



# Elena Arzak, la heredera

Es la mejor promesa internacional, un título que Elena Arzak une al de heredera del más prestigioso cocinero español del siglo XX. Frescura, juventud y modernidad son las señas de identidad de esta digna hija de su padre.

Por **José Luis Barbería**. Fotografía de **Jesús Uriarte**

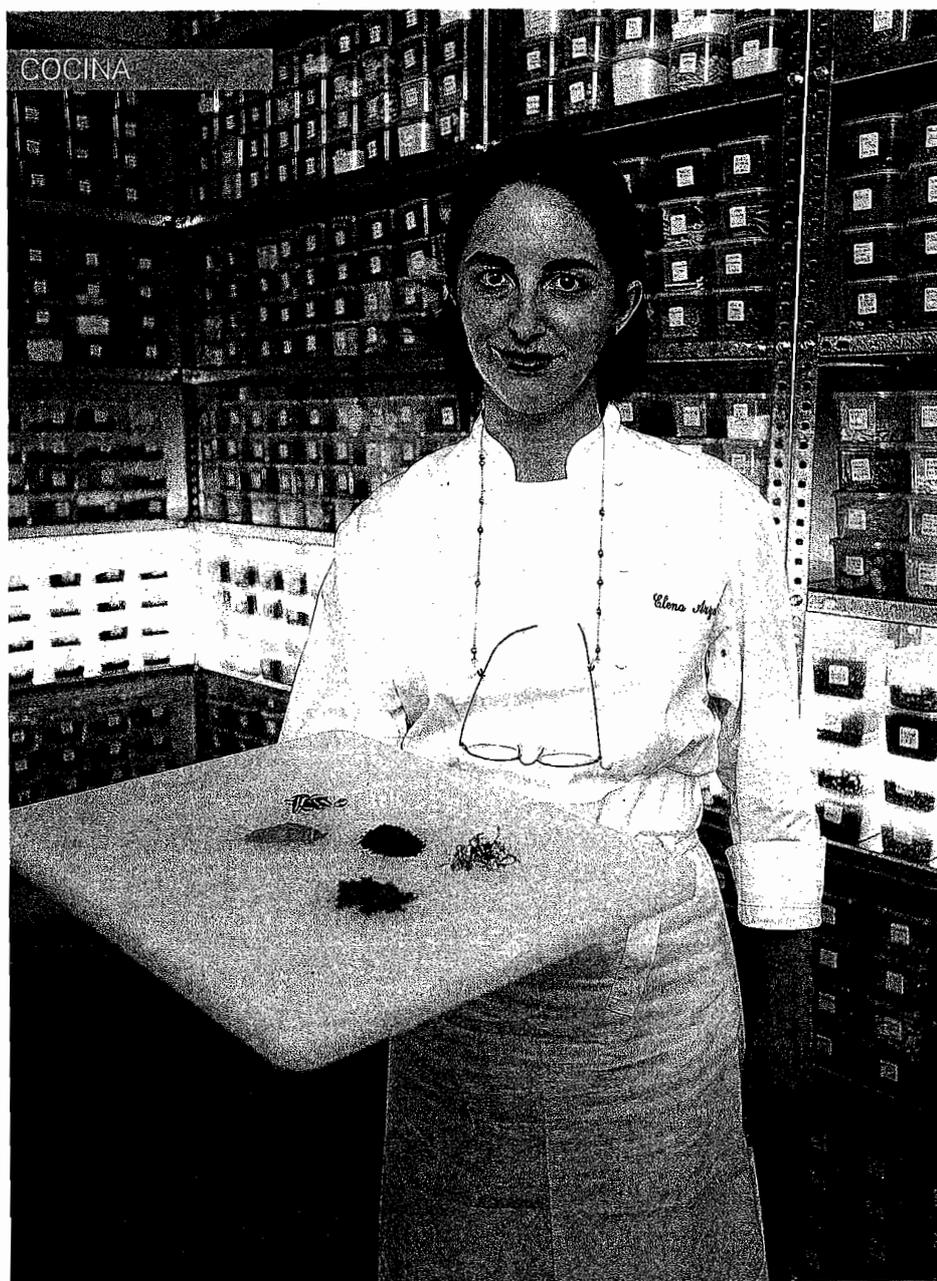
Elena y su padre, Juan Mari Arzak. Es la primera mujer que ha sido elegida mejor promesa internacional por la Academia Internacional de Gastronomía, un galardón que se ha ido ganando a pulso y que revalida cada día en los fogones del negocio familiar en San Sebastián, el restaurante Arzak.

**Pónganle el paladar** de su divino padre y un olfato superior, un saber hacer formado en el hotel Nacional y en el Château Gütsch de Lucerna, en La Gavroche londinense, en el Troigross de Roanne y en otras cocinas insignes francesas; añadan la trufa, la cebolla no cruda y cualquier queso auténtico de calidad, tres productos que la vuelven loca. Aderecen todo eso con especias de las más exóticas, como polvo de raíz de loto, sal negra india, tamarindo, arroz

verde o habas de tonca, por ejemplo, y perfúmenlo con sus aromas preferidos de café molido, vainilla natural, nuez moscada y pimiento chorricero, sin olvidar que esta mujer guarda en su cerebro un recuerdo olfativo de infancia, muy especial, por las judías verdes con zanahoria y la coliflor. Hagan esto y tendrán ante sí a la heredera natural y por derecho propio del más prestigioso cocinero español del pasado siglo.

Los hombros, aparentemente frágiles, de

Elena Arzak cargan, en efecto, con la responsabilidad de conservar las tres estrellas Michelin adjudicadas ininterrumpidamente al establecimiento donostiarra desde hace 12 años. Es un peso, en principio, exorbitante, que la hija de Arzak tendrá que acarrear con la ayuda y, quizá, también, contra la poderosa sombra de su padre. "Nada de matar al padre, ni siquiera gastronómicamente", dice con gesto serio, algo alarmada por la pregunta. "Sinceramente, no creo que llegue >



Elena Arzak, en el laboratorio del restaurante. En él se guardan, perfectamente archivadas, 850 especies traídas de los cinco continentes y con ellas se experimentan sabores.

► a superarle. Le admiro desde hace 20 años y me sigue impresionando. Hace poco se inventó un caldo de chipirón cambiante que es genial, de verdad". Y añade: "Yo no me considero una gran cocinera, me falta mucho todavía".

Modesta, algo tímida, muy sensible, trabajadora concienzuda y mujer de temperamento, Elena Arzak (San Sebastián, 1969) hace lo posible por mostrar un perfil bajo, como si quisiera pasar inadvertida. Huye de cualquier declaración altisonante, y desvía automáticamente los elogios hacia su padre, su madre, su hermana, sus compañeros de cocina, sus colegas vascos, catalanes y franceses. Lima y repasa sus respuestas hasta despojarlas de todo elemento potencialmente ofensivo, muy en línea con la escuela diplomática y el talante afable que

han hecho que, a despecho de su éxito, Juan Mari Arzak sea respetado y querido por sus colegas.

Viéndola así, tan humilde, cubierta con el delantal de cocina, cualquiera podría pensar que el jurado de la Academia Internacional de Gastronomía que le ha distinguido con el premio al Chef del Avenir ha premiado tanto su apellido como el apoteósico menú que les dispensó previamente en el hotel Ritz. Es un prejuicio que se deshace fácilmente ante la consistencia de esta chica menuda y afectuosa, distinguida permanentemente por unas ciertas ojeras. La primera mujer premiada con ese galardón internacional tiene una voluntad de hierro, un sentido de la organización muy alemán, una vocación probada y un talento que aflora intencionalmente ya en la actual carta del

restaurante. "Elena es lenta en la creación de nuevos platos, pero cuando los saca... hay que rendirse ante la luz. Es un genio, tengo un *crack* en casa", dice Juan Mari Arzak con la media sonrisa bailándole en los ojos. "La *sorta* de cigalas, por ejemplo, es cosa suya; ella", subraya, "sustituyó el rebozado tradicional por la pasta crujiente china".

Mantenga o no los grandes títulos que acreditan hoy al restaurante el Arzak de los próximos cinco años, el tiempo que tarda la carta en renovarse casi completamente, será el resultado de un apasionante choque de caracteres gastronómicos. Los 25 cocineros, 10 de ellos extranjeros en cursos de formación, y el resto del personal que trajina en la vieja casona del Alto de Miracruz, de San Sebastián, son testigos de las vivas discusiones, del pulso profesional cotidiano que mantienen Elena y Juan Mari Arzak. "Los dos tienen mucho temperamento y pueden ser muy cascarrabias, pero está claro que se adoran, la sangre nunca llega al terreno personal", indica un miembro del equipo Arzak. Eso es algo que confirman padre e hija. "Reñimos y discrepamos, incluso rotundamente, pero mi padre me respeta cuando ve que mi tesis tiene base y me siento segura", indica Elena.

En cuanto volvió a casa, después de su periplo internacional, Elena rebajó la presencia de las guarniciones reforzando el protagonismo del producto. Redujo y modificó la intensidad de algunos purés; disolvió algo los sabores dulces, tan del gusto de su padre, en provecho de los amargos, y se propuso cambiar la mantelería y la vajilla, hoy firmada por un artista de la talla de Andrés Nagel. "Tiene muy bien cogido el gusto de la gente, aunque ha traído cosas de fuera y es tremendamente moderna. Sabe dar el toque y es muy buena con las mezclas. Yo creo que tiene una sensibilidad y una percepción superior a la mía", sostiene Juan Mari Arzak.

**Al igual que su padre, la hija cocinera de Arzak sueña continuamente con sabores y olores, se imagina la composición estética de nuevos platos. Un *pintxo* de un bar, un aroma de chufas de una heladería, una salsa de cualquier *tasca* pueden desencadenar en ella el mecanismo depredador de búsqueda de nuevos sabores y olores. "Sí, llevo siempre el *microchip* activado. Me encanta este oficio y cuanto más me meto más me apasiona porque me da una sensación de plenitud", dice con una expresión que remite inevitablemente a su padre. "En un restaurante familiar como el nuestro hay que hacer de todo, por supuesto, pero lo que más me gusta es crear nuevos platos, probar y probar hasta dar con la fórmula. Soy feliz así", señala, "incluso cuando estoy de vacaciones sigo dándole vueltas y me entran las ganas de volver. Esta mezcla de trabajo y creación es mi forma de vida, pero supongo", añade, "que sólo se puede entender si eres cocinero".**

Elena Arzak ocupa la mayor parte de su tiempo en el laboratorio habitado en el primer piso de la casa que cuenta con 850 es-

pecias traídas de los cuatro continentes, una biblioteca de publicaciones y recetas y cocina, espacio que comparte con otros miembros del equipo Arzak. Ahora trabaja en un proyecto de huevo dulce que le trae por la calle de la amargura porque el fundamento del plato, una simple yema, no termina de alcanzar la consistencia deseada. Otro plato aparcado, en observación, es un chipirón de nueva forma que en el cambio pierde textura y sabor.

**Desde sus años de infancia, en los que ella y su hermana Marta acudían al restaurante familiar para ganarse la paga limpiando chipirones, pelando patatas, cortando verduras, Elena se ha sentido siempre atraída irremisiblemente por el ambiente de la cocina.** “Cuando terminé COU –con buenas notas, ¿eh?–, me encontré con que no sabía que hacer, no había nada que me gustara de verdad. Mis padres me advirtieron repetidamente: ‘Escucha, Elena, la cocina es muy esclava, tienes que pensar muy bien’, pero como yo insistía terminaron por dejar que lo intentara. En Europa hice de todo, de camarera, de pinche, de administrativa de restaurante... Gracias a mi padre tuve la suerte de poder elegir las escuelas y los hoteles en los que aprender. Me abrumaba el altísimo nivel, ver cómo a través de métodos distintos personas de diferentes culturas gastronómicas perseguían y alcanzaban, a veces, la perfección. Cuando me quedaba a solas en mi cuarto y repasaba mis notas me decía a menudo que nunca lograría llegar tan alto, pero, como el ambiente me encantaba, decidí que iba a ser cocinera y que iba a llegar hasta el final. Por decirlo en dos palabras: la hija de Arzak tenía dos alternativas: o se iba de cocinera a Alaska, por ejemplo, o volvía a casa”.

Elena se trajo en la maleta muchas cosas: técnicas de pastelería muy particulares, el arte de dar consistencia al chocolate a base de jugar con las temperaturas, el de hacer fondos y jugos de carne más cortos y concentrados, los secretos de la cocina al vacío, el tratamiento adecuado para las verduras. No encontró, sin embargo, nada que mejorara el trato que la cocina española, la vasca en particular, dispensa al pescado.

“El nivel de España ha subido muchísimo y su creatividad es extraordinaria”, dice. Elena se deshace en elogios hacia Ferran Adrià, de El Bulli –“es toda una revolución, todos tenemos que estarle agradecidos”–, y, por supuesto, a la escuela vasca de los Pedro Subijana, Martín Berasategui, Hilario y José Mari Arbelaitz, Andoni de Luis, David de Jorge, Vicente Arrieta... Contra los despectivos comentarios sobre la “España del ajo” del gran Julio Camba, la hija de Arzak reivindica la utilidad de este bulbo de olor penetrante. “Todos tendemos a hacer una cocina más ligera y tampoco las alubias de ahora son las de hace 20 años, pero, utilizado con moderación, el ajo realza el sabor, es saludable, y a nosotros”, explica, “nos pasa como a los mexicanos con el picante, que lo notamos mucho menos”.

Nada más volver a casa, hace ya seis

años, su padre empezó a estimularle discretamente: “Venga, Elena, hazme algo para comer”. De esa etapa salieron la tontorra de bonito, el rodaballo con tomate confitado e hinojo, las galletas marca de la casa. “Pasé por todos los equipos de cocina, los de ensaladas, los de carnes, pescados, aperitivos, pastelería... y ahora lo puedo decir: estaba tan despistada en aquel tiempo que estuve un mes regando el pato con la salsa del rape sin que ningún cliente hiciera la mínima objeción”. Su fuerte es la intensidad de sabores, la búsqueda de la ni-

razón sentimental muy poderosa. Arzak siempre ha estado ahí, es nuestro espacio familiar desde hace 100 años; todavía guardamos la antigua vela para encender los puros, los pestillos de las puertas, las bisagras de las ventanas, el rodillo de madera, el hacha de cortar carne. No sé, el alma de la familia, los fantasmas de los Arzak están aquí con nosotros y nos da miedo”, subraya, “de que, como ocurre en otros ámbitos de la vida, llegemos a perder el alma si nos mudamos de casa. Con tanta tecnología de que disponemos, cada vez creo más en el



“ En un restaurante como el nuestro hay que hacer de todo, pero lo que más me gusta es crear nuevos platos, probar hasta dar con la fórmula ”

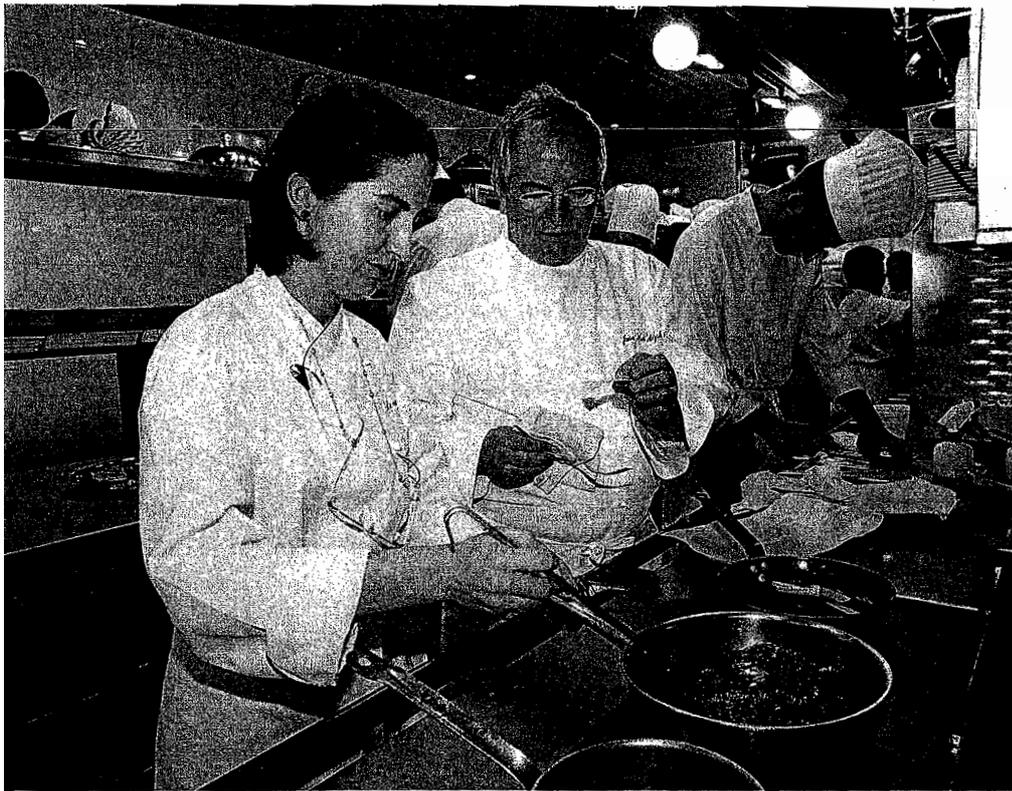
razón sentimental muy poderosa. Arzak siempre ha estado ahí, es nuestro espacio familiar desde hace 100 años; todavía guardamos la antigua vela para encender los puros, los pestillos de las puertas, las bisagras de las ventanas, el rodillo de madera, el hacha de cortar carne. No sé, el alma de la familia, los fantasmas de los Arzak están aquí con nosotros y nos da miedo”, subraya, “de que, como ocurre en otros ámbitos de la vida, llegemos a perder el alma si nos mudamos de casa. Con tanta tecnología de que disponemos, cada vez creo más en el

factor humano, porque a mí me importa mucho la gente que me rodea. La mano”, señala, “sigue siendo la clave en la cocina por muchas técnicas que se manejen”. Con sus manos, Elena Arzak espera ahora una ocasión muy especial para prepararle a su padre un menú que constituye una suerte de recopilación y condensación de los gustos del patriarcado: ensalada fresca de lechugas distintas con tomate confitado y bogavante. Merluza en salsa verde y coochas. Chuleta con pimientos rojos y una trufa. Un postre dulce a base de chocolate y tarta cremosa. Sencillamente. ●

factor humano, porque a mí me importa mucho la gente que me rodea. La mano”, señala, “sigue siendo la clave en la cocina por muchas técnicas que se manejen”.

Con sus manos, Elena Arzak espera ahora una ocasión muy especial para prepararle a su padre un menú que constituye una suerte de recopilación y condensación de los gustos del patriarcado: ensalada fresca de lechugas distintas con tomate confitado y bogavante. Merluza en salsa verde y coochas. Chuleta con pimientos rojos y una trufa. Un postre dulce a base de chocolate y tarta cremosa.

Sencillamente. ●



■ **Juan Mari Arzak**, de 59 años, dirige su restaurante en San Sebastián. Su hija mayor, Elena, colabora con él desde hace seis años.  
 ■ **Elena Arzak** tiene 31 años y dirige el restaurante con su padre.

**P**ara Elena Arzak, seguir los pasos en el mundo de la gastronomía de su padre, el famoso cocinero Juan Mari Arzak, ha sido algo relativamente fácil, ya que creció entre fogones, cacerolas y recetas. Aunque nunca descuidó su formación académica, también dirigió su carrera por el camino de la hostelería, estudiando y haciendo prácticas en restaurantes y hoteles de Suiza, Gran Bretaña y Francia. Con este bagaje se enfrentó a la responsabilidad en el restaurante que tiene la familia Arzak en San Sebastián, y que en estos momentos dirige junto a su padre. "Empecé a trabajar cuando era pequeña, en vacaciones. Me gustaba mucho el ambiente que había y quise estudiar hostelería", explica.

**La fama gastronómica** de su padre le precedía y el apellido pesaba mucho. Pero Elena, amante de la buena cocina y con las ideas muy claras, decidió seguir el rumbo de su progenitor de una forma natural. "Nadie me obligó a trabajar en el negocio familiar. Y como empecé joven, he ido aprendiendo muchas cosas de cocina de otras personas. Trabajé e hice prácticas en grandes restaurantes y aprendí mucha técnica, pero la mayor suerte es haber tenido un

## Juan Mari Arzak y Elena Arzak Cocinero y cocinera

# “Mi padre siempre me ha enseñado las cosas como son”

negocio familiar donde hacer realidad todo eso", añade.

**Juan Mari Arzak**, con la satisfacción de quien ve que su estela va a continuar, habló muy claro a su hija sobre la profesión que había elegido. "Era una buena estudiante y, cuando acabó, le dije que el mundo de la cocina era muy duro, pero me dió una alegría muy grande, porque el restaurante es mi vida. Hacemos una buena pareja; ella tiene la fuerza y me da energía y modernidad. Es como si me hubiera tocado la lotería", dice. Pero Elena sólo se preparaba con una idea fija: llegar a dar la talla para trabajar en el restaurante de su padre. Su reto más grande. "Al principio me animaba a hacer platos y me felicitaba, pero luego, pasada la confianza, me mostré las cosas como eran". Tras un tiempo de prácticas en Europa,

Elena volvió a San Sebastián. "Poco a poco fui aplicando los conocimientos que había ido adquiriendo, aunque mi padre me enseñó mucho desde joven. Sencillamente, he tenido que continuar con lo hecho", dice Elena.

**Otro de los retos** a los que tuvo que enfrentarse Elena fue a un mundo gastronómico de élite predominantemente masculino. Aunque la fama de su padre ha traspasado fronteras, fue su abuela, Francisca Arratibel, Paquita, quien convirtió una simple casa de comidas en un restaurante muy solicitado a principios de los años 50. Juan Mari también continuó esa labor, investigando en la realización de diversos platos. Su evolución dentro de la cocina vasca ha sido muy importante y, en 1967, el año que se casó con Maite, empezó a difundir su propia cocina

de autor. "Yo me encontré con un nivel muy alto y tuve que ponerme a la altura. Me supuso un gran esfuerzo, pero me dejaron a mi ritmo. Entré con 25 años y llevo seis años", dice Elena.

**Admira a su padre**, pero él no quiso influir en ella: "Simplemente le explicaba porqué hacía yo la cosas". El respeto que ambos se tienen favorece el trabajo en equipo. Juan Mari sólo le ha dado unos consejos de veterano: "Haz las cosas lo mejor que puedas, pon todo tu interés en el trabajo y sigue aprendiendo. Y, sobre todo, ten humildad. Rectifica lo que se ha hecho mal y escucha a los clientes". Hombre de habilidades en la cocina, con la palabra y en sus relaciones con la gente, Juan Mari define la relación que les une de una forma original: "Puede decirse que ella es heavy-metal y yo un viejo rockero. En los restaurantes familiares es decisivo el trato con la gente. Esto es nuestra vida", explica con veteranía. Como casi todo, las recetas se preparan en equipo, aunque Juan Mari decide el punto final. "Para pasar de un nivel ocho en la cocina hay que tener un "feeling" especial y haber nacido para ello", concluye el cocinero. Por lo visto, esta familia tiene un don que se transmite genéticamente. ●