

**Los Adrià, Dani García, Berasategui**, Joan Roca y Andoni Luis Aduriz, entre otros restauradores, tomaron anoche los fogones para rendir tributo en Marbella al que consideran su padre espiritual en una jornada durante la que recrearon sus recetas más conocidas

## Todos le cocinan a

# ARZAK



Juan Mari Arzak flanqueado de los grandes cocineros en el homenaje que ayer le dedicaron durante las jornadas gastronómicas de Marbella

TATIANA FERRANDIS - MARBELLA

Un buen tío, entrañable, generoso, serio en su trabajo, además de valiente, vanguardista y arriesgado. Estos son los calificativos con los que sus colegas definen al maestro. Anoche, el pope de la nueva coci-

na vasca recibió un emotivo tributo en la V edición de «A Cuatro Manos by Dani García». Albert Adrià, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Quique Dacosta, Ángel León, Paco Roncero, Toño Pérez, Diego Guerrero, Ramón Freixa, Paco Pérez, Joasean Alija, Fran-

cis Paniego, Nacho Manzano, Marcos Moran, Ricard Camarena, Paco Morales, Pablo González, Aitor Arregi y Gastón Acurio tomaron los fogones de Bibó, en el Hotel Puente Romano de Marbella, para versionar sus emblemáticos platos: la merluza en

salsa verde, el puding de cabracho y la flor de huevo con chistorra de dátiles. Para Dani García, «es nuestro padre espiritual. Diseñó un camino y Ferrán otro muy diferente, que, a lo mejor no hubiera conseguido si no hubiera existido Juan Mari. En un mo-

mento en que sólo se hacía una cocina muy apegada a Francia, él empezó a remover otra más de aquí empezando a evitar la mantequilla y la nata». Dani García nos acercó uno de los platos que comió en el 96 en Arzak, una sorta de cigala con un pastelito de

maíz y hongos, mayonesa de foie y filetes chinos.

Para dar sentido a la convocatoria, hemos de remontarnos a 1976, año en que el homenajeado, con 34, imparte una ponencia convocada por «Club de Gourmets». Allí se encontraba Pedro Subijana. Sus palabras gustaron a Paul Bocuse. Así nació la primera vanguardia gastronómica. Entendieron que la cocina vasca estaba estancada y había que despertarla. ¿Cómo? Combinando cocina y cultura. De ello hablamos con Juan Mari. «Es emocionante sentir el cariño que me tienen todos», dice un ilusionado Arzak. A sus 75 años, su casa luce desde hace 30 con tres estrellas Michelin. Un hito: «Nuestra vocación es que quien entre en el restaurante lo abandone contento», apunta. Recuerda que fue en 1966 cuando se hizo cargo del establecimiento junto a su madre. Ella fue su maestra. Diez años después puso patas arriba la escena culinaria al idear un movimiento: la nueva cocina vasca. «Debimos de buscar otro nombre, porque hubo

**«AUNQUE CREAS QUE SABES, NUNCA ES SUFICIENTE. HAY QUE APRENDER EN CUALQUIER LUGAR», DICE ARZAK**

quienes opinaban que estábamos imitando a los franceses. Nada más lejos. Pedro y yo decidimos culturizar la cocina vasca. Por eso, quisimos viajar a Francia y quedarnos quince días en el restaurante de Paul Bocuse para observar su manera de trabajar e inspirarnos», reconoce quien cambió la gastronomía. Se sustentaba en los siguientes pilares: «Recuperar los productos en vía de extinción para retomarlos y actualizar platos vascos auténticos. Además, expandir nuestra cocina, porque fuera no se conocía. Y mira a dónde ha llegado», añade.

Preguntados sus colegas, valoran que cuando ellos se iniciaron en el oficio, el ya consolidado Juan Mari supo dedicarles su tiempo: «Entre todos hemos logrado que la cocina española goce de una salud inmejorable». ¿Cuál debe ser su ingrediente fetiche?, preguntamos: «La humildad y el trabajo. Deben saber que es posible aprender en cualquier conversación y lugar. Aunque creas que sabes, nunca es suficiente. Para avanzar, debes ser muy trabajador. Para ser creativo tienes que sentir las recetas, tocar el producto, porque

éste te habla», señala Arzak al tiempo que se le ilumina la cara al hablar de su hija Elena, cuarta generación de una familia de hosteleros. Ella fue nombrada en 2012 la mejor cocinera del mundo: «Tenerla a mi lado ha sido una lotería. Tiene una pasión y un saber hacer alucinante. Ahora es ella quien viaja para devorar conocimientos y darse a conocer entre los futuros comensales internacionales. Porque los viajeros gastronómicos lo mismo que vienen a mi casa, van al restaurante de Berasategui, Subijana, Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa».

### Saltan chispas

Padre e hija diseñan recetas apegadas a sus raíces. ¿La última? Unas ostras pinzadas a la brasa, uno de los bocados inéditos de los Arzak. Entre fogones, a veces saltan chispas, lo reconoce: «Discutimos, pero no nos enfadamos. Cada uno tenemos una forma diferente de ver las cosas. Sin embargo, hasta que ambos no estamos de acuerdo con un plato, éste no se pone en la carta», dice. Idean hasta 50 al año en los que la materia prima, fresquísima, es la protagonista: «Se ha terminado la temporada de la trufa y comienza la de las anchoas y los guisantes lágrima», anuncia, mientras reflexiona sobre la creatividad. Lo cierto es que son pocos los que abren caminos culinarios: «A día de hoy, giramos alrededor de los mismos», insiste, al tiempo que Diego Guerrero añade que «Juan Mari abrió la senda. Algo así lo hacen contadas personas».

Según palabras del protagonista de la noche, Ferran ha sido el cocinero más imaginativo que ha habido: «Es difícil crear nuevos conceptos. Yo solía instalarme durante días en el Bulli para ver qué hacía. Me inspiraba. Ha sido tremendamente generoso». Ambos «formamos parte de una época maravillosa. Juan Mari estará en los libros de historia gas-tronómica. Si nos remontamos a los últimos 300 años, ¿cuántos cocineros españoles aparecerían destacados? En los libros europeos de cocina, poquísimos, y en los españoles, tampoco. La historia es muy selectiva. Él lideró un momento que cambió el paradigma de lo que era la gastronomía en nuestro país. No se entendería lo ocurrido en los 90 si no hubiera existido. Ha sido un icono y está por encima de los platos. Imprimió ilusión y autoestima a una generación», explica el responsable de elBulliFoundation.

## La entrevista Elena Arzak - Cocinera

# «Mientras mi padre viva continuará siendo mi jefe»

Recuerda su aprendizaje en los fogones junto con Juan Mari y los consejos que le enseñó

T. F. - MARBELLA

Hija de Juan Mari, Elena (San Sebastián, 1969), es, como su padre, una trabajadora tenaz e incansable. A su lado, codirige el tres estrellas Michelin en el que nada es evidente. ¿Su objetivo? Evolucionar hacia la aparente sencillez con complejidad, porque, según sus palabras, el futuro radica en mimar los productos locales y en el trato cercano con el productor. También, transitar caminos por los que nadie ha pasado. Ella lo consigue descolocando al comensal y creando sabores nuevos a partir de alimentos de toda la vida.

—Este tributo que han rendido los colegas de profesión a su padre pasará a la historia.

—Está ilusionadísimo. Mi padre respeta muchísimo a sus compañeros y valora ser apreciado. Por eso, que sean ellos quienes le rindan tributo es lo mejor que le puede ocurrir en esta vida. Siempre se ha preocupado por ellos.

—¿Cómo es su día a día entre fogones?

—Él es una mezcla entre padre y jefe. Desde que era niña siempre

creyó en mi pasión por la cocina. Me ha animado a estudiar, investigar y arriesgar. Me ha dejado decidir, aunque yo me sigo fiando de su criterio.

—¿Cuál fue el primer plato que hicieron mano a mano?

—Una ensalada de filamentos de bonito.

—¿Qué consejo de él sigue a diario?

—Me ha enseñado a ser una buena persona y a escuchar a los demás. Me encanta la relación que tiene con las personas que componen el equipo. Es muy humano. Y entre fogones, una lección que no olvido es que cocine y sirva lo que me gustaría recibir en la mesa a mí.

—Ustedes pasan muchas horas juntos en la cocina. ¿Alguna vez discuten?

—Mientras mi padre viva, es mi jefe. Entre fogones podemos tener opiniones diferentes, pero en la cuestión del gusto de los platos, coincidimos. Si a mí no me gusta algo no se opone y viceversa. Necesito que pruebe mis recetas, su opinión es esencial.

—Cuénteme una anécdota que recuerde con cariño.

—Tengo varias. De pequeñas, nos llevaba al mercado a mi hermana y a mí y nos dejaba olvidadas allí (risas). Se concentraba tanto en lo suyo que tenían que salir corriendo las vendedoras gritando: «¡Juan Mari, Juan Mari, que se deja a las niñas!». Otra que me gusta recordar es cuando ideamos la tortilla fea de chocolate. Al salir al comedor, no estábamos realmente convencidos de ella y no nos atrevíamos a dejar la cocina, pero gustó mucho a los comensales.

—¿Cuál fue el primer restaurante al que fueron juntos?

—A los dos primeros que fui con él fue Casa Nicolasa, en San Sebastián, y a Horcher, en Marbella. Yo pedí un solomillo poco hecho e insistí en que lo quería comer caliente. Fíjate, ya apuntaba maneras.

—Dígame, ¿cómo es Juan Mari Arzak?

—Es una persona divertida, con mucho sentido del humor, que disfruta de la vida y en el trabajo es serio, riguroso y constante. Si le preguntas, de sí mismo dice que es un cascarrabias.

—¿Qué recuerda de los inicios de la nueva cocina vasca?

—Recuerdo la seguridad con la que ideaban los proyectos, con la que trabajaban. Continuamente entraban y salían cocineros de casa y mis amigos me decían: mira tu padre y sus amigos los locos cocineros. Cuando yo se lo contaba, me decía que iban en serio y que les terminarían entendiendo. Como estaban iniciando una revolución, aparecían en casa ingredientes desconocidos entonces, entre ellos, frutas como el mango o la fruta de la pasión, el foie y la trufa. Todo lo que sobraba en el restaurante nos lo comíamos en casa.



PUNTOPRESS / LORENZO CARNERO