

**EL PAÍS**

Suscríbete a EL PAÍS con esta increíble oferta

POR SOLO **30€** ANTES **60€**

6 MESES + CHEQUE REGALO 10€ [amazon.es](#)

**SUSCRÍBETE AQUÍ**

Aprovecha esta oferta limitada

**EL PAÍS**

**gente**

MODA GASTRONOMÍA ICON SMODA ÚLTIMAS NOTICIAS

Te quedan 8 artículos gratis este mes

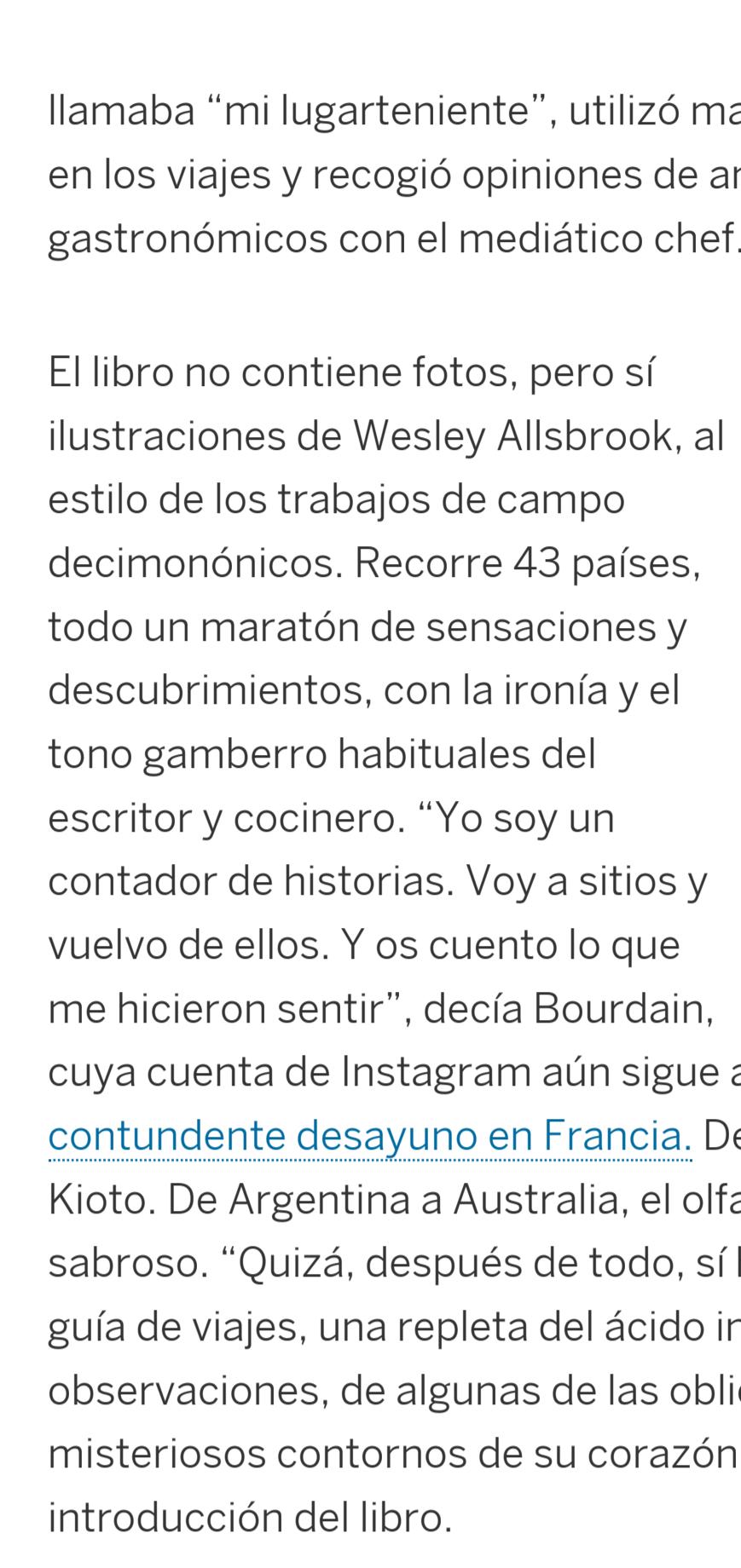
**SUSCRÍBETE**

## “En un mundo perfecto Juan Mari Arzak me adoptaría”: la irreverente guía póstuma de Anthony Bourdain

Tres años después de suicidarse, un último libro con material suyo y con la participación de su mano derecha repasa los placeres del mediático cocinero, entre ellos su amor por España y el jamón



ROSA RIVAS Santander · 20 JUN 2021 · 10:25 CEST



El chef Anthony Bourdain. PLANETA GASTRO

El vitriólico chef y comunicador [Anthony Bourdain](#) sigue viviendo en sus libros. En junio de 2018, a los 61 años, [su muerte causó una gran commoción](#) en el mundo gastronómico.

Cuando se cumplen tres años de su desaparición se lanza en español una guía irreverente de viajes, *Comer, viajar, descubrir*, editada por Planeta Gastro. Bajo el título en inglés *World Travel. An Irreverent Guide*, salió en Estados Unidos en plena pandemia, el pasado año, y fue posible por la voluntad de Laurie Woolver. La mano derecha del chef en sus aventuras televisivas, a quien

llamaba “mi lugarteniente”, utilizó material que había recopilado con Bourdain en los viajes y recogió opiniones de amigos y colegas que vivieron momentos gastronómicos con el mediático chef.

El libro no contiene fotos, pero sí ilustraciones de Wesley Allsbrook, al estilo de los trabajos de campo decimonónicos. Recorre 43 países, todo un maratón de sensaciones y descubrimientos, con la ironía y el tono gambero habituales del escritor y cocinero. “Yo soy un contador de historias. Voy a sitios y vuelvo de ellos. Y osuento lo que me hicieron sentir”, declara Bourdain, cuya cuenta de Instagram aún sigue activa con la última foto de un [contundente desayuno en Francia](#). De su natal Nueva York a su admirada Kioto. De Argentina a Australia, el olfato de Bourdain nos guía por lo más sabroso. “Quizá, después de todo, sí haya cabida en este mundo para otra guía de viajes, una repleta del ácido ingenio de Tony, de sus perspicaces observaciones, de algunas de las obvias revelaciones que hizo acerca de los misteriosos contornos de su corazón abatido”, confiesa Allsbrook en la introducción del libro.

En ese recorrido mundial de su guía póstuma figura España, uno de los últimos países en los que hizo escala. “¿Cómo puede ser tan bueno un jamón? ¿Cómo puede ser tan fantástico algo que viene metido en una lata? Las cosas más básicas... Una anchoa, una aceituna, un trozo de queso. Las cosas sencillas de verdad, las pequeñas cosas que aquí ves todos los días, eso es lo bueno de España”, escribe Bourdain en sus notas. Y ejemplifica sus preferencias en dos de sus destinos favoritos, donde tenía buenos amigos y colegas: San Sebastián y Cataluña. Los hermanos [Ferran](#) y [Albert Adrià](#) le hicieron de cicerones y con [Juan Mari y Elena Arzak](#) tenía una relación especial.



Anthony Bourdain con Elena y Juan Mari Arzak en el restaurante de la familia. en 2016. CORTESÍA DE LA FAMILIA ARZAK

“En un mundo perfecto, en otra vida, yo viviría en San Sebastián. Todo esto, toda esta comida, este lugar, sería un derecho natural, y de algún modo [Elena Arzak sería mi hermana](#), y Juan Mari Arzak me adoptaría. Yo amo a este hombre, adoro a Elena”, confiesa Bourdain. Durante una grabación de *Parts Unknown*, su última serie gastronómica para la CNN, le contaba a la hija del chef vasco: “Mi padre murió muy joven. Pero a mí me gustaría que Juan Mari supiera que desde la primera vez que vine aquí, siento que me ha cuidado como lo haría un padre. Ha sido un amigo fiel, siempre me ha apoyado y quiero que sepa que le aprecio”. Su propia experiencia de paternidad la vivió Bourdain a los 50 años, con el nacimiento de su hija [Ariane](#) (hoy adolescente de 14 años), fruto de su relación con la gerente de restaurante y experta en artes marciales Ottavia Busia.

Bajo su apariencia dura, Anthony Bourdain (Nueva York, 25 junio 1956) era un tipo sensible. Era un buscador incansable de sensaciones. Sus programas ([No Reservations](#), [Parts Unknown](#)) eran una ventana abierta a las culturas culinarias del mundo, sus cuatro décadas de trabajo constituyeron un apetitoso legado de conocimiento gastronómico y, como en sus libros (*Confesiones de un chef*, *Malos tragos*, *Crudo*, el manga *Get Jiro*...), siempre aparecía el lado salvaje de la cocina. Tanto en lo profesional como en lo personal era un insatisfecho nato.

¿Causas de su trágico final a los 61 años, en plena rodaja en Francia de su docuserie *Parts Unknown*? Al parecer, la depresión y el agotamiento, además de una complicada relación abierta con la actriz [Asia Argento](#), una montaña rusa de infidelidades mutuas y encuentros y desencuentros.

Esa agitada vida de Bourdain en el lado salvaje queda patente en un documental que precisamente se ha presentado estos días en el Tribeca Film Festival y que será emitido por CNN y HBO Max. *Roadrunner*, dirigido por Morgan Neville (ganador del Oscar por el documental sobre los coristas de las estrellas de la música *A 20 pasos de la fama*), muestra filmaciones del chef en sus programas y tomas extra de las grabaciones, así como entrevistas con familiares y amigos (a excepción de Argento). “Me gustaría vivir como una persona normal, pero realmente no sé lo que es eso”, dice Anthony Bourdain en pantalla. Y las imágenes recogen algo que dijo y que suena terriblemente real: “Nunca hay final feliz”.

Se adhiere a los criterios de The Trust Project

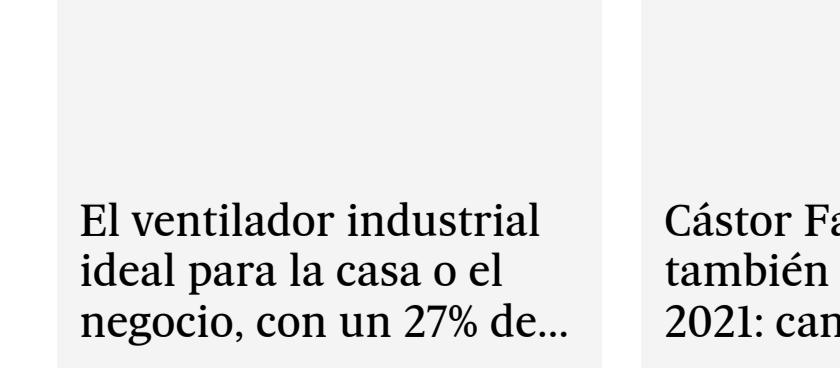
Más información >



ARCHIVADO EN:

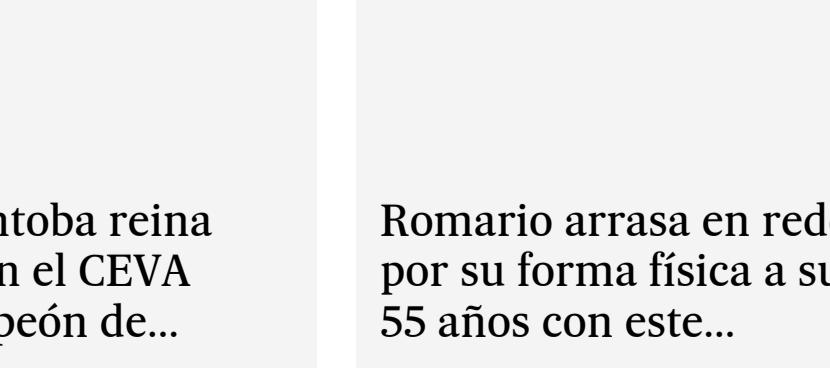
Gente · Gastronomía · Cocina Estadounidense · Anthony Bourdain · Elena Arzak · Juan Mari Arzak · Ferran Adrià · Cocineros · Libros

MÁS INFORMACIÓN



ANTHONY BOURDAIN

Asia Argento habla por primera vez de Anthony Bourdain: “Él también me engañaba”



GENTE

Anthony Bourdain perdió el 90% de su fortuna antes de suicidarse

AUTOS ELÉCTRICOS | BÚSQUEDA DE ANUNCIOS

Nuevo Clase C de Mercedes-Benz. Relájate en sus asientos con función de masaje

Nuevo Fiat 500 Eléctrico con Plan Moves III desde 14.990€\*. Bienvenido, futuro.

MERCEDES-BENZ

FIAT

San Sebastián: Los coches no vendidos de 2020 deben desaparecer

AUTOS ELÉCTRICOS | BÚSQUEDA DE ANUNCIOS

El ventilador industrial ideal para la casa o el negocio, con un 27% de...

AS.COM

Cástor Fantoba reina también en el CEVA 2021: campeón de...

AS.COM

Romario arrasa en redes por su forma física a sus 55 años con este...

AS.COM

Y ADEMÁS...

El ventilador industrial ideal para la casa o el negocio, con un 27% de...

AS.COM

Cástor Fantoba reina también en el CEVA 2021: campeón de...

AS.COM

Romario arrasa en redes por su forma física a sus 55 años con este...

AS.COM

recomendado por Outbrain

Y TÚ QUÉ PIENSAS? (1)

< Normas