



Texto: **Carmen Barreiro**
Fotos: **Maite Bartolomé**

El entusiasmo con el que Martín Berasategui habla de su profesión es admirable. «Cuando se tiene el privilegio de ocuparse en aquello que a uno le satisface, el trabajo deja de ser un castigo. Me considero una persona muy afortunada porque tengo la gran suerte de dedicarme a lo que más me gusta en el mundo. Estoy orgulloso de ser cocinero». Criado entre los fogones del Bodegón Alejandro, en la parte vieja de San Sebastián, Martín se introdujo en el «apasionante» universo culinario con apenas quince años. «Aprendí a cocinar con mi madre y mi tía María», afirma con orgullo.

Desde entonces, su carrera no ha dejado de acumular reconocimientos nacionales e internacionales. No en vano, se pasa tres cuartas partes del día en su restaurante, un espectacular caserío situado en la localidad guipuzcoana de Lasarte. Además de ser el buque insignia de la cadena hotelera que regenta, el Martín Berasategui —uno de los pocos establecimientos que luce las tres estrellas Michelin y figura en la prestigiosa guía Relais&Chateaux— es su casa. Tal es su pasión por la cocina que abandonó su «San Sebastián del alma» para instalarse en el que hoy es su hogar, donde vive con su mujer, Oneka, y su hija, Ane, «el mejor plato que hemos cocinado».

Situada justo encima del restaurante, la vivienda es una estancia muy acogedora y funcional en la que predomina la calidez de la madera, un material muy presente en toda la casa. Desde los dormitorios hasta el



Martín BERASATEGUI

cocinero

despacho. «En este estudio es donde se cuecen las ideas para crear los nuevos platos». Genialidades culinarias como la trufa negra con remolacha a la ensalada líquida de hierbas y queso Mont d'or o la almendra tostada con pastel tibio y sorbete de miel.

Aunque si hay un lugar de la vivienda donde Martín se siente como pez en el agua es la cocina. «Es más, cuando estoy en casa no dejo que nadie cocine. Sólo quiero que los demás disfruten». Pese a que ha dado de co-

mer a personalidades de todo el mundo, a este donostiarra le ha quedado una espina clavada. «Lo que más me hubiera gustado en este mundo es que mi padre hubiera visto mi evolución como cocinero».

Unas escaleras exteriores conectan su casa con el restaurante. Una auténtica torre de Babel de cocineros, lavaplatos, pasteleros, maitres y sumillers de todo el mundo apuran los detalles del menú con sumo cuidado. «Hay argentinos, americanos, japo-

neses...», explica Berasategui.

Admirador incondicional del «maestro» Hilario Arbelaiz, Martín no duda de que la gastronomía vasca atraviesa su mejor momento. «¿Cocineros jóvenes? Muchos y muy buenos. Andoni Luis Aduriz, Bixente Arrieta, David Beltrán, Íñigo Lavado, Joseba Lezama, Iñaki Arregi, Martxel Arocena, Álex Lucas, Josean Martínez... Vamos a comer bien durante muchos años». Un verdadero placer.



La cocina y el despacho son los dos espacios domésticos preferidos de Berasategui. La madera manda en la casa, como se aprecia en la habitación y el salón.