

## MARTÍN BERASATEGUI, UN PRECURSOR

Martín Berasategui es y será una pieza clave en la gastronomía española y mundial por haber aportado y establecido nuevos parámetros que hoy tenemos como modelos a seguir. Pero, si miramos atrás, ¿cuáles han sido sus grandes aportaciones y por qué pasará a la historia de la gastronomía mundial? :

### 1. GENEROSIDAD. ALMA DE PROFESOR

Martín siempre ha tenido alma de profesor sin que, en un principio, él se planteara serlo.

Ha formado a infinidad de profesionales, siendo sus instalaciones de Lasarte y, en general sus numerosos establecimientos, cantera inagotable de cualificados profesionales que hoy son referentes de la gastronomía española y mundial. Dani García, Andoni L. Aduriz, R. De La Calle, Pepe Rodríguez, Diego Guerrero, Eneko Atxa... son tan sólo algunos de los innumerables discípulos que han pasado por sus manos.

Todos ellos destacan su talante GENEROSO y su capacidad para construir a su alrededor equipos de trabajo cohesionados donde se fomentaba el talento y la creatividad. Equipos formados por gente joven, inquieta y hábida de conocimientos en los que Martín tuvo la capacidad de reconocer el talento, poniendo a su disposición las herramientas para desarrollarlo.

Tenemos que pensar que, cuando Martín se dio a conocer en los 90, muchos cocineros y pasteleros aún se regían por un absoluto hermetismo y por la negación a compartir sus pretendidas magistrales recetas. En ello también fue un precursor.

### 2. DEMOCRATIZACIÓN DEL SABOR. LA GOLOSIDAD BIEN ENTENDIDA

Recuerdo que hace años regalé a mis padres una comida en el 3 estrellas de Lasarte. Jamás habían ido a comer a un restaurante de ese nivel, sobre todo por el miedo a encontrarse con sabores extraños que no les gustaran. Mi madre destacó que todo le había resultado sorprendentemente bueno y sabroso, detalle que le maravillaba, y rompía sus esquemas preconcebidos.

La cocina de Martín siempre ha sido la cocina del SABOR. Nunca ha jugado a la rareza ni a la complicación excesiva y, aun siendo evidente su influencia francesa, fruto de la cercanía del país vecino y de sus años de formación, sus raíces son fácilmente identificables. En esencia su paleta gustativa siempre ha sido reconociblemente vasca y española.

Esta sorprendente habilidad de transformar lo complejo en sabores reconocibles y buenos, unidos a su figura cercana y familiar, muy alejada del modelo del cocinero francés, distante y prepotente, le han granjeado infinidad de adeptos. Su famoso “garrote” entendido como coraje y ganas de superación, da fe de este amor hacia su cocina y su persona.

### 3. COCINERO EMPRESARIO

Cuando en el 93 trasladó su restaurante del casco viejo de Donosti, al cercano pueblo de Lasarte, a Martín le llovieron las críticas, no por el traslado sino por dedicarse al mismo tiempo y en el mismo espacio al denostado por entonces mundo del banquete.

Hoy no hay cocinero de cierto renombre que no se dedique a realizar eventos, banquetes, catering... En esto Martín, de nuevo, fue un precursor.

Con ello consiguió una estructura y músculo financiero con el que compraba libertad creativa y de movimientos.

En la actualidad Martín regenta más de una docena de establecimientos, poseyendo 12 estrellas Michelin. De largo, el cocinero español más laureado por la famosa guía. Su rigor y profesionalidad, unidos a su calidez y cercanía, hacen de su marca una de las más queridas para asesoramientos y patrocinios.

#### 4. COCINERO PASTELERO

Hoy nadie discute que la pastelería es una disciplina que cualquier cocinero debe conocer y dominar, ya que la frontera entre el mundo dulce y salado es a veces imperceptible, dando pie a un intercambio de información constante y beneficioso para ambos.

De nuevo fue Martín el primer cocinero español que entendió que el conocimiento y la estima del mundo dulce enriquecería y haría mejor a su cocina, todo ello fruto de su juvenil formación de pastelero y de los cercanos antecedentes de la Nouvelle Cuisine, con el ejemplo de Michel Guerard.

La necesidad de calcular y medirlo todo, propios de la pastelería, han ayudado a dominar los procesos creativos y técnicos por parte de los cocineros. Hoy es impensable encontrar elaboraciones ejecutadas a ojo, argumento fundamental que más tarde le serviría para crear el “know wow” que posibilitaría replicar su marca en más de una docena de restaurantes.

Mi memoria recuerda sus elegantes postres llenos de matices. Me asaltan imágenes de su famoso “coulant” de avellanas, su “pain perdu” bautizado como torrija y sobre todo un espectacular postre, que aún perdura en mi archivo gustativo, elaborado con guisantes de lágrima, plátano y vainilla. También merecen ser destacados sus helados ultra cremosos dispuestos en forma de “quenelle”, cuando en la época era muy frecuente encontrarte bolas de helado llenas de trozos de hielo en su interior. Su inusitado interés por el mundo del frío era toda una novedad y una declaración de principios de su amor por la pastelería.

Como queda demostrado en esta pequeña carta/homenaje, sobran argumentos para que Martín Berasategui pase por méritos propios a la historia, pero si por alguno de ellos permanecerá en la memoria de pasteleros y cocineros es por su infinita generosidad en compartir su enorme talento, creando equipos repartidos por todo el mundo y siendo precursor en abrir caminos que ayudarán a ser mejores a las generaciones venideras.

Por todos estos argumentos, y por muchos otros que me dejo en el tintero, tras rendir homenaje a Pierre Gagnaire, Michel Bras, Paco Torreblanca, Pierre Hermé, Frédéric Bau, Albert Adrià y Oriol Balaguer...

- Otorgaremos el próximo LUNES 6 DE NOVIEMBRE 2023
- En la 8ª edición del concurso internacional de pastelería VIII ESPAISUCREthebestdessert23
- En el Fòrum Gastronòmic 2023 / Fira Barcelona

El premio “Pierre Gagnaire” a:

**SR. MARTÍN BERASATEGUI**

Eterna gratitud por su enorme y generoso legado que pasará a la historia.

Jordi Butrón  
[jordibutrón@espaisucre.com](mailto:jordibutrón@espaisucre.com)  
 @jordibutron.espaisucre