

LA COCINA DE MARTÍN BERASATEGUI.

SU COCINA EN CINCO ETAPAS.

1984-1992

Martín realiza una cocina rústica, muy técnica y muy influenciada por el universo que descubre por aquellos años. Incorpora nuevos ingredientes tanto en cocina como en pastelería, en combinación con los que tradicionalmente se habían condimentado en los fogones del bodegón.

Es el inicio de lo que más tarde se convertirá en un sello inequívoco suyo: el equipo de trabajo se encuentra perfectamente organizado en distintas partidas y el factor que los une a todos es su tremenda juventud.

1993-1997

En estos primeros cinco años en Lasarte, Martín comienza a construir su cocina y el grupo humano se va consolidando. Hace un repaso general al recetario vasco tradicional e incorpora a la carta preparaciones menos complicadas.

Se convierte en el primer cocinero vasco en romper los moldes de 'cocinero artesano' como modelo de buen profesional, y demuestra que es posible mantener la coherencia y la calidad, dando de comer tanto a pocos clientes como a un aforo mucho más amplio.

1998-2001

Es un Martín más cocinero que nunca. Las claves: un recetario pulido y una búsqueda de los mejores ingredientes de todos los rincones del planeta. Cada vez más virtuoso y, sobre todo, con una enorme regularidad. No hay altibajos. Son los años de un Martín insólito y creador de una cocina con entidad propia.

2001-2005

2001 es un año muy importante para Martín, ya que obtiene la tercera estrella de la prestigiosa guía Michelin. También logra una puntuación de 9,5 en la guía "Lo mejor de la gastronomía española 2002". Berasategui figura con su restaurante de Lasarte entre los 6 mejores restaurantes europeos de la "Guida delle Guide". Con estos y otros galardones se consagra como uno de los mejores cocineros del mundo.

2006

El reconocimiento al trabajo bien hecho va llegando desde todos los ámbitos de la cultura, la sociedad y la gastronomía. Es un Martín innovador, vanguardista y con todo su saber al servicio de los jóvenes cocineros.

Los pilares de su cocina se mantienen firmes.