

A close-up photograph of a chef with short brown hair, wearing a white chef's coat. He is smiling warmly at the camera while plating a dish. He holds a silver fork in his right hand, lifting a small, round, orange-colored garnish. In his left hand, he holds a silver knife. The background is a blurred kitchen or restaurant setting with warm, bokeh-style lighting. In the foreground, several white plates with various ingredients like asparagus and vegetables are visible, though slightly out of focus.

martín  
berasategui

## innovación

Siete estrellas Michelin le contemplan y le convierten en el cocinero español que más reconocimientos posee. Sin embargo, la vanidad ni le roza y la fama es algo que su humildad le impide reconocer. Martín Berasategui es un hombre campechano, tímido, excelente conversador y honesto vasco, que se siente orgulloso de unas raíces que no le han hecho más que crecer como persona. Vino al mundo en el seno de una familia normal y su escuela fueron los fogones. *“Nací en 1960, en el número 4 de la calle General Echagüe de Donostia, entre el Puerto de Pescadores y el Mercado de la Brecha. De pequeño veía llegar el pescado, en carros tirados por mulas, desde Igueldo y Ayete. En la puerta se vendían*

*huevos, leche, setas y verduras. Mi infancia transcurrió alrededor de aquel mercado”.*

Martín, segundo de cuatro hermanos, es el único miembro de su familia que demostró devoción por las cazuelas e interés por los guisos. Al salir de la escuela, en lugar de ir a jugar al parque con los amigos, corría –sin dudar un segundo– a El Bodegón de Alejandro, una entrañable casa de comidas situada en la parte vieja de San Sebastián, que regentaba su padre. *“Se llamaba como yo. Era un hombre recto, generoso y que creía en el trabajo en equipo. Esa idea me la supo inculcar. La gran pena que tengo en mi vida es que no me vio triunfar, no me dio tiempo de demostrarle en vida*

*que no me equivoqué al elegir seguir su estela”.*

Y es, en este momento, cuando este vasco recio y pequeño pero fuerte, se emociona al recordar el que ha sido –junto a su madre y su tía- el motor de su vida y de su vocación. Enternece comprobar la sensibilidad y arraigo familiar de este grande de la cocina, que ni el éxito, los premios, las alabanzas y “las estrellas” le han arrebatado un ápice de su apego a las raíces que le han ayudado a convertirse en el hombre que hoy es. A los 15 años se dio cuenta de que lo suyo era la cocina y comprobó que aprendía más charlando con los clientes en El Bodegón que en el colegio, en el que le había matriculado su madre al terminar el bachiller elemental. *“Esa fue mi verdadera universidad. Disfrutaba hablando con los deportistas vascos, periodistas locales, campesinos, pescadores y clientes. Lo que mi padre consiguió en aquel lugar hoy sería irrepetible. En las mesas podías ver a Chillida compartiendo charla con un jugador de la Real Sociedad, por ejemplo. Recuerdo, como si fuera hoy, que a finales de los sesenta*

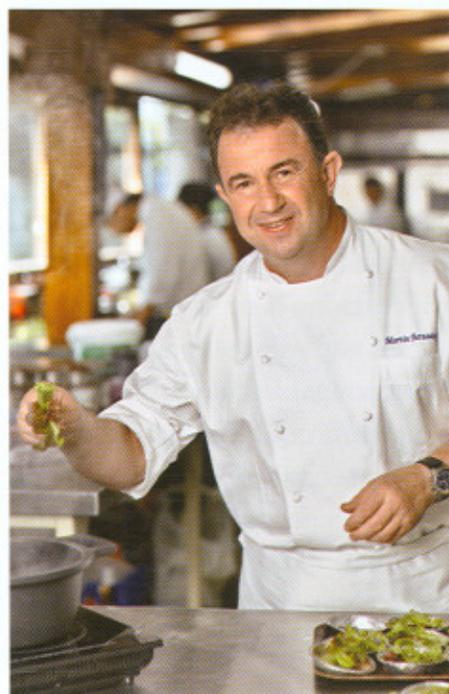
*–dentro del restaurante- había una cocina de gas que funcionaba con monedas. Los pescadores llegaban sin avisar, de repente, y se preparaban su propia comida al estilo de las sociedades gastronómicas. De aquella yo era Martintxo, el chico que siempre deambulaba por allí”.*

Sus padres se llevaron un disgusto cuando les dijo que quería ser cocinero *“porque la dureza que ellos vivieron no la querían para mí. Sin embargo, lo que a mí me hacía feliz era la universidad de los fogones y no los conocimientos que me transmitían los profesores. Un día de septiembre del 75, mi madre y mi tía me dijeron que si quería ser cocinero, me iba a ir con ellas desde primera hora de la mañana a comprar el pescado y todo lo necesario para el día y que, después, me pasaría toda la jornada con ellas en la cocina hasta que termináramos por la noche. Pensaron que me iba a arrepentir y lo que hicieron fue animarme más a convertir ese mundo en mi vida”.*

A partir de los 15 años, Martín visita Francia para formarse como

cocinero y adquirir todos los conocimientos necesarios. Renuncia a sus días libres, prescinde de horas de sueño (duerme en un colchón bajo las escaleras de El Bodegón, el restaurante en el que consiguió su primera estrella Michelin en 1986) y viaja sin descanso al país galo. Allí se impregna de los secretos de la alta pastelería y de la ciencia de la panadería. Aprende con Jean Paul Heinard en Bayona, con André Mandion en Anglet. Profundiza en la charcutería de la mano de Francois Brouchican en Ustaiz y conoce secretos de la cocina con Bernard Lacarrau en el pueblo de Labatut. Pero será con el prestigioso Didier Oudil con quien toma contacto con la alta cocina. *“Mis inicios en la cocina han sido los propios de un privilegiado y fueron guiados por un proyecto que compartimos mi mujer, Oneka, y yo. Aprendí los fundamentos con mi madre y mi tía. Luego vinieron toda esa serie de profesionales supercreativos, que me guiaron por Francia. La cocina es una profesión en la que tienes que empezar joven porque la experiencia es básica. Para llegar a algo debes de estar contento, hay*

*que transmitir alegría. El cocinero expresa sus sentimientos a través del paladar”.*



La suya, en contra de lo que pueda parecer, no ha sido una andadura fácil. Después de salvar mil dificultades, el 1 de mayo de 1993, Martín abre las puertas de su restaurante en Lasarte, al que le pone simplemente su nombre. Fue una aventura de riesgo que le lanzó a la fama. A los seis meses de su inauguración recupera la estrella Michelin de El Bodegón. Tres años más tarde recibe la se-

gunda y en el año 2001 le otorgan la máxima calificación de la emblemática guía: tres estrellas. *“Los años me han demostrado que tengo la fuerza suficiente para crear grupos cohesionados y locales emblemáticos. Soy un entusiasta del trabajo en equipo”,* al que pide disciplina (que él también se autoimpone), concentración, afán permanente de superación, derroche de energía personal y valores humanos. Rasgos innegables de un cocinero generoso, que prodiga sin recato sus enseñanzas. *“Enseño a las nuevas generaciones y, luego, les dejo que vuelen a su aire. Para dirigir un restaurante como el mío, hace falta capacidad de mando, disciplina y ganas de comunicarse con la gente. Tienes que conseguir que los que te rodean se sientan importantes. Sin control no se consigue nada. Yo exijo porque doy todo lo que tengo a cambio”.*

A pesar de las excelencias de su cocina, Martín es un hombre de gustos sencillos al que le entusiasman las croquetas, una buena tortilla de patatas, las cocochas rebozadas y los callos bien sazo-

nados. *“Como te puedes imaginar, en mi casa cocino yo. Cuando vienen amigos, me hacen compañía mientras yo preparo el almuerzo o la cena. Y, cuando ellos me invitan a mí, siempre les digo que no tienen que preocuparse por el menú. Me gustan las cosas sencillas, los platos de siempre, los que toda la vida han hecho nuestras madres en casa”.*

Los que le conocen bien saben que como mejor se expresa es a través de sus propios platos. Es como esos artistas incapaces de explicar cómo son los trazos que tienen que dar para llenar su lienzo en blanco. Tal vez por ello, cuando le preguntas por su estilo de cocina, sobre su manera de innovar, siempre recurre a frases relacionadas con sus sentimientos. *“Mi cocina es el reflejo de mi paladar, de mi sensibilidad y de muchos pequeños sueños. Primero pienso cómo quiero rematar un plato y luego busco el sistema para conseguirlo. Un cocinero debe asumir que una parte importante de su trabajo consiste en pensar. La creación de un plato arranca en la cabeza”.*



Y en esa parte privilegiada de su creatividad en donde Martín ha ideado todos esos platos, que han creado escuela, que han innovado la cocina y que le han convertido en un gurú de la gastronomía. Si le preguntas por su plato fetiche, aunque reconoce que es difícil elegir porque cada uno de ellos tiene un motivo para ser especial, se decanta sin dudar por el “caldo de chipirón salteado con su crujiente y ravioli cremoso relleno de su tinta”. Propuestas como ésta son las que han conseguido esas siete estrellas Michelin (la

última este mismo año), que ya nadie le va a arrebatarse. *“La Guía Michelin me ha convertido en el hombre más feliz del mundo. Les estoy inmensamente agradecido. En estos momentos de reconocimiento, quiero agradecer el apoyo de mi equipo. Valoro inmensamente su esfuerzo y entrega. Estar a la vanguardia de la cocina, ser creativo y dedicarme en cuerpo y alma a mi profesión ha sido siempre mi objetivo. Mi éxito es el resultado del afán de superación, la honestidad y nobleza en todos los aspectos. Todos los cocineros soñamos con una estrella. Yo he mantenido las seis y he conseguido otra más. Lo importante es el futuro, tener los pies en la tierra y trabajar”.*