

VIDA VID VINO

MOM LOVE

La ginebra rosa

MIAMI

Capital Gastronómica
Iberoamericana

ENSALADAS DE VERANO

Maridaje en hoteles

PACTO CON EL FUEGO

Restaurantes con parrilla

GONZÁLEZ BYASS INVIERTE EN RIBERA DEL DUERO

JUAN MARI Y ELENA ARZAK

Herencia, vanguardia y entusiasmo



JUAN MARI Y ELENA
ARZAK

PASIÓN Y VERDAD

LLEVAN COCINANDO JUNTOS 25 AÑOS. JUAN MARI ARZAK ES EL COCINERO MÁS IMPORTANTE DE LOS ÚLTIMOS TIEMPOS POR TODO LO QUE FUE CAPAZ DE VER Y PONER EN MARCHA, JUNTO A PEDRO SUBIJANA, CON LA NUEVA COCINA VASCA, HACE 40 AÑOS. SU HIJA ELENA ES LA DIGNA HEREDERA, CAPAZ DE APRENDER Y CRECER HASTA LLEGAR A SER ELEGIDA LA MEJOR COCINERA DEL MUNDO EN 2012. AMBOS SON UN TÁNDEM PERFECTO, ILUMINADO CON TRES ESTRELLAS MICHELIN DESDE HACE 31 AÑOS.

TEXTO Y FOTOS: JAVIER ESTRADA



“SIGO CON LOS ANZUELOS ECHADOS”

“SI NO ARRIESGAS SOLO DAS VUELTAS SOBRE UN CÍRCULO ABURRIDO Y SIN SALIDAS”

Son las 11 de la mañana y el restaurante Arzak ya es un hervidero de energía y caras sonrientes, con Elena Arzak al mando.

Existiendo la *nouvelle cuisine*, ¿por qué fue la nueva cocina vasca el detonante de la revolución gastronómica?

Son trayectorias distintas. En España tenemos otra personalidad, somos muy creativos, quizás como los franceses, pero nos diferencia la improvisación y que tenemos más sentido del humor.

¿Por qué el sentido del humor es importante para cocinar?

Porque transmites alegría.

¿Cómo es la relación padre-hija en la cocina?

Muy buena. Yo a mi padre le tengo un tremendo respeto. Es muy, muy bueno. Da igual que tenga 40 o 90 años, mientras viva será mi jefe. Nos compenetrarnos muy bien y sus "peros" siempre son constructivos. Ahora me interesa más que nunca su opinión, porque hay productos que ya no están en su ámbito de información, pero los prueba y dice: "le falta acidez". Mi padre sabe lo que es el equilibrio total.

¿Cuál fue el primer plato que hizo delante de su padre?

Fue una ensalada de bonito que hice durante las vacaciones de 1990.

¿Qué es la cocina basada en la investigación y contemporánea?

Nunca hay que mirar hacia atrás. Puedes utilizar los valores positivos que te ha enseñado la experiencia y saber, por supuesto, las bases de tu cocina. Pero para conseguir resultados y nuevas texturas hay que mirar al futuro. Por eso la innovación es importante. Tampoco hay que obsesionarse con esto, ni cambiar por cambiar, pero es primordial probar nuevos sabores.

¿Son los cocineros los que hacen que hoy se coma más sano o es la sociedad la que se lo exige?

Los cocineros solo somos cocineros, pero estamos contentos porque se nos hace bastante caso. La divulgación ha sido importante para el consumidor y, aunque la gente no viene a hacer dieta a nuestros restaurantes, hemos aligerado mucho nuestros menús. Creo que es una obligación didáctica y moral.

¿Cómo se piensa en el futuro de la cocina?

En nuestro nivel hay gente muy buena y muy creativa que no son competencia, sino que trabajamos en común. Además, viajo para saber lo que pasa en el mundo y nuestras cocinas son espacios multidisciplinarios que, desde hace años, se apoyan en científicos, catedráticos de nutrición, arquitectos o enólogos. Lo importante es avanzar y enfrentarte a las dudas con este equipo de colaboradores externos.

¿Qué es lo que toca ahora?

La sostenibilidad. Tanto en el funcionamiento interno como en el respeto de los proveedores, las estaciones y el Medio Ambiente.

¿Existe la idea de provocar con su trabajo para avanzar y educar?

Si no te arriesgas y solo das vueltas so-

bre el mismo círculo es muy aburrido y nunca vas a encontrar nuevas salidas. Nuestro riesgo actual en Arzak es que los platos son menos show visual, pero tienen más profundidad de sabor y técnica de elaboración, algo que quizás el comensal no percibe tanto como en otras épocas. Tomar este camino ahora es un riesgo. Hoy trabajamos con un crujiente de krill o con el colágeno de un pescado y es la tendencia de una aparente sencillez. Algo que es muy arriesgado porque parece que caminas en el límite de lo demasiado simple, cuando no lo es.

¿Disfruta de todas las facetas de su trabajo por igual?

Lo que más me gusta es meterme en el laboratorio y crear platos. Pero luego también me gusta el contacto y la relación con el cliente.

¿Qué ha aprendido de su padre y qué le ha enseñado?

Me ha enseñado a estar orgullosa de nuestra profesión, a llegar siempre hasta el final, a preguntar, a ser muy constante y pasional en el trabajo. Yo le he enseñado a sintetizar, a utilizar menos ingredientes y a decir las cosas un poco más tarde.

¿Cuáles son los elementos fetiches de su cocina?

Aceite de Oliva Virgen, el ajo y el pescado. Siento predilección por el bonito y el chipirón.

¿Qué papel juega el vino en su cocina?

Me he formado en vinos en Lucerna y en Burdeos, pero siempre hemos delegado en los sumilleres. El vino es un tema muy serio, fascinante e interminable.

Me gusta mucho el vino y sus gentes porque son muy pasionales, como los cocineros, y sobre todo suele haber gran valor humano detrás.

“NUESTRO RIESGO ACTUAL EN ARZAK ES QUE LOS PLATOS SON MENOS SHOW VISUAL, PERO TIENEN MÁS PROFUNDIDAD DE SABOR Y TÉCNICA DE ELABORACIÓN”

Elena Arzak

Juan Mari Arzak aparece en escena vestido con su chaquetilla blanca impecable. Ya ha pasado medio día y antes de contestar a la entrevista se pone al día con Elena y su equipo.



Es consciente de la cantidad de emociones que es capaz de crear a diario?

Elena, nuestro equipo y yo hacemos todo lo posible para que la gente salga contenta.

He visto mucha gente emocionarse. Lo mejor es cuando te dicen: "no esperaba tanto".

¿Cómo puede explicar la gestión que ha hecho en su vida como cocinero para llevar su cocina hasta donde está?

Yo tomé el relevo de mi madre. Pero el verdadero salto fue cuando puse una cocina de investigación donde hacemos 50 platos nuevos al año, buscando por todo el mundo.

¿Qué recuerdo tiene de su madre en la cocina?

Era una cocinera buenísima y me enseñó lo que era el producto, la cocina de la región, la importancia de trabajar siempre que se pueda con el producto kilómetro cero y el cariño por el trabajo.

¿Qué le ha enseñado a su hija Elena y qué ha aprendido de ella?

Le cuento que Arzak no es un restaurante de lujo, que es familiar, que hay que dar cariño a la gente, utilizar el mejor producto, hacer las cosas lo mejor posible y tener creatividad, sensibilidad y humildad.

De Elena disfruto viendo su emoción y su fuerza.

¿Cuáles han sido los momentos de su carrera que han significado un importante paso adelante en su cocina y en la de tanta gente?

Desde que estudié en la Escuela de Hostelería de Madrid, pasando por el encuentro de 1976 con la nouvelle cuisine en el Salón de Gourmets, algo que recuerdo siempre con mucha emoción, porque así lo vivimos.

Después, la nueva cocina vasca y toda la creatividad de Ferrán Adriá, el tío con más imaginación que ha habido en la historia de la cocina, para que finalmente todo el mundo mirara a la cocina española. Ha sido un camino muy interesante y bonito.

¿Qué significó para el mundo de la cocina que tanto usted como Pedro Subijana comenzaran a abrir sus cocinas y a contar sus nuevas recetas?

Fundamental para todo lo que vino después. Al principio teníamos que ir contando nuestra receta para luego pedir que nos contaran las suyas. Y así se abrió todo, la gente lo comprendió y "palante".

“LAS CLAVES PARA SER UN GRAN COCINERO SON PASIÓN, TRABAJO, TRABAJO, TRABAJO Y HUMILDAD”

Juan Mari Arzak

¿Qué opina del boom mediático de la cocina?

Está bien, mientras no se exagere, que no sature a la audiencia y se haga bien y con cariño.

Y tras tanto trabajo, creatividad y tantos platos, ¿cómo ha resguardado la cocina vasca?

La cocina vasca es de gusto universal. En un plato hay dos cosas importantes, el producto y las guarniciones o las salsas. El producto, a poder ser, de kilómetro cero, y las guarniciones y las salsas las traemos del mundo; pero nos tienen que gustar a nosotros.

¿Qué significan los vinos en su cocina?

El vino es un acompañamiento maravilloso para nuestra cocina. Y muchas veces se utilizan para completar el equilibrio de un plato.

¿Dónde se inspira para que sus menús degustación siempre tengan ese nivel de creatividad?

En todas partes, en una taberna o en el mejor hotel de Japón, hay que ir siempre con los anzuelos echados y siempre con la mirada de un niño, teniendo la mentalidad abierta y libre.

¿Cómo está España hoy a nivel gastronómico?

Es el sitio donde mejor se come del mundo. Y dentro de España, el mejor sitio es Euskadi y de Euskadi, en Donostia. Y no porque yo sea donostiarra.

¿Le quedan sueños por cumplir?

Que me queden, si no estaría perdido. Siempre se me ocurren nuevas cosas, sigo con los anzuelos echados.

¿Cuáles son las claves para ser un gran chef?

Pasión, trabajo, trabajo, trabajo y humildad.



Juan Mari y Elena Arzak.

ELENA ARZAK ES LA CUARTA GENERACIÓN DE COCINEROS EN EL ALTO DE VINAGRES

Elena Arzak es la cuarta generación de cocineros en el Alto de Vinagres.

El restaurante data de **1897** y siempre ha estado en el mismo lugar, en el Alto de Miracruz o Alto de Vinagres, como lo llaman en San Sebastián de toda la vida.

Los bisabuelos de Elena Arzak abrieron una taberna en la que había tantos vinos que algunos se avinagraban, de ahí el sobrenombre. Años más tarde, la "amona" Paquita se quedó viuda muy joven y se hizo cargo del restaurante, especializándose en banquetes y llegando a tener muy buena reputación.

Cuando **Juan Mari Arzak** era pequeño tuvo problemas de asma y su madre le mandó a estudiar al Monasterio de El Escorial, en Madrid. Volvió a San Sebas-

tián para acabar sus estudios y cuando finalizó, decidió volver a Madrid para estudiar aparejadores. Pero con gran disgusto de su madre, Juan Mari Arzak decidió que sería cocinero.

Estudia en la Escuela de Hostelería de Madrid. **Vuelve con 24 años** a su ciudad, se casa con Maite Espina y tiene dos hijas, Elena y Marta (Historiadora del Arte).

En el **año 1976**, el Salón de Gourmets celebró una mesa redonda en la que estaban Paul Bocuse y Raymond Oliver, creadores de la Nueva Cocina Francesa. Entre el público estaban dos jóvenes cocineros vascos llamados Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, que se quedaron absolutamente impresionados de lo que contaban los chefs franceses.

La vuelta de Arzak y Subijana a San Sebastián, tras hacer prácticas en las cocinas de un generoso Paul Bocuse, es el comienzo de la Nueva Cocina Vasca.

Lo primero que hicieron fue repasar y corregir las recetas vascas, después comenzaron a introducir frutas exóticas y especias de otras culturas mezclando con los sabores de siempre. Y la tercera parte de este movimiento histórico fue socializar la cocina cocinando en los pueblos y dando conferencias y, como sus colegas franceses, dignificar la figura del chef.

Elena Arzak nace en San Sebastián y estudia en el Colegio Alemán. Desde muy pequeña, junto a su hermana Marta, ayudaban en el restaurante, entre otras cosas para estar con sus padres, su abuela y las tías, que también trabajan en Arzak. Elena era la pequeña y ya le gustaba la cocina. Cuando termina el colegio se marcha siete años a estudiar cocina a Lucerna y Zurich (Suiza). Más tarde haría prácticas en restaurantes de Francia, Italia e Inglaterra, hasta que vuelve a casa en el **año 1995**, para cocinar al lado de su padre.

En el **año 2012** fue reconocida como la Mejor Cocinera del Mundo.

Actualmente, los Arzak asesoran al restaurante de Londres, Ametsa (sueño, en euskera), y al restaurante Ramses, en Madrid.