



Elena Arzak

Descripción

Elena Arzak Espina (n. [4 de julio de 1969](#), [San Sebastián](#), [País Vasco](#), [España](#)). Es una destacada cocinera e hija de [Juan María Arzak](#), uno de los más afamados cocineros del mundo. Elena Arzak tiene una larga tradición familiar gastronómica, que se remonta hasta sus bisabuelos, quienes ya tenía una taberna y casa de comidas. Siempre tuvo clara su vocación gastronómica.^[1]

Formación

Estudio [COU](#) en el [Colegio Alemán de San Sebastián](#). Continuó su formación en la Escuela de Hostelería Schweizerische Hotelfachschule Luzern de Suiza (1.988-91). Posteriormente trabajó en La Gavroche ([Londres](#)), Vivarois ([París](#)), Louis XV ([Montecarlo](#)), Antica Hosteria di Ponte Cassineta ([Lugano](#)), [Pierre Gagniere](#) (París) o [El Bulli](#) (Rosas), restaurante de Ferrán Adriá, entre otros establecimientos de toda Europa.

Tras este periplo, empezó a trabajar en el restaurante de su familia. Elena Arzak es habitual en certámenes nacionales e internacionales de gastronomía, como [Madrid Fusión](#).^[2]

Actualmente dirige el Restaurante Arzak con su padre. La historia del Restaurante está íntimamente unida a la familia Arzak. La casa fue construida en 1897 por los abuelos de Juan Mari Arzak (José María Arzak Etxabe y Escolástica Lete), para ser bodega de vinos y taberna en el pueblo de [Alza](#). Siguió siendo taberna hasta que empezaron a regentarla los padres de Juan Mari (Juan Ramón Arzak y Francisca Arratibel), que la hicieron evolucionar como casa de comidas. El restaurante fue ganando una notoriedad, especializándose en banquetes de celebraciones familiares.^[4]

[Maite Espina](#), madre de Elena, entró a formar parte del Restaurante Arzak en [1967](#), mejorando el servicio de sala, el estilismo, la decoración y la administración. Juan Mari siguió evolucionando dentro de la [gastronomía vasca](#) hasta crear su propia cocina.^[4]

A partir de mediados los años 70 le llegan los premios y reconocimientos que convierten al Restaurante Arzak en un referente de la [gastronomía](#) nacional e internacional. En 1989 le otorgan la tercera estrella de la [Guía Michelin](#).

El restaurante dedica un gran esfuerzo a la investigación culinaria. Juan Mari y Elena Arzak dirigen un equipo con el que intentan descifrar nuevos secretos para aportarlos a su gastronomía. Este equipo es responsable de que el Restaurante Arzak se haya convertido en un referente para los más refinados [gourmets](#). El laboratorio intenta encontrar un punto de equilibrio entre vanguardia y tradición. Dispone de las más modernas instalaciones, así como de un Banco de Sabores con más de 1.000 productos e ingredientes con los que investigar e innovar.^{[4] [6]}



Elena Arzak

Elena Arzak



Elena Arzak

Elena Arzak





DANTZA EDIT
This Fucking Dance
Spins Me Around

Arte Eszenikoen Topaketa
Donostiako Alde Zaharra
Encuentro de Artes Escénicas
Parte Vieja Donostiarra

18/19 Uztaila Julio 2014

Dantza Edit

<http://dantzaedit.liquidmaps.org>
