

## **IBILBIDEA LABUR-LABUR**

Martin Berasategi 1973an izan zuen lehen harremana sukaldaritzarekin, Donostiako Parte Zaharreko etxeko negozioan: Bodegón Alejandro jatetxean; ama eta izeba ziren arduradunak.

1981. urtean hasi zen etxeko jatetxea zuzentzen. Bost urte geroago, lehen Michelin izarra jaso zuen (1986). 1993an, Martinek bere jatetxe propioa ireki zuen: Martin Berasategi jatetxea, Lasarte-Orian.

1994an, *Michelin* gidak lehen izarra eman zion.

1996an, beste hiru bazkiderekin batera, ostalaritza-enpresa talde indartsua sortu zuen; egun, negozio gehiagoren artean, honako jatetxe hauek gobernatzen ditu:

Bilboko Guggenheim, Bilboko pinakotekan.

Kursaal Martin Berasategi, Donostiako Kursaal biltzar jauregian.

Bodegón Alejandro, Donostiako alde zaharrean.

Urte horretan bertan, Martin Berasategi jatetxeak bigarren Michelin izarra lortu zuen.

2000ko urritik aurrera, marketin, prentsa eta argitalpen sailak sartu ziren enpresa-taldera. Helburua elikagai eta ostalaritza industriari zerbitzua emango zion argitaletxea sortzea zen.

2001eko azaroan, Lasarte-Oriako jatetxeak *Michelin* gida ospetsuko hirugarren izarra lortu zuen.

2007an, Londreseko Restaurant Magazine aldizkari ospetsuak egindako «The World's 50 Best Restaurants» zerrendan hogeita zazpigarren postua lortu du.

### ***BESTE ENPRESA BATZUEKIKO LANKIDETZAK***

Barry Callebaut Enbaxadoreen Klubeko kide da.

YEMAS DE SANTA TERESArekin egiten du lan. Oliba-olioa osagai nagusi duten hainbat saltsaren sortzailea da.

2005. urtetik aurrera, Martin Berasategi Tenerifeko ABAMA konplexu turistikoko aholkulari gastronomikoa da. Konplexua Europako luxu handienetako tokia da.

2006. urtetik, Lasarte eta Loidi jatetxeetatik, aholkularitza gastronomikoa eskaintzen dio Bartzelonako Condes hotelari.

SPU MBren irudi korporatiboa egin zuen; ostalaritza goitik behera aldatuko duen elikagai-euskarri berria.

2004. urtetik, *XL Semanal* aldizkariarekin egiten du lan.

### **ARGITALPENAK**

Merkatuan zortzi argitalpen ditu:

*La joven cocina vasca* (Euskal sukaldaritza gaztea) (1996),

*El mercado en el plato* (Merkatua platerean) (1998),

*Calendario de nuestra cocina tradicional, hecha para las gentes de hoy* (Gure sukaldaritza tradizionalaren egutegia, egungo jendearentzat egina) (2001),

*Gastronomía de Gipuzkoa* (Gipuzkoako gastronomia) (2002),

*La cocina fácil de Martín Berasategui* (Martin Berasategiren sukaldaritza erraza) (2004),

*La cocina del restaurante Guggenheim de Bilbao* (Bilboko Guggenheim jatetxeko sukaldaritza) (2005),

*La dieta de Martín Berasategui* (Martin Berasategiren dieta) (2005)

eta bere azken liburua *Kursaal Martín Berasategui, una selección de grandes recetas* (Kursaal Martin Berasategi, errezeta handien aukeraketa) (2005).