



ARCOS®

EL CHEF MARTÍN BERASATEGUI

"La cocina tiene que estar sustentada en bases reales, la falsa moda muere pronto"

Martín Berasategui (San Sebastián, 1960) es el cocinero español con más estrellas Michelin, con un total de ocho. Desde 1993 es propietario y dirige el Restaurante Martín Berasategui, en Lasarte-Oria, que hasta el día de hoy ha recibido ya tres estrellas Michelin. Conversamos con el cocinero donostiarra sobre sus inicios, su cocina, sus inquietudes y la situación actual de la gastronomía española.

¿Cuándo decide dedicarse profesionalmente a la cocina? ¿Qué recuerdos tiene de sus inicios y, en especial, de su etapa formativa?

Nací en la calle General Echagüe, en la Parte Vieja donostiarra, pero lo cierto es que casi nunca parábamos en casa. Mis padres eran propietarios del Bodegón Alejandro, toda una institución popular en nuestra ciudad. Allí se comía, se cenaba, aquello era el epicentro

de nuestras vidas. A casa no íbamos más que a dormir y a asearnos. Seguro que en mi vocación tiene mucho que ver esa vivencia. Me tiraba mucho la cocina desde bien pequeño, eso es cierto, pero también aquel ambiente. Todo va unido, creo.

Lleva ya más de 40 años delante de los fogones. ¿Con qué momentos de su vida profesional se queda?

Suelo decir que, profesionalmente, el día que me dieron las 3 estrellas en el Restaurante Martín Berasategui y el día que me dieron otras 3 en el Restaurante Lasarte, fue como tocar el cielo con las yemas de los dedos vestido de cocinero. Cada estrella es un momento inolvidable y un chute de energía inmenso. Y personalmente, el Tambor de Oro que recibí en 2015 por ser el mayor embajador de San



poco espacio a la improvisación, acostumbran a tenerlo todo muy medido y calculado. Es cierto que la cocina es más intuitiva, pero aquella formación me ha ayudado mucho. Yo lo anoto todo hasta la obsesión, tanto en la pastelería como en la cocina salada.

Su restaurante Lasarte acaba de cumplir 25 años manteniéndose en la cima. ¿Cuál es el secreto de su éxito?

Trabajar con pasión, regularidad y humildad pensando hoy más que ayer, mañana más que hoy y pasado mañana más que mañana en arte y vanguardia en la cocina, en una búsqueda constante de la excelencia

y perfección. Me divierto y disfruto mucho en la cocina.

A lo largo de su carrera ha recibido un total de ocho estrellas Michelin. ¿Cómo se gestionan e influyen estos reconocimientos, tanto a nivel profesional como personal?

Yo soy el mismo Martín que se perdía por las calles de la Parte Vieja. Y lo tengo claro: voy a dejar una obra como cocinero muy importante, pero al que van a recordar es al Martín persona. Soy lo mejor que puedo como profesional, pero sigo con las mismas formas y maneras que me inculcaron mis padres. A nivel profesional, las

estrellas Michelin suponen responsabilidad pero también son una carga de pilas y motivación inmensa.

Dentro de la gastronomía hay el eterno debate entre tradición e innovación. En su caso, ¿cómo afronta esta cuestión en sus creaciones culinarias?

A mi me aburre la repetición, me gusta la frescura del sentido común de un cocinero. Para hacer un plato de chipirones tienes que mejorar el mejor plato de chipirón que hayas hecho anteriormente. La cocina tiene que estar sustentada en bases reales, la falsa moda muere pronto.

Sebastián en el mundo. Fue uno de los días más felices de mi vida, sin duda alguna.

Y, por contra, si tuviera que cambiar algo de su trayectoria profesional, ¿qué sería?

La pena más grande que tengo es que, desafortunadamente, me quedé sin padre muy joven y es el único que no ha visto mi trayectoria ni en lo que nos hemos convertido. Eso es lo que

cambiaría si pudiera. Yo recogí todo lo mejor que me pudieron dar mis padres y mi tía para, muy joven, abrir caminos nuevos en la cocina, que es mi obra.

¿Cuáles han sido sus referentes profesionales y qué tipo de cocina le ha servido de modelo a seguir?

He tenido la suerte de aprender panadería, bombonería, charcutería, pastelería, heladería y cocina

con distintos profesionales de la talla de Didier Oudil, André Mandion, François Bouchican, Alain Ducasse, Bernard Laccarreau y Jean Paul Heinard. Empezando por mis padres y mi tía, los Hilario Arbelaitz, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Luis Irizar, Tomas Almandoz, Ramón Roteta, Jose Juan Castillo... Una de las cosas más importantes que aprendí en Francia es que los pasteleros dejan





El test

Si no fuera cocinero, hubiera sido...

Nada.

Cocinar o comer.

Cocinar para comer.

Mar o montaña.

Ambas.

Dulce o salado.

Ambas.

Su ingrediente favorito.

Aceite de Oliva Virgen Extra.

Un olor en la cocina.

El de los platos que cocinaban mi madre y mi tía.

Una escapada gastronómica.

Restaurante Zuberoa en Oiartzun.

Un sueño pendiente.

Comer y no engordar.

Para desconectar de la cocina.

Salir a caminar en SS.

Fast food, ¿a favor o en contra?

A favor siempre que esté bien hecho.

Su mayor virtud.

La autenticidad.

Y un defecto.

Morderme las uñas.

Un lema favorito.

Ni miedo, ni pereza, ni vergüenza.

“He puesto en valor la profesión, y me siento muy orgulloso de ello. Cuando yo era joven, era un disgusto para tu familia que quisieras ser cocinero, y hoy en día, todo lo contrario”

¿Qué factores explican que el País Vasco se haya convertido en la cuna de tantos grandes chefs?

Vivimos un momento histórico. San Sebastián es la única ciudad del mundo con menos de 200.000 habitantes y tres hijos de la propia ciudad con tres estrellas Michelin cada uno. Ha sido un viaje precioso con diferentes generaciones implicadas. Yo creo que es imprescindible la transmisión de conocimientos y así lo hemos hecho. El día que no exista, todo el esfuerzo de generaciones se cortará. Aunque no dudo que nos superarán porque los jóvenes vienen pegando muy fuerte. Nos corresponde ayudarles.

Usted asesora a restaurantes que han apostado por llevar la cocina española fuera de nuestras fronteras. ¿Cuál es la situación de la cocina española dentro del panorama mundial? ¿Podemos competir con otras cocinas, como por ejemplo la francesa?

Por supuesto que sí. España vive uno de los mejores momentos gastronómicamente hablando. Hemos conseguido que turistas de todas partes del mundo vengan a nuestro país para conocer nuestro trabajo. Estoy seguro de que siguiendo por este camino, al igual que hacen las nuevas generaciones, a la cocina le queda todavía muchísimo que hablar. La canteira tal y como está hoy no

la he visto nunca y eso que no hace relativamente poco hemos vivido un momento económico difícil.

Venimos de una época en la que un gran número de chefs españoles han saltado a primera línea ¿Cuáles son los retos que se les plantea a la nueva generación? ¿Cree que están suficientemente preparados para mantener el nivel? Están superpreparados. Suelo decir que los jóvenes son tan trabajadores como nosotros, y además, están más formados y llevan la tecnología en la sangre. Somos cocineros con una pasión infinita, una ilusión diaria, un motivo de superación. Es un tipo de actitud: cuando nos piden dos, damos cuatro y en esas seguimos. Estoy seguro de que siguiendo por este camino, al igual que hacen las nuevas generaciones, a la cocina española le queda todavía muchísimo que hablar.

La radiografía

Nacido en 1960 en San Sebastián, Martin Berasategui descubrió muy temprano su pasión por la cocina. Fue en el Bodegón Alejandro, casa popular de comidas regentada por sus padres y su tía. Tuvo claro desde muy joven que no quería dedicarse a otra cosa que no fuera la cocina.

Se formó en Francia, con profesionales de la talla de Didier Oudill, André Mandion, François Brouchican, Alain Ducasse, Bernard Lacarrau y Jean Paul Heindard. Con tan solo 21 años se convirtió en el responsable del Bodegón Alejandro, donde recibió su primera Estrella Michelin.

El 1 de mayo de 1993 despegó de manera vertiginosa con la inauguración del Restaurante Martin Berasategui en el pueblo Lasarte-Oria. Hoy en día es el cocinero con más Estrellas Michelin en España, con un total de ocho, repartidas de la siguiente manera: 3 en el Restaurante Martin Berasategui del País Vasco, 3 en el Restaurante Lasarte de Barcelona y 2 en el Restaurante MB de Tenerife.

¿Cómo valora la cultura gastronómica de los españoles?

La cultura gastronómica de los españoles es cada vez mayor. Los comensales saben más de gastronomía y valoran más el oficio. Fíjate que una de las cosas que más me enorgullece es que he sido uno de los cocineros que ha puesto en valor la profesión, y me siento muy orgulloso de ello. Cuando yo era joven, era un disgusto para tu familia que quisieras ser cocinero, y hoy en día, todo lo contrario.

Desde su punto de vista, ¿qué aspectos tienen en cuenta especialmente los comensales cuando se sientan en uno de sus restaurantes?

Una base muy importante es la comida, pero los clientes buscan una ex-

periencia en su conjunto. Una suma de detalles que hagan que la velada sea perfecta y única. Desde la ubicación, las instalaciones, la decoración, el ambiente, el servicio de sala, la cocina...

¿Qué proyectos más inmediatos tiene para su restaurante y también para su cocina?

Este año estamos de celebración, el Restaurante Martin Berasategui, la casa madre, cumplió sus 25 primeros años el pasado 1 de mayo. Y antes de terminar el año tenemos varias aperturas: el restaurante Fifty Seconds Martin Berasategui en el Hotel Myriad by Sana de Lisboa, el restaurante ETXEKO en el Hotel Bless de Madrid y los restaurantes Patri y Ola Martin Berasategui en el Hotel Tayko de Bilbao.

des- pa- cio.

¿Puede una cerveza frenar el tiempo?

¿Invitarte a parar un momento? ¿Se puede hacer una
cerveza llena de matices, que descubras poco a
poco? ¿Puede una receta de 1378 transformarse en
algo contemporáneo? ¿Puede una cerveza ser roja?
Esta es nuestra respuesta; descúbrela sin prisa.

**NUEVA ALHAMBRA
RESERVA ROJA**

ALC. 7,2% VOL.
HECHA EN GRANADA



PARAR MÁS. SENTIR MÁS.

CERVEZAS ALHAMBRA