

históricamente copado por el género masculino.

No en vano, el 75 por ciento del personal de Arzak está formado por mujeres, una mayoría de trabajadoras que siempre fue una seña de identidad del restaurante.

“Yo nací en Donosti, que siempre ha sido un matriarcado. Mi bisabuela y mi abuela eran cocineras, y mi padre creció en ese ambiente donde él era de los pocos hombres que había en el restaurante”.

Elena Arzak estudió en Suiza, en la Escuela de Hostelería Schweizerische Hotelfachschule Luzeru, entre 1988 y 1991. Compaginó su formación con prácticas en restaurantes como el Hotel Nacional de Lucerna, el Hotel Internacional de Zúrich, Le Gavroche de Londres o Pierre Gagnaire de París e hizo estadias en locales como Louis XV de Montecarlo (1994) y el Bulli (1997), donde tuvo como maestros a Alain Ducasse y Ferran Adrià, respectivamente.

La tercera estrella Michelin de Arzak llegó en 1989 y Elena recibió la noticia cuando estaba en Suiza a través de una llamada de su padre. Cinco años después se incorporó al negocio familiar creando un

tándem que aún mantiene su complicidad, aunque hace una década que se inició el “sutil cambio de testigo” en su favor.

Ahora es ella quien está al frente del restaurante y, aunque continúa considerando la cocina vasca y a su padre como referentes, ha introducido elementos nuevos en su gastronomía porque “los gustos son cambiantes, se come más rápido y hoy los platos son más ligeros y con más verduras”.

Siempre supo que no podría evitar ser examinada como “hija de”, pero se ha escudado en la paciencia y con 50 años disfruta de un éxito propio.

Su propio padre, a quien considera un maestro, no se lo puso fácil: “Me dijo: ‘si te vas a quedar conmigo, quiero resultados’. Vi que podía hacer cosas en el futuro, me sentí realizada y me quedé”.

La historia de esta casa, forjada durante décadas, se recogió en el libro *Arzak+Arzak* (Planeta Gastro, 2018), cuyo título da una idea sobre la relación entre padre e hija, cómplices en la pasión culinaria y ejemplares en el relevo generacional.

HISTORIA

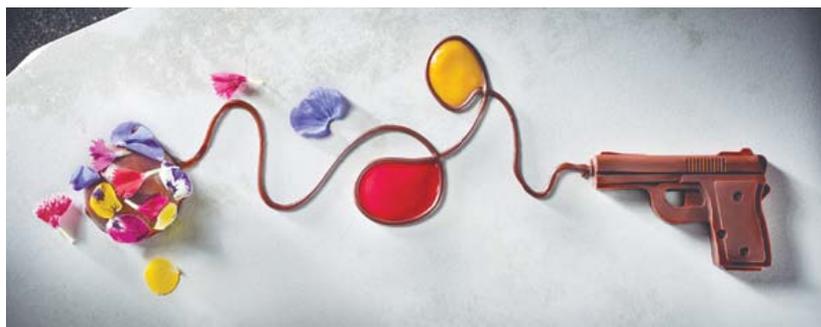
La historia del Arzak comienza en 1897 cuando los abuelos de Juan Mari Arzak construyeron la casa en la que hoy en día sigue estando su restaurante.

Primero fue una bodega de vinos y taberna. Más tarde, los padres de Juan Mari Arzak lo convirtieron en casa de comidas de cierta relevancia y refinamiento, con Paquita Arratibel como cocinera. Destacaban sus guisos y elaboraciones básicas del recetario vasco y donostiarra.

En 1966 Juan Mari Arzak se hace cargo del restaurante junto a su madre. Ella fue su maestra en la cocina tradicional vasca, a la que sumó su gran curiosidad y ganas de innovar que le llevaron a elaborar sus propias recetas. Platos tradicionales vascos a los que daba su toque personal.

A partir de mediados de los años 70, comienza a recibir premios y reconocimientos que convierten al Restaurante Arzak en un referente de la gastronomía nacional e internacional. ♦

Redacción S.N.



Platillos del restaurante Arzak. Foto: arzak.es