

# JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA

## RESTAURANT GUGGENHEIM BILBAO

### RÉFÉRENCES...

Sous la peau de titane spectaculaire du Musée Guggenheim, l'architecte canadien Frank Gehry a créé, suivant les particularités des galeries du musée, un espace gastronomique appelé Restaurant Guggenheim-Bilbao. Le mobilier en pin d'Orégon conçu par l'architecte et son immense baie vitrée donnant sur la prestigieuse Université de Deusto constituait le point de départ d'un espace pour partager, émouvoir et séduire. Un endroit où les plats transmettraient un sentiment d'harmonie et de simplicité.

Il s'agit d'une zone multidisciplinaire composée d'un snack-bar extérieur, d'un autre intérieur (pour les visiteurs du musée seulement), d'un restaurant offrant un menu du jour et d'un restaurant gastronomique.

Les snack-bars ont été conçus en tant que première vitrine, afin de répondre aux besoins basiques des nombreuses personnes qui visitent les expositions tous les jours. En parallèle, nous avons mené la construction d'un restaurant de luxe avec une capacité de 60 personnes, dont le but n'est pas seulement d'offrir les meilleurs produits, mais aussi d'être à la hauteur de la qualité du

Guggenheim pour un centre culturel de ces caractéristiques.

### QUE FAISONS-NOUS, COMMENT CUISINONS-NOUS...

Josean Martínez Alija, leader d'une équipe performante, est l'âme des offres quotidiennes du restaurant Guggenheim Bilbao. Avec le temps, il s'est emparé du dogme de la persévérance au travail comme une façon de parfaire la connaissance gastronomique et ses techniques d'élaboration.

Le créatif chef cuisinier alimente son attitude vitale en absorbant tous les détails de la vie sans exception, en transmettant et en partageant des sentiments et en respectant les rétails de la vie sans exception, en transmettant et en partageant des sentiments et en respectant les règles de travail reposant sur l'équilibre, la pureté et la qualité. L'acquêt de connaissance représente un long chemin à parcourir et Josean en est conscient.

Le chef cuisinier mise sur la pureté, recherche l'exotisme des produits qui nous sont proches et reste fidèle aux différentes saisons, ense basant sur le travail de différents producteurs analogues au mouvement Slow-food, qui représentent la qualité comme l'élément faisant la différence. Nous retrouvons dans tous ses plats de la matière première à l'état pur, ce qui représente un élément fondamental dans la création de toute recette (odeurs, goûts et toutes les textures et vertus). C'est ainsi qu'il donne un équilibre à tous ses plats.

D'après Josean, la cuisine repose sur l'excellence. De nombreux plats sont à la base des jus, des bouillons ou des distillats délicats et intenses. Chacun retrace l'expérience du chef cuisinier dès le moment où le produit est entré en contact avec ses mains. La texture s'imprègne d'une valeur fondamentale. Il discrimine les températures extrêmes afin de pouvoir caresser le palais et de sentir profondément toutes les nuances. Il parvient ainsi à élaborer des plats pleins d'arômes, au goût doux, accusés et piquants en même temps. Des plats où la surprise et la provocation sont toujours là.

L'objectif de Josean est à la fois simple et ambitieux. Pas toujours facile. Il fera en sorte que le commensal se retrouve face à l'inconnu et qu'il se laisse séduire par les différentes propositions, tout en vivant un moment unique.

En définitive, il s'agit d'éveiller tous les sens et de provoquer un électro-shock.

# JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA

## RESTAURANT GUGGENHEIM BILBAO

### TRAJECTOIRE DE JOSEAN...

En 2000, Bixente Arrieta, alors à la direction des cuisines du musée. Et en suivant la devise qui dit l'artisan c'est celui qui fait ce qu'il sait déjà tandis que l'artiste ose avec ce qu'il ne connaît pas, Bixente décide de faire confiance à Josean pour assumer la responsabilité du restaurant et le nomme ainsi chef cuisinier.

Cette même année, il obtient la première place au *Vlème Concours d'Espagne de Haute Cuisine d'Auteur pour Jeunes Chefs*, qui se déroula lors du Congrès Lo Mejor de la Gastronomía (Le Meilleur de la Gastronomie) du Palais des Congrès Kursaal de Saint-Sébastien.

En 2002, sa recette de *«Foie gras de canard rôti en entier avec des vermicelles de carotte glacés accompagné de maila goxo»* a obtenu le prix du plat le plus artistique de l'année.

Le 17 novembre 2003, le guide *Lo Mejor de la Gastronomía* de Rafael García Santos décerne à la jeune équipe le prix du meilleur travail pour le fromage Parmegiano-Reggiano du lait et des ses dérivés. Aussi le prix au plus beau plat pour la *« caséine fouettée de lait frais, avec son jus glacé de fraises et sa praline de violettes »*.

Cette même année, le restaurant obtient une note de 16 sur 20 au *Gault & Millau*.

En octobre 2005, il reçoit le prix Pil-Pil de Gastronomie Basque pour le meilleur dessert de ces dix dernières années avec son *«Jus froid de cacao amer et son infusion glacée de lait et d'anis, craquant d'amande et noix de muscade»*.

Du 4 au 12 mai 2006, il participe aux journées consacrées à la cuisine basque au siège des Nations Unies de New York, organisées par le Gouvernement Basque.

Le 7 février 2007, la Royale Académie de Gastronomie Basque lui attribue le prix du meilleur restaurateur d'Euskadi. Du 11 au 14 février, il participe au festival Omnivore au Havre (France), invité par Andrea Petrini. Là-bas, il présente une commission sur les fonds et les jus dans la cuisine du Guggenheim.

En novembre de cette même année, il est nommé « Meilleur cuisinier de l'année » dans le guide *Lo Mejor de la Gastronomía* de Rafael García Santos. Dans ce guide, on lui donne une note de 9 sur 10.

En janvier 2008, il participe à un dîner de bienfaisance à Corvazo, San Cassiano (Italie), afin de recueillir des fonds pour la recherche sur la moelle épinière. Cette même année, il est invité à Madrid Fusión, où il réalise une exposition sur les arômes du Parmegiano-Reggiano auprès des chefs Quique Dacosta et Sergi Arola.

# JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA

## GUGGENHEIM BILBAO JATETXEA

### TRAJECTOIRE DE JOSEAN...

Le 25 février, Josean Martínez Alija reçoit le *prix Vizcaya de Gastronomía-Inversis Banco* lors de sa première édition.

Du 1er au 7 novembre, il participe au congrès gastronomique « Mesa tendencias España - Brasil : La última frontera de la gastronomía » (Table tendances Espagne - Brésil : La dernière frontière de la gastronomie) célébré à Sao Paulo.

Le 3 décembre, il participe à la "1 Journée sur la Qualité Organoleptique des Aliments Écologiques" tenue à Madrid.

Le 21 janvier 2009, il participe à un débat sur les dernières créations culinaires organisé par Madrid Fusión avec Quique Dacosta, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, et Dani García entre autres.

Le 1er février, il participe au 5ème Congrès « Identità Golose » à Milan. Le 24 février, il présente des alternatives d'une gastronomie locale au Congrès de Gérone qui fête ses dix ans : "Forum Gastronomic". En mai de la même année, il rentre à Pampelune pour collaborer au sein du congrès "Vive las verduras" (Vis les légumes). Le 23 juin, il participe à la Journée « La administración y la compra y contratación verde: compartimos experiencias para aprender y avanzar juntos » (L'administration et le marché vert : nous partageons des expériences pour apprendre et pour avancer ensemble) dans le Palais Euskalduna organisée par IHOBE. En septembre, après avoir participé cette année à "Identità Golose" et pour présenter le III Guide International de Cuisine d'Auteur il obtient le prix Meilleur Chef Étranger International, tout comme René Redzepi ou Pascal Barbot.

Le 2 novembre, à l'occasion de la troisième édition des prix Salsa de Chiles, sur le blog du critique gastronomique Carlos Maribona, le restaurant Guggenheim Bilbao emporte le prix du jury à la Meilleure Cuisine Créative.

Quelques jours plus tard, le 9 novembre, lors du congrès Lo mejor de la Gastronomía tenu à Alicante, Josean donne un cours de 5 heures dans un atelier consacré à sa propre trajectoire, à la cuisine du Guggenheim, et il prépare neuf plats en direct. Le restaurant Guggenheim Bilbao occupe la cinquième place dans le guide qui porte le même nom que le congrès après avoir obtenu une note de 9,25 et avoir remporté le prix au « Meilleur Pâtissier 2009 ».

Le 25 novembre, à l'occasion du Congrès Saint Sébastien Gastronomika, il a fait une exposition auprès de Dani García, le chef du restaurant Calima, sous le titre de: « De la tradition évolutive jusqu'à la non-mémoire ».

Le 31 janvier 2010, il retourne à Milan pour participer au congrès *Identità Golose 2010*. Il donne un cours sur l'utilisation de l'huile d'olive dans sa cuisine en créant un plat à base d'huile d'olive applé « *Huile d'olive, légumes revenus et jaune d'œuf* ».

En février 2010, il parle de l'importance des produits locaux et autochtones associés à la philosophie Slow Food en mettant l'accent sur la pureté, l'essence des choses et la santé lors du Forum Gastronomique de Saint-Jacques-de-Compostelle. Il précise : « Au Guggenheim, nous nous efforçons pour redécouvrir l'essence des matières premières, un défi en soi et une façon de retrouver du plaisir dans les choses simples de la vie ».