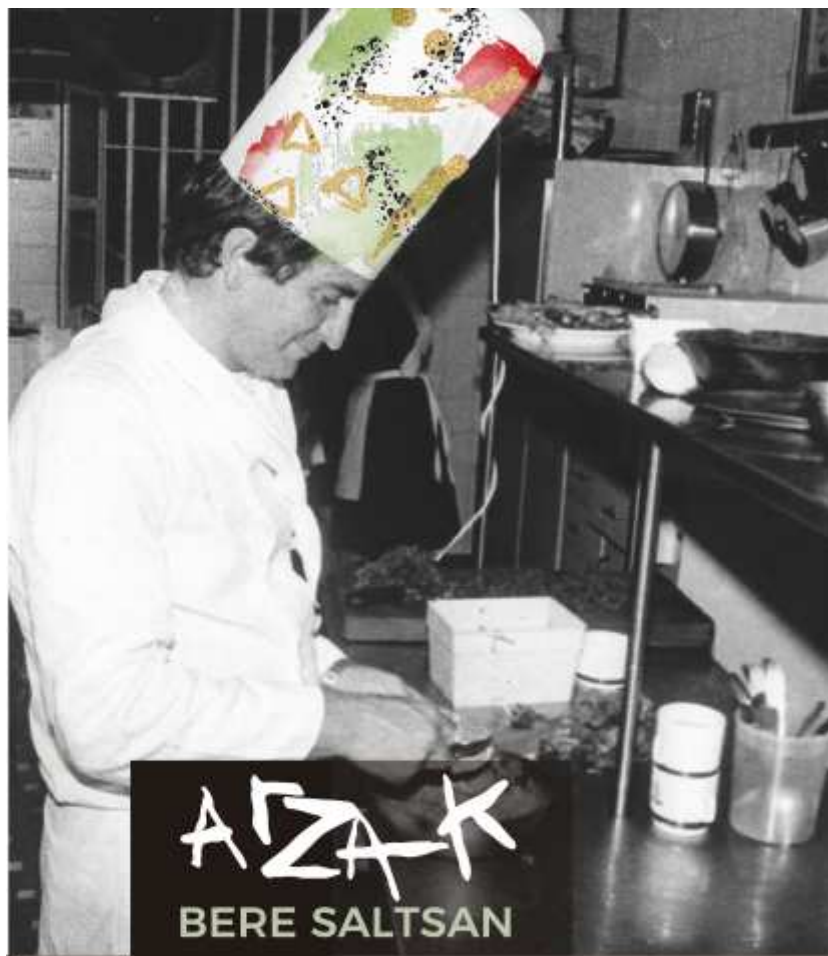


STM

San Telmo Museoa



**AZAK
BERE SALTSAN**

SAN TELMO MUSEOA
ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN / EXPOSITION / EXHIBITION

2019-03-26 // 2019-06-16

Laborategia / Laboratorio
Sarrera dohainik / Acceso gratuito / Entrée gratuite / Free entrance

ANTOLATZAILDAK / ORGANIZAN	ERAKUNTZA / PRODUCCIÓN	LAGUNTZAIK / COLABORA	ERAKUNDE BADESLEAK / SOCIOS INSTITUCIONALES
 San Telmo Museoa	 DONOSTIA SAN SEBASTIÁN	 Donostia San Sebastián	 Euzko Legebiltzarra Euzko Legeburtuak Basque Government Basque Parliament

SAN TELMO MUSEOA

Zuloaga plaza, 1 – 20003 Donostia / San Sebastián
T. (0034) 943 481 580 E. santelmo@donostia.eus
www.santelmomuseoa.eus



DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN



donostia
kultura

San Telmo Museoa *Arzak bere saltsan* aurkeztu du, sukaldariari egindako aitortpena, bere historia errebasatzen duen erakusketa baten bidez

Erakusketa, museoko Laborategian dagoena, Luisa López Telleriak komisariatu du, eta doan bisitatu ahal izango da martxoaren 26tik ekainaren 16ra. Gainera, jarduera programazio zabal batek osatuko du.

Donostiako San Telmo Museoa *Arzak bere saltsan* aurkeztu du, ezagutzera ematen dituen sukaldari bat, *Arzak*; mugimendu bat, Euskal Sukaldaritzaren Berria; mahai asko, Alto Vinagreseko jatetxeak 1897tik, eta idazle baten gogoeta, Hasier Etxeberria. Honela aurkeztu zuen Juan Mari: “Euskal sukaldarien artean entzutetsuena jatetxe batean jaiotako ume bat izan zen. Bere logelako atea jangelaren ondoan zegoen. Horixe zuen mundurako sarrera: jankidez betetako jangela. Arzaken ikuspegitik, kozinatzea eta bizitza sinonimoak dira, horregatik esaten du berak inoiz ez duela jatetxerik izan, berea otordu-etxe bat dela. *Arzak* euskal sukaldaritzaren alma matera izan da eta da, baita Espainiako sukaldaritzarena ere”.

Luisa López Tellería komisarioa da erakusketa hobekien azal dezakeena: *Arzak* ez da sukaldari hutsa. Berak nahi izan ez arren, ikur bat da; sukaldaritzaren “aitalehena” izendapena baztertzen du, zaharkitua iruditzen zaiolako, baina badakigu betiko euskal sukaldaritzan sustraitzen eta Frantziatik eta puntako beste leku batzuetatik zetozen sukaldaritzari iraultzei besoak irekitzen jakin zuen mugimendu gastronomiko haren anaia handia dela.

Eta nahasketa hori guztia zabaltzen jakin zuen, goi-mailako sukaldaritzan aritzen zirenen artean ez ezik, baita herri-sukaldaritzan ere. Horregatik, pertsona ezaguna eta aitortua da, baita gastronomiaren elitetik kanpo ere.

Juan Mariren historia ardo-upategi batean hasi zen, bere aitona-amonekin, baina amaren oturuntza-jatetxean ikasi zuen janaria prestatzen eta hantxe hasi zen esperimendatzen, Euskadin mugarrria izan zen garai batean, 70eko hamarkadan, askatasunaren ernetzean. Euskal Sukaldaritzaren Berria deiturikoa euskal gizarteak dena posible izan zitekeela amestu zuen garaian jaiotzen...

Aukeratu ditugun *Arzakeko 12* mahaiek historian zeharreko ibilbide bat osatzen dute; beti abangoardiakoa izan den jatetxe baten, sukaldari baten, Donostiaren eta gure herriaren bilakaeran zeharreko ibilbide bat. Mahai bat tresna gisa erabiltzen den altzari bat da, bai, baina baita beste ikur bat ere; bizikidetzaren altzaria da, horren inguruan biltzen gara, lan egin, jan eta edaten dugu eta bizi gara.

Mahaiaren inguruko istorio horiek begirada ezberdin batekin kontatuko dizkigute Juan Mari bere ibilbidean zehar zaindu, gidatu, lagundu eta inspiratu duten emakumeek: amak, emazteak, alabak, baita bere jangelako buruek, partidako buruek eta sukaldeburuek ere.

Mahaiak eta musak, horixe da zuek nazioartean itzal handienetakoa duen gure herrikide baten aitopren gisa egindako erakusketa honetan dastatzea nahi dugun konbinazioa.

PROPOSATZEN DUGU gastronomiaren inguruko ikuspegi ezberdin bat, Arzak jatetxeko sukaldaritzaren eta mahai ezberdinen bidez, dokumentatuz bere hurbileko historia, XIX amaieratik gaur artekoa, eta euskal gizartearekin izan duen lotura.

ERAKUSTEN DITUGU altzariak, tresnak eta dokumenturik bitxienak; eta baita ere, gure memoria kolektiboko parte diren testigantzak eta oroitzapenak.

Hausnarketa EGIN DUGU euskal gastronomiaren bertako eta nazioarteko fenomenoak ahalbidetu duten baloreen inguruan, taldeko mugimendu edo partekatutako pasio gisa.

...Nola eta zein baloreetatik abiatuta lortu zuen Arzakek nazioarte mailako herri-marka sortzea eta zabaltzea.

...Nola lortu dute sukaldariak, Juan Mari buru, nazioarte mailako herri-marka sortzea eta zabaltzea.

...Horrez gain, taldeko esfortzu baten historiaren inguruko erakusketa da.

HELBURU DA euskal gastronomiaren historian sakontzea eta baita ere, Arzak Jatetxearen sukaldaritzan eta hori ahalbidetu zuen familian. Beren istorioak ere, bodegako mahaitik egungo abangoardiako jatetxera garamatzatenak, badira ospakizunen, afaltzera ateratzeko ohituraren eta oturuntzen historia. Gastronomiaren gizarte historia da.

GONBIDAPENA EGITEN DUGU museoko Laborategiaren eta patioaren artean ibilbidea egitera euskal gastronomian zehar, 1879tik XXI. mendera gure kulturako elementu garrantzitsu baten bidez: Arzak Jatetxeko mahaiak.

PARTEKATU DITUGU Juan Mariren lau balore funtsezkoenak, eta bere eta bere familia eta taldearen ikuspegi sortzailea, erakusketaren eta proposatzen ditugun jardueren bidez.

1- Familia batean, tradizio batean eta kultura testuinguru batean sustraitua

Juan Mari, euskal sukaldarien gehiengoak bezala, tradizioan eta inguruan ondo sustraitutako familia negozio batetik dator, baina jakin du bere tradizioa, jatorri herrikoia eta sustraia nazioarte mailako marka balio bihurtzen.

2- Talde espiritua, lankidetzarena

Arzakek bateratu egiten ditu bere marka eta herriarena. Euskal Sukaldaritzaren Berrira sortu zenetik, Juan Marik, sukaldari gazte eta nekazari talde baten buru, mundu mailako hedapena duen marka bat sortzeko esfortzua partekatuz garatu du bere lana, eta era berean, bere sorkuntzetan sakonduz.

Errekonozimendu internazional gisa, beste hainbat sariren artean, hiru Michelin izar jaso ditu duela 30 urtetik, eta Repsol Gidako 3 eguzki, duela 40 urtetik.

3- *Transmisorako borondatea*

Bere ezagutza gizarteratzeko eta transmititzeko aitzindaria izan da, besteak beste, kongresuen, telebistaren, prentsaren, ikastaroen, topaketen, espezializatutako aldizkarien, fakultateen eta eskolen bidez. Sukaldaritzaren Berrirako talde mugimenduaren hasieratik nabarmena izan da Juan Marik egin duen saiakera bere jakintza partekatzeko eta zabaltzeko, eta hala, hedabideek maite eta mimatzen duten sukaldari bihurtu da.

4- *Bere herrian sustraitua*

Herri tradizioaren jakintza jasotzeko prest egon da, eguneroko sukaldaritzarena eta beren etxeetan, tabernetan edo elkarte gastronomikoetan sukaldean aritzen direnena. Baina zabalik egon da baita ere, beste zapoetara, sukaldaritzetara eta beste esperientzietara, euskal sukaldaritzari ekarpenak egin dizkietenak, munduko onenetako bat bihurtuz.

San Telmo Museoa presenta Arzak bere saltsan, como reconocimiento al cocinero a través de una exposición que da a conocer su historia

La muestra, que se presenta en el Laboratorio del museo, está comisariada por Luisa López Telleria, y se podrá visitar gratuitamente entre el 26 de marzo y el 16 de junio. Se acompaña además de un amplio programa de actividades.

El Museo San Telmo de San Sebastián presenta **Arzak bere saltsan**, una exposición que da a conocer la historia de un cocinero, Arzak; un movimiento, la Nueva Cocina Vasca; muchas mesas, las del restaurante del Alto Vinagres desde 1897; y las reflexiones de un escritor, Hasier Etxeberria. A Juan Mari lo presentó así: “El más reputado de entre los cocineros vascos fue un niño que nació en un restaurante. La puerta de su habitación daba directamente al comedor. Ésa era su entrada al mundo: un comedor repleto de comensales. Para Arzak cocinar y vivir son sinónimos, por eso afirma que él nunca ha tenido un restaurante, que la suya es una casa de comidas. Arzak ha sido y es el *alma mater* de la cocina vasca y también de la española.”

La propia comisaria, Luisa López Telleria, es quien mejor explica esta exposición: Arzak no es solo un cocinero. Es también un símbolo a su pesar, que rechaza la denominación de “patriarca” de la cocina porque le suena a viejo, pero sabemos que es el hermano mayor de aquel movimiento gastronómico que supo hundir sus raíces en la cocina vasca de siempre y abrir los brazos a las revoluciones que llegaban de Francia y a otros puntales de la revolución culinaria. Y supo divulgar toda esa mezcla, no solo entre los que ejercían en la alta cocina, sino también en la cocina popular, por eso es una figura conocida y reconocida no solo en la élite de la gastronomía. La historia de Juan Mari empieza en una bodega de vinos, con sus abuelos, pero es en el restaurante de banquetes de su madre donde aprende a cocinar y comienza a experimentar, en un momento clave del País Vasco, el de los años 70 y la eclosión de la libertad. El nacimiento de la llamada Nueva Cocina Vasca coincidió con años en que la sociedad vasca también soñó que todo podía ser posible....

Las 12 mesas de Arzak que hemos escogido forman un recorrido por la historia, por la evolución de un restaurante siempre en la vanguardia, de un cocinero, de Donostia y de nuestro pueblo. Una mesa es un mueble útil, sí, pero también otro símbolo, es el mueble de la convivencia, el espacio en torno al que nos juntamos, en el que trabajamos, comemos, bebemos y vivimos.

Relatando estas historias alrededor de la mesa, con una mirada diferente, están las mujeres que le han enseñado, cuidado, guiado, acompañado e inspirado a Juan Mari en su trayectoria; Su abuela, su madre, su mujer, sus hijas, y también sus jefas de sala, sus jefas de partida y de cocina. Mesas y musas, esa es la combinación que queremos que saboreen en esta exposición, en forma de reconocimiento, a uno de nuestros ciudadanos más internacionales.

PROPONEMOS una visión diferente sobre la gastronomía, a través de la culinaria y de las diferentes mesas del restaurante Arzak, documentando su historia reciente, de finales del XIX hasta la actualidad y su vinculación a la sociedad vasca.

MOSTRAMOS el mobiliario, el utillaje, y los documentos más curiosos, además de los testimonios y los recuerdos que ya son parte de nuestra memoria colectiva.

REALIZAMOS una reflexión sobre los valores que han hecho posible el fenómeno local e internacional de la gastronomía vasca, como un movimiento colectivo o una pasión compartida.

...Cómo y a partir de qué valores consiguió el maestro Arzak crear y proyectar internacionalmente una marca de país.

...Cómo han conseguido las cocineras y los cocineros vascos, liderados por Juan Mari, crear y proyectar internacionalmente una marca de país.

...Es también una exposición sobre la historia de un esfuerzo colectivo.

TENEMOS COMO OBJETIVOS profundizar en la historia de la gastronomía vasca y en la culinaria del Restaurante Arzak y de la familia que la hizo posible. Sus relatos, que nos llevan desde la mesa de la bodega a la del restaurante de vanguardia actual, son también la historia de las celebraciones, de la costumbre de salir a cenar, de los banquetes... Es una historia social de la gastronomía.

INVITAMOS entre el patio y el Laboratorio del museo a realizar un recorrido por la gastronomía vasca desde 1879 hasta el siglo XXI a través de un elemento clave cultural: las mesas del Restaurante Arzak.

COMPARTIMOS los cuatro valores fundamentales y la visión creativa de Juan Mari y de su familia y equipo, a través de la exposición y de las actividades que se proponen.

1- *Arraigo en una familia, una tradición y un contexto cultural*

Juan Mari, como la gran mayoría de los cocineros vascos, viene de un negocio familiar muy arraigado en la tradición y el entorno, pero ha sabido convertir su tradición, su origen popular y su arraigo en un valor de marca de proyección internacional.

2- *Espíritu de equipo, de cooperación*

Arzak compagina la marca propia y la marca colectiva de país. Desde el surgimiento de la Nueva Cocina Vasca, Juan Mari, a la cabeza de un grupo de jóvenes y tenaces cocineros, se ha desarrollado compartiendo esfuerzos en la creación de una marca de proyección mundial, al mismo tiempo que profundizaba en sus propias creaciones.

Como reconocimiento internacional a su esfuerzo ha recibido entre otros galardones el de las tres estrellas Michelin, desde hace 30 años y los 3 soles de la Guía Repsol, desde hace 40 años.

3- *Voluntad de transmisión*

Pionero en la socialización y transmisión de su saber, a través congresos, televisión, prensa, cursos, encuentros, revistas especializadas, facultades, escuelas, etc. Desde el principio del movimiento colectivo de la Nueva Cocina, se hace evidente el esfuerzo que realizó Juan Mari por compartir y difundir sus conocimientos convirtiéndose al mismo tiempo en un cocinero querido y mimado por los medios.

4- *Enraizado en su tierra*

Abierto a recibir los saberes de la tradición popular, de la cocina diaria, de los que cocina en sus casas, en los bares, o en las sociedades gastronómicas. Pero también abierto siempre a otros sabores, a otras cocinas y a otras experiencias que revierten en la cocina vasca convirtiéndola en una de las mejores del mundo.