

JUAN MARI Y ELENA ARZAK

LA RECETA DEL ÉXITO

Pese a estar separados por más de dos décadas, Juan Mari Arzak y su hija Elena se han puesto de acuerdo para que cualquiera que entre en su restaurante salga de allí con la sensación de haber estado en el cielo. El salvoconducto para viajar a las estrellas tanto puede ser un trufón de chocolate como una merluza del Cantábrico. En todo caso, los ingredientes que nunca faltan son entusiasmo, trabajo colectivo e innovación.

Sentado junto a la gran mesa de mármol de su cocina, Juan Mari Arzak intenta explicar la receta que le ha llevado al éxito mientras aterriza cerca de él un plato de cocochas. “Lo más importante es tener un buen producto. Pero también cuenta el trabajo y la herencia de cuatro generaciones. Y luego, claro, ponerle ese puntito de pasión y de creatividad”, cuenta el chef ante la atenta mirada de su hija Elena, que aprendió a cocinar con 11 años, cuando su abuela todavía llevaba la cocina del restaurante y le dejaba ayudar a cortar las verduras en tiras.

Pero de eso hace ya mucho tiempo. Ahora, Elena Arzak es una de las cocineras más importantes del planeta, como demuestra que en 2012 fuera nombrada mejor Chef del Mundo en

la categoría de mujeres por la revista británica *Restaurant*. En cuanto a su padre, sigue exhibiendo a sus 71 años la misma frescura que la merluza de dos kilos y medio que sujeta entre las manos e idéntica vitalidad que cuando recibió en 1974 el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina. Su restaurante, Arzak, figura entre

los mejores del mundo y goza de la máxima calificación –tres estrellas– de la Guía Michelin, y Ametsa (palabra que en euskera significa “sueño”), el establecimiento que los Arzak abrieron en Londres en marzo de 2013, obtuvo una estrella adicional tan solo seis meses después de la inauguración.





“LO MÁS IMPORTANTE ES TENER UN BUEN PRODUCTO, PERO TAMBIÉN CUENTA LA HERENCIA DE CUATRO GENERACIONES”, DICE JUAN MARI

unos 40 platos nuevos. Hay que estar abierto a todo. Cualquiera te puede dar una buena idea. Por esta razón hay que ser humilde al escuchar y no perder la capacidad de asombro”, indica un momento antes de volverse a levantar de la mesa para supervisar un plato que requiere de su bendición.

De tal palo tal astilla

Pero... ¿Cómo lleva Juan Mari trabajar con su hija Elena? ¿Discuten? Y, sobre todo, ¿quién manda en Arzak?

“Él”, responde Elena, tras aclarar que pese a ser de dos generaciones distintas su posicionamiento frente a valores como la innovación, la ambición, la formación o la sostenibilidad es muy parecido al de su padre. “¿Por qué discutimos? –repite la pregunta–. Por muy pocas cosas. Por poner un ejemplo, en la generación de mis padres decir que estabas cansada era tabú. Sin embargo, en la mía lo dices y no pasa nada. Recuerdo que la primera vez que se lo dije a mi padre no me entendía”, indica Elena buscando los ojos de su padre.

“Igual mando un poquito más yo...”, reconoce sonriendo Juan Mari, aunque no tarda ni un segundo en precisar: “Somos un tándem, ya que sin Elena esta cocina sería imposible”. “Nosotros dos podemos discutir –vuelve a intervenir Elena–, pero en el buen sentido.

Estamos, pues, frente el sumo sacerdote de la nueva cocina vasca y ante su heredera culinaria, que últimamente se entretiene intentando recrear efectos 3D en la comida. “Sí, pero no me ha salido. ¡Al final quedó un churro! Tendré que seguir investigando”, dice divertida Elena en respuesta a con qué nuevos “prototipos” trabaja ahora mismo.

Por lo que respecta a su padre, no hace tanto vio a un grafitero en la parte vieja de San Sebastián y al llegar al restaurante se le ocurrió meter en un *spray* zumo de perejil y salsa de chipirón para con ese chorro negro y verde decorar un huevo. “Tenemos una cocina de investigación, pero sin perder las raíces vascas. Cada año hacemos



Los platos de Arzak son la culminación de un trabajo colectivo.

Tengo que decir que mi padre creyó en mí desde el principio. Gracias a su complicidad, y a que me ha dejado hacer muchas cosas en la cocina, aunque sin dejar de ser muy exigente. Sin él, nunca hubiese llegado a ser quien soy”.

En la práctica, padre e hija son como el *yin* y el *yang*. Así, mientras Elena es introvertida, madrugadora y un encanto, su padre habla de manera torrencial, presume de haber sido “un golfo sano” y es más desordenado, aunque por encima de estos atributos es, sobre todo, un personaje entrañable que se desvive por sus invitados (sean conocidos o no) y que vive su profesión con la pasión de un primer amor.

Un día en casa de los Arzak

Pero sí comer en la mesa de mármol de la cocina es una experiencia inolvidable, no lo es menos degustar el menú que ofrecen Juan Mari y Elena Arzak en su restaurante del Alto de Miracruz, situado en la parte este de San Sebastián, en un lugar donde antes había una tasca en la que se servían vinos de muy dudosa calidad, razón por la que muchos guipuzcoanos llaman a este sitio “Vinagres” en recuerdo de aquellos caldos. Por hacer

una metáfora, comer aquí viene a ser para el estómago lo más parecido a un cumpleaños feliz. El festival para las papilas gustativas arranca con el pudín de kabarroka (uno de los platos que lanzó a Juan Mari al estrellato) y prosigue con el crómlech de mandioca y huitlacoche (un hongo comestible que crece pegado al maíz cuando las lluvias son abundantes), la manzana sanguina de remolacha, el huevo acompañado de “hojas lácteas”, el bogavante “mar y huerta”, el ciervo con tupinambos enyesados y castañas fritas y su jugo... Eso, por no hablar de las sorpresas, caso del rape “pitonisa” (una bola verde crujiente elaborada con hojas de almidón de arroz y patata), del chorizo con tónica, del lomo de lubina “acunado” sobre un iPad que proyecta imágenes de olas de mar contra las rocas o de la caja de herramientas de chocolate (tornillos, tuercas, etc.) que enaltece los postres.

Sin embargo, que nadie piense que estas propuestas son un simple divertimento, pues detrás de ellas hay meses de intenso trabajo. “El crómlech de mandioca y huitlacoche nos costó, por ejemplo, alrededor de un año, porque el crujiente no era crujiente y se humedecía cuando le poníamos algo en el interior. También nos llevó bastante tiempo dar con el sabor, ya que al principio sabía mucho a foie y le añadíamos kéfir”, cuenta Elena tras reconocer que ser una empresa familiar no impone a los Arzak ningún límite a la hora de innovar. “Si tuviera que expresarlo en proporciones, diría que Arzak es un 40% tradición y un 60% modernidad”, cuantifica.

El arte de conjugar modernidad y tradición

Y es que, aunque se desconozca, muchos de los llamativos sabores “made in Arzak” remiten a la cocina vasca de toda la vida. “Se trata –explica Juan Mari– de conocer el fundamento de lo que le gusta a tu pueblo y de trabajar sobre él”. Y también de arriesgar para que comer se convierta en una experiencia que



Juan Mari y Elena Arzak comentan, divertidos, la carta de su restaurante.

“MI PADRE ME HA DEJADO HACER MUCHAS COSAS EN LA COCINA, AUNQUE HA SIDO MUY EXIGENTE. SIN ÉL, NUNCA HUBIESE LLEGADO A SER QUIEN SOY”, RECONOCE ELENA

involucre a los cinco sentidos. Por ello, los Arzak trabajan con 1.500 especias y condimentos muy diversos.

“Me acuerdo una vez –toma la palabra Elena– que le dije ‘mira, aita (en euskera, “padre”), yo quiero hacer una tortilla de chocolate’. Cuando la tuvimos se la llevé a mi padre y me dijo: ‘qué buena está, qué textura tan estupenda, pero qué fea es...’. Así que estuvimos dándole vueltas y le pusimos una salsa y un crujiente que, por un lado, le iba muy bien a la receta y que, por otro, la embellecía un poco, y unas flores, pero seguía muy fea... Total, que llega mi padre al cabo de una semana y me propone cortarle las puntas a la tortilla. ‘Mira, Elena’, me acuerdo que me dijo, ‘continúa estando fea, pero nos vamos a arriesgar y vamos a ver cómo reacciona la gente, y si reacciona mal, pues la sacamos’. Así que el día que salió al comedor ‘la tortilla fea de chocolate’, como decidimos llamarla, estábamos los dos muertos de miedo, pero tuvo mucho éxito. Fue entonces cuando mi padre me dijo algo que no he olvidado: ‘Elena, para avanzar en la vida hay que tomar riesgos, porque si no, nunca progresas’”.

De hecho, tanto Juan Mari como Elena Arzak tienen muy en cuenta los comentarios de sus clientes para seguir mejorando a diario. “La excelencia nunca se alcanza –recuerda Juan Mari–, así que lo único que podemos hacer es trabajar lo mejor posible para que el cliente salga por la puerta contento”. “La gente –indica Elena– puede llegar a pensar que no la escuchamos, pero la escuchamos más de lo que se imagina”, hasta el extremo de que cuando algún

comensal le comenta al padre o a la hija que esperaba más de algún plato, ambos se pasan unos cuantos días dándole vueltas al asunto por si existe margen de mejora.

Pensar local para cocinar global

Pero si la cocina que reivindican los Arzak remite a viejas recetas vascas –“mi padre y yo siempre vamos a ser cocineros vascos porque los gustos vascos están siempre en nuestras mentes”, confiesa Elena– no lo es menos que tanto ella como él están abiertos al mundo.

Al respecto, si Juan Mari hizo en su día prácticas en restaurantes de referencia como Paul Bocuse o Troisgros (ambos en Francia), su hija Elena no le ha ido a la zaga y en su momento decidió estudiar en Lucerna (Suiza) para perfeccionar su alemán, antes de peregrinar a algunas de las mecas de la alta cocina europea: Le Vivarois (París, ya desaparecido), Louis XV (Montecarlo), Le Gavroche (Londres), L’Antica Osteria del Ponte (cerca de Milán)... Pese a ello, les gustaría seguir viendo mundo para ampliar su repertorio gastronómico. “Hombre, me gustaría seguir viajando por el paladar como si fuera una carretera. Me gustaría ir a Laponia, hacer un agujero en el hielo y coger un pescadito y comérmelo. ¡He

visto tantas cosas! He visto insectos...”, comienza a enumerar Juan Mari Arzak. “Yo soy un poco como mi padre: si me tengo que comer un saltamontes, pues me lo como”, reconoce Elena. “Salir al extranjero sirve, sobre todo, para abrir la mente, porque cuando estás fuera eres mucho más receptivo”, indica esta donostiarra nacida en 1969.

Sin embargo, cuando se les pregunta a padre e hija cómo les gustaría ser recordados ambos responden al unísono: como cocineros vascos. “Nos hace mucha ilusión cuando nos hablan de mi abuela, de lo bien que cocinaba, de lo buena persona que era. Lo importante es la labor de transmisión de cocina que estamos haciendo desde hace cuatro generaciones”, destaca Elena, mientras su padre asiente con la cabeza. Y es que, pese a estar separados por 27 años, cuando se trata de cocinar padre e hija se convierten en un mismo apellido: Arzak.



Juan Mari y Elena trabajan con 1.500 especias y condimentos muy diversos.