

Arzak, la saga que ha levantado un templo sibarita

Home / Destacado



Buscar

Escribir una crónica gastronómica sobre un amigo, además cuando es uno de los primeros cocineros del mundo, no es tarea fácil. Por ello voy a aprovechar esta ocasión para hablar más bien sobre el personaje y la impronta que ha dejado en la cocina española, para no hablar de lo que sale de sus fogones.

La vieja casona familiar, remodelada una y mil veces por el tiempo y por la mano del hombre, ubicada en Los Altos de Miracruz, Donostia, alberga desde 1897 un negocio de comida. En manos de su abuelo, en la propiedad fundó, inicialmente, una taberna y, posteriormente, una casa de comidas que dirigió su madre.



Huérfano a los nueve años, es enviado a San Lorenzo del Escorial, al Colegio Alfonso XII. Ya graduado comienza sus estudios de aparejador sin mayor interés. Abandona, entonces, el cemento y la cal, la regla y los lápices, y se inscribe en la Escuela Superior de Gastronomía de Madrid. Terminados sus estudios en pleno florecimiento de lo que se denominó en los años sesenta "la Nouvelle Cuisine" se marcha a Francia donde trabaja en los fogones de Senderands, en París, para marchar luego a conocer lo mejor de Suiza: Freddy Girardet en Crissiers.

En Lyon, también bebe de la copa de los secretos de Paul Bocuse, gran maestro y creador de esa tendencia. En 1966 regresa a su San Sebastián natal a hacerse cargo de sus fogones familiares y con un propósito indeclinable: crear la nueva cocina vasca. Si bien es cierto que domina a la perfección la Nouvelle Cuisine, y luego, la que han llamado la cocina molecular, Juan Mari ha sido fiel a las raíces de su cocina vasca, sin por ello dejar de hacer guiños a esas experiencias.



Haciendo uso de la cuidadosa selección del género, de su taller de investigación, donde se experimenta con su Banco de Sabores con más de 1000 ingredientes, y de su innegable maestría y creatividad, lo que le ha permitido mantenerse en la cúspide por más de 40 años, obtiene en el 76 su primera estrella Michelin y, en 1989, su tercera estrella.

El toque de Elena



Homenajes, premios y reconocimientos son muchos y serían muy largos de contar. Por eso prefiero hablar ahora de lo que es el restaurante Arzak hoy en día, después de haber pasado el bastón de mando a su hija Elena, quien desde hace algún tiempo conduce magistralmente y con sello propio las impresionantes creaciones, cuyo punto de partida sigue siendo la excepcional calidad del género que se transforma primorosamente y que, al llegar a la mesa, copa todos los sentidos. No está de más decir que, en 2012, le fue otorgado el premio a la mejor chef femenina del mundo por Veuve Clicquot.



Disfrutar de un buen comedor en Arzak es, por principio, el comienzo de un viaje inolvidable para llenar los deseos de un gourmet. La sala, el servicio, la puesta en escena, la mantelería, las vajillas y la invalorable presencia de Mariano, al frente de la cava, abren los espacios para, con un buen aperitivo, recibir la carta y el menú degustación, que introducen al comensal en un mundo distinto. Mi recomendación en su primera visita, que les garantizo no será la última, es decantarse por el menú degustación y dejar a Mariano que maride las creaciones que seleccionaron y que van a impactarlos de principio a fin con los vinos que él pueda sugerir.



Al restaurante se entra por un pequeño y acogedor bar, que confieso nunca he utilizado. Detrás están la cocina y la mesa del chef, separadas por una cortina de aire. Allí se duplican y se potencian las sensaciones viendo el ir y venir del personal de cocina: cuarenta de ellos, en forma disciplinada, preparan y le dan salida a las creaciones de los Arzak.



Entrando y a la izquierda está el comedor principal y una escalera que sube a la sala de la segunda planta. La bodega, con más de 90.000 etiquetas, guarda tesoros de diversas regiones del mundo. Mariano será capaz de recomendarles cualquiera de ellas desde 40 hasta 7.000 euros, maridando la selección de acuerdo con su gusto y posibilidades.

Excelencia y perfección



El impecable servicio, siempre pendiente de los gustos y alergias de cada comensal, lo guía con maestría por la diversidad del menú degustación o la carta. Con frecuencia se ve a Elena por entre las mesas recibiendo la impresión de los comensales: al igual que su padre, le gusta saber lo que pasa en la sala.



En mi opinión, Arzak es parada obligatoria para los amantes de la excelencia y la perfección en una mesa. Aquel que realmente ame el buen yantar y no disfrute alguna vez en su vida de la mesa de Arzak, perderá la oportunidad de conocer lo que yo denomino "el templo del sibarita".



Bonito con pétalos de ajo. Foto: cortesía Arzak

Camino a Arzak



Pistola, "Chuc" de chocolate. Foto: José López, Cortesía Arzak

Dirección: Avda. Alcalde Elósegui 273
20015 Donostia - San Sebastián
Gipuzkoa
informacion@arzak.es
Teléfonos: +34 943 278 465 / +34 943 285 593
Horario de servicio: Comidas 13h30 - 15h15 / Cenas 21h00 - 22h30
Descanso semanal: Domingo y lunes (salvo excepciones)
Vacaciones: Del 18 de junio al 5 de julio (ambos inclusive)
Precio menú degustación: más de 200€

Escribo por Héctor Soucy

Comments

0 comments

0 Comments Sort by Oldest

Add a comment...

Facebook Comments Plugin

Compartir este artículo:   

autor

Hector Soucy

Related posts

- Sabores nuestros: platos margariteños de mar y tierra septiembre 14, 2017
- Calpirinha, calpiroska y calpirissima, ¿lo mismo? septiembre 13, 2017
- El queso y sus variedades más costosas septiembre 12, 2017
- Leonor Espinosa elegida Latin America's Best Female Chef septiembre 13, 2017
- Gastronomía egipcia, una herencia faraónica septiembre 13, 2017
- ¿Un vino sabe mejor por su precio? septiembre 12, 2017