

## Els perols d'Arzak

De fa anys, la guia *Gourmetour* atorga al seu restaurant la puntuació màxima. Exquisit entre els exquisits, Arzak prefereix, però, els menjars senzills i poc elaborats.

A. Zugasti

**V**isitar el restaurant de Juan Mari Arzak és com entrar en un santuari on es guarden els secrets més cotitzats del paladar. Juan Mari és un home accessible que no s'està d'obrir les portes de la seua cuina quan un li proposa. El restaurant Arzak ha ocupat sempre la planta baixa de la casa familiar, a l'eixida de Sant Sebastià cap a França.

—*¿Vostè com prefereix que l'anomenen: cuiner o restaurador?*

—Bé, això de restaurador és només una moda. A mi m'agrada que em diguen cuiner perquè jo em sent cuiner. La paraula restaurador és un afrancesament que ve de *restaurateur*, però en espanyol això significa persona que restaura coses. No, no, res d'això, jo em sent només cuiner.

—*La revista *Gourmetour* el qualifica com el més important que haja donat la cuina basca, ¿com ha arribat tan alt?*

—Tota la meua vida he conegut això. He nascut ací i he viscut sempre en un restaurant. Ma mare era cuinera, el meu pare també es dedicava a aquest ofici, i de ben menut jo he viscut aquest món. Però quan vaig començar a dedicar-me seriosament al tema va ser en l'escola d'hostaleria de Madrid, on vaig comprovar la meua vocació professional. Jo, ja veus, volia ser aparellador i mai vaig pensar que acabaria de cuiner.

—*¿On va aprendre més?*

—L'escola d'hostaleria va ser per a mi un gran canvi, em va ensenyar veraderament què era l'hostaleria. Hi vaig tenir uns grans professors. Després vaig tornar a Sant Sebastià i ma mare em va ensenyar a estimar les coses, l'amor a la cuina. Més tard, una de les èpoques més fortes de la meua vida, va ser quan vaig conèixer Bocuse en unes jornades gastronòmiques de la revista *Gourmet*. Va ser aleshores



«La cuina per si mateixa no és cara».

que vaig sentir parlar de la cuina-art a un home que considerava per damunt de tot la cuina com a art i una forma de cultura molt important. Em va obrir un món que fins aquell moment no existia.

—*Però per a molts la vostra cuina no és més que la mescla més o menys vistosa de beixamels.*

—Jo, és clar, no compartesc aques-

ta idea. La nostra idea quan formàrem la nova cuina basca era, bàsicament, que cada poble és com menja o menja com és i tu et sents obligat a fer-ho tot al gust de la gent que t'envolta. No pots donar coses estranyes a un poble perquè no li agradarà. Després ha arribat això dels colors, però nosaltres no n'hem inventat cap, de color. La nova cuina basca té també les seues nor-

mes que són comunes a totes perquè a la base hi ha la cuina tradicional, i a partir d'ací ja no m'importa el que diguen, perquè al final el que importa és que el plat estiga bo.

—*I en quin lloc queda la qualitat de la primera matèria? ¿Com distribuiria en una balança el bon material i la mà del cuiner?*

—No hi ha dubte que sense bona primera matèria no hi ha cuiner, però són igual d'importants. També és cert que amb un bon producte pots fer un mal plat però mai podràs fer un bon plat amb un producte dolent.

—*¿Se sent privilegiat per treballar a Euskadi?*

—Sí, jo crec que Euskadi és un lloc privilegiat en qualsevol matèria, fins i tot quant al gust de la gent. L'home d'ací, sobretot el donostiarra, que és amb el que més treballe, sap què menja i ho distingeix perfectament. És una persona que, en un determinat moment, et pot dir que alguna cosa no li agrada per això o per allò. És un home que ha tingut tota la seua vida una cultura culinària, i la veritat és que això dóna gust perquè és l'única manera que tenim nosaltres d'estar sempre a l'avantguarda. Sense cap dubte, si no fóra per la gent d'ací, seria difícil mantenir-te, t'adormiries.

—*Però tanta lloanxa, ¿no ens fa caure en un cert xovinisme?*

—Home, el que no s'ha de ser mai és orgullós, ¿no?

—*¿Quin tipus de client li ha resultat més difícil d'aconcentrar?*

—El client que has de cultivar és el que verdaderament hi entén, persones de bon paladar, que saps que notaran el mínim error que faces. Però aquest assumpte no és el que més em preocupa, ni el fet que arribe algú de la competència i et trobe algun error. D'errors, sempre n'hi ha. Jo he vist tornar plats fins i tot en els millors restaurants.

De tota manera, pense que la persona més important, ho dic de tot cor, és la que ve només una vegada a l'any i que saps que ha fet un gran esforç per a venir. A aquestes persones els has de fer que s'hi senten a gust, ajudar-les perquè trien bé i perquè isquen pensant que ha valgut la pena.

—*¿A què atribuiria l'èxit de la nova cuina basca?*

—Això ha estat totalment programat. Fa quinze anys es coneixia la cuina basca però no massa, i quan pensàrem en la nova cuina una de les nostres primeres idees va ser la de col·locar-la entre les millors del món. Per això anàvem a totes les bandes, perquè se'ns coneguera millor. Després d'alguns anys i de treballar molt hem aconseguit el nostre propòsit i la nostra cuina està molt ben considerada. La veritat és que



Arzak, segons Gourmetour, és el més gran cuiner que ha donat la cuina basca.

el resultat ha estat millor del que pensàvem.

—*¿Li molesta la pirateria que s'ha format al voltant de la nova cuina?*

—Bo, aquestes coses passen. Quan muntàrem el grup vam deixar clar, des d'un primer moment, entre nosaltres, que calia que ens oblidàrem del tema econòmic, que havíem de mirar només el tema cultural, i en part hem triomfat per això. A partir d'ací és quan ens han vingut totes les ajudes oficials i dels mitjans de comunicació que, en veure que era cert allò que dèiem, ens han donat el seu suport sense condicions. Aleshores, la persona que no fa les coses com les ha de fer, jo crec que se la descobreix de seguida.

—*Però, per molt que es vulga deixar al marge l'aspecte econòmic, no hi*

*ha dubte que menjar en un d'aquests restaurants és bastant car...*

—Jo acostume a dir que la cuina, per si mateix, no és cara; potser que alguns restaurants siguin cars en un moment determinat, però la cuina feta a casa no és gens costosa. Hem fet alguns cursets per a mestresses de casa, en recorde un amb Carlos Arguinano, on explicàvem que hi havia plats més fàcils de fer que un filet amb creïlles, i eren d'una gran altura i barats. I és que amb productes barats que compres en el mercat pots fer una bona cuina. El nostre cas és diferent, tenim un negoci on has de tenir en compte les despeses generals, el benefici i la venda, a més de la primera matèria, que és cara per si mateix. Però, insisteix, la cuina no és incompatible amb el preu. No perquè el plat siga més car ha de ser millor...

—*I entre plats tan cotitzats, ¿quin és el que Juan Mari Arzak prefereix?*

—Els ous fregits amb pebrots vermells. Així de clar. Després hi ha plats pels quals tens més il·lusió. Ara, del plat que més content estàs és de l'últim que has fet, encara que no siga el millor.

—*Vostè, ¿com experimenta amb els plats?*

—El sistema és molt senzill: llegesc, veig i vaig pensant i anotant coses. De sobte, comence a fer el plat, el tastem, observem què li falta, què li sobra i potser el rebutgem perquè no tenia cap fonament. Si l'acceptem, li anem donant forma entre tots, perquè Arzak és un equip, no sóc jo sol.

—*I a banda de l'equip, ¿li agrada estar sol en la cuina?*

—No, no, en el nostre cas es tracta d'un equip. Som sis o set persones que portem junts almenys deu anys, i sense aquest equip la nostra casa no hauria estat res, ni jo seria res tampoc.

—*Sembla que la seua filla continua el seu camí i estudia fins i tot hostaleria a l'estranger, ¿li agrada la idea?*

—És clar que sí. Si crees una cosa i va bé, t'agrada que hi haja una projecció, però, clar, això és totalment vocacional, no pots obligar ningú, perquè és molt dur si no t'agrada. La meua filla, la major de totes, que té vint anys, estudia ara en una de les millors escoles d'hostaleria del món, a Suïssa, sense vacances i treballant molt dur, però a ella no li importa perquè ho fa molt a gust. A la gent jove cal deixar-los pas.

—*¿No li faria pena deixar-ho tot, després d'haver lluitat tant?*

—No, no, en aquest sentit no tinc cap problema. A mi el protagonisme no m'interessa gens. Prefereix ser feliç a ser protagonista. □