Luz, calefacción y reparación de electrodomésticos
Naturgy

TENDENCIAS

Elena Arzak: "Buscar el éxito exprés es algo vacío, se cae por sí solo"

- La cocinera cumple 50 años asumiendo cada vez más el mando del restaurante que fundaron sus bisabuelos en 1897 e impulsó su padre hasta las tres estrellas, de las que no se ha bajado desde 1989.

Publicado el 19 de julio de 2019 - 00:36
MIKEL SEGOVIA mikel.segovia@elindependiente.com @mikelsegoviac

Elena Arzak y su padre, Juan Mari Arzak, conversan en el comedor de su restaurante. MIKEL SEGOVIA

Llega 5G. Serás más Ilimitable que nunca
5G
Ready?
Más info
vodafone

Es mediodía y en la cocina hace tiempo que todo está perfectamente organizado. El género de primera calidad no deja de llegar y los cocineros se afanan en un sinfín de elaboraciones. Hoy volverá a ser un día intenso en el 'Arzak', en uno de los mejores restaurantes del mundo. Precisión, ritmo e innovación con el sabor por bandera. Alcanzó la cima de la gastronomía hace ya 30 años al lograr la tercera estrella Michelín y desde entonces no se ha bajado de ella.

Esta mañana Juan María Arzak ha llegado al restaurante a media mañana. A sus 77 años, el prestigioso cocinero guipuzcoano que lideró junto a otros muchos el movimiento de la 'nueva cocina vasca' -que revolucionó la gastronomía en Euskadi- continúa en la sala de máquinas. El control del timón comenzó hace años a cederlo de modo progresivo a su hija Elena en una suerte de cocina a cuatro manos.

Y nada se ha resentido. Elena ya no es la niña que correteaba entre pucheros de txangurro, limpiaba chipirones con once años o reclamaba «naranjas normales, de Valencia» a un padre que llevaba una vez más a casa las «naranjas chinas» con las que llevana días experimentando en el restaurante. Hoy la coletilla de «Elena, la hija de Arzak» se ha quedado obsoleta. Elena Arzak Espina podría mostrar en la solapa de su chaquetilla la lista interminable de premios y reconocimientos obtenidos por si sola, entre ellos el de 'Mejor Chef del Mundo' otorgado por 'The world´s 50 Best Restaurants' y que logró en 2012.

Elena ha sabido imprimir su estilo, su carácter y su cocina en 'Arzak', un restaurante que se reivindica con una cocina «con identidad propia, vasca y basada en la investigación» y con un estilo contemporáneo». Su bodega deslumbra: 2.500 referencias y 80.000 botella. Su laboratorio no se queda atrás con su 'especiero' de 1.400 referencias de especies traídas de todo el mundo y que deja sin palabras.

El pasado 4 de julio Elena cumplió 50 años. La mitad de ellos los ha vivido como cocinera. En el repaso a su vida profesional las referencias a su padre son constantes, de él ha aprendido mucho de lo que sabe. No oculta que su apellido le ha abierto puertas pero que eso no basta para mantener el nivel del restaurante. La casona que sus bisabuelos José María y Escolástica abrieron en 1897 como taberna del pueblo en el alto de Miracruz de San Sebastián, que sus abuelos transformaron en una «casa de comidas» exitosa y que multiplicarían sus padres alcanzando el cielo gastronómico, es una carga que ahora lleva ella.

Elena es la cuarta generación de los Arzak y por ahora no sabe si habrá una quinta: «No sé si mis hijos querrán dedicarse a esto, pero si es así les diría que lo hagan con pasión, si no, que se dediquen a otra cosa».

Pregunta.- ¿Cuál es su primer recuerdo en una cocina siendo niña, siendo hija de Juan Mari Arzak?

Respuesta.- De niña venía bastante al restaurante. Recuerdo que por aquí estaban todos; la 'amoña' (abuela), el aita, la ama, una tía... siempre había mucho movimiento en la cocina, mucho lío. Recuerdo especialmente los grandes pucheros que cocían los txangurros. Aquel olor a marisco se me ha quedado grabado, me encantaba. También cómo nos ponían a limpiar chipirones siendo unas niñas. Son los recuerdos de mi infancia en verano, cuando solíamos venir mi hermana y yo unas dos horas al restaurante. Hoy yo soy cocinera, mi hermana Marta, en cambio, no, es historiadora del arte, trabaja en el Guggenheim como subdirectora de Educación e Interpretación del Museo.

P.- ¿Entonces ya era consciente del peso y la relevancia que tenía su padre?

R.- Era una niña que pensaba que el mundo en el que vivía giraba en torno a la cocina. Creía que todo el mundo era cocinero o cocinera, como mi 'amoña'. Luego ves que hay otras profesiones, otros mundos. Piense que el monotema en mi casa era la gastronomía. Mi hermana y yo lo hemos vivido con mucha intensidad y pasión en casa desde muy pequeñas.

P.- En ocasiones, cuando todo gira en torno a un mismo tema y con tanta intensidad puede provocar rechazo. ¿Le ocurrió?

R.- Rechazo no pero sí había situaciones curiosas. En los años 80 mi padre ya hacía muchos experimentos con alimentos y todo lo que sobraba lo llevaba a casa. Recuerdo que una vez le dije que quería naranjas normales en casa, ¡llevábamos una semana comiendo naranjas chinas que le habían sobrado de sus pruebas! Yo le pedí que quería naranjas de Valencia. Ese contexto me permitía probar productos como el jengibre o la trufa que no eran tan comunes y menos para una niña. Siendo niñas todo aquello nos permitía afinar el paladar. Ahora veo que soy yo la que hago lo mismo con mis hijos, también les llevó los restos de nuestras pruebas. ¡Los domingos las ensaladas de mi casa llevan las flores que sobran los sábados!

P.- ¿Alguna vez pensó en no dedicarse a la cocina?

R.- Mis padres hicieron una cosa muy bien, no obligarnos. Nos dieron libertad, siempre decían que si no nos gustaba hiciéramos otra cosa. Cuando no hay obligación es cuando pueden convencerte más. Nunca me planteé de verdad hacer otra cosa. Sí llegue a pensar en otras opciones, que de alguna manera están relacionadas con todo esto, como hacer turismo, idiomas o empresariales, otras formas de estar vinculada a la hostelería.

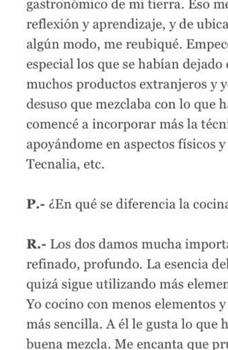
P.- Apellidarse Arzak abre puertas, es innegable, pero también conlleva cargas que otros no tienen: ser 'la hija de', comparaciones con su padre, no cumplir expectativas muy altas... ¿Eso le retraía para dedicarse a la cocina?

> «De niña recuerdo el olor de los grandes pucheros en los que cocían los txangurros, ese olor a marisco se me ha quedado grabado»

R.- Al principio sí. Por eso me fui a Suiza, a la Escuela de Hostelería de Lucerna. Allí era una persona anónima. Algunos lo sabían, otros no. Luego trabajé en hoteles y restaurantes en los que procuraba no decir ni explicar nada, ocultaba mi procedencia. Eso me vino muy bien. Es cierto, no lo voy a negar, que en el nivel más alto de la cocina si no utilizaba mi nombre quizá me hubiera sido imposible entrar pero ese efecto me duraba una semana. Mi predisposición siempre fue ser una más, pese a que soy consciente de que cuando entré a hacer prácticas en restaurante de alta gama sin mi apellido quizá no hubiera hecho. Lo sé y lo reconozco. Por eso siempre he respetado mucho a la gente que no procede de la hostelería y trabaja en ella.

P.- Acaba de cumplir 50 años. ¿Cómo era la primera Elena cocinera, la de los 20 años?

R.- Siempre me ha gustado cocinar. Desde los 11 años hacía experimentos en casa, suflés salados, batidos y cosas raras buscando mucho sabor. A partir de los 20 años intentaba aprender, hacer platos que no supiera cocinar. Fue un periodo de mucho aprendizaje. Viví desde los 18 años hasta los 25 en el extranjero. Trabajé en hoteles, en restaurantes. Mis días de fiesta los dedicaba a cocinar para mí, a hacer recetas que no sabía. Vivía en pisos, en residencias, en cuartos de personal, en apartamentos, etc. En aquellos años era muy impulsiva cocinando. Yo era muy tímida y con el tiempo me di cuenta, especialmente en el extranjero, que me gustaba mucho el contacto con el cliente. Lo descubrí en las clases de sala, de recepción, los banquetes, etc. Esa timidez, que quizá me la acentuaba el pensar que me iban a comparar en exceso con mi padre, la he controlado. Poco a poco he ido viendo cómo creaba mi propio camino, mis clientes y eso me ha ayudado.



P.- Y la Elena Arzak de los 30, los 40 y los 50...

R.- La de los 30 creo que cocinaba pero sin referencias, sin parámetros, con muchas ideas en mi cabeza pero sin ser muy consciente del gusto gastronómico de mi tierra. Eso me lo enseñó él. Entré en una cocina de reflexión y aprendizaje, y de ubicarla en la tradición y sabor de mi tierra. De algún modo, me reubiqué. Empecé a estudiar los productos vascos, en especial los que se habían dejado de usar. En aquellos años se empleaban muchos productos extranjeros y yo en cambio hice listas de productos en desuso que mezclaba con lo que había aprendido fuera. Con 40 años comencé a incorporar más la técnica y la innovación en laboratorio, apoyándome en aspectos físicos y químicos, en entidades como Azti Tecnalia, etc.

P.- ¿En qué se diferencia la cocina de Elena Arzak y la de Juan Mari Arzak?

R.- Los dos damos mucha importancia al sabor, que sea un sabor redondo y refinado, profundo. La esencia del sabor a los dos nos importa mucho. Él quizá sigue utilizando más elementos, es muy bueno mezclando elementos. Yo cocino con menos elementos y creo que mi creatividad es aparentemente más sencilla. A él le gusta lo que hago y entre ambos creo que hacemos una buena mezcla. Me encanta que pruebe los platos que hago, es de las pocas personas que puede debatir y discutir conmigo. No me molesta que me comparen con mi padre, es un hombre que ha hecho mucho por la gastronomía, un gran trabajo y es lógico. Ahora mi objetivo es mantener lo que tenemos, el equilibrio y la calidad, que es muy difícil.

> «Los dos damos mucha importancia al sabor, debe ser redondo, refinado y profundo. Él quizá utiliza más elementos al cocinar que yo»

P.- ¿Es él el primero en probar un plato nuevo?

R.- Sí, y me encanta. Me gusta la gente que me critica profundizando en el trabajo que hago, en el buen sentido. Él suele decir que cuando en tres meses nadie se ha quejado es que estamos muertos. Necesitamos afinar con el cliente. Yo también me equivoco y por eso cuando nadie nunca dice nada me preguntó qué está pasando. Si un cliente me dice que al rape le falta sazonamiento me hace pensar. En todo esto el equipo me ayuda mucho, el de creatividad y el de ejecución.

P.- Hemos hablado de su evolución, pero ¿y la del cliente? ¿Ha cambiado mucho el comensal para el que cocinaba con 20 años y para el que lo hace ahora, con 50?

R.- El objetivo, la base del cliente que viene a un restaurante de este tipo creo que sigue siendo la misma. Es un cliente que busca un nivel muy alto de cocina, una satisfacción y un momento de felicidad. El objetivo es el mismo, lo que ha cambiado quizá es la forma de alcanzarlo. Diría que hoy es un cliente más informado, sabe lo que ocurre en muchos restaurantes y está más preocupado por la alimentación.

P.- La popularización de la cocina, de los programas de televisión, los premios, las listas, las estrellas... ¿Lo ha lo convertido más en un juez que en un mero comensal?

R.- Siempre ha habido clientes opinando, exigiendo. También lo decía mi padre cuando yo era pequeña. Algunos lo hacen con razón y otros no tanto. Hoy día hay mayor cantidad de gente opinando, hay más críticas, es cierto. Debes tener la capacidad de saberlas valorar. A veces te ayudan a ajustar tu trabajo y otras son algo injustas, pero forman parte de este juego. Hay que saber escuchar y tener aguante. Antes todos los restaurantes eran muy parecidos entre sí, con decoraciones y vajillas parecidas. A día de hoy la diferenciación es mayor. Ahora tienes restaurantes más serios, otros más sofisticados, otros más alternativos. Se ha individualizado la figura del chef. Ese es el futuro de la cocina, que cada uno tenga su estilo diferenciado, que sepa exprimir bien su propia personalidad y carácter.

P.- ¿Corre riesgo la alta cocina de convertirse en una competición por los premios y las estrellas?

R.- En Euskadi creo que se ha trabajado mucho en conjunto. Yo deseo que aquí a todos, aunque puedan ser competencia, les den más estrellas y más premios. Nunca ha habido envidias, sólo pequeñas cosas.

> «Mi padre suele decir que cuando en tres meses nadie se ha quejado es que estamos muertos. Necesitamos afinar con el cliente»

P.- Muchos no soportan la presión de las estrellas y han llegado a renunciar a ellas...

R.- Influye mucho el modo en el que tienes montado el negocio y las expectativas que te marcas. Es cierto que en la alta cocina hay que ajustar mucho para hacerlo rentable, no son especialmente rentables este tipo de restaurantes. Llevar un restaurante de alta cocina es complicado y cada uno debe tener la libertad de llevarlo de la forma que sea sostenible, que le permita seguir funcionando. Nosotros somos un restaurante familiar y actuamos de un modo concreto. Quizá si lo hubiera abierto hace cinco años lo haría de otro modo. Por eso nunca opino sobre cómo cada uno lleva su casa.

P.- Arzak lleva 30 años con tres estrellas Michelín. ¿Cómo se logra permanecer tanto tiempo en ese nivel, con esa presión? ¿Le inquieta perder una estrella?

R.- Yo crecí con esa presión. Mi padre me ha enseñado a sobrellevarlo. Siempre dice que se hace hasta donde se puede y lo mejor posible. No puedes dejar que la presión te supere, eso te bloquea. Mantenerte es muy difícil. Hemos tenido momento mejores y peores, pero tienes que convivir con la presión y aprender a luchar siempre. Evidentemente que me daría pena perder una estrella, pero seguiría luchando.

P.- ¿Se ha instalado en la gastronomía la urgencia por triunfar rápido, la búsqueda del éxito exprés?

R.- Buscar el éxito a corto plazo es algo vacío. El éxito exprés se cae por sí solo. En esta sociedad todo ocurre demasiado rápido. En la cocina siempre hay que innovar, avanzar, pero es cierto que siento que vamos demasiado rápido. Yo quiero parar y hace un par de años empecé un proceso para repensar, para recuperar valores y ciertas cosas, como el volver al mercado, recuperar recetas, adaptarlas, escuchar más a los proveedores. Quise regresar a todo eso sin dejar la innovación.

P.- Hay cocineros muy reconocidos que se han reinventado hasta el punto de cerrar sus locales para impulsar otros proyectos: Ferrán Adriá, Daniel García... ¿Lo hará 'Arzak'?

> «Le sé y lo reconozco, mi apellido me ha ayudado. Por eso respeto mucho a la gente que trabaja en la hostelería sin proceder de ella»

R.- Por ahora no me lo planteo, pero no descarto nada. A mí me gustaría seguir haciendo lo que hago. No sé si habrá otra generación que seguirá con esto. A mis dos hijos no les puedo obligar. Ya veremos. No sé qué ocurrirá en el futuro.

P.- En su cocina las mujeres son mayoría. ¿Aportan aspectos distintos hombres y mujeres a la cocina?

R.- No veo diferencias. Mi abuela era cocinera, mi madre también. Aquí, alrededor del 70% del personal de mando somos mujeres. Para mi, eso ha sido algo normal: mi abuela, mi madre, las jefas de partida del restaurante, etc. Mis padres siempre han creído en la capacidad de las personas, indistintamente si eran hombre o mujer. Hay mujeres con mucha sensibilidad y otras no y hombres que la tienen y otros no.

P.- ¿El mundo de la alta cocina es machista?

R.- Cuando trabajé fuera a veces es cierto que era la única mujer entre 40 hombres. Hay mucho que hacer, es cuestión de tiempo, aunque queda mucho. En general veo buena intención. Es cierto que en las guías gastronómicas aún hay pocas mujeres. Cuando he trabajado en Francia, Inglaterra e Italia siempre me han tratado igual que a los hombres. Ahora vas al Basque Culinary Center y está igualado, hay muchas mujeres. Sigue quedando mucho por hacer en cuestiones como la conciliación, por ejemplo. Recuerdo cuando nació mi hija mayor en el restaurante hubo cinco niños más. Todas regresaron al trabajo. Eso es una alegría.

P.- ¿Qué es lo más bonito que le ha dicho un cliente en todos estos años?

R.- En una ocasión me impactó ver a una mujer llorando de emoción. Le pregunte si había pasado un mal momento y me dijo que lloraba de alegría. Me quedé bloqueada, me fui a la cocina y me puse a llorar yo. También me emociona mucho cuando alguien te dice que ha ahorrado mucho para poder venir. El verano pasado vino un chico holandés que me dijo que hacía 20 años, cuando era estudiante, vino a vernos. Nos contó que no tenía entonces medios pero que entró y nos vio a mi padre y a mi y preguntó si podía ver la cocina. Me recordó que se la enseñé y que mi padre incluso le puso un aperitivo. Nos dijo que le llamó la atención que nos hubiera dado igual quién era aquel chico con mochila. Ahora había vuelto 20 años después con su novia a comer.

P.- ¿Qué porcentaje de su profesión es alegría y qué sufrimiento?

R.- La hostelería es un trabajo muy sacrificado, requiere muchas horas, aunque eso se vaya ajustando. Todos los trabajos tienen una parte dura. Yo diría que he reído más, aunque no niego que he llorado. También le diré que hoy me canso menos que cuando empecé, el cuerpo se acostumbra.

P.- ¿Si alguno de sus hijos le dice que quiere dedicarse a la cocina...?

> «La figura del chef se ha individualizado mucho y ése es el futuro de la cocina»

R.- Me gustaría que si es así fuera por su propia voluntad. Les diría que se formaran muy bien y que lo hagan por pasión. Si no hay pasión, que se dediquen a otra cosa. Procuro enseñarles a cocinar en casa y disfrutan mucho. No sé si lo tienen idealizado. Ya veremos.

P.- Si su abuela le viera ahora, ¿qué diría de sus platos?

R.- Esa misma pregunta se le hice a mi abuela respecto a mi padre. La 'amoña' Paquita vivía con nosotros en casa y vivió el cambio radical que hizo mi padre de la cocina popular vasca a cocina creativa. Siempre me hacía gracia el análisis que hacía. Decía que el restaurante no tenía pérdidas y que como gustaba lo que servíamos, aunque no lo entendiera, estaba bien porque estaba rico. Ella también era una purista del gusto. A nosotros eso se nos ha quedado grabado.

Publicado en: COCINA, EUSKADI, GASTRONOMÍA, PAÍS VASCO

TE PUEDE INTERESAR
Smartfeed
Cuando la actriz Ingrid Bergman trabajó para Hitler
Hallan en Gibraltar una medusa gigante de una especie que puede pesar 40...
Las fotos de la boda de Rafa Nadal
DS 7 Crossback por 240€/mes
PATROCINADO POR DS AUTOMOBILES
Cómodo por dentro, Sandero por fuera. Pide tu oferta
PATROCINADO POR DACIA
No apague su ordenador sin hacer esto
Prueba el Nuevo Citroën Spacetourer
¿Cansado de tus gafas?Di Adiós desde