

ARZAK SINCE 1897

DIRIGIDA POR ASIER ALTUNA



Sinopsis

Cuando Juan Mari le dijo a su madre que quería estudiar hostelería, ella intentó convencerle de que apostase por una carrera con más futuro. Sesenta años después, el prestigio social de la gastronomía es enorme, el cambio ha sido revolucionario y hoy en día muchos niños animados por sus padres sueñan con ser grandes cocineros. Juan Mari ha vivido esta evolución en primera persona y ha sido parte fundamental de ella. Arzak, la casa de comida familiar situada en el Alto de Miracruz de San Sebastián, ha pasado a ser uno de los mejores restaurantes del mundo. Ahora, la nueva generación ya ha tomado el relevo. Elena Arzak, la hija de Juan Mari, ya está al frente del restaurante y el padre se va retirando poco a poco. Es momento de reflexión, de hacer balance de toda una vida. Momento de analizar la transformación de la cocina tradicional en la nueva cocina de autor.

La prensa ha dicho

"Pequeño documental con encanto como homenaje al padre de la cocina vasca y española moderna (...) La gran decisión de Altuna ha sido no salir de casa"

Cinemanía

Notas de la producción

El ARZAK es una casa de comidas que abrió sus puertas en 1897; y hoy, después de más de 100 años de historia gastronómica, es uno de los pocos restaurantes del mundo que ha mantenido 3 estrellas Michelin durante 3 décadas. Lo que mejor define a la familia Arzak es que nunca se han movido de su ubicación original en el Alto de Miracruz de San Sebastián. Esa fidelidad al origen, ese tributo a las generaciones precursoras es parte de su fórmula de éxito.

A la vez, el ARZAK es fiel a su gusto, al gusto de la gente que le rodea. Su filosofía siempre ha sido cocinar fiel a los sabores de la cocina vasca. Juan Mari Arzak continúa haciendo valer su cocina rompedora que le llevó a conseguir la primera estrella Michelin en 1972 y la tercera en 1989, un reconocimiento que mantiene desde entonces y comparte con su hija Elena Arzak. En ella se reencarna esa cocina vasca que mira al mundo, tan característica, tan sorprendente. A la vez, Elena es quien lleva el peso del restaurante actualmente, es el presente y el futuro del ARZAK.

No es fácil el papel que le ha tocado jugar a Elena. Es difícil quitarse el atributo "hija de". Ha tenido que ponerse a cargo del restaurante sin que su padre haya, en ningún momento, dejado de ejercer. Está al frente de uno de los pocos restaurantes que no ha perdido las tres estrellas Michelin durante tres décadas, con todo lo que eso supone. Además, es una mujer en un mundo, el de la cocina, dominado casi al cien por cien por hombres. ¿Cómo afrontan padre e hija el relevo generacional? ¿Qué supone para Juan Mari delegar el negocio, y todo lo que implica el ARZAK, en su hija Elena? ¿Y cómo es para Elena asumir la herencia del peso de un nombre que es referente en la cocina a nivel mundial?

En este momento clave en su historia, los ARZAK nos abren las puertas de su restaurante, de su casa, de su intimidad, para ser testigos directos de este momento tan importante.



Reparto

JUAN MARI ARZAK
ELENA ARZAK
FERRÁN ADRIÁ
PEDRO SUBIJANA
JOAN ROCA
KARLOS ARGUIÑANO
ANDONI LUIS ADURIZ
DABIZ MUÑOZ
IGOR ZALAKAIN
XABI GUTIÉRREZ
KONTXI BEOBIDE

Equipo Técnico

Dirección y guion	ASIER ALTUNA
Director de fotografía	TXARLI ARGUIÑANO, JAVI AGIRRE
Montaje	DEMETRIO ELORZ
Música	MAITE ARROITAJAUREGI "MURSEGO"
Dirección de producción	JONEN MIREN GOENAGA, MANU PAINO
Dirección artística	ITZIAR BANDRÉS
Vestuario y maquillaje	ELI UNANUE, ENARA ROTETA
Productor	IÑAKI BURUTXAGA

Año: 2020 / Duración: 70' / Países: España / Idioma: español

EUROPA CINEMAS
CREATIVE EUROPE - MEDIA SUB-PROGRAMME



golem

Martin de los Heros, 14
Tel. 915 59 38 36

www.golem.es

www.facebook.com/golem.madrid

[@GolemMadrid](https://twitter.com/GolemMadrid)

Entrevista con Asier Altuna, por Laura Puy Muguiro (Diario de Navarra)

¿Cuál fue el encargo que le hizo la productora?

Muy abierto. Viendo que Juan Mari es una figura muy importante en la cocina vasca y va entrando en años, veían la necesidad de tener un documento, una película sobre él. Y fui un poco virgen porque no conocía a los Arzak personalmente. No sabía qué película iba a hacer.

Se lo pregunto porque ha quedado claro que a Arzak le horroriza la palabra homenaje...

[ríe] Es muy reacio, pero se le están multiplicando alrededor. Elena me comentó el otro día que su padre le había dicho que esto ha sido muy bonito, como asumiendo que la película tiene algo de homenaje, disfrutándola.

¿Cuánto tiempo le costó romper el caparazón de Arzak?

[ríe] No ha sido tan difícil. Le hice dos entrevistas, en su casa. Fueron muy completas y tuve mucha información. Es abierto a colaborar, está en la salsa y le encanta conocer gente. Al principio no tenían ni idea de qué iba a hacer yo y les daba un poco de respeto y de repelús. Pero no tuve actitud agresiva, sino que poco a poco fui registrando secuencias dentro de la cocina hasta convertirme casi en parte de la familia, profundizando y

entrando cada vez más. Y ellos fueron dándose cuenta de que iba a rodar al restaurante con discreción, en una esquina, sin molestar a nadie y sin dar mucha guerra. Son personas muy reservadas que tampoco en una entrevista te lo dan todo. Por eso, por haber tenido que buscar la manera de que amigos, colegas... me contaran la historia de esta familia, ha sido un proceso bonito. Me ha dado la oportunidad de conocer a mucha gente muy interesante, y creo que ha sido un acierto ampliar el discurso y ver la historia de esa casa desde múltiples puntos de vista.

Dice que son muy reservados. En el estreno, junto a Elena, dijo que no eran personas fáciles...

[ríe] No son fáciles, pero porque tienen un discurso elaborado. Su relación con la prensa es muy buena y conceden muchas entrevistas, por eso entiendo lo del discurso elaborado. Pero cuando al documentarme vi que se contaba lo mismo en un montón de reportajes y de vídeos, mi reto fue profundizar en los Arzak.

¿Y cuál es ese discurso repetido?

Que son un tándem, por ejemplo, o muchos detalles de la relación padre-hija que a mí me hacían pensar que había más y que, sin embargo, no había visto aún. Yo tenía la paciencia y la respon-

sabilidad de conseguir justo eso.

Ha contado que para rodar este filme asumió el papel de cazador: ir con la cámara, estar tranquilo y esperar a que surgieran cosas.

Creo que es la actitud que se debe tener ante una historia. Al empezarla, la abres en tu mente y estás muy perceptivo a ciertos temas o detalles. Normalmente la intuición funciona y te da pistas de por dónde va a ir la historia. No tenía ni idea de cómo agarrar esta, pero sí que había elementos que me interesaban: el personaje, aquel movimiento de la cocina vasca, la casa de la que no se ha ido ningún Arzak desde que la construyó el bisabuelo, las trayectorias de Juan Mari y de Elena, el cambio generacional que se estaba dando con su hija... Estuve con la cámara horas y horas, esperando que sucedieran cosas, y empezaron a suceder: de repente una discusión padre-hija, visitas de los nietos al Arzak... Luego, poniendo sobre el papel lo que vas grabando, decides a quién vas a preguntar y qué tipo de preguntas, temas que se van ampliando y surgen de forma natural. También por esto ha sido un proceso bonito: me ha hecho estar vivo durante mucho tiempo.

(Fragmento de la entrevista publicada en Diario de Navarra el 3 de octubre de 2020)