

# ARZAK



## **Tell us more about Juan Mari Arzak.**

I'm Chef, born in this restaurant, and who represents the third generation in charge here. Moreover, we're fortunate to have my daughter Elena, who is currently my right hand in everything I do. Since I'm 74 years old, she is the best help I have at the restaurant, she even works better than me.

## **How were you introduced to the culinary world?**

I was born here, in one of the restaurant's rooms to be precise. My father passed away when I was 9, and my mother and I used to sleep here at the restaurant. Since I spent my whole day in here, I helped my mother in every way possible, and this is how I gradually learned. During my studies at El Escorial, I spent my holidays working at the restaurant. We hosted many weddings, communions, banquets, and I dedicate most of my time to it all. Before long, I went to the catering school in Madrid, where I learned many things. Afterwards, I came back and started managing part of the restaurant, although it was a bit hard, the restaurant slowly started to take off, and build a reputation.

## **What did gaining the three Michelin stars mean to you?**

It was wonderful for us, realize that we were among the first ones in Spain to gain the first star, and we've been keeping our 3 stars for nearly 30 years. You can imagine what it meant to gain the first and the third. For us, it was one of the greatest joys in our lives, especially considering that I wasn't famous and that the restaurant was family-run. Personally, I was thrilled.

## **What's your view on the current picture from a gastronomic point of view?**

I think it's a tremendous feat, our progress in Spain is incredible. Worldwide, we're the cutting edge, leaders in the culinary style,

we have several of the best restaurants worldwide, and that says a lot about our hard work. We have created magic in creativity as well as in culinary style, from the avant-garde to the more popular, what we have achieved deserves respect.

## **How goes a normal day in the life of Juan Mari when not in the kitchens?**

Usually, I wake up late, since my daughter is always ready for action, giving me much freedom. I usually come over around midday to check if everything is running well and that they don't need anything, except the days I need to go to the marketplace. Elena often travels to Australia, Asia, or Africa, so I substitute her when she is away. You must understand that I enjoy cooking very much and that I don't do anything else. I do admit that, during my days-off, I like to stay at home and listen to Hip-Hop. I'm a big fan of Beyoncé, listening to her music is a delight for me. I also enjoy going out for dinner with my wife, which is another way of resting for me, although I still stay close to the culinary world.

## **What do you think of XMagazine?**

I believe it's the result of hard work, it's not something you can build in 2 days, and you've been successfully growing. I think you're doing very well, and honestly, it's something us chefs need to make ourselves widely known. Magazines like yours let us reach our clients in a different way. Keep going forward, and you will definitely get very far.

**Thank you, Juan Mari, for granting us this interview, and we will definitely follow your advices, because experience counts, and to be able to look up to someone like you is always motivating. Take care, and until we meet again, Agur!\***

\*Goodbye in Basque language





#### ¿Quién es Juan Mari Arzak?

Soy un cocinero que nació en este restaurante, y represento la tercera generación al mando. Además, actualmente contamos con la suerte de tener a mi hija Elena, que ahora mismo es mi mano derecha en todo lo que hago. Como tengo 74 años, ella es mi mejor ayuda en el restaurante, y encima trabaja mejor que yo.

#### ¿Cómo empezaste en el mundo gastronómico?

Nací aquí, concretamente en una habitación del restaurante. Mi padre falleció cuando yo tenía 9 años, y dormíamos mi madre y yo en el mismo restaurante. Al estar aquí todo el día, aprovechaba para ayudar a mi madre en todo lo que podía, y así poco a poco fui aprendiendo. Durante mis estudios en el Escorial, aprovechaba en las vacaciones para trabajar en el restaurante. Celebrábamos muchas bodas, comuniones, banquetes y a ello dedicaba casi todo mi tiempo. Mi madre era una gran cocinera y además muy famosa, con lo cual tenía a la mejor maestra para aprender a cocinar. Al poco tiempo, me fui a la escuela de hostelería de Madrid donde también aprendí muchas cosas. Después regresé y estuve gestionando una parte del restaurante, y aunque al principio fue un poco duro, el restaurante fue poco a poco levantando el vuelo, y ganando fama.

#### ¿Qué supuso conseguir la primera estrella Michelin?

Para nosotros fue algo maravilloso, date cuenta que fuimos de los primeros de España en conseguir la primera estrella y además llevamos casi 30 años manteniendo nuestras 3 estrellas. Puedes hacerte una idea de lo que fue conseguir la primera y la tercera. Para nosotros fue una de las mayores alegrías de la vida, además teniendo en cuenta de que yo no era famoso y el restaurante era familiar. A mí personalmente me emocionó mucho.

#### ¿Cómo ves el panorama actual desde el punto de vista gastronómico?

Me parece una hazaña tremenda, es increíble lo que hemos avanzado en España. Somos punta de lanza en el mundo, líderes en el tipo de cocina, tenemos de los mejores restaurantes del mundo, y eso dice mucho de nuestro

esfuerzo. Hemos creado magia tanto en la creatividad como en el tipo de cocina, de vanguardia o en la popular, merece un respeto hasta donde hemos llegado.

#### ¿Cómo es un día en la vida de Juan Mari cuando no está tras las cocinas?

Normalmente me levanto tarde, ya que actualmente tengo a mi hija al pie del cañón, y eso me da una gran libertad. Suelo venir sobre el medio día para controlar que está todo correcto y no hace falta nada, salvo los días que he de ir al mercado. Como Elena viaja mucho por Australia, Asia o África, la sustituyo siempre que ella no pueda estar aquí. Debes entender que me gusta mucho la cocina y prácticamente no toco otra cosa. He de reconocer que los días que descanso, me gusta estar en casa y escuchar Hip-Hop. Me encanta Beyoncé, su música me parece un deleite. Sino, aprovecho para salir a cenar con mi mujer, de esta forma descanso, pero sigo pegado a la cocina.

#### ¿Qué opinas de XMagazine?

Me parece un gran esfuerzo, es algo que no se construye en dos días, y lleváis una trayectoria muy buena. Creo que lo hacéis muy bien, y sinceramente es algo que nos hace falta a los cocineros para darnos a conocer. Revistas como la vuestra hacen que lleguemos a los comensales de una manera diferente. Seguid así, y seguro que cada vez iréis más lejos.

Muchas gracias Juan Mari por concedernos un ratito para esta entrevista, y seguro que seguiremos tus consejos, ya que la experiencia es un grado, y fijarse en alguien como tú siempre es un aliciente. Cuidate, y hasta la próxima, ¡Agur!

Xavi Márquez  
CEO X Magazine