

68º FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN >

## Juan Mari y Elena Arzak, una tensión culinaria y familiar resuelta con un postre feliz

El documental 'Arzak since 1897', de Asier Altuna, repasa la carrera del mítico cocinero y ahonda en la relación con su hija



Elena y Juan Mari Arzak, en el documental. En vídeo, tráiler del documental.



GREGORIO BELINCHÓN

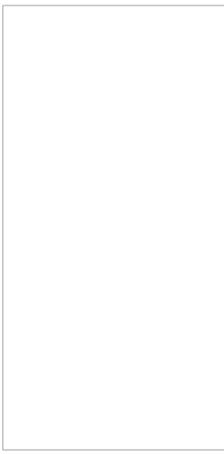
San Sebastián · 21 SEPT 2020 · 18:21 CEST

La mesa está en un lateral de la cocina. Allí, frente a frente, se sientan [Juan Mari Arzak](#) y su [hija Elena](#). La cámara los recoge de perfil, con el fondo de fogones, carreras de cocineros y cruce de voces con instrucciones precisas. Pero ellos dos están abstraídos en su conversación. Y no son un progenitor y un vástagos hablando sobre el trabajo y el fin de semana. Son dos cocineros, cada uno con sus gustos, buscando un punto de consenso sobre un plato. Y no va a ser fácil.

Asier Altuna ha estado tres años rodando en uno de los mejores restaurantes, junto a un hombre considerado un genio de la gastronomía y uno de los cocineros más populares de la historia, repasando todo tipo de imágenes documentales y estructurando todo este material para pergeñar *Arzak since 1897* (se estrena comercialmente el 9 de octubre tras estrenar la sección Culinary en el [Zinemaldia](#)), que en su título hace referencia a la primera casa de comidas de la familia. El cineasta, responsable de *Amama* y del documental *Bertsolari*, apareció con una propuesta atrevida y de largo recorrido: "Fui allí, me puse a observar, y de repente fui encajando las piezas". Y efectivamente, aparece la carrera de [Juan Mari Arzak](#), sus primeros pasos, su pasión por la experimentación en el pequeño comedor junto al gran salón en el que su madre servía sus propias recetas, su crecimiento, su eclosión, su mundialización. Pero poco empieza a aparecer otra figura, la de Elena, una de las dos hijas del chef, que a su vez comienza su propia carrera. Y si Juan Mari luchó y rompió con lo anterior, cómo será la brega de una cocinera, heredera de un local famosísimo, por encontrar su propio sitio, obtener el respeto por sí misma y no por su apellido, ser capaz de defender su propia creación cuando a menos de un metro está su aita? Por esa senda transitan algunos de los mejores momentos del filme, repletos de tensión. Casi un *El padrino* de la gastronomía: recibirás el negocio, pero ahí están los choques entre generaciones por las distintas maneras de pensar. "Creo que en pantalla se refleja de manera realista lo que vivimos", cuenta Elena Arzak. "Asier ha transmitido la trayectoria personal y profesional de Juan Mari, su legado, y por otra, qué pintaba y en esa historia. Es decir, cómo me formé, los muchos años al lado de mi padre, la presión que supone trabajar en un restaurante como el nuestro".

**MÁS INFORMACIÓN**  
Arzak se da un banquete en el Museo San Telmo

La revolución feminista llega a la cocina



**NEWSLETTER**  
Recibe la mejor información en tu bandeja de entrada

### TE PUEDE INTERESAR

Otros condenados que recibieron un polémico perdón

John McAfee dejó una nota de suicidio en el bolsillo de su pantalón

Díaz Ayuso implica a Casado en la polémica sobre el Rey y los indultos: "No he rectificado y él piensa lo mismo que yo"

John McAfee: la escandalosa vida del creador del "peor software" del planeta



Fotograma de 'Arzak since 1897'.

Como queda claro en cada palabra, Elena adora a su padre, pero también en cada frase se atisba que ha luchado por ser Elena Arzak, no Elena la hija de. "Cuando comencé la hostelería, tuve la absoluta libertad de dejarlo cuando quisiera. Tengo dos hijos, y yo nunca les voy a obligar a trabajar en esto. En mi caso, empecé a estudiar en Suiza en 1988 y al año siguiente mi padre me llamó para anunciarme que le daban las tres estrellas Michelin. Y dijo: 'No sé cuánto vamos a durar con ellas'. Y ahí están, y es un orgullo", reflexiona. Y va más lejos, con voz firme bajo su mascarilla. "En lo personal, sabía que iba a ser muy difícil. Mis padres me subrayaron que trabajara duro, que eso haría olvidar a la gente sus prejuicios. Esta película es por eso importante para mí. No estoy ahí por casualidad. Con todo, me ha gustado estar al lado de mi padre, y aún me gusta estar con él. Los días que vengan con él serán un regalo. Aunque no es lo mismo que tu jefe sea tu padre o que sea solo tu jefe".

En pantalla van saliendo los amigos de Arzak, la pandilla de cocineros que crearon la nueva cocina vasca hace 44 años, con Karlos Arguiñano y Pedro Subijana entre los más destacados. También surge Ferran Adrià en sus legendarias charlas-discusión con Arzak. Aparecen sus primeros viajes, los reconocimientos y la construcción del legado. "A mí me gusta mucho la hostelería", cuenta la cocinera, considerada la mejor del mundo en 2012. "Y me parece muy interesante seguir manteniendo, adaptando a los tiempos, una oferta gastronómica. Subrayo lo de actualizada. Antes de la pandemia viajaba mucho. Veía cosas. El pasado ya ha sido, nunca volverá, pero tampoco hay que descartarlo: hay valores indiscutibles como el amor a la profesión, el trato excepcional al cliente, la innovación, captar lo que quiere la sociedad... Un ejemplo: no somos un restaurante vegetariano, claro, pero leo revistas veganas, me intereso para traer a nuestra carta sus ideas", reflexiona Elena Arzak.

Altuna confiesa que no ha sido sencillo: "Los Arzak no son fáciles [carcajadas del cineasta y la chef]. Pero me ha encantado conocerles, he luchado por sacarles de su discurso hecho usando la paciencia y la perseverancia". El cineasta arrancó con entrevistas individuales, con muchas horas en el restaurante, y luego ya escribió el guion. "Además hubo suerte, y eso ayudó en las secuencias entre ellos, las del cambio generacional", cuenta. Elena responde: "Es que cada uno tenemos nuestra teoría, y llevamos años trabajando así. También hemos separado bien la familia y el restaurante, porque la exigencia es tan grande que necesitas estar muy concentrado. En el rodaje, nada ha sido forzado". Así *Arzak since 1897* llega a la última secuencia, en la que las piezas familiares y gastronómicas encajan de manera orgánica. El cineasta la resume: "Pones la cámara, y a ver qué pasa. Y pasó".

### RECUERDOS DE VIAJES

En pantalla aparecen imágenes de algunos viajes de Juan Mari Arzak, muchas de ellas Elena no las conocía hasta este momento. "Mi padre nos traía muchas cosas", recuerda su hija. "Él, con los amigos o con mi madre, se lo ha pasado siempre bien. Y quería que nosotros también lo disfrutáramos, de ahí los regalos como recuerdos. De Brasil nos trajo unos collares de escamas de pirarucú, un pez del Amazonas. Ah, y siempre los cubiertos de plástico de los aviones, en aquellas bolsitas con la sal y la pimienta. Siempre aparecía en casa con lo que sobraba del restaurante, y me acuerdo de un montón de naranjas de la China, cuando a lo mejor solo querías valencianas".

Se adhiere a los criterios de **The Trust Project**

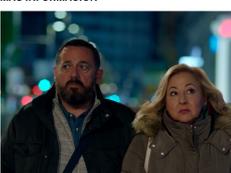
Más información >



### ARCHIVADO EN:

Cultura · Gastronomía · Juan Mari Arzak · Elena Arzak · Documental · Asier Altuna · Cine · Cine Español · Festivales Cine · Festival San Sebastián · Ferran Adrià

### MÁS INFORMACIÓN



68º FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN  
**Cuando Burgos parece Nueva York o si Nolan dirigiera a Paco Martínez Soria**



68º FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN  
**Johnny Depp: "No me considero un artista"**

### CONTENIDO PATROCINADO

<p>¿Sabes cuáles son los primeros síntomas del Alzheimer? Descúbrelos</p> <p>FUNDACIÓN PASQUAL MARAGALL</p>	<p>1 truco para Mac que debes saber</p> <p>MACKEEPER</p>	<p>Nuevo Audi Q4 e-tron. 100% eléctrico. Descubre por qué los límites han quedado atrás.</p> <p>AUDI</p>
---	--	--

### Y ADEMÁS...

<p>"No puede ser real": el vídeo que recoge lo que pasa tras el cambio de...</p> <p>CADENA SER</p>	<p>Ramos prefiere el PSG a la Premier</p> <p>AS.COM</p>	<p>El director de Jackass 4 consigue una orden de alejamiento de Bam...</p> <p>AS.COM</p>
--	---	---

recomendado por @utbrain