una tienda muy trendy, que se hizo famosa precisamente por esos guantes.

¿Qué locura(s) se permite?:

¡Los percebes! (rie).

Un capricho reciente:

Pasar una noche en el [Château de Brindos](#), en Anglet.

¿Algo más que quiera añadir?

Sí. Me encanta coleccionar cajas de todo tipo, sobre todo de madera y latón.



Etiquetas

Arzak

Elena Arzak

gastronomia

Juan Mari Arzak

restaurante

The Halkin

DEJA UN COMENTARIO

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

COMENTARIO

NOMBRE *

CORREO ELECTRÓNICO *

WEB

PUBLICAR COMENTARIO

SIGUIENTE
« **Seagram's New York Hotel You presenta nuevos embajadores**

Peugeot Design Lab.: un león en hora » ANTERIOR



© 2017 / el Hedonista
Miguel de Santos
Desde 2012

■ Quiénes somos
■ Contacto Redacción
■ Contacto Publicidad

■ Newsletter
■ Aviso legal
■ Política de privacidad

■ Desarrollado con cariño por
ROCHE | CABO
HEALTH