

ESPAÑA



JURADO : ELENA ARZAK

Elena Arzak es la cuarta generación de su familia que dirige la cocina en el Restaurante Arzak, en San Sebastián, calificado por Michelin con tres estrellas. Formada en los principios del Movimiento de la Nueva Cocina Vasca defendido por u legendario padre, el Chef Juan Mari Arzak, y la vanguardia de la cocina española que siguió a principios de este siglo, ella tiene personalidad propia en sus creaciones culinarias. Ha establecido un método de creatividad colaborativa con su equipo que alimenta la innovación continua de la cocina vasca de Arzak, basada en la investigación y contemporánea. Elena asistió a la escuela de Administración de Hoteles y Restaurantes en Lucerna, Suiza, ampliando su conocimiento culinario en excelentes restaurantes europeos como La Maison Troisgros, Pierre Gagnaire, Carré des Feuillants y Le Vivarois en Francia, Louis XV en Monte Carlo, Le Gavroche en Londres, Antica Osteria del Ponte en Italia, y El Bulli en España, entre otros. Regresó al restaurante familiar en los años 90, se abrió camino a través de todas las partidas mientras creaba platos originales junto con su padre que la apoyaba y desafiaba continuamente. En mayo de 2001, la Academia Internacional de Gastronomía otorgó a Elena el Premio al Chef de Avenir. En 2010, la Academia Española de Gastronomía le concedió el Premio Nacional de Gastronomía. Posteriormente, en 2012 recibió el Premio a la Mejor Chef del Mundo. Más tarde, en su tierra, le fue otorgado el Premio “Euskadi” de Gastronomía 2014 al mejor restaurador. Después, ha seguido recibiendo premios como el Premio Augie al Liderazgo otorgado por el Instituto Culinario de America 2015 o el Premio UNWTO como Embajadora especial de la Organización Mundial del Turismo 2018, entre otros. Actualmente, Elena comparte el timón en Arzak con su padre, Juan Mari. Son cocineros y colaboradores. Su historia compartida, conocimiento culinario, pasión y entusiasmo definen el espíritu característico de su restaurante de renombre mundial.

