

# Martín Berasategui

CHEF

## “Es importante dejar atrás el yo y centrarnos en el nosotros”

Nació como aprendiz de cocina en el año 75, en el bodegón familiar. En su empeño por ser cocinero, y haciendo caso omiso a las recomendaciones de sus padres, se inició en uno de los oficios más duros. “Entonces los cocineros estaban en cuatro paredes encerrados y nadie sabía quién estaba en los fogones”, recuerda. Esa imagen ha cambiado en gran parte por su ‘culpa’. Por ello, Martín Berasategui es el más indicado para explicar cómo se llega al cielo desde los cimientos.



**M**artín Berasategui no es sólo ejemplo de buen hacer, maestro de maestros; además de chef sobresaliente de la materia, como empresario sabe discernir entre cuál de las propuestas es mejor, requerir de las mejores manos para mandar en sus fogones y sentar cátedra de forma amable y sincera. Cuando el comensal se acomoda en su mesa, el entusiasmo pasa a embargarse de una de las palabras que mejor definen al grande de los grandes chefs: la pasión. “Cuando era chaval tenía serias dudas de si iba a ser capaz de ser cocinero, de tener un sueldo, ni bueno ni mucho, vivir de lo que me hacía feliz: cocinar”.

Sus recuerdos le acompañan en el día a día. Una vetusta mesa tocinerera preside el plató central del programa que comparte con David de Jorge (Robin Food), en los bajos de su restaurante en Lasarte-Oria, Gipuzkoa. Un mueble con solera en el que hace más de cuarenta años haría un compromiso de honor con el trabajo que hereda de su familia: una casa popular de comidas de la parte vieja de San Sebastián. “Dormía en la misma habitación en la que lo ha-

**“Los cocineros jóvenes son igual de trabajadores que nosotros; pero mucho más rápidos, y con una mirada más refrescante”.**

cían las camareras que luego oficiaban en el bodegón. A la izquierda estaba el comedor para los clientes, y a la derecha, un espacio reservado a los amigos de mis padres. Al fondo estaba la cocina de carbón”, describe con el orgullo de sus orígenes.

De allí le vinieron dadas las formas y las maneras que, desde que cogiera la cuchara de palo a los 15 años, le trajeron su primera estrella en el firmamento Michelin, que sería para aquella casa de comidas en la que acompañaba a su madre y tía de 8 de la mañana a 1 de la madrugada, una jornada tras otra, haciendo lo que verdaderamente implica el oficio de cocinero. “Sabemos desde

el primer segundo que hay que sudar mucho”. A los seis años de aquello, con 21, “me senté delante de ellas les dije: habéis trabajado como una leona y como una tigresa. Entonces, siendo las dos más jóvenes que lo que soy yo hoy, se jubilaron. Ese uno de los momentos de los que más orgulloso me siento”.

**IH. En apenas 40 años, y aunque la restauración siempre ha estado en constante evolución, da la impresión de que se ha acelerado el ritmo. ¿Es real esta percepción?**

M.B. No tengo duda de que es real. Se está avanzando a pasos agigantados porque hay varias generaciones unidas, creyendo al 100% en el éxito del trabajo en equipo.

La gente joven que está en nuestro oficio es igual de trabajadora que lo que nosotros éramos; pero además, son mucho más rápidos, porque le ponen alma a la tecnología y, sobre todo, ven con una mirada mucho más refrescante que nosotros. Han cogido el testigo con la misma fuerza y están asegurando el futuro de la cocina con una calidad impresionante.

**IH. No hay duda de que han tenido buenos maestros...**

MB. Se está uniendo la profesionalidad del saber hacer y la nobleza de los que llevamos un montón de años en el oficio, con la fuerza, lo patas negras e inconformistas que son los jóvenes. Unimos ambas cualidades indistintamente de que cada establecimiento quiera cocinar mejor que el de enfrente y trabajar más; pero hay una cosa mucho más importante: la competencia sana. Debemos que tener clara la trascendencia de pensar en plural. Dejar atrás el yo, y centrarnos en el nosotros. Así hemos sido capaces de cambiar el rumbo a la cocina y conseguir un turismo gastronómico mundialmente famoso, cuando éramos una zona de paso para ir a comer al país vecino.

**IH. La creación imparable de nuevos conceptos, el desarrollo de los negocios en franquicia... ¿estamos ante un burbuja en la restauración?**

MB. Si existen cada vez más restaurantes es porque existe demanda, y cuando hay tanta es porque las cosas se hacen bien. Tenemos la virtud de que hacemos trajes a la carta y ofrecemos gastronomía de distintos precios: desde los tres estrellas Michelin hasta establecimientos muy frescos, informales... Todos esos caminos abiertos son buenos, siempre que se hagan las cosas con profesionalidad y con mucho entusiasmo. Hay gente joven que no tiene ni miedo, ni pereza ni vergüenza en hacer proyectos importantes y a mi me dejan boquiabierto por lo que son capaces.

**IH. ¿Qué les recomendaría a los emprendedores que desean iniciarse en esta vorágine?**

MB. Hay que animarles. Hay franquicias

"Si la gente joven falla es por culpa de los que les enseñamos. Es injusto condenar al que no puede contestar".



INFOHORECA se reúne en Lasarte con uno de los referentes de la profesión de cocinero

que están bien hechas y que están mal hechas. Como restaurantes, locales, cocineros... Si la gente joven falla es por culpa de los que les enseñamos. Es injusto condenar al que no tiene la responsabilidad.

Nosotros tuvimos la suerte de recibir una herencia impresionante, y lo que hemos hecho es mejorarla, tanto en la cocina como en gastronomía y hostelería. Si seguimos con la misma honestidad y lealtad, dejamos nuestro legado más importante, el saber hacer, a las siguientes generaciones. Nos pasarán por la izquierda, no tengo duda.

**IH. Existen tipos de clientes como espacios de restauración adaptados a sus gustos, pero ¿cómo definiría al consumidor actual?**

MB. No creo que haya un cliente tipo. Hemos conseguido que la gente se divierta de manera impresionante. El nuestro es un oficio con raza, que tiene una extensión sin límites y en el que nada está por estar. Es muy profesional, didáctico, transparente y accesible. Lo que hemos conseguido es que una misma persona disfrute toda la semana las diferentes opciones que le ofrece este país que vive la cocina de manera distinta que otros países.

La riqueza de la gastronomía de ahora consiste en eso, en que puedas ir a comer a la parte vieja de San Sebastián de una manera, y luego te vayas a un

"Todo es espectáculo y un tres Estrellas es tocar el cielo de la cocina con la yema de los dedos vestido de cocinero".

asador perfectamente bien o a un tres, dos o una estrella Michelin.

**IH. Centrándonos en éstos últimos, ¿tiene que haber siempre espectáculo en un tres estrellas?**

MB. Para mi espectáculo es todo: desde que vienes al País Vasco, un entorno privilegiado, unos mercados increíbles; donde cuentas con parte de nuestro equipo, que es del que no se habla: campesinos, pescadores, recolectores de setas, ganaderos, pastores... Espectáculo es todo lo que se hace a través de la gastronomía en nuestro país: ir a una sociedad gastronómicas, a un bar de tapas, a una sidrería o una txakolería... Un tres Estrellas es tocar el cielo de la cocina con la yema de los dedos vestido de cocinero.

**IH. Todos estos conceptos forman parte del atractivo del país. ¿La gente de fuera entiende nuestra forma de vivir así?**

**"La vida es una lucha y la cocina es una maratón. Es un oficio súper bonito y creativo, pero también muy duro".**

MB. Quienes nos visitan alucinan en colores. El turismo gastronómico lo conseguimos entre todos, liderado por nosotros, por supuesto. Cuando estaba como aprendiz de cocina en el año 75, mis padres me decían que no lo fuera porque para ellos había sido duro. La vida es una lucha y la cocina es una maratón. Entonces los cocineros estaban en cuatro pareces encerrados y nadie sabía quienes eran. Todo eso ha cambiado totalmente. Ahora los alumnos/as vienen con sus familiares, profesores o la universidad, con un orgullo increíble. Y sólo han pasado cuarenta años para que se dé este cambio total en la manera de pensar en un cocinero. En mi caso, considero la cocina un oficio súper bonito y creativo, te metes en la cama lleno de ilusión, de ganas de hacer cosas, y te levantas con la sonrisa de par en par, con amabilidad total, con ganas de hacer feliz al cliente. Siempre lo digo, nosotros los cocineros somos transportistas de felicidad.

**IH. ¿Cuál es el porqué de ese cambio de percepción?**

MB. Hablo con el respeto más absoluto a las anteriores generaciones. Tengo admiración total por la dimensión humana y profesional que han tenido. No hablo de una, dos y tres generaciones que ha habido antes que yo, sino de más... Lo que fueron capaces de hacer en aquellos años con la poca ayuda que tenían —no había escuelas, nadie que enseñara ningún conocimiento, salvo que fueras a la cocina y tuvieras suerte—, es de un mérito terrible. Ahora han cambiado la manera de ver las cosas, sencillamente, porque le hemos puesto alma a la tecnología. Llegamos mucho más lejos que antes.

**IH. Respecto a los estudiantes que pasan por vuestras cocinas para**

**realizar sus prácticas, ¿se refleja una evolución hacia la profesionalización?**

MB. Los chavales jóvenes vienen infinitas veces más preparados y son muy generosos en el esfuerzo. A la hora de hacer las cosas son tremendamente eficaces y no menos trabajadores de lo que éramos nosotros. Más no se puede ser, pero tampoco son menos. En todos los oficios se les critica, porque no pueden contestar. En mi oficio, he oído quejas de que no salen las cosas igual que cuando está el chef. Si se les enseña todo lo que les piden no tiene por qué ir nada mal. Los jóvenes se levantan con las mismas ganas con las me levanto yo y al que le enseño todo lo que sé, ¿cómo no lo va a hacer bien?

**IH. Precisamente, la contratación de personal en hostelería es uno de los mayores retos a los que se enfrentan los hosteleros.**

MB. Para mi es súper fácil seleccionar bien al personal. El primero que tiene que ser noble es uno mismo: ser trabajador, levantarse antes que los demás y ser el último en acostarse para que aquellos a los que has elegido estén a la altura de lo que pretendes. Hay que elegir a gente sana, auténtica, que no haga concesiones a la galería, que sean inconformistas y, sobre todo, buenas perso-

nas. Todos nacemos con una cantidad de talento, hay que enseñarles a entrenarse mucho para que ese talento cada vez sea más grande, y ser el botón de muestra. Los cocineros que han salido de mis cocinas me han hecho grande a mi y yo les tengo que hacer grandes a ellos. Esto no es un yo, es un nosotros.

**IH. Hoy en día resulta complicado buscar una personalidad propia, ¿qué recomendaría a aquellos profesionales que quieren diferenciarse de la competencia?**

MB. Ser mejor profesional que el de la competencia, tener un talento especial para la gastronomía y conocer tu oficio bien. Además de creer en lo que haces, ser trabajador, rodearte de buena gente e involucrar a ese equipo para llegar lejos. Es imposible si se hace mal y tampoco es tan difícil hacerlo bien. Hay muchos Martín Berasategui que se dejan la vida para el arte gastronómico y no les importa nada escatimar una gota de esfuerzo. Si hay que quemarse las pestañas, se las queman.

**IH. ¿Cómo se consigue que el equipo se involucre?**

MB. Siendo normal y haciendo las cosas que a ti te gusta que te hagan. Como profesional tienes que ser el mejor que puedas ser y como persona, no tienes



El chef valora sobre todo el trabajo en equipo y la comunicación con el personal



## Martín Berasategui: un árbol con muchas raíces

Crear la oferta gastronómica del Monument Hotel ha sido una de las últimas iniciativas en las que se ha visto involucrado Martín Berasategui. Dos restaurantes, Lasarte y Oria (de estilo sport-elegante), este último con un presupuesto más ajustado y un aspecto más informal y fresco, y un espacio con Javier de las Muelas, donde se sirven cócteles y miniaturas en la entrada de este Cinco Estrellas Gran Lujo. ¿Más opciones es igual a más rentable? "No conozco ningún trabajo en el que no mires la rentabilidad. La suma de todos los trajes que hago hacen que sea rentable, pero no es justo ni es verdad que la cocina que hace Martín no de beneficios. En los sitios donde cocino hago lo que más me apetece hacer en mi vida, que no es otra cosas que hacer platos y dirigir cocineros, y espero que se rentabilice lo antes posible. Martín Berasategui tiene un montón de ramas, el total es lo que hace el árbol. Que una rama esté castigada no quiere decir que el árbol no esté sano".



"Admiro a Eneko Atxa, se comunica un montón con el equipo; y no escatima absolutamente en nada para mañana estar mejor que hoy".

que cambiar; el culpable de la derrota eres tú, nadie más. Salvo rara excepción, estás en manos del líder. Todo depende de él.

### IH. ¿La comunicación es una de las claves?

MB. Nosotros no éramos más fáciles de enseñar de lo que lo son los jóvenes. Solo no voy a ningún lado. Me comunico con los chavales un montón y ellos entienden las cosas mucho más fácil que como yo lo hacía.

### IH. ¿Algún alumno del que estar especialmente orgulloso?

MB. Veo gente brutalmente buena. Eneko Atxa es una de esas personas. Vino aquí siendo un crío y ya se veía que se iba a comer el mundo. Tenía un don innato para la cocina y a nivel humano fuera de lo común. Al final se ha salido por todos los lados. Ha sido mi primer alumno en conseguir tres estrellas Michelin y el más cocinero más joven en hacerlo. Una de sus mejores cualidades es que se comunica un montón con el equipo; y no escatima absolutamente nada para

mañana estar mejor que hoy. Siempre desde la sonrisa más fresca. Que injusto es ser tan bueno como es Eneko y que mucha gente no lo vea.

### IH. ¿No se valora lo que tenemos hoy día en la cocina?

MB. Pecamos de vergonzosos. Hay cosas que no se pueden contar, hay que verlas. Decir que el de Eneko es el mejor proyecto de cocinero joven de Europa, cuando no hay ningún otro igual en el mundo. Siento admiración total por él a niveles que no te puedes imaginar. Un cocinero que es capaz de hacer lo que ha hecho por su tierra, que no ha salido y ha creado un equipo sólido, con gente joven que siempre te recibe con una sonrisa y tiene ganas de tirar para adelante... Es infinitamente más difícil hacer lo que ha hecho él. Eso lo consiguen solamente los que son muy especiales a nivel personal.

### IH. ¿Cuáles son los retos a los que se enfrenta en alta cocina?

MB. Personalmente, no suelo ponerme retos, intento disfrutar segundo a segun-

do de todo lo que me pasa y tener la conciencia tranquila, vaciarme cuando estoy trabajando. Lo hacemos todos, somos innovadores por naturaleza. Más no se puede dar. Al final, son clientes a los que les gusta tu cocina, tu manera de verla y tu vanguardia. Se convierten en amigos cuando te conocen como persona y luego te traen proyectos a los que no se puede decir que no. Aunque hay otros muchos en los que tienes que ser noble y cerrar la puerta, porque dependes de qué equipos tengas para aceptar o no. Ahora tenemos reuniones de futuros proyectos, fuera y dentro del país; en agosto abrimos El Txoko de Martín Berasategui en Tenerife...

Mi futuro en la cocina es seguir como lo he hecho siempre, siendo un disfrutón, con mi mayor virtud, el paladar. Cada vez me cuesta más decir que nadie nos regala nada, porque no es verdad. En la vida tienes mucha suerte de dónde naces, con quién te rodeas, quién te enseña o te abre las puertas. Hay que ser muy perseverante, tener ambición para tener objetivos. Yo soy un afortunado y eso te hace llegar súper lejos. H