



Luis Irizar, as de ases, corazón de corazones.

➤ Luis Irizar con Iñaki Muguruza preparando un menú navideño en 1984



# El sello Irizar



Quedan marcados, comparten modos y maneras a pesar de que algunos se pueden llevar hasta 30 años de diferencia. En algunos casos unos te recuerdan a otros al verles trabajar y acabas confirmando tus sospechas al preguntárselo: “Sí, yo aprendí con Luis Irizar”.

El pasado 14 de diciembre Luis Irizar recibió un homenaje en el Hotel Londres de San Sebastián. Aunque no es una noticia reseñable, porque Luis recibe homenajes puntuales desde hace aproximadamente 20 años, este acto fue la fecha que tomamos como punto de partida para empezar a recopilar palabras, sentimientos e imágenes de algunas de las personas que se han formado con este gran cocinero o que han compartido su trabajo con él.

La trayectoria de Luis Irizar es única dentro y fuera de este país. La

cadena Hilton supo arropar su trabajo y situarlo en la vanguardia mundial de la gastronomía. Pero la cocina no ha sido su única ocupación. La enseñanza que ha impartido ha sido el crisol del que han salido los profesionales de cocina más serios de este país.

El periodista Carlos Delgado, en un especial sobre gastronomía publicado en El País el 23 de diciembre de 1984 afirmó que “probablemente” Luis era el padre de la nueva cocina vasca. 24 años después, todos los cocineros a los que les hemos preguntado suscriben esta opinión.





- 1930** Nace en la Habana.
- 1934** La familia regresa a San Sebastián.
- 1946** Empieza a trabajar en el Hotel María Cristina bajo las órdenes de Adolfo Comerzana.
- 1947** Trabaja en el Restaurante del Hotel Monte Igueldo bajo las órdenes de Casimiro Garmendia.
- 1949** Clodoaldo Cortés se lo lleva al Jockey de Madrid para que se forme con su jefe de cocina.
- 1951** Conoce a la que fue, es y será su mujer, Virginia.
- 1953** En un año de ajeteo y viajes, se casan.
- 1954** El mismo año en el que nace su primera hija, Virginia, comienza su periplo internacional viajando a Biarritz y posteriormente a París para trabajar en el Miramar, California y Royal Monceau respectivamente.
- 1955** Vuelve a San Sebastián y trabaja como Jefe de Cocina en el Restaurante Azaldegui de la ciudad y ese mismo año nace Carmen, su segunda hija.
- 1957** Llega al mundo su hija cocinera, Visi.
- 1958** Viaja a Londres y trabaja en el Martínez, en el Churchill Club, luego se traslada a Leicester y en su segunda etapa londinense coincide con el famoso Bazzany en el London Hilton. Dos meses más tarde es nombrado Jefe de Cocina. En esta etapa dirige a más de 100 personas y descubre su segunda vocación, la de la enseñanza.
- 1959** Su cuarta hija, Isabel, nace en Londres.
- 1964** La cadena Hilton le pide que inaugure el Rabat Hilton en Marruecos.

## Notas biográficas

- 1967** Funda el Hotel y la Escuela de Hostelería Euromar en Zarautz.
- 1969** Se instala en Madrid para inaugurar el Hotel Residencia Alcalá y el Restaurante Basque.
- 1971** Vuelve al País Vasco para inaugurar, junto a su socio Xavier Zampirain el Restaurante Gurrutze-Berri de Oiartzun.
- 1972** Recibe, junto a la Nicolasa, la primera estrella Michelin que se concedió a un restaurante en la Península.
- 1980** Recibe el Primer premio de la crítica gastronómica a su labor docente y profesional.
- 1983** Regresa a Madrid como Director del Alcalá y del Restaurante Luis Irizar.
- 1992** La ciudad de San Sebastián le concede el Tambor de Oro.
- 1993** Funda la escuela Irizar en San Sebastián.

En los últimos 10 años, se han sucedido los homenajes de amigos cocineros. Uno de los últimos y más sonados fue el que le organizó Eurotoques, Asociación Europea de Cocineros, Sukal Leku, entidad de formación para cocineros vascos, y la Federación de Cofradías Gastronómicas en el hotel de Londres de San Sebastián el pasado 14 de diciembre. En esta ocasión más de 200 personas quisieron arropar a este gran maestro.

Algunos fueron sus alumnos, otros compañeros de profesión, todos han ido aportando sus puntos de vista para que fuéramos componiendo un hermoso rompecabezas lleno de sentimientos en el que todas las piezas encajan. Reproducimos a continuación las palabras de algunos de ellos. El mes que viene habrá más, y si nos descuidamos también el siguiente y el siguiente, por que la proyección humana de este hombre es infinita.



¡Salud!

A clear glass bottle of Vichy Catalan sparkling water is tilted, pouring water into a glass. The water is captured in mid-pour, creating a dynamic splash and bubbles. The bottle's label is partially visible, showing the brand name. The background is a solid, vibrant blue.

# VICHY CATALAN

*se prescriben por la salud e  
investiga sobre el metabolismo  
del colesterol.*



### Juan Mari Arzak

No puedo expresar con palabras todo lo que Luis ha significado y significa para mí. Para empezar, Luis siempre ha estado presente en mi vida desde siempre, lo conozco desde que tenía 16 años, y lo conozco bien, a él y a su maravillosa familia.

Luis ha sido nuestro ídolo, todos le hemos admirado y lo seguimos haciendo. Es un profesional que ha ayudado siempre a todo el mundo y tiene un enorme don, nació para enseñar, tiene una paciencia y un corazón que no le cabe dentro.

Luis nunca falla cuando le necesitas. Recuerdo que hace cuatro años me encargaron preparar una liebre a la Royal. Yo llevaba mucho tiempo sin cocinarla así que le llamé para pedirle ayuda. Al rato llegó a mi cocina y nos pusimos a investigar. La liebre quedó perfecta y Luis se fue por donde vino sin darse ninguna importancia. Es el ser más generoso y humilde que he conocido y tiene una familia maravillosa, la que se merece.

Te envío un abrazo enorme amigo.

### Cartas a Luis Irizar

#### Carlos Arguiñano

De Don Luis Irizar aprendí una cosa que nunca se me olvidará y que se llama honestidad, la cualidad más importante que todo cocinero debe tener. El maestro Irizar es uno de los hombres más honrados que conozco. Él me enseñó que vestirse de blanco no es suficiente para ser cocinero, además tienes que ser honrado y procurar lo mejor para tus comensales. En sus clases no dejaba de transmitirnos que el cocinero siempre tiene que obrar con integridad y sin engaños. La responsabilidad en la cocina es mucha. La salud y la enfermedad entran por la boca y ahí no podemos despistarnos lo más mínimo. Además, los clientes depositan en nosotros toda su confianza y no podemos darles *"gato por liebre"*. Ese fue el sabio consejo que el gran maestro Irizar nos dio a todos los que tuvimos la suerte de ser sus alumnos. Toda mi admiración y respeto a este grandísimo cocinero y buenísima persona.





### Andoni Luis Aduriz

En poco tiempo he pasado dos veces por París. Una, de regreso a casa tras participar en Deauville en el congreso OFF3 y otra, unos días más tarde para ofrecer un curso a un reducido número de chef. Curiosamente, en ambas ocasiones, he tenido presente la figura de Luis Irizar. La primera vez compartí un viaje en taxi con Iñigo Lavado y me contó cómo durante sus años de aprendizaje en París, siempre que Luis lo visitaba, se reunían para tomarse un vino o comer juntos. Me sentí a gusto sabiendo lo importante que es para uno esa visita a tiempo, única e imprescindible para el propio ánimo cuando te formas y aprendes el oficio tan lejos de casa. Es ejemplar el gesto del gran maestro que vence la apatía para asistir el ánimo decaído de un alumno.

Una semana después volví a tropezar en París con Irizar, impartiendo

un curso en el Centro de Formación de Alain Ducasse ADF. En un momento de descanso recordé sus palabras tan valiosas, repetidas una y mil veces, *“el saber no es nada si no se comparte, si no se transmite, no perdurará en el tiempo”*.

Si existe alguien en nuestro oficio que haya compartido todo su conocimiento y sabiduría, ese, sí, ha sido Luis, más que nadie. Muchas veces he tenido la fortuna de encontrarlo en mi camino y en todas y cada una de las ocasiones me ha hecho sentirme especial con sus palabras de ánimo y apoyo. Leí una vez y anoté en mi cuaderno, *“un ser humano es extraordinario no cuando es un ser sin defectos y ejemplar al modo heroico sino cuando consigue que el resto lo sea”*.

Luis, tú lo has logrado y haces de este mundo un lugar mejor. Mil gracias y un cordial saludo desde Mugaritz.





### Pedro Subijana

No es fácil hablar de Luis Irizar sin caer en el tópico. Hombre culto y educado, afable y cariñoso pero sobre todo profesional de la cocina y de la hostelería en general como pocos en nuestro país.

Quien, como yo, tuvo la suerte de conocerle en plena juventud, con 34 años, quien como yo, fue aceptado en el seno de su familia desde los 18 años para compartir conocimientos y absorber de su sabiduría, no puede más que sentirle como algo propio, como un segundo padre. Si existe la suerte, yo la tuve al topar con él en los comienzos de mis estudios de Hostelería. Más aún, tuve el privilegio de ser su único alumno durante un curso completo, al no poderse abrir en las fechas previstas la escuela por problemas burocráticos.

Luis no solo nos enseñó que hay que hacer en la cocina, era nuestro Confucio, era nuestra referencia. Aquel a quien se le consultaba todo porque para todo tenía respuesta. Muchos hemos sido los afortunados de habernos formado a su sombra y de contar con su inestimable amistad de por vida. La suya, la de Virginia y la de sus cuatro hijas. Sus virtudes son todas y sus defectos solo uno: la generosidad en exceso. Es un hombre que cala hondo y deja huella.

Si la cocina es una profesión de dedicación, como nos enseñó, podemos tomarla como una religión en la que Luis sería nuestro Papa. Homenajes se le han hecho cientos y el primero se lo hicimos sus propios alumnos: que se tuviesen noticias no se había hecho todavía un gorro de plata de ley a tamaño natural hasta entonces. Fue en Eibar, en Arrate y en los años 70. Y pesó unos cuantos kilos que nunca serán suficientes para agradecer lo que ha hecho por los demás.

### Iñigo Lavado

Hablar de Luis Irizar, pueda resultar fácil para quien lo conozca a través de los medios o en contactos más o menos fugaces. Él representa al Maestro de Maestros de la Cocina del País Vasco. Pero en mi caso, he de reconocer la dificultad que tengo al hacerlo puesto que, además de reconocer sus excelencias como maestro en mi profesión de cocinero, debo acudir a mis más profundos sentimientos para describir lo que para mí ha supuesto.

No puedo olvidar aquellos días en la escuela en los que le acompañaba al mercado para hacer la compra. Como un aprendiz admirado, iba introduciéndome de la mano del maestro en un mundo maravilloso. Me sentía en una burbuja, flotando junto a él. Su manera de hablar, de tratar con la gente del mercado, de la calle me hechizaban, creo que su talante me caló de tal manera que determinó el desarrollo de mi personalidad, tanto dentro del mundo de la cocina como fuera de ella. Podría decir que para mí ha sido un padre en la cocina. No se si el trato que tenía conmigo procedía de su amistad con mi aitona o que simple y llanamente ese era el trato que dispensaba a todos. Me inclino más por lo segundo a la vista de lo que todos dicen de él.

Luis ha sido mi maestro y mi asesor. Cada vez que he tenido alguna duda, gastronómica o empresarial, la he consultado con él y puedo decir que sus consejos han sido de obligado cumplimiento para mí. Siempre ha dispuesto de un momento para escucharme y aconsejarme. Por todo ello creo que le estaré siempre agradecido y quisiera desde estas breves líneas hacerle saber que me tiene y me tendrá siempre a su disposición.





### Martín Berasategui

Estreché por primera vez la mano inmensa de Luis Irizar en los años 70. Yo, un chaval que ya llevaba la cocina en mi sangre. Luis, el mejor y el más transparente cocinero del momento. Más adelante, un buen día, me llamó para ir a Cataluña a cocinar con la joven cocina de este país. Me contó que me venía siguiendo y preguntando por mí desde los 80 y que estaba muy interesado por mi progreso. Yo era muy tímido, pero en mi interior empezó a bailar el único e importante sentimiento que siempre he tenido por Luis: el del respeto increíble por su dimensión humana y por su grandeza como cocinero. Es la adoración por un cocinero la que me ha ayudado a abrir las puertas de la cocina vasca en todo el mundo. Creo que si hoy existe una tan buena cocina como la vasca, es gracias a la sabia dirección de Luis. Y si está claro que en el plano personal Luis ha sido mi inspiración, mi mejor amigo, mi faro, mi guía, también creo que la gente nunca será consciente de toda la dimensión de Luis, de lo que ha significado para el desarrollo de la cocina en Europa y el mundo. Estoy convencido de que sin Luis Irizar nunca se habría desarrollado la cocina vasca como lo ha hecho.

¡Salud y gracias Amigo Luis!

### Pablo Gallego

Han pasado 25 años y todavía conservo irremediadamente rasgos en mi cocina heredados de aquella época. Si en algo coincidimos aquellos que tuvimos la suerte de que Luis (el americano) nos abriese sus puertas, es en la clase magistral de “aprender” a ser personas. Todo buen cocinero que se precie pierde lo más fundamental de su razón de ser cuando deja de lado la capacidad de satisfacer a los comensales y cae en lo que yo llamo “*Chauvinismo ego centrista*”. Eso echa por tierra cualquier habilidad culinaria que tengamos.

Luis nos enseñó por encima de todo, el verdadero ser de un cocinero. Que no sólo importa el fin, si no la forma de llegar a ese fin. De nada vale tener el despacho lleno de diplomas y trofeos si a cambio has ido dejando amigos en el camino.

Culinariamente hablando, Luis nos enseñó simplemente a ser nosotros, (creo que es lo más difícil que puede pretender un maestro, y digo maestro que no profesor), a divertirnos cocinando y a conocer no solo lo que cocinamos, sino también porque lo cocinamos de tal o cual manera, a conocer todos los trucos y atajos que llevan a un plato, pero también a sentirnos más satisfechos con nosotros mismos cuando cocinamos con calma, sin prisas y a la antigua usanza.

En fin, creo que puedo hablar en boca de todos los que “vivimos” con Luis cuando digo que para nosotros fue un segundo padre, y que nos ha regalado su herencia en vida: la convivencia, el compañerismo y la generosidad. Gracias Luis, gracias Virginia, un beso de parte de todos vuestros “*niños adoptivos*”.





### Joaquín Felipe

Querido colega, amigo, compañero, jefe, grande de la cocina Mundial, me piden que escriba unas líneas sobre ti y me resulta difícil. Me vienen a la memoria tantas anécdotas que no tendría espacio aunque me dejaran toda la revista. Todavía recuerdo, con todo lujo de detalles, cómo me enseñaste a limpiar mi primer besugo, o cómo pasé más de media hora en la cámara buscando un aguacate y siguiendo la única pista que me habías dado *"es parecido a una pera"*, o la bronca, con un estilo envidiable y seguida de una amable palmada que me echaste cuando descubriste que acababa de tirar a la basura la nata de la leche que tú reservabas para hacer cuajada.

Pero por encima de las técnicas y las recetas que me enseñaste, hay una lección que nunca he conseguido olvidar: me enseñaste que el secreto para alcanzar el éxito está en ser honrado con el trabajo. Me despido dándote gracias por todo lo que viví.

Un abrazo muy sincero de tu amigo.

### Magín Carbonero

Para mí Luis es una de esas pocas personas que uno se cruza en la vida que tiene energía propia. Hay algo en él que contagia bienestar y positividad a raudales. Siempre recordaré las mañanas en el mercado de la Brecha de Donosti cuando todo el mundo lo saludaba con ternura y se deshacían en elogios hacia él por el simple hecho de visitarles, desde la mujer de la esquina que limpiaba boquerones a las caseras que desgranaban guisantes, todos lo querían y eso se palpaba en el ambiente.

Pensando en un buen recuerdo de Luis, me doy cuenta que no tengo ninguno malo, ¡que mejor recuerdo que ese!





### Sergio Comas

En estos momentos, soy Jefe de cocina de un restaurante de Vizcaya, El Aretxondo, y se que nunca lo hubiese sido si no fuera por Luis Irizar y por los profesionales que componen su escuela. Sin ellos nunca habría aprendido lo que es la cocina de verdad, la que se lleva dentro y no sabes que esta ahí hasta que te cruzas con unos profesionales como ellos que de repente consiguen que puedas crear arte con algo tan indispensable para la vida: *“la comida”*.

Luis me ha enseñado a ser constante, paciente, trabajador, cualidades que en este oficio sin duda son importantísimas, sin olvidarnos nunca, de que siempre hay algo nuevo que aprender, incluso de lo más sencillo. Aún recuerdo como si fuera ayer el momento en el que le pedí consejo a Luis, acerca de mi intención de ir a hacer un Stage con Paco Torreblanca; me dijo una frase que ha definido la línea de mi trabajo: *“con humildad y esfuerzo nunca tendrás problemas”* y efectivamente así ha sido.

¡Gracias por todo Luis!

### Iñaki Pikabez

Para mi Luis no es solamente mi profesor, mi maestro. Es ese padre que sin serlo te va enseñando lecciones sobre la vida. Siempre recuerdo cuando pasábamos delante del mercado de la Brecha todas las mañanas antes de entrar en clase. En una ocasión me dijo: *“en este mundo conocerás muchos sitios, mucha gente, muchos trabajos, unos buenos, otros no tanto y alguno malo, pero de todos aprenderás algo, por lo menos a saber lo que no tienes que hacer”*. Y tan cierto es que lo he podido comprobar muchísimas veces.

Aunque no lo vea tantas veces como quisiera, es de esas personas que siempre te dan el calor y el cariño que necesitas. Una persona muy humana nada frecuente en este mundo de la hostelería en el que nos movemos.





### Koldo Royo

A día de hoy, con 49 años, me enorgullece recordar que he estado trabajando contigo porque me enseñaste muchísimas cosas. De todas me quedo con una, la más importante: que un cocinero puede ser grande, pero si no es digno ni se hace querer al hacerse mayor se quedará solo. Alrededor tenemos muchos ejemplos de que esto sucede así y, luego, estás tú, Luis, que nunca estarás sólo porque miles de amigos cocineros se pararán a conversar contigo, a escucharte, a aprender, deseando contagiarse de tu dignidad. ¡Qué grande es saber que llegarás a cualquier edad y no estarás solo! Gracias.

### David Yárnoz

Mi vocación por la cocina despierta con la lectura, en la que siempre encontraba la figura de un tal Luis Irizar, al que describían como *"maestro de maestros"*. Recuerdo mi primera visita a la escuela, por fin le iba a conocer. Me senté en una silla frente a él. Permanecía serio, en silencio, repasando mi solicitud de ingreso, me examinaba con su mirada y de pronto me preguntó: *"¿porque quieres ser cocinero?"* El silencio fue tal que se podía escuchar hasta el segundero del reloj de la pared. En ese momento todavía nadie me había transmitido la pasión que se puede sentir por este oficio y probablemente esta no fue la pregunta en la que más puntué.

Los dos años de aprendizaje con Luis han sido cortos, necesitaría otros dos, o tres, o más para poder exprimir parte de su sabiduría, de su conocimiento, de su forma de pensar. El complemento de los genios esta en su personalidad, el valor en su escasez y Luis Irizar es uno de estos genios. Ahora si se lo que le contestaría si volviera a preguntarme porque soy cocinero. El me enseñó la respuesta, la tenía dentro y él me ayudó a encontrarla.

Gracias por estos años.





### Alex Múgica

Para mí Luis es una persona que lo ha sido todo en la cocina. Un hombre que se ha anticipado y adelantado a su época por su creatividad, innovación y sabiduría. Una persona constante en su trabajo, elegante por su saber estar, un maestro de cocineros, un estandarte en todo tipo de retos, tanto en la cocina nacional como en la internacional. En definitiva, un señor de la cocina.

Pero lo más importante es que todo ese trabajo ha sido siempre regado por una dosis inagotable de sentido del humor, sencillez, generosidad y humildad que le han llevado a ganarse el calificativo de *"amigo de todos"* y, hasta incluso, yo me atreveré a decir que el padre de todos.

Es, lo que en símil futbolístico, podríamos definir como el Zidane de la cocina. Muchas gracias Luis por haberme concedido la oportunidad de compartir tantos momentos contigo y con tu maravillosa familia.

### Carlos Cuervo

Era amigo de Visi y de Isabel y a través de ellas entré en contacto con Luis y decidí trasladarme a Madrid para trabajar en su restaurante. Al principio estaba algo perdido, no sabía que quería, pero Luis me metió el gusanillo de la cocina en la sangre, seguí trabajando duro y así hasta ahora.

Luis era un padrazo con todos nosotros, quizás porque vivía rodeado de mujeres y entonces nosotros ocupábamos el lugar de sus hijos, que se yo. Aprendí muchísimo, toda mi base es suya, fue mi padre profesional y nunca lo he olvidado. Aquella época fue muy buena, no sólo en Madrid. Cuando quise salir fuera Luis se ocupó de buscarme un trabajo en Inglaterra.

Ha formado a muchas generaciones y lo ha hecho a su manera, muy afectivamente. Luis transmite mucho entusiasmo y gusto por el oficio. Disfrutaba con todo lo que hacía, como si fuera la primera vez y nos inculcó el afán de complacer, aún siendo consciente de que trabajábamos durante horas para que nuestros platos desaparecieran en segundos.





### Federico Pacha

He tenido la gran suerte de conocer y trabajar con tres grandísimos cocineros a los cuales quiero muchísimo. El primero fue el que me introdujo en este mundo durísimo pero maravilloso de la cocina. Me enseñó la importancia de la humildad, del respeto por todos los que trabajan en una cocina y del trabajo bien hecho. El segundo me enseñó la importancia de un equipo y saber delegar en ese equipo. También me enseñó apreciar y amar a los productos de mi tierra. El tercero me cogió en bolandas y aún hoy me guía y me enseña: la importancia de estudiar, leer, aprender, y que de todo el mundo se puede aprender. Muchas gracias a Trini Goicoetxea, del restaurante Morgan, mi madre. Muchas gracias a Atxen Jiménez, del restaurante Tubal, una chica incansable. Muchas gracias a Luis Irizar, llevo 15 años unido a usted y nunca deja de sorprenderme su tranquilidad y buen humor.

### Daniel López

Don Luis Irizar es el padre de todos nosotros, los cocineros. Yo le conocí hace unos 16 años, cuando abrió las puertas de la escuela que lleva su nombre. Entonces era un chaval al que le gustaba la cocina y Luis enseguida me enseñó a amarla, a respetarla y sobre todo, a ser constante en el trabajo para intentar mejorar día a día.

Desde su más profunda humildad, nos contaba sus experiencias a lo largo de su vida y alrededor del mundo y nos fascinaba. En fin que podría decir del Gran Maestro que no se haya dicho ya? A mi Luis y la escuela me encauzaron en este camino que a pesar de ser duro, tiene sus pequeñas y grandes recompensas. Gracias por todo Luis.





### Oscar Fernández Quejo

No voy a ser yo quien descubra al mundo a Luis Irizar como profesional de la cocina (sencillamente uno de los mejores), pero humanamente estoy convencido de que es el número 1 sin duda alguna, la persona más humilde y honesta que he conocido.

Éramos chicos y chicas con sólo 16 años y él nos abrió de par en par las puertas de su casa, de su saber y también de su corazón, colaborando sin duda alguna a nuestra formación como hombres y mujeres y profesionales para la vida. No hay ni habrá otro otro como él.

Un abrazo "Jefe".

### Ramón Roteta

La clase es una especie que no abunda en la profesión de cocinero. Y si hay alguien que la tenga indiscutiblemente, ese es Luis Irizar, la referencia, viva y merecida. Siendo el ser humano irreplicable, diferente y, a la vez, tan parecido, tenemos un ejemplo a seguir en la cocina y sobre todo como persona que es único en su especie, Luis.

En mis años de pelo corto y mirada agachada, fue una persona que influyó mucho en mi formación como persona y cocinero. He presumido muchas veces de que Luis fue mi segundo padre y ¡ casi suegro!. Viendo mis notas, después del examen final, en presencia de todos los profesores, finalizó mi prueba diciendo: ¡Este chico vino aquí para ser Cocinero y será Cocinero!

El sabe lo que sentimos por él y él por nosotros. ¡A tal señor tal honor! Salud y vida. Eternamente agradecido.





### José María Centeno, profesor

Condensar en unas líneas la acusada profesionalidad de D.Luis Irizar Zamora es poco menos que imposible. Nos une sobre todo "La Cocina" y con ella una gran amistad basada en nuestra dedicación a la enseñanza profesional. Recuerdo con gran cariño su gran quehacer en el restaurante vasco del Hotel Alcalá de Madrid y en su casa frente al Teatro de la Zarzuela; como así mismo su restaurante de Gurutxe-Berri de Oyarzun. Su mejor obra para mi ha sido su actual escuela en Donostia en donde ha volcado sus ingentes conocimientos. Antiguos alumnos suyos en los fogones españoles dan buena cuenta de sus enseñanzas. Yo personalmente estoy orgulloso de la amistad que ambos nos profesamos.

### Joshean Mauleon, actor

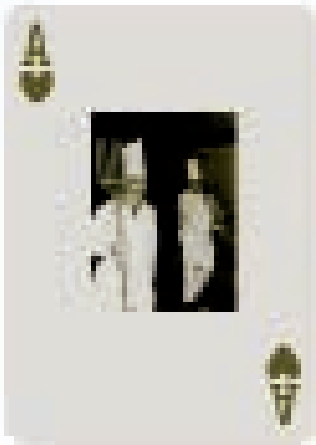
Encontrar un auténtico maestro no es fácil. Muchos "saber, saben" pero pocos saben transmitir y enseñar el arte de la Cocina con la paciencia, generosidad y pasión con que lo hace Luis Irizar.

Pertenezco a un grupo de afortunados y hoy muchos de ellos grandes chefs, que por aquellos años de la Movida Madrileña, aprendimos de su mano y de su corazón, la magia y la alquimia de los olores y sabores de este arte dionisiaco. También en esos años fui tentado por el teatro. Recuerdo que salía a la carrera de un escenario de lubinas, becadas y faisanes para irme a actuar en otro lleno de lentejuelas, pelucones y canciones. Esto nunca importó a Luis, siempre me decía "¡Gautxori (pájaro de noche en euskera) qué!, ¿cómo te fue el show anoche?" al ver los restos de maquillaje en mi cara de vedette trasnochada y yo le decía "bien jefe, bien" mientras seguíamos ligando el bacalao al pil pil.

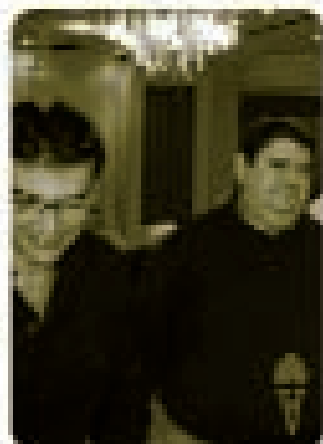
Hay personas que buscan el reconocimiento en criticas, estrellas michelin y medallas varias. Seamos sinceros, bienvenidas sean, ¡claro! ¿Quién iba a decir que no? Sin embargo, Luis siempre tuvo y tendrá el mejor reconocimiento que un maestro puede tener y es el hecho, de que sus cocineras y cocineros seguiremos cocinando con el principal ingrediente que él nos dio, que es el AMOR.

¡Buen provecho y gracias Luis!





54



En esta doble página hemos reproducido fotos cedidas por Las hermanas Irizar y por algunas de las personas que han participado en esta primera parte del especial a Luis. Gracias a todos.

