



Knipex VDE Flachrundzange aus Kunststoff isolierend Backenform Flac...

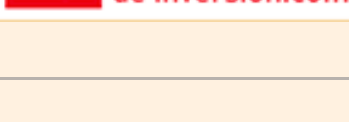
€ 16,99

zum Shop



Valores con tendencia Alcista para invertir en Bolsa. Descúbrelos

Leer más



ENCUENTRO DIGITAL

¿Replicará el desplome de Atenas al Ibex? Charle en directo con Sara Carbonell, de CMC Markets.

Arzak, el decano de la gastronomía española



Juan Mari y Elena Arzak, padre e hija. | EXPANSIÓN

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO | MADRID

Actualizado: 31/07/2015 22:40 horas

0 comentarios



63



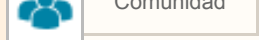
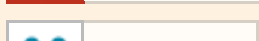
22



LinkedIn



Comunidad



Con la triple estrella y la presencia en el ránking '50 Best' más veteranas del 'gastromercado' español, Juan Mari y Elena Arzak gestionan esta casa en la que practican "una cocina vasca abierta al mundo".

En el currículo de este restaurante, hay un hito más allá de sumar tres estrellas Michelin y de estar considerado como el decimoséptimo mejor restaurante del planeta: 1982 es el año marcado en el calendario de Juan Mari Arzak (por entonces, su hija Elena, hoy alter ego en su negocio, tenía 13 años) por una razón: "Fue cuando realicé mi mejor inversión, destinada a determinar el punto de equilibrio de cada plato. Me gasté el dinero en calcular en qué momento conseguía ni perder, ni ganar dinero, teniendo en cuenta todos los gastos", confiesa Juan Mari Arzak (San Sebastián, 1942).

Aquel cálculo, que se conoce como escándalo entre los profesionales del sector gastronómico, fue clave en la gestión de un negocio hostelero, que hoy ya cumple su cuarta generación y que este cocinero "heredó pagado y sin deudas", según cuenta el artífice de varios logros. Uno cien por cien histórico: es uno de los protagonistas de la conocida como Nueva Cocina Vasca, una especie de Nouvelle Cuisine ibérica, un movimiento culinario gestado entre los años setenta y ochenta con colegas como Pedro Subijana, Ramón Roteta, José Juan Castillo y Karlos Arguiñano. El lugar y el método para gestar esa modernización en el plato materializa su segundo logro: transformar una taberna familiar, ubicada en una casona del alto de Miracruz, en uno de los mejores restaurantes del globo, con la triple estrella Michelin más veterana y constante del gastromercado español (es el restaurante que lleva más años luciendo las distinciones de la guía francesa, la primera, en 1974).

Su evolución

Admirado y respetado por colegas de todo el mundo, Juan Mari Arzak es también un veterano en la lista The World's 50 Best Restaurants, en la que, sin embargo, su edición 2015, presentada el pasado 1 de junio, le colocó en el puesto 17, lo que supuso perder nueve posiciones (desde el octavo lugar del pasado ejercicio). Con todo, es el negocio español decano en este ránking, al que accedió en 2004, con elBulli de Ferran Adrià (uno de los mejores amigos de Juan Mari Arzak) y Can Fabes (del fallecido Santi Santamaria). Si entonces accedió al puesto 22, un año después, ganó una posición para, en 2006, entrar en el top 10, en el que se ha mantenido hasta hace unos meses: puesto noveno aquel año, décimo en 2007, octavo de 2008 a 2009, de nuevo noveno un año después y otra vez número 8 de 2011 a 2014.

En todo caso, parece lógico atribuir a Arzak y sus colegas el potente posicionamiento de la cocina vasca, medido, por ejemplo, a través de la existencia de cuatro tripleestrellados en la región (Martín Berasategui, Akelarre de Pedro Subijana y Azurmendi de Eneko Abxa, aparte de Arzak) y su presencia en el top 100 mundial (con Mugantiz, Asador Etxebarri, Azurmendi y Nerua).

Su historia

Entender el momento actual de ese espacio implica repasar su historia. Este espacio donostiarra abrió en 1897 como un proyecto de José María Arzak Etxabe y Escolástica Lete, abuelos de Juan Mari Arzak. Su vocación era funcionar como una taberna. En segunda generación, los padres del chef tomaron el relevo; pero su progenitor, Juan Ramón Arzak, falleció y su madre, Francisca Arratibel, tuvo que asumir la responsabilidad de la casa hostelera, cuando su hijo único Juan Mari, tenía nueve años. Ser cocinero no estaba en los planes de nadie.

Pero el asma de Juan Mari Arzak se convirtió en su aliado: el clima de El Escorial motivó su traslado a este pueblo de la sierra madrileña cuando tenía 10 años. Allí terminó el Bachillerato y, en la capital, inició sus estudios de aparejador, que abandonó para matricularse en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo. ¿Después? La vuelta al restaurante materno; los planes para cambiar su propuesta; y su paso por casas francesas de grandes como Bocuse, Troisgros y Senderens. ¿Lo siguiente? El Premio Nacional de Gastronomía en 1974 y una revolución que implicaba visitar la cocina vasca con una renovada visión.

Profesionalización

El relevo generacional registrado cuando Juan Mari Arzak asumió la gestión del restaurante implicó algo más que un cambio de planteamiento gastronómico: la profesionalización en la gestión empresarial del restaurante. Aquella inversión para calcular el punto de equilibrio de un plato sustituyó el método casero aplicado hasta entonces. "Mi madre calculaba a ojo los gastos de un plato y mi tío llevaba los números", confiesa el chef. Pese a aquella gestión de andar por casa de su madre, Juan Mari Arzak ha tenido un factor a su favor: el local que alberga este espacio top mundial es de propiedad familiar. "Soy consciente de que soy una excepción a la regla y de que tengo una situación realmente privilegiada, porque he tenido un restaurante de herencia, que mi madre me dejó sin deudas, y que, además, es rentable".

La investigación

Esa rentabilidad, conseguida a costa de ganarse una fidelizada clientela, ha permitido a los Arzak abordar proyectos. Uno está directamente relacionado con la creatividad, desarrollada a través de un laboratorio, inversión realizada en 2001 con el objetivo de centralizar el diseño y las pruebas de nuevos platos en un espacio. "Tener un negocio rentable te permite abordar inversiones", admiten los Arzak.

Hace apenas un mes, este laboratorio se reestrenó tras seis meses de obras, que han permitido duplicar la superficie de un lugar en el que Juan Mari y Elena Arzak trabajan con algunas de sus dos manos derechas: Xabier Gutiérrez e Igor Zalakain, piezas clave del restaurante vasco y, en concreto, de su proceso creativo. Este equipo de investigación se apoya, además, en colaboradores y asesores. Con su ampliación, el laboratorio aspira a "una creatividad más ordenada y a un mayor rendimiento en nuestro trabajo", señala Elena Arzak, que, formada en Suiza y cuarta generación del negocio, suma diversas distinciones (como la de Mejor Cocinera del Mundo en 2012) y que gestiona mano a mano con su padre la cocina y la propuesta gastronómica del restaurante. "Mi hija me hizo evolucionar", admite su padre.

Opciones para comer

Laboratorio, banco de ideas, pero también banco de sabores, espacio de ensayo o taller de creatividad. De aquí han salido los platos que han compuesto en los últimos años la carta y el menú degustación con el que Arzak funciona. Si la carta permite al comensal decidir la cantidad que quiere comer (y el gasto), con un precio medio de 199 euros (dato exacto ofrecido por el restaurante), el menú degustación (191 euros) es una selección de los platos actuales de la casa, con gran parte de las últimas creaciones.

Un equipo integrado por entre 40 y 45 profesionales atiende un comedor con unas 70 plazas, en un espacio que también suma la demandada mesa de la cocina. Para sentarse en sus mesas en fin de semana, es necesario reservar con entre cuatro y cinco meses de antelación.

En el haber de la saga Arzak, hay platos míticos de la cocina española, como su receta ochentera de Merluza en salsa verde. "Una cocina abierta al mundo, pero siempre somos y seremos una cocina vasca", sintetizan.

Asesorías

Bajo el prisma empresarial, hay otras vertientes más. Así, ha habido colaboraciones con empresas (como, en el pasado, con Nestlé y Kaiku), y asesorías o direcciones gastronómicas, como la aplicada en su día a Sandó, en el Hotel Santo Domingo, en Madrid, que se gestionó a través de Arzak Instructions, sociedad creada con miembros de su equipo (Xabier Gutiérrez, Igor Zalakain y Mikel Sorazu) para desarrollar consultorías. Además, la familia cuenta con Arzak Bokados, fruto de un acuerdo con el Grupo Bokado, de los hermanos Jesús y Mikel Santamaría, que materializa un negocio de catering de lujo y que ha organizado eventos en Nueva York, Shanghái o Tokio, además de haberse encargado del catering de la Real Sociedad o de la escudería de Fórmula 1 HRT en el Mundial 2012.

Con Arzak Instructions, se ha abordado, además, una estrategia de internacionalización que ha llevado a la saga Arzak a asesorar espacios en México o China y a través de la que, en 2012, se realizó el desembarco en Londres: Ametsa abrió en el Hotel The Halkin. "Es un sueño, una especie de ilusión", dijo entonces Juan Mari Arzak. "Es una consultoría a través de la que tratamos de llevar nuestra forma de trabajo a un mercado como el londinense. Abrir Arzak 2 sería imposible", define Elena Arzak. Con el nombre completo Ametsa with Arzak Instructions, que obtuvo una estrella Michelin en 2014, funciona con carta y varios menús, con precio medio de 40 a casi 200 euros.

En la última edición de 50 Best, Arzak quedó en el puesto 17, al que retrocedió desde el octavo. "Este ránking premia lo nuevo y los que llevamos años estamos condenados a ir siendo relegados", dice Andoni Luis Aduriz (en sexto puesto con Mugantiz).

Tags

Directivos

Te recomendamos



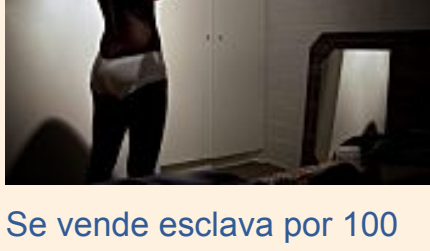
DIA inaugura 25 tiendas en España en el mes de julio



El Corte Inglés modificará sus estatutos para permitir la...



Microsoft regala desde hoy Windows10 a los particulares



Se vende esclava por 100 euros (Yo Dona)

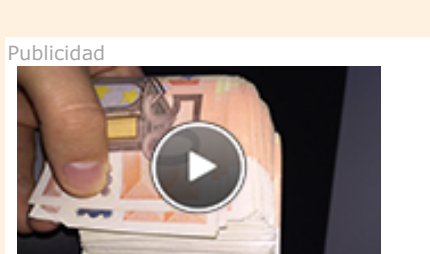


Kate Winslet enseña a su hija a estar orgullosa de sus curvas (LOC El Mundo)



Pillados por El Detective de LOC: el ex de Corinna, de fiesta en... (LOC El Mundo)

recomendado por Outbrain



Gana 2500 € por Semana

Mira este vídeo y aprende cómo ganar más de 3.000 € al mes. ¡Ahora paso a paso. ¡Emplea ya!

Ingresos-Extras.com



¿Tiene una segunda casa?

Gane dinero alquilándola a viajeros de todo el mundo. ¡Ahora con un 25% de descuento!

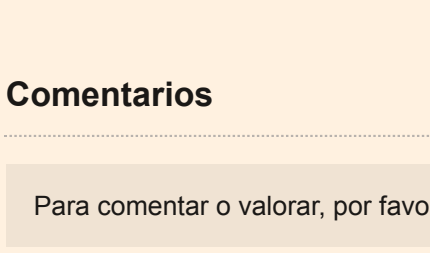
www.homelidays.es/anuncia-casa



Disfruta los pintxos

Casa Tiburcio somos un restaurante con cocina típica vasca en San Sebastián.

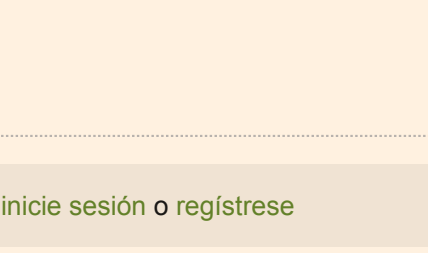
www.restaurante-cocinavasca.com



Gana 2500 € por Semana

Mira este vídeo y aprende cómo ganar más de 3.000 € al mes. ¡Ahora con un 25% de descuento!

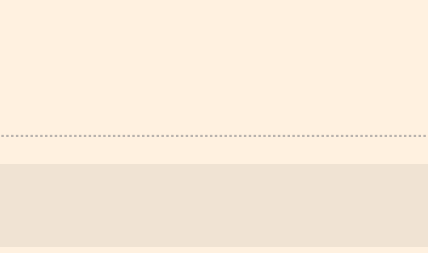
www.homelidays.es/anuncia-casa



Vinos al mejor precio

Compra tus vinos en venta privada a precio de bodega. 10€ de descuento en tu primer pedido

www.bodeboca.com



Gana 9.750 € al Mes!

Inversor millonario revela el secreto para ganar más de 9.750 € al mes. ¡Mira este vídeo!

Ingresos-Extras.com



¿Tiene una segunda casa?

Gane dinero alquilándola a viajeros de todo el mundo. ¡Ahora con un 25% de descuento!

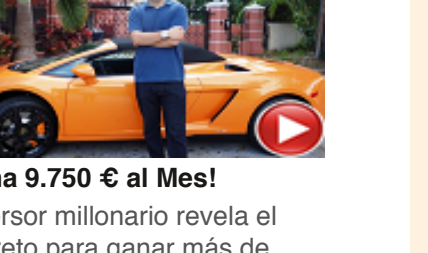
www.homelidays.es/anuncia-casa



Vinos al mejor precio

Compra tus vinos en venta privada a precio de bodega. 10€ de descuento en tu primer pedido

www.bodeboca.com



Gana 9.750 € al Mes!

Inversor millonario revela el secreto para ganar más de 9.750 € al mes. ¡Mira este vídeo!

Ingresos-Extras.com

Knipex VDE Flachrundzange aus Kunststoff isolierend Backenform Flac...

€ 16,99

zum Shop

Otras webs de Unidad Editorial

Clasificados Motor	Masters - Escuela Unidad Editorial	Coches - Marcamotor.com	Unidad Editorial
IGN España	Farmacia - Correo Farmacéutico	Enfermedades - Dmedicina	Medicina - Diario Médico
Trabajo - Expansion y Empleo	Hemeroteca	Pisos - Su Vivienda	El Mundo
F1 - Marca	Ocio - Tiramillas	Moda - Telva	Noticias de Agencias
Directorio Empresas	Directorio Autónomos	Directorio Ejecutivos	Diccionario Económico
Foro Legal en Portico Legal			