

EL TOP 15 DE LOS CHEFS / ARZAK

Dirección:

Avda. Alcalde Elósegui, 273
20015 San Sebastián.
Teléfono: +34 943 278 465.
Web: 'www.arzak.es'.
Precio medio: 250 euros.



Experiencia e impulso:

Juan Mari y Elena forman un entrañable tándem, siempre sonrientes y cariñosos, con sus clientes y ante las cámaras. Elena es el impulso y la innovación; Juan Mari la reflexión y la experiencia.

Su secreto:

Sobriedad y elegancia son las claves del restaurante, el segundo en España en conseguir las codiciadas tres estrellas Michelin.



Merluza terrestre:

Es una clásica merluza en salsa verde que se envuelve en una especie de papel maché alimentario que simula un planeta. Elena Arzak la presentó en el congreso Madrid Fusión 2013.



El cocinero incombustible

Por Julia Pérez Lozano

¿Cómo es posible que Arzak ocupe el puesto número ocho en la lista 50 Best de los mejores restaurantes del mundo? Ningún cocinero de la quinta de Juan Mari Arzak, que roza los 70 años, ha resistido el desgaste que conlleva estar en el *podium* durante tanto tiempo. Él ha pasado, como si nada, de liderar la Nueva Cocina Vasca en la década de los 70 a codearse con la última vanguardia. Alguna arruga, menos pelo y unos kilos de más son las únicas huellas de la batalla. «El secreto de la vida», me dice, «está en no perder la capacidad de asombro. Por eso me gusta rodearme de jóvenes, ellos ven las cosas desde otra perspectiva, me ayudan a estar al día». Lleva 35 años subido al carro del éxito y no hay quien le baje. Al contrario de lo que sucede en otros restaurantes de alta cocina, los extranjeros están en minoría: a los donostiarros les gusta comer en Arzak. En un sector gobernado por las modas y tendencias, éste es un fenómeno para estudiar.

El restaurante cuenta ahora con el respaldo de Elena, su hija, su heredera culinaria. Formada en las mejores escuelas, habla varios idiomas y es una hábil relaciones públicas, como su padre; de tal palo tal astilla. En las trincheras, los cocineros Xabier Gutiérrez y Igor Zalakain, responsables del laboratorio, y un equipo fiel que adora al jefe a pesar de las discusiones: «Dicen que soy un cascarrabias, pero nadie se va de mi casa. El personal del restaurante es como una gran familia, por algo será».

Cada año ponen en carta 40 recetas nuevas. Algunas clásicas,

Michael Douglas dijo:
«En Arzak disfruté de la mejor comida de mi vida»

como la merluza en salsa verde, las alubias, los chipirones en su tinta o el marmitako, no se quitan jamás. «Las cocinas no son excluyentes, cada una tiene su mo-

mento [suele decir Arzak]. Son como las ciudades. ¿Acaso el Kursaal le resta encanto al hotel María Cristina? No se puede vivir sólo del pasado, hay que adecuarse a los tiempos».

Su cocina es vasca y con raíces, pero está abierta al mundo, en constante evolución, persiguiendo la novedad. Le obsesiona quedarse atrás. «Sin pasión no hay recetas. La cocina no es una profesión, es una manera de vivir». En el laboratorio, 1.500 sabores atrapados en tarritos de metacrilato. El equipo se ocupa de trabajar con los ingredientes y ver cómo sacarles el mejor partido usando aplicaciones y técnicas nuevas. Leyendo el enunciado de algunas de sus creaciones –melón, chistorra, pasas y tónica– resulta evidente que su misión es convertir productos inicialmente inconexos en placeres inesperados, como le gusta decir a Elena.

Pero la respuesta al enigma Arzak no está en la cocina, ni en la sala, ni en la bodega, que funcionan con la precisión de una máquina suiza. El secreto del éxito de Arzak es el propio Arzak. Juan Mari, el chaval del Alto de Vinagres, el hijo de Paquita Arratibel, inquieto y avasallador. El mismo al que San Sebastián entero conoce y saluda cuando pasea por la ciudad de *txiquiteo* con la cuadrilla de amigos. El cocinero que ha dado de comer a Luis Buñuel y a Woody Allen; al que le pidieron el

menú para la boda real; el que todavía practica el trueque con los hijos de la Guillerma, pescadores del puerto, cambiándoles calamares por comidas en su casa; el que se pasea entre las mesas repartiendo besos y abrazos.

Carismático y listísimo, despierto, jovial, sensible y rebelde, Juan Mari Arzak es un personaje único, irrepetible, una leyenda. La personificación de la historia de la cocina contemporánea. El restaurante, que es su prolongación natural, el escenario consagrado al que cualquier aficionado a la cocina quiere ir, al menos una vez en la vida, como a la Meca, para contar a los nietos «yo estuve allí». Eso fue exactamente

lo que hizo el actor norteamericano Michael Douglas. Durante una fiesta en Nueva York en la que coincidió con Juan Mari, llamó a todos los periodistas, los reunió a su alrededor y les dijo: «En casa de Arzak disfruté de la mejor comida de mi vida». Y el donostiarra, al escucharlo, se puso rojo, entre orgulloso y avergonzado, porque en el fondo es un tímido, un sentimental.

Mañana:

Bar Tomás

Interior del restaurante de Juan Mari Arzak en San Sebastián, el octavo mejor del mundo.

/ COCONUT

