

La HOSTELERÍA

news

EL PERIÓDICO DE LA HOSTELERÍA

Nº 23 · Tercer trimestre 2017 · 2,80€

EN LA BARRA
CON EL CHEF

**JUAN MARI
ARZAK**

"Intentamos hacer siempre platos que sean tan buenos o más que los anteriores"



DE CAÑAS

De ruta turística y gastronómica por la ciudad de Granada.



PARA PROFESIONALES

Consejos para superar la barrera de los alérgenos, en especial, el gluten.



LA COCTELERA

El veganismo se extiende en la hostelería, llegando a los cócteles.



ARCOS®

EL CHEF

JUAN MARI

ARZAK

"Intentamos hacer siempre platos que sean tan buenos o más que los anteriores"

Considerado uno de los mejores cocineros del mundo, Juan Mari Arzak proviene de una familia con una gran tradición gastronómica. Fue uno de los impulsores de la Nueva Cocina Vasca y su restaurante, que lleva su nombre, es el único de nuestro país que puede presumir de ostentar tres estrellas Michelin desde 1989, todo un récord dentro del sector. Según él, el secreto es hacerlo lo mejor posible todos los días.

Proviene de una familia con un gran tradición en el mundo de la cocina... ¿Este aspecto influyó en su decisión de estudiar para cocinero? La verdad es que yo me crié en el espacio que ocupa el actual restaurante Arzak. Mi abuelo, en 1897, había abierto una taberna, que después evolucionó hacia una casa de comidas. Cuando yo era pequeño, recuerdo que mi madre trabajaba muchísimo con banquetes, pero a mí esto no me gustaba, porque la

cocina era muy popular. Aún así acabé estudiando en la Escuela de Hostelería de Madrid, atraído por varias circunstancias. Por un lado, no tenías que estudiar demasiado, aunque no podías faltar nunca. Y, por otro lado, los fines de semana iba trabajando y me daban un dinerillo. No obstante, cuando estaba ya en segundo curso me di cuenta de que había acertado. ¿Cómo fueron sus inicios en el actual restau-

rante Arzak? Yo siempre fui bastante creativo, y cuando le dije a mi madre que me iba a quedar, puse en marcha un pequeño comedor de cinco o seis mesas para hacer mis cosas. Pero no me venía nadie, hasta que me di cuenta que había pocos asadores de chuletas y puse uno. Luego, con esta excusa, fui metiendo poco a poco mis platos. Por este motivo, a los más jóvenes siempre les aconsejo que no se empecinen en



El test

Una escapada gastronómica.

Vietnam.

Una cocina del mundo.

La española y, dentro de ella, la vasca.

El último plato creado.

Carabineros con krill.

Un ingrediente imprescindible.

El perejil, el ajo y el aceite.

En la cocina nunca...

Te aburres, porque si no tienes pasión, nunca hagas cocina.

Dulce o salado.

Las dos cosas.

Mar o montaña.

Las dos, pero más el mar.

Cocinar o comer.

También me gustan mucho las dos cosas.

En un plato, ¿la vista o el gusto?

Aquí no hay dudas. El gusto.

Una asignatura pendiente.

Atravesar el Atlántico a vela, que ya no haré.

Un defecto.

Cascarrabias.

Una virtud.

Extrovertido.

Un lema.

Trabajar, trabajar y trabajar.

tener un negocio propio. Sinceramente, es bastante complicado manejar los interiores de un negocio de hostelería.

En los años setenta usted fue uno de los creadores de la Nueva Cocina Vasca. ¿Cómo surgió este movimiento gastronómico?

Recuerdo que era el año 1976 y me invitaron en el I Congreso de Club de Gourmets en Madrid para participar en una mesa redonda para debatir sobre la situación del sector. Había periodistas gastronómicos, cocineros españoles y, también, chefs extranjeros entre ellos Paul Bocuse y Raymond Oliver, que, en aquel momento, para mí eran dos referentes, dos de los grandes, uno era la fuerza y el otro la inteligencia. Durante una de las charlas, junto a Pedro Subijana, defendimos la necesidad de combinar

cocina y cultura, y así apareció el concepto de Nueva Cocina Vasca, que al poco tiempo fue aceptada por otros cocineros vascos.

¿Qué tiene el País Vasco para concentrar tantos restaurantes de primer nivel y chefs que han triunfado internacionalmente?

La verdad es que no sabemos de donde venimos, ni de donde viene nuestra gastronomía, porque no había nada transcrito hasta el año 1918. La cosa es que todo iba de boca a oído. Lo que sí puedo afirmar con toda rotundidad es que los vascos tenemos una adoración por la cocina y, además, disponemos de unos productos de primera, provenientes tanto del mar como de la tierra.

Su restaurante es reconocido como uno de los mejores a nivel interna-

"Los vascos tenemos una adoración por la cocina y, además, disponemos de unos productos de primera, provenientes tanto del mar como de la tierra"

cional. ¿Cuál es el secreto para poderse mantener en primera línea durante tanto tiempo? Desde siempre hemos tenido profesionales muy concienciados, que han dado lo mejor de sí. Además, en estos momentos, tengo a mi hija Elena con quien montamos un tándem perfecto. Sin ella, esto no funcionaría igual. A mí me gusta decir que todos los días cuando uno levanta la persiana, tiene que hacer las cosas lo mejor posible. Y, evidentemente, en un negocio como éste, la creatividad también es muy importante. Conscientes de ello, en el equipo de investigación junto a Elena y a mí hay otros tres cocineros; y todos juntos nos dedicamos a crear. Elena y yo, además de crear, seguimos nuestras labores en la producción del restaurante.

¿De dónde surge la inspiración para poder crear continuamente nuevos platos?

Con todo el equipo salimos a la calle, observamos y vamos con los ojos muy abiertos y con la mentalidad de un niño. De esta forma se nos van ocurriendo nuevas ideas, que intentamos llevarlas a la realidad. Nuestro equipo trabaja





y presenta nuevos platos sobre los que decidimos. Y hay una cosa muy importante. Nuestros platos aunque sean modernos, tienen que tener un ADN vasco y sobre todo el trabajo del km 0, tal como hacía mi madre, porque antes no se trabajaba de otra forma, no había otro producto que el del km 0.

¿Cómo ha evolucionado su cocina desde sus inicios? ¿Teme que algún día se le acaben las ideas?

Empecé familiarizándome con la cocina que hacía mi madre que era tradicional, después fui evolucionando, pero siempre con un ADN de nuestra cultura. Las ideas nunca se acaban, si pensamos entre todos. Con mi equipo hacemos cincuenta platos distintos cada año, por lo cual el consumidor nunca se ve obligado a repetir. Intentamos hacer siempre platos que sean tan buenos o más que los anteriores, y siempre hay dos o tres platos tradicio-

"Me hace mucha ilusión el poder venir a mi restaurante y coincidir con mi hija. Trabajar con Elena es, sin duda, algo muy especial para mí"

nales de la cocina vasca que no pueden fallar en su época, como por ejemplo las verduras y las setas de primavera que nos da la tierra, y ya de cara más al verano, el atún y el bonito.

Si tuviera que escoger algún momento especial de su carrera profesional, ¿con cuál se quedaría?

Probablemente las estrellas Michelin que nos han dado. Yo siempre digo que los premios y las puntuaciones no hay que ir a buscarlas, sino que son ellos los que tienen que venir a ti, si lo haces bien. No obstante, reconozco que lo de las estrellas Michelin nos hizo mucha ilusión y, al principio, no nos lo podíamos creer. Debemos mucho a Michelin y a las guías gastronómicas. Y, en los últimos tiempos, hay algo que me hace mucha ilusión y es el poder venir a mi restaurante y coincidir con mi hija. Trabajar con Elena es, sin duda, algo muy especial para mí.

Actualmente el trabajo de los chefs se ha diversificado. Ya no sólo trabajan en la cocina, sino que participan en programas de televisión, escriben libros... ¿Qué opina de esta nueva figura de chef que ha aparecido?

La figura del chef es muy amplia, aunque yo prefiero la del chef que está siempre en su restaurante. Yo he hecho un poco de televisión y radio, y la experiencia ha sido

muy gratificante. Lo que tienes que evitar es que estas otras facetas del chef, te quiten tiempo de tu restaurante. Esta es mi opinión, aunque otros pueden pensar otra cosa. Yo reconozco que no he tenido problemas económicos. Pero, claro, hay muchos compañeros que tienen que hacer cosas más allá de la cocina, para poder mantenerse.

Desde su punto de vista, ¿qué retos tienen que hacer frente hoy en día los chefs más jóvenes?

Lo que tienen que hacer cuando salen de una escuela es estar preparados para aprender, y con paciencia seguir avanzando. Por esto yo decía antes que por lo que valen los restaurantes económicamente, recomiendo más que trabajen por allá. Yo he tenido mucha suerte porque heredé el restaurante de mi familia, pero conducir un negocio como éste es muy complicado.

Su hija Elena ha seguido sus pasos. ¿Qué significa para usted esta decisión suya?

Me ha tocado la lotería, por lo cual voy a acabar mis días en una mesa que tengo en la cocina y hablando con los clientes, pero con la tranquilidad de que mi hija está al frente de todo. Es un orgullo inmenso saber que Arzak va a seguir. De momento, continuamos renovando un poco el restaurante que es del 1897, de cuando lo hizo mi abuelo.

La radiografía

Juan Mari Arzak nació en 1942 en San Sebastián. A los 10 años se marchó a estudiar a El Escorial (Madrid) y a los 19 años empezó sus estudios en la Escuela de Hostelería de la casa de Campo de Madrid. Al finalizar los estudios hizo varias prácticas en el extranjero, pero volvió al restaurante de su familia en 1966.

En 1974, le otorgan el Premio Nacional de Gastronomía al mejor cocinero, el primero de una larga serie de reconocimientos, entre los que se hallan también el Premio al Mejor Restaurante (desde 1985 en varias ocasiones) o el Gran Premio del Arte de la Cocina como mejor cocinero de Europa otorgado por la Academia Europea de Gastronomía.

La trayectoria profesional de Juan Mari Arzak se centraliza en el restaurante Arzak. Este se ubica en una casa construida por los abuelos del chef en 1897. Cuando empezaron a regentarla los padres de Juan Mari Arzak, evolucionó hasta convertirse en casa de comidas y fue ganando notoriedad como espacio de banquetes.

El año en que Juan Mari Arzak fue reconocido como mejor cocinero de España (1974), el restaurante Arzak recibió la primera estrella Michelin, y la evolución fue en progreso hasta que en 1989 obtuvo la tercera, que ha mantenido. Hoy en día Juan Mari aún trabaja en él, junto a su hija Elena.

