

Martin Berasategui : L'HÉRITIER

SES PARENTS AVAIENT UN RESTAURANT À SAN SÉBASTIEN. IL EN A AUJOURD'HUI 10 DANS PLUSIEURS PAYS, AURÉOLÉS DE 7 ÉTOILES, DONT 3 DANS SON RESTAURANT ÉPONYME : MARTIN BERASATEGUI.



« LA COMMUNICATION EST UN OUTIL FONDAMENTAL, EXTRÊMEMENT IMPORTANT AUJOURD'HUI DANS LE TYPE DE SOCIÉTÉ DANS LEQUEL NOUS VIVONS. »

MARTIN BERASATEGUI



QUELLE EST L'ESSENCE DE LA CUISINE BASQUE POUR VOUS ?

L'essence de la cuisine basque réside dans son grand enracinement dans les traditions mais également dans le fait d'avoir su innover et s'ouvrir à d'autres cultures, produits et techniques du monde, sans complexe, en les associant à ses recettes avec beaucoup de sagesse. Je pense que c'est l'une des cuisines du monde qui a su le mieux faire cela. De plus, elle se caractérise, entre autres choses, par un usage magistral des poissons et par une délicatesse et une sensibilité notoires. Le peuple basque vit pour et par sa gastronomie: cela se remarque dans le résultat.

LES DEUX AUTRES RESTAURANTS 3 ÉTOILES DE SAN SEBASTIEN APPARTIENNENT AUX

FONDATEURS DE LA "NOUVELLE CUISINE BASQUE", ARZAK ET SUBIJANA. COMMENT ÊTES-VOUS PARVENU AUX SOMMETS ?

Cela n'a pas été facile mais j'avais l'énergie d'un bison et la volonté d'une mule. J'étais dix-neuf ans plus jeune que Juan Mari Arzak mais cela m'était égal, j'avais décidé d'être cuisinier et personne n'allait m'enlever cette idée de la tête. En fait, j'étais en compétition avec moi-même, fier de ce qu'avaient accompli mes parents mais obligé de les dépasser en brûlant les étapes. J'étais chargé à bloc : m'améliorer était ma méthode de la même façon qu'un athlète s'impose de surpasser ses marques. J'ai mis un lit en bas des escaliers du bistrot et je me réveillais tous les matins à quatre heures pour aller étudier en France. Je me rendais compte que la cuisine que faisaient ma mère et ma tante devait évoluer. Ceux de la

nouvelle cuisine basque était, d'une certaine manière, mes idoles quand j'avais vingt ans. Je partageais leur discours sur les produits de saison, la cuisson précise des aliments et la qualité des produits. Finalement, après tant d'insistance, j'ai réussi à faire mon trou.

AUJOURD'HUI, VOUS AVEZ 7 ÉTOILES ET 10 RESTAURANTS EN TOUT. COMMENT GÉREZ-VOUS TOUT CELA AVEC 24 HEURES PAR JOUR ?

En travaillant du matin au soir mais surtout avec des équipes super organisées qui travaillent avec un professionnalisme incroyable et qui comprennent et appliquent à la lettre tous mes critères. Sans équipe, il est impossible de faire quoi que ce soit, dans n'importe quelle branche.

A QUEL POINT LA COMMUNICATION EST-ELLE IMPORTANTE POUR VOUS ?

La communication est un outil fondamental, extrêmement important aujourd'hui dans le type de société dans lequel nous vivons, et où, en plus, nous sommes « hyper-connectés » en permanence. J'ai la chance d'être entouré d'une équipe experte en communication qui m'aide à tout rendre simple et compréhensible.

+ D'INFOS

www.myofficialstory.com/martinberasategui
www.martinberasategui.com