ctxt
diario de actualidad

Medios asociados: BAFFLER · PubEco

SUSCRIPTORES DEFIENDEN QUE CTXT SIGA INFORMANDO LIBREMENTE
DEFENDEMOS MÁS LO HARÍAN POSIBLE
SUSCRÍBETE / OBJETIVO 1000000

POLÍTICA + ESPAÑA

ELENA ARZAK / CHEF

“En la cocina no hay distinción entre un hombre y una mujer”

GORKA CASTILLO

Elena Arzak. (Ed. / EFE / EPE)

PUBLICIDAD
Ter

SAN SEBASTIÁN | 03 DE AGOSTO DE 2019

Chef y su madre Toñamari, en por parte, por su barrio. Tienen cuidado con la apariencia aquí.

Compartir 0

“Es difícil decir cuál es el momento que tuve que ponerme duro con muchos inconvenientes. Uno con mis aitites, en La Nicolasa de José Juan Castillo, en Donosti. Pedí un solomillo poco hecho para cabrearlos que se me quedó grabado. El otro fue en El Bulli de Ferrá Adrià, el último año que estuvo allí[illegible]” Elena Arzak (San Sebastián, 1965) es poco tida. Todo parece esencial para ella. Desde que tiene la puerta de su restaurante-restaurante ten estellas Michelin hasta que se despide amablemente con un beso en la mejilla. Cuida hasta el último detalle para que el profano pasdere una experiencia única. Por ese tiene algo de ésada, porque cuando hablo de una plato puero sabomenda primero con las manos. Ella es el último emblema de una estirpe legendaria, los Arzak, y el restaurante que abrieron sus bisabueros hace 121 años en hoy la catedral donde se practica una religión extraordinaria: salsiaco el gusto. La gente viene como quien acude a salvar. Su vida se limpia y las barras se remueven y, entonces, empiezan a soñar con el futuro. Hay quien dice que aquí se nace de nuevo. Hay algo de cierto en ello. Considerada la mejor chef del mundo en 2012, pensó que otorga amaulmente Vicente Clicquot, y galardonada con un sinfín de reconocimientos planetarios, Elena sara el orgullo cuando habla de su padre, Juan Mari, el gran constructor de este invento maravilloso. “Indudablemente que ser su hija me abrió puertas pero también trabajé mucho de forma ardalosa, en el estimiquito, como una hija, y eso me aportó mochíssimas cosas valiosas a mi vida”, dice. Creación, sabiduríaa: mutus, empatía. Así ber siempre la vida en casa de los Arzak, aquella cuesna que todos conocían como “Vosagos” por la bodega de vinos que albergaba en su interior. Hoy tiene más de 90.000 botellas, algunas de un valor monstuoso. “Uno de las cosas más importantes que me enseñó mi aita fue que estamos aquí para servir a los clientes”, añade con énfasis.

¿Qué ha desaparecido hoy?

Café con tostadas en aceite de oliva. Me encanta hacerlo con el pan del día anterior. Está buenísimo y es muy saludable.

Cosmo’s-vanos con un menú.

Pues chipirones con una serie de melocotones diferentes, uno de ellos de origen asiático que me tiene fascinada por lo bueno que es. Luego, kimchi, un fermento de origen coreano que ya muy bien con varios condimentos. Y de postre La Jugueta de San Juan, que es un alcachofa de vinagre de chocolate con una vainilla natural. Me gusta la creación porque así no me aburro.

En la cocina de vanguardia utilizan una terminología muy rebuscada. ¿No limitan así el conocimiento del cliente?

Pero está cambiando. Antes, quizá, los nombres eran más descriptivos en función de los ingredientes mientras que ahora se explica más la idea que hay detrás de cada plato. Por ejemplo, en la carta tenemos *mangueto* encendido. ¿Y qué es? Pues no deja de ser un mangueto a la dominicana con flamenco de vinagre de Jerez y mermelada de mango en la salsa en lugar de la cocina pues hacer participar al cliente. Como ves, se trata de un plato que aquí conocemos de toda la vida pero lo describimos en su nombre. Mira, si algo incomoda a los chefs de hoy en día es la monotonía. Por eso cambiamos tan a menudo el sistema de servir, el de cocinar y los nombres de los platos. La tendencia actual es transmitir mensajes en cada plato.

> “ÉSTE NO ES UN RESTAURANTE DE 70 EUROS PERO PUEDO ASEGURARTE QUE HOY RECIBIMOS A TODO TIPO DE PERSONAS”

¿No hay un cierto elitismo alrededor de la alta cocina?

No, para nada. Evidentemente, este tipo de restaurantes son para celebraciones especiales o para algunos que quieren darse un homenaje pero hay un evolución hacia la socialización. Ya no están diseñados únicamente para una determinada clase social como en antes. Claro que dice no es un restaurante de 70 euros pero puedo asegurarte que hoy recibimos a todo tipo de personas. Quien goza de un alto poder adquisitivo viene pero también el que tiene un presupuesto ajustado puede probar la experiencia. Estamos muy orgullosos de ello.

Se habla de la cocina española pero hay muchos tipos de cocina española. Está la vasca, la andaluza, la catalana, la castellana. ¿Ni siquiera aquí existe unidad?

Se han internacionalizado las distintas variantes de nuestra alta gastronomía y esa riqueza se ha convertido en un reclamo. Es algo estupendo. A España vienen estudiantes a probar los buenos restaurantes. Pero no sólo es eso. Cuando viajo al exterior me llama la atención el *Efecto Iguazú* que se ha creado en el mundo. Y ahora estamos exportando el histórico de los chefs españoles a los principales clientes del planeta. En Londres, en Paris, etc., hay un gran cocinero español. Mira el fenómeno José Andrés en EE. UU., ¡es impresionante! Todo eso, observado desde una mirada conjunta, supone un paso hacia adelante muy importante.

PUBLICIDAD

Pero tanto reconocimiento internacional, ¿no acarrea también riesgos?

Por supuesto. No podemos bajar la guardia porque corremos el riesgo de perder la calidad que hemos alcanzado. Eso es un reto imprescindible. Ahora que vivimos un boom escorne de la gastronomía española songe el peligro de dormirse en los laureles, algo que no podemos permitirnos porque la exigencia en nuestra. Si tú vas hoy a la parte vieja de Donosti venía a miles de personas comiendo pintxos por los bares y es esta manificación turística la que empuja, inconscientemente, a la calidad. Tenemos que hacer nuevas sistemas para mantener el nivel en los pastineteos actuales. Si no lo logramos en los pelaimos diez años, España puede perder su actual posición como referente mundial.

En ciudades como Madrid o Barcelona alertan que la gentrificación urbana está destruyendo su atractivo histórico. ¿Debería revisarse esta moda de ocho?

Es muy importante que coexista la tradición con la modernidad en las grandes ciudades pero sin perder de vista la renovación. Una cosa es la antigüedad y otra es la decrepitud. En la hostelería hay que renovarse. Hace 40 años todos los restaurantes de alta gastronomía eran similares. Todos tenían sillería mastril, los mismos platos, etc. Eso no sucede en la actualidad porque cada uno ha decidido expresirse su propia personalidad. Y creo que gente es lo que busca, descubrir qué onda tiene cada cual. Y a mí me encanta la diversidad porque, si hubiéramos todos parecidos, sería un rollo.

¿Qué queda hoy en el restaurante Arzak de aquella taberna que abriera su abuelo en 1897?

Mantiene la identidad vasca. Seguimos trabajando con los productos de estación y con nuestra forma de cocinar, es decir, seguimos utilizando métodos de cocciones de mi abuela y conservamos la brescua de los condimentos. Y, todo esto, mezclado con la globalización gastronómica nos aporta una identidad propia pero siempre con calidad.

Siempre destaca la relevancia de tener un contacto personalizado con el cliente.

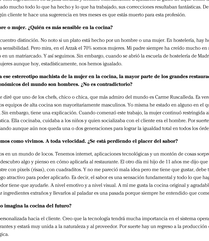
Mi aita siempre recalcaba: “Estamos aquí para servir al cliente”. Y eso que tiene toda la razón. El personal de sala tiene que ser sensible para entar a la altura de lo que exige el cliente, que también es muy variopinto. Igual viene un guatemozno que le gusta que le expliquen cómo está hecho el plato, o una persona que le han regalado un vale y que quiere silencio, o una pareja de celebración que prefiere que le contemos algo de la decoración. No se puede generalizar. Algunos se sorprenden cuando salgo a saludarles durante la comida. Pues sí, me encanta hacerlo. Quiero ver sus caras y me gusta conocer cómo reaccionan. Y ha sido por preferencia, doy la cara. También es verdad que tenemos un sistema de trabajo que me permite salir al comedor a charlar con el cliente. Hay quien no puede porque son pocos en la cocina. Para ellos, todo mi respeto, por supuesto. Yo, en cambio, dejo de hacer muchas cosas por conocer a la gente que viene a comer. Creo que el futuro de la gastronomía está en la personalidad.

Si la gastronomía es arte dirigido al quinto neurótico, ¿no le apena que el gusto sea tan efímero?

Mi hermana, que es historiadora y tiene un gusto muy fuerte, se ha convertido en nuestra asesora de arte y gastronomía. El motivo es que existe un creciente interés por comparar la cocina con el arte. Y ella nos ayuda a identificarlo y a describirlo. Es cierto que en la gastronomía se puede desarrollar una alta creatividad y eso es algo nuevo. De todas formas, soliar si esta disciplina es o no arte prefiero que lo valoren otras con más conocimientos.

¿Ha dificultado superar el legado de Juan Mari Arzak?

Mi padre es muy exigente. Siempre lo ha sido, incluso hoy que viene dos o tres días, pero al final no hay otra. Recuerdo que una vez, regresando de Madrid de un congreso que acaba tardísimo, empezó a comentarme a las 9 de la mañana que había pensado un nuevo plato de no sé qué pues preparado con esto y con esto otro. En fin. Yo, que estaba que me moría de la noche anterior, le dije: ¡puede mia, aita! ¿Tu importa esperar a llegar a Donosti para hablar de cosiña? Pero él nada, a lo suyo, con su naca naca



Juan Mari Arzak y Elena Arzak.

¿Nunca se le pasó por la cabeza dedicarse a otra cosa? No sé, por ejemplo ser bailarina.

Yo nací en una familia donde mi padre era my famoso y siempre tuve dos opciones. O dedicarme a la cocina o no dedicarme. Y desde pequeña tenía medas. Hacía bailaba y cosas nana. Luego, aceíffes de queso (risas). La verdad es que me gustaba mucho cocinar aunque cuando empecé a tenerlo claro me decían que una cosa es querer entrenar en un restaurante y otra muy distinta llevar uno que se ha bailado toda la vida.

¿Hasta qué punto le ha condicionado ser hija de quien sí?

Indudablemente, me ha beneficiado pero no puede decir que haya sido linger y benar el nasty por apellidarme Arzak. En mi casa, como en muchas familias de mi generación, la cultura del esfuerzo está muy arraigada. Así que tuve que trabajar duro y pasamme duaste muchos años. Estudié en una escuela de hostelería y luego trabajé con otros seis años trabajando y haciendo práctica en Francia y Inglaterra. Es Suiza, eso sí mismo.I.-R1 y nada salía si dónde estaba que San Sebastián. Cuando acabé me fui a trabajar en hotelers que me ha buscpal por mi cuenta. Allí tomaba muchas notas, trabajé de camarera, etc. Pero ser asistenta también me sirvió muy bien porque me hizo sentirme una más del equipo y me permitió ver cómo se trabaja en la hostelería real. Era lo que quería.

Así evitaba las comparaciones con Juan Mari Arzak, ¿no?

Las comparaciones han sido inevitables. De la misma forma que me he aprovechado de unas circunstancias que ha tenida en la mano, salva que la gente iba a terminar comparándome con él. Y eso me planteó la duda de que si me quedaba en el restaurante era asumiendo todas las consecuencias. Es decir, no me podía ponter a llorar porque, al principio, una mesa pedía ser atendida personalmente por mi padre y no por mí. O que un plato decorado con una flor se considerara que era un detalle más. Pues, perdonen, pero no. A quien le encanta poner flores en los platos es a Juan Mari. Tuve que aprenderme a entender estas situaciones porque la alternativa era quedarme hora perra para a para, con mucho tiempo, esfuerzo y paciencia, hé cambiando y aceptándolo encantada. Es este mundo, nadie regala nada.

> “Y NO DE SUPONER QUE NO PADECE MIRADA CON MORBOS OJOS UNOS ADMIRADOS EN EL ESTRANGERO Y QUE EMPEZÓ A APLICAR EN EL RESTAURANTE.

Y no de suponer que no padece miradas con morbosos ojos unos admirados en el extranjero y que empezó a aplicar en el restaurante.

Claro. Yo llegué del extranjero con muchas mentalidades en la cabeza. Le decía que iba a utilizar lavanda y me decía, no Elena, aquí lavanda no. Y luego? No, luurrl tampoco, Elena. Luego fue aprendiendo a utilizar esos ingredientes en la justa medida y terminó enseñándome a ajustarlos al gusto de aquí. Como siempre he respetado mucho todo lo que ha hecho y lo que ha trabajado, sus correcciones siempre han sido fantásticas. De él aprendí que si ningún cliente le hace una sugerencia en tres meses es que está muerto para esta profesión.

Hombre o mujer. ¿Quién es más sensible en la cocina?

No encuentro distinción. No noto si un plato está hecho por un hombre o una mujer. En hostelería, hay hombres con mucha sensibilidad. Pero mira, en el Amás el 70% somos mujeres. Mi padre siempre ha tenido muchos en nosotras porque se cría en un matriarcado. Y sé seguirnos. Sin embargo, cuando se abrió la escuela de hostelería de Madrid sólo había tres mujeres aunque hoy, estadísticamente, son hemos igualado.

Pese a ese estereotipo machista de la mujer en la cocina, la mayor parte de los grandes restauradores gastronómicos del mundo son hombres. ¿Por qué es contradictorio?

Pues te diré que uno de los chefs, chico o chica, que más admiro del mundo es Carme Ruscalleda. Es vendad que muchos equipos de alta cocina son mayoritariamente masculinos. Yo misma he estado en cocinas en las que la cocina iniciaba mujer. Sin embargo, tiene una explicación. Cuando comenzó este trabajo, la mujer continuó metiéndola al área doméstica. Ella cocinaba, cuidaba a los niños y quien socializaba con el cliente era el hombre. Por suerte, todo esto está cambiando aunque aún nos queda una o dos generaciones para lograr la igualdad total en todos los órdenes de la vida.

Cuentenos como vivimos. A toda velocidad. ¿Se está perdiendo el placer del sabor?

Vivimos en un mundo de locos. Tecemos internet, aplicaciones tecnológicas y un montón de cosas sorprendentes. A veces descubro algo y pienso en cómo aplicarlo al restaurante. El otro día mi hijo de 11 años me dijo que tenía que hacer un postre con pirata (risas), con cuadradinos. Y no me parecía mala idea pero me tienes que gastar, debe tener texturas y un juego atractivo para poder aplicarlo. Es decir, el sabor es una sensación fundamental y todo lo que haga a su alrededor tiene que ayudarle. A nivel emotivo y a nivel visual. A mí me gusta la cocina original y agradable de sabor. Utilizar ingredientes estrictos y llevarlos al paladar en una pasada porque siempre he entendido que comer es un placer.

¿Cómo imagina la cocina del futuro?

Muy personalizada hacia el cliente. Creo que la tecnología tendrá mucha importancia en el sistema operativo de los restaurantes y estará muy unida a la naturaleza y al proveedor. Por suerte hay un regreso a la producción cercana y ecológica.

AUTOR

Gorka Castillo
@GORKACASTILLO · MÁS ARTÍCULOS »

CTXT. ORGULLOSOS DE LLEGAR TARDE A LAS ÚLTIMAS NOTICIAS.
¿Quieres suscribirte por solo 6 euros al mes? Pincha aquí

PUBLICIDAD
Cicloy
Ciclos y Motos
Ver anuncio
Ver anuncio de otras marcas
No volver a mostrar este anuncio
Por qué estoy viendo esto?

PUBLICIDAD

SÍGUENOS EN TWITTER

PUBLICIDAD
Chapter Madrid
CONVENTIONS
Chapter Madrid es un espacio de 1.000 m2 en el corazón de Madrid, ideal para reuniones, presentaciones, cenas, conferencias, cursos, talleres, rodajes, fotos, etc. Ver más

ARTÍCULOS RELACIONADOS

CRÓNICAS DEL ODIO / POLÍTICA | “Sacaba del ho andaba sola en Podemos”. *por Gorka Castillo · Madrid*

ELENA GARCÍA ARMESTO / PRIMERA DEL CSIC Y SECRETARIA DE ROCTA | “El 85% de la inteligencia humana procede de las emociones, algo que nunca tendrán los robots”. *por Gorka Castillo · Madrid*

MORRISSEY EN CONCIERTO
MANDRÁGORA MÉXICO / MEJOR ARRIBA DE NUEVO DE MUNDO | “Las deportistas profesionales experimentan el microcentrismo a nivel de rendimiento”. *por Gorka Castillo · Bilbao*

GERARDO BORROW / PRESIDENTE DE LA SALA DE LO SOCIAL DEL TSJPV | “Hay una República hacia el puritanismo. Antes primaba la libertad de expresión”. *por Gorka Castillo · Bilbao*

Deja un comentario

Nombre (obligatorio)
Mail (no se mostrará)
Website
Escribe el texto que aparece arriba
No soy un robot
reCAPTCHA
Privacidad - Condiciones
ENVIAR

Política

PEDRO MARTÍNEZ / BARCELONA
Pasaporte a Mr. Martínez

En Europa, ¿se ve pasado?
Sorvicios hacaotar ¿ya hanera para la integración social?

Culturas

MARIANA BARA / VITA-TIPA
Estrellas carlos orientales

Por qué esa decepciona Philip Roth

GONZALO DE LUCAS / EFE
Vicente ajlcas a la sombra de Neruda

Firmas

SER FEMENINO HOY
Justicia para la esperpeta de Juana Rivas

EL BALLETO
Canadá, en el Supremo

MIGUEL SOLÓ DE ZOVEO / EFE EPE
Todo lo que sea gasta engorda, en ilegal o lo ha hecho ya Alaska

Deportes

Deporte de élite y maternidad: la asencia de detrechos laborales compleja la relación

ALEJANDRO MARCOS / EFE EPE
“Las deportistas profesionales experimentan el microcentrismo a nivel de rendimiento”

ANÁLISIS EDITORIAL
Tres artículos deportivos de Vázquez Montalban

ctxt
diario de actualidad
C/ Nicolás Cabrera, 16.
28049 Madrid
info@ctxt.es

CTXT es un medio independiente y crítico financiado por periodistas con experiencia en grandes medios europeos
¿Quieres suscribirte a nuestra newsletter?
tu@email.com
ENCAJAR

CTXT
Política de cookies
Condiciones Contrato 2017
Política de privacidad
Informe Transparencia

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para ofrecer un mejor servicio. Para aceptar su uso pulse en el botón "Aceptar cookies". Recuerde que también puede rechazarlas aquí
ACEPTAR COOKIES