La HOSTELERÍA news

EL PERIÓDICO DE LA HOSTELERÍA

Nº 17 • 1er TRIMESTRE 2016 • 4,80 €

En la Barra con la chef

Elena Arzak

"Nuestro estilo culinario es innovador y de vanguardia, así que estamos en constante evolución"

ISSN 2339-9031

Para Profesionales

- Fondos, la base de un buen plato

¿nforme

- La revolución digital en el sector de la restauración

Qué es y Cómo se hace

- El turrón, un dulce con más de cinco siglos de historia

Chef

Elena Arzak

"Nuestro estilo culinario es innovador y de vanguardia, así que estamos en constante evolución"

El que la sigue, la consigue. Esto lo sabe muy bien Elena Arzak, que finalmente pudo convencer a sus padres para transformar su pasión por la cocina en un futuro prometedor. Aprendió en los mejores restaurantes europeos, pero la tierra tira mucho... Por eso en 1995 regresó a San Sebastián junto al gran Juan Mari, su progenitor y maestro donde los haya. Ambos lideran el restaurante Arzak, poseedor de tres estrellas Michelin desde hace ni más ni menos que 28 años.

Texto: Berta Seijo
Fotos: COCONUT

Según tengo entendido, tu incursión en el mundo de la gastronomía fue una decisión totalmente voluntaria, nada condicionada por tus padres. ¿A qué se debió esta afición tan temprana por la cocina?

Hay varias razones, pero los niños que hemos nacido en el entorno de una familia que se dedica a la hostelería, pues sin querer se nos contagia. A mí siempre me ha gustado mucho y soy la cuarta generación. Cuando era pequeña, durante las vacaciones de verano iba con mi hermana Marta –que es un año mayor que yo– un par de horas al día al restaurante para ver trabajar a mi madre, a mi abuela, a mi padre y a mi tía. ¡Y me chiflaba!

¿Por qué con tres generaciones Arzak dedicadas a la cocina (y unos resultados excepcionales) tuviste que insistir para poder ejercer la profesión que a ti más te gustaba?

Fue totalmente voluntario. Cuando les comuniqué a mis padres que quería dedicarme a la hostelería, me dijeron: "Claro, Elena, vosotras venís dos horas al día en verano y otra cosa es dedicarse en cuerpo y alma a esto; tienes que estar muy segura". Mi respuesta siempre fue que no se preocuparan, que yo ya sabía lo que había y que no me pillaría por sorpresa. Me comprometí a aprobar la Selectividad para después, si al final veía que este mundo no iba conmigo, poder hacer otra cosa. Al final conseguí convencerles... ¡Y hasta hoy!

"Cuando era pequeña, durante las vacaciones de verano iba con mi hermana Marta un par de horas al día al restaurante para ver trabajar a mi madre, a mi abuela, a mi padre y a mi tía. ¡Y me chiflaba!"

Después de tu formación en Suiza, trabajaste en reputados restaurantes europeos como El Bulli, el Pierre Gagnaire o Le Gavroche. ¿Qué es lo mejor y lo peor que recuerdas de aquella época?
Primero me saqué el COU en el colegio Alemán de San Sebastián y después estudié en una escuela de hostelería en la Suiza alemana, concretamente en Lucerna. Luego, realicé mis prácticas en varios restaurantes muy diferentes entre ellos, y fue una época de la que guardo un recuerdo buenísimo. Sobre todo aprendí mucho, que buena falta me hacía. Si me preguntas por lo peor... Lógicamente, sí que echaba de menos a mi familia, pero lo llevaba muy bien. Era muy joven y trabajaba muchísimo, cosa que no me importaba.

¿Y qué te hizo volver a tus raíces geográficas y familiares?
Podría haberme quedado en el extranjero pero, al fin y al cabo, me tiraba mucho mi tierra, mis raíces, mi familia. También estaba muy familiarizada con el restaurante y el personal, y yo misma quise volver.

¿Cuáles son los pilares del tándem que formas con tu padre en la cocina? ¿Qué rol ejerce cada uno?
Volví al Arzak en 1995 y este tándem empezó poco a poco. Sí que es verdad que siempre ha funcionado porque yo he respetado a mi padre y viceversa. De la misma manera, él ha confiado mucho en mí y lo ha transmitido al personal. Además, nunca ha habido un choque generacional de estilos; mi padre siempre ha sido muy avanzado y me ha entendido. A día de hoy seguimos muy unidos, nos lo consultamos todo. Y es que hacemos prácticamente lo mismo, cada uno con su estilo, evidentemente.

¿Y el de tu madre, Maite Espina? En una entrevista de hace un par de años la definiste como "el alma del Arzak"...
Mi madre también ha trabajado durante muchísimos años y la defino así porque ella es una pieza muy importante dentro del Arzak. Nos ha apoyado en todas las decisiones; es una mujer muy valiente y muy echada para adelante. Me encanta su poder de decisión y siempre me ha dado muy buenos consejos.

Eres una gran defensora de la innovación y de la investigación culinaria. ¿De qué manera estáis al día y evolucionáis en el Arzak?
Nuestro estilo culinario es innovador y de vanguardia, así que es muy importante estar en constante evolu-

La radiografía

Elena Arzak Espina (San Sebastián, 1969) tuvo suerte de nacer en una familia dedicada en cuerpo y alma a la gastronomía. Desde bien pequeña pudo ejercer de testigo privilegiado de los pormenores, pero también de las alegrías de ser cocinero. Años de observación la empujaron a amar el oficio y por esta razón, tras ganarse el visto bueno de sus padres, ingresó en la escuela de hostelería en Lucerna (Suiza). Después vino una época de la que guarda "un recuerdo buenísimo". Y es que Elena no paró quieta ni un solo segundo realizando prácticas en restaurantes europeos de referencia como Le Gavroche, Troisgros, El Bulli o el Pierre Gagnaire. Finalmente, se dio cuenta de que su futuro estaba ligado al negocio familiar, en el que ella enredaba cada verano. A pesar del respeto que infunde el apellido Arzak, Elena se ganó a pulso el lugar que ocupa ahora junto a su padre en este restaurante donostiarra poseedor de tres estrellas Michelin desde 1989, el más veterano en España. Ya son más de una veintena de premios los que esta chef española ha acumulado a lo largo de su carrera. Entre ellos, el diploma de Chef de l'Avenir 2000, el premio Nacional de Gastronomía al mejor Jefe de Cocina 2010, y el galardón a la Mejor Chef del Mundo Veuve Clicquot 2012.

"Los espacios televisivos de cocina me parecen muy positivos; aun así, pienso que para estar al frente de uno debes poseer un don especial. No es mi caso... Y mi trabajo tampoco me lo permitiría"

ción. Por este motivo, desarrollamos una cocina multidisciplinar, es decir, nos apoyamos en campos y profesionales de ámbitos distintos (historiadores, botánicos, científicos, investigadores, etc.) para ampliar nuestro abanico de ideas. El laboratorio de los cocineros Xabi Gutiérrez e Igor Zalakain es otra pieza fundamental del restaurante, porque junto a mi padre vamos haciendo muchas pruebas. Por otro lado, mi hermana Marta, que es historiadora del arte y trabaja como subdirectora de Educación e Interpretación en el Guggenheim de Bilbao, también nos asesora en temas de arte y gastronomía. Es muy importante saber escuchar a la gente entendida que te puede complementar en tu campo.

¿Y cómo escucháis al cliente?

Este aspecto es imprescindible porque ¿de qué te sirve tener las máquinas más avanzadas o la tecnología más puntera si luego el resultado no gusta? Nosotros hacemos de hilo conductor entre la investigación y el cliente. Para empezar, el equipo de sala se da cuenta cuando alguien ha dejado un plato o no le gusta; mi padre o yo misma intentamos tener un contacto con el comensal, aunque sea breve, para que nos diga lo que le venga en gana. Eso sí, si cuando introduces un plato nuevo tres mesas te hacen el mismo comentario negativo es que tienes un problema. Llegados a este punto, tienes que saber gestionar las críticas de forma positiva –¡no pasa nada, somos humanos!– y sacar tus propias conclusiones.

¿Qué distingue al Arzak del Ametsa, ubicado en el centro de Londres?

En Ametsa lo que hacemos es un asesoramiento a través de Arzak Instructions, una pequeña empresa que hemos formado mi padre, Xabi, Igor, Mikel Sorazu y yo. Es una fórmula muy gratificante que está teniendo mucha aceptación, pero la dirección del restaurante es del equipo que tenemos en Londres, aunque nosotros diseñemos la carta. Utilizamos productos frescos procedentes de Inglaterra, muy buenos pero distintos a los nuestros. Por poner un ejemplo, nos hemos dado cuenta de que en Londres les encanta la comida especiada y también el verde. ¡Hay que poner muchas más ensaladas y guarniciones que en España!

Pero tu territorio predilecto es San Sebastián. ¿Qué tiene el País Vasco para que surjan tantos buenos cocineros?

Esta es la pregunta misterio... Cuando historiadores y antropólogos de todo el mundo han venido a estudiar este fenómeno y han hablado con nosotros, mi padre y yo siempre decimos que es un enigma, aún a día de hoy. A pesar de esto, me vienen a la cabeza varios posibles motivos. Geográficamente estamos en un lugar privilegiado; tenemos materias primas procedentes de la tierra o del mar y productos como los lácteos o la carne que son increíbles. Después, una cuestión importante es la revolución que hubo de la nueva cocina vasca entre los años 1975 y 1980, liderada por mi padre y Pedro Subijana, a la que luego se sumaron otros cocineros: ayudaron a despertar el interés gastronómico que ya existía entre la gente, corrigiendo las recetas que no estaban bien hechas e incorporando productos nuevos y exóticos en el recetario de la cultura vasca. Trajeron consigo la cocina moderna y la acercaron al pueblo.

Pocas mujeres disponen de la repercusión mediática y el reconocimiento que normalmente se brinda a los chefs hombres... ¿Qué impide que no haya más mujeres en el estandarte de la alta cocina española?

Carme, Fina, Aizpea, Susi, Macarena, Pilar, Mª José, Maite, Yolanda, etc. Ellas son algunas de las más conocidas, pero hay un montón. Es verdad que si haces una lista, estadísticamente hay más hombres que mujeres, aunque creo que es una tendencia que está cambiando. En la época de mi padre, ibas a cualquier escuela de hostelería y prácticamente no había mujeres. Ya en mi promoción, la cosa estaba más o menos igualada. Actualmente, hay 50% hombres y 50% mujeres. Seguro que en un futuro esto mejorará. Y es que el trabajo de la mujer se ha sociabilizado, ha salido del área doméstica. Por poner un ejemplo, el 80% del personal del Arzak somos mujeres y cuando nació mi hija Nora hace 10 años nacieron cinco ni-

El test

- **Tu actitud en la cocina.**
  Soy seria pero abierta.
- **La mejor experiencia profesional de tu vida (hasta ahora).**
  El haber trabajado tantos años junto a mi familia.
- **Un plato que te hubiera gustado crear.**
  Intenté hacer un postre a base de yemas dulces (con un jarabe inyectado) y nunca me salió como yo quise…
- **¿A favor o en contra del *Food Porn*?**
  Es incontrolable; pero si no es para una publicación, no me importa.
- **Cuando no estás entre fogones…**
  Me gusta viajar, comer y leer.
- **Dos sabores que no querrías olvidar.**
  El queso Idiazábal y la trufa.
- **Dos imprescindibles en tu carro de la compra.**
  El aceite de oliva virgen extra y el ajo.
- **Tu mayor satisfacción al final del día.**
  La sonrisa del cliente al marcharse.
- **¿Carne o pescado?**
  Pescado.
- **¿Cocinar o comer?**
  Los dos, pero casi que cocinar.
- **¿El chef nace o se hace?**
  Ambos.
- **Tus técnicas favoritas de la cocina de vanguardia.**
  La liofilización y centrifugadora.

"El trabajo de la mujer ha salido del área doméstica. El 80% del personal del Arzak somos mujeres y cuando nació mi hija Nora nacieron cinco niños más en el restaurante. ¡No hubo ninguna hecatombe!"

ños más en el restaurante. No pasó absolutamente nada, seguimos abiertos. ¡No hubo ninguna hecatombe!

Gastronomía vasca, alta cocina francesa, cocina oriental… ¿En qué te inspiras a la hora de crear tus platos?

Me gusta mucho leer revistas y libros de cocina antiguos –son apasionantes, ya que encuentras muchas ideas que parecen modernas pero que son de hace mucho–, también viajar, salir de mi propio entorno e ir a lugares que no conozco –estén a 60 quilómetros o a 2.000–. Ahora estoy estudiando cocina africana, que es muy interesante. Existen muchas culturas culinarias, como por ejemplo la asiática o la latina, que presentan elementos muy innovadores para nosotros. Me encanta documentarme, investigar por mi cuenta y ahora con Internet llegas a todos sitios. ¡Tienes que estar siempre con los ojos bien abiertos! Y es que no solo hay un camino por el cual investigar y encontrar nuevas ideas. Personalmente, no solo tengo una dirección, estoy siempre receptiva porque a día de hoy hay mucha información; el problema es saberla gestionar, pero yo lo hago a mi manera. Evidentemente, en el proceso creativo tenemos unas listas, unos esquemas para ordenar las ideas una vez nos metemos en el laboratorio.

Los programas gastronómicos están muy presentes en la parrilla televisiva. ¿Algún día veremos a Elena Arzak en la pequeña pantalla haciendo de jurado o presentando un espacio de cocina?

Tuve la suerte de ir como invitada a *MasterChef Junior*, y mi padre también ha estado en *MasterChef* o *Top Chef*. Me parecen muy positivos para la divulgación de la profesión y llegan a la gente, despertando el interés de muchos niños y adultos por cocinar. Aun así, pienso que para estar en uno de estos programas tienes que poseer un don especial. Creo que no es mi caso… Además, mi trabajo tampoco me lo permitiría.

¿Habrá una quinta generación de cocineros Arzak? ¿Tus hijos ya apuntan maneras para seguir con esta saga culinaria?

Todavía son pequeños y a mí me gustaría que ellos eligieran su camino voluntariamente… Eso sí, yo ya les enseño en casa porque considero que saber cocinar es buenísimo por salud, por cultura y luego también ¡porque es muy divertido!, ya que es una experiencia compartida. Todos los niños deberían recibir una base nutricional de cocina y de creatividad en el colegio. Yo lo paso bomba en casa; la gente me pregunta: "¿No te aburre cocinar?". Yo digo siempre que no, porque la cocina que hago en casa es una cocina de producto. ▮