



El sello Irizar II



Reproducimos a continuación una segunda mano de cartas dirigidas al gran maestro de la cocina española moderna. Esperamos que la profesión y la sociedad le sigan ofreciendo homenajes a esta persona que ocupa el corazón de tanta gente. Gracias Luis, porque, como dice Andoni, haces que el mundo sea mejor.





Inaxio Muguruza

Me siento ilusionado y a la vez halagado al poder escribir sobre una de las mejores cosas que me han sucedido en la vida. Un día conocí a un señor mientras hacía auto-stop y pocos meses más tarde, en junio del año 76, estaba a su lado forjando mi futuro de cocinero. Siempre me he sentido arropado con su espíritu positivo, feliz y agradecido con las personas que me ha ido presentado profesionalmente. Luis ha sido y sigue siendo un aval muy importante para los cocineros que son buenos obreros, ósea, trabajadores, y aunque detesta a los huevones y vagos, les escucha e intenta inculcarles su filosofía de trabajo. Luis es todo corazón, humilde, desinteresado, de carácter positivo y alegre, disfruta con la música clásica, es el "Beethoven" de los cocineros vascos. Ha tenido que luchar mucho, desde sus inicios de frailes en Aranzazu hasta llegar a ser gran jefe en Londres. Este luchador ha tenido siempre la incondicional ayuda de su reina y señora Virginia Alzugaray, y ha estado arropado por sus cuatro hijas que son sus cuatro estrellas. Sus hijas naturales son Virginia, Carmen, Visi e Isabel y el resto de cocineros somos sus hijos adoptados, así me considero yo después de conocerle hace 32 años.

Peru Almandoz

Fuiste lo más grande que descubrimos los alumnos de la primera promoción de la Escuela. Hasta entonces eras para nosotros un fenómeno que admirábamos desde la distancia y durante el tiempo que fuimos tus discípulos, te descubrimos como amigo, a veces padre y siempre gran maestro. Eskerrik Asko Luis! Un beso para ti y los tuyos.

Cartas a Luis Irizar

Esteban Mauleón

Vivía en Legazpi, tenía 22 años y no tenía claro que quería hacer con mi vida. Como me gustaba la cocina mi primo Joseán me animó para que me fuera a Madrid a trabajar con él en el Restaurante Irizar de la calle Jovellanos. La primera cosa que me impresionó en Luis fue su tremenda humanidad y la paciencia que tenía con todos. Para él era fundamental la organización; por donde teníamos que empezar el plato, que estructura había que seguir, que iba en cada fase. Repetía una y otra vez los pasos y jamás levantaba la voz.

Pasé un año en el Restaurante y tres más en el Hotel Alcalá, aprendiendo a hacer las cosas ordenadamente, con lógica y mucho cariño. Toda mi base es suya, con él aprendí que es lo que quería ser. Luis ha sido y es nuestro maestro.

Heliodoro Habans

Querido Luis, alguien te llamo hace años maestro de maestros y desde entonces es un título que te precede a menudo cuando te nombran. El gran público, la gente que no es del oficio quizás piense que es una exageración. Pero no, simplemente es la verdad. Son incontables los cocineros, famosos algunos, más desconocidos la mayoría, que hemos aprendido el oficio contigo. Hemos aprendido a querer la cocina, a trabajar con ganas, con honestidad, con apasionamiento, con imaginación. Y también hemos aprendido a sufrir (a veces, un poquito...), a cabrearnos (a veces, un poquito...), en definitiva, a ser buenos profesionales. Me has enseñado mucho como cocinero y más aun como persona. Gracias Luis, gracias Virginia, os quiero.





Eneko Irizar

Para mí Luis ha sido alguien muy respetado y querido desde mi niñez. Todo el mundo tenía buenas palabras cuando se hablaba sobre él. Cuando era pequeño y no tenía mucho interés por la cocina, pese a estar rodeado de cocineros siempre, escuchaba con mucho interés las anécdotas que mis tíos contaban sobre sus inicios con Luis tanto en Euro Mar como en Gurutze. Sobre todo las de mi tío Jesús que es como un padre para mí. Recuerdo que me contaba el esfuerzo y el coraje que Luis invirtió para crear la primera escuela de cocina de donde más tarde saldrían cocineros de la talla de Pedro Subijana, Arguiñano o Roteta.

Él siempre me dijo que el camino de la cocina sería duro y que por eso debería estar seguro de lo que hacía. La verdad es que desde que empecé en la escuela hasta ahora siempre se ha preocupado por cual sería mi siguiente destino o por como me marchaba el trabajo. Es una persona que siempre ha estado a disposición de todo el mundo y que siempre ha sido querido.

Hilario Arbelaitz

No es nada fácil resumir mis sentimientos hacia alguien como Luis. Para mí él es casi una leyenda, una persona que encierra en su interior muchas facetas, todas ellas excepcionales. Antes de nada, Luis es una gran persona, es humano, alegre, entrañable y sobre todo, amigo de sus amigos. Y también es un gran maestro, porque primero es un gran cocinero, y eso que no todo gran cocinero es un buen maestro, pero el sí es todo un profesor. Luis, la Cocina Vasca y los amigos de aquí y allí te queremos y te damos las gracias.

Josu Muguruza

Mi experiencia con Luis Irizar comenzó en Madrid, en el Hotel Alcalá y luego en IrizarJatetxea. También hemos compartido semanas gastronómicas en el extranjero. Aparte de ser un gran jefe ha sido para mí y para mis compañeros un gran amigo. Siempre he seguido sus consejos tanto para el negocio como para aplicarlos en mi vida personal. Sin duda Luis es una persona entrañable que deja mucha huella.

Andrés Aldasoro

Querido Luis:

No sé si llamarte Maestro o Padre, porque tú me enseñaste dos de las cualidades más importantes que debe tener un ser humano: Amor por el trabajo que se realiza y Honestidad y Humildad en la vida. A mí me formaste en el fogón en Euskaletxea. Yo era un chaval que venía de un restaurante familiar en un alto de un puerto en Guipúzcoa y te agradeceré toda la vida lo que hiciste por mí; regalarme la base para hacer buena cocina. Hoy en día, pasadas dos décadas de aquel aprendizaje, puedo presumir de ser un buen fogonero.

Sin darte cuenta, también me enseñaste a ser honesto con lo que se hace y a valorar a la gente por como son, no por lo que son, algo que nos mostrabas con tu ejemplo, siempre sencillo, humilde y generoso. Por eso y por todo, MUCHAS GRACIAS, nunca te olvidare, MAESTRO.





Juan Nales

Querido Jefe:

Empecé tarde en esta profesión, pero no podía haberlo hecho de mejor manera, a tu lado, con tu familia. En el tiempo en que estuve contigo me enseñaste como preparar las bases, los fondos, la técnica, el tratamiento del producto. Viéndote cocinar me transmitiste también lo más bonito de este oficio, lo que uno puede llegar a disfrutar cocinando. Conmigo ejerciste de padre, maestro y amigo y hoy puedo decir con orgullo que aprendí con Luis Irizar. Siempre te estaré agradecido.

Víctor Taboada

A mi manera de ver las cosas, Luis Irizar es uno de los cocineros más importantes de la historia de la cocina de nuestra época.

En su día fue un pionero que viajó en busca del más alto nivel de su tiempo y lo encontró, para después volver a la tierra de sus raíces con el noble afán de transmitir su conocimiento y experiencia a los jóvenes cocineros de su entorno.

En su escuela donostiarra, no sólo les transmitió recetas o técnicas, si no también una nueva forma de entender la cocina, de desarrollarla y de vivirla. De este modo se forjó una nueva generación de cocineros entusiastas y creativos con ganas de sorprender al público, dándole un giro a lo tradicional y lo conocido hasta el momento.

Hoy vivimos en nuestro país una relativamente nueva corriente o moda gastronómica que sin duda nos ha lanzado a la cresta de la cocina mundial, y los nuevos maestros ya no se esfuerzan en guardar sus secretos, si no que, por el contrario, se preocupan por transmitirlos, al estilo de Irizar.

Si me lees, Luis, tu amigo y pupilo Tabo te manda un saludo.

Igone Marrodán, historiadora de la gastronomía

Quando todos los caminos
me conducen a Irizar

Primero, disfruté de su buen hacer –sin saberlo- cuando oficiaba en Euskal Etxea, en Madrid; después, antes de centrar mi actividad profesional en el mundo de la gastronomía, con las páginas de Las cocinas de España, previa a su publicación en Alianza Ed., la obra que preparó con Martínez-Llopis.

Fue D. Manuel quien me contó, en sus últimos años de vida, que Luis Irizar mantenía la costumbre de llegar a su casa, en la calle Libertad, cada vez que pasaba por Madrid, y entrar en su cocina pertrechado con los ingredientes precisos para prepararle una excelente comida, así como que se encargó de enseñar a preparar la tarta de chocolate que tanto gustaba a su querido amigo a los dueños de “La Nieta”, el figón al que Martínez-Llopis bajaba a almorzar la mayor parte de los días.

Y, además de relatarme otras anécdotas compartidas con Irizar, el desaparecido escritor me recomendó, al saber mi intención de venirme a La Rioja, que me acercará a conocer a Luis y a su hija Virginia, con quienes, por fin, pude compartir mesa y mantel en Donosita.

Luis ha vuelto a aparecer en mi vida a través de Víctor Taboada, cocinero riojano con el que estoy desarrollando un programa denominado Apoteosis de las Viandas. Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Sto. Domingo, Víctor perfeccionó su preparación en la escuela de Luis Irizar. Al conocerle me he reafirmado en lo que ya sabía, que el maestro no sólo se preocupa por preparar a reconocidos cocineros sino por formar excelentes personas.

Mil gracias, D. Luis.





Carta a Luis Irizar de sus hijas

No es difícil hablar de nuestro padre: a nivel profesional, solamente una de nosotras cuatro hermanas, Visi, le siguió los pasos aunque todas heredamos el gusto por la cocina, también por parte de nuestra madre, que es una gran cocinera.

Visi trabajó con el aita en el restaurante Irizar en Madrid y, después de unos años en varios restaurantes de prestigio, volvió con él porque *"no encontró nadie que pudiera enseñarle más"*.

Por otro lado, siempre hemos sido testigos del cariño y respeto que ha inspirado entre sus compañeros de profesión y discípulos; todos coinciden en su enorme sabiduría culinaria, profesionalidad y, sobre todo, generosidad. Nunca ha dudado en colaborar con las instituciones para dar a conocer y promocionar la cocina vasca y española por todo el mundo, tanto en jornadas gastronómicas como en festivales, ferias y exposiciones, desde Canadá a Australia, pasando por media Europa, Estados Unidos y Japón. Siempre trabajando muy duro, organizándolo todo como sólo él sabe hacerlo.

Generoso también a la hora de enseñar: nunca se ha guardado *"los secretos"* ni se ha negado a aconsejar o echar una mano en lo que fuera a quien fuera.

Como padre estaba a menudo ausente, con horarios intempestivos y fines de semana y vacaciones trabajando, como es normal en su profesión. A pesar de ello, siempre hacía hincapié en que estudiáramos y nos hiciéramos personas responsables. Tanto él como nuestra madre han trabajado muy duro y nos han transmitido el valor de las cosas realmente importantes. También desde pequeñas hemos visto las puertas de casa abiertas a los amigos, los suyos y luego los nuestros.

Al cabo de años de andar *"de la ceca a la meca"* acabamos volviendo todos a San Sebastián y desde que abrió su propia Escuela de Cocina estamos orgullosas de trabajar con él y para él y colaborar en el buen funcionamiento y nombre de la misma.





Carta de Luis Irizar

He leído los comentarios y cartas publicados en esta revista sobre mi vida y profesión, cosa que agradezco enormemente.

La opinión de mis amigos, antiguos alumnos y prestigiosos compañeros profesionales me sirve de acicate y también para pararme a considerar que lo desarrollado hasta ahora por todos ha servido para lo que yo siempre pensé y deseé: dedicarnos a la enseñanza seria de nuestra profesión a futuras promociones de jóvenes cocineros que nos vayan superando para seguir mejorando el mundo de la gastronomía.

Si a ello añado la suerte de rodearme de una familia extraordinaria, en la que incluso una de mis hijas, Visi, ha seguido mis pasos, mejorando mis metas, e igualmente el poder ver en vida como muchos de mis antiguos alumnos son ahora nuevos jefes que triunfan en los restaurantes y hoteles que dirigen, me llena de orgullo, satisfacción y cariño hacia ellos.

Gracias a todos por lo que me apreciáis y recordáis. Yo también os tengo presentes todos los días y disfruto enterándome de vuestros logros y comentando con vosotros temas de nuestra querida profesión.

