

---

**Luis Irizar**  
Maestro de maestros

ABALON  
BOOKS

---



LUIS IRIZAR  
**MAESTRO**  
DE MAESTROS

ABALON  
BOOKS

---

*Luis Irizar y  
Juan Aguirre*

*Fotografías de Luis de las Alas  
Prólogos de Karlos Arguiñano y  
Tatus Fombellida*

---

A la venta el 24 de febrero del 2021

---

---

## Descripción

### *Vivencias y enseñanzas del Maestro de maestros de la cocina vasca.*

- Su trayectoria profesional desde sus inicios en la década de los cuarenta hasta la actualidad en que preside la escuela de cocina que lleva su nombre en San Sebastián, pasando por sus etapas en Francia, Inglaterra, Suiza o Madrid.
- Decano de los catorce creadores de la Nueva Cocina Vasca; autor de una amplia obra publicada, laureado con infinidad de reconocimientos y premios...
- Jugosas anécdotas y valiosas lecciones combinadas con experiencias y vivencias entre los pucheros por este cocinero de proyección internacional.
- Con prólogos de Karlos Arguiñano y Tatus Fombellida.
- ‘Mi vida en 25 platos’: selección de recetas del maestro evocando momentos, experiencias, historias y anécdotas.
- Incluye recetas dedicadas por Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari y Elena Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, entre otros.
- Fotografías originales de Luis de las Alas y archivos de la propia familia Irizar y de otros fondos.

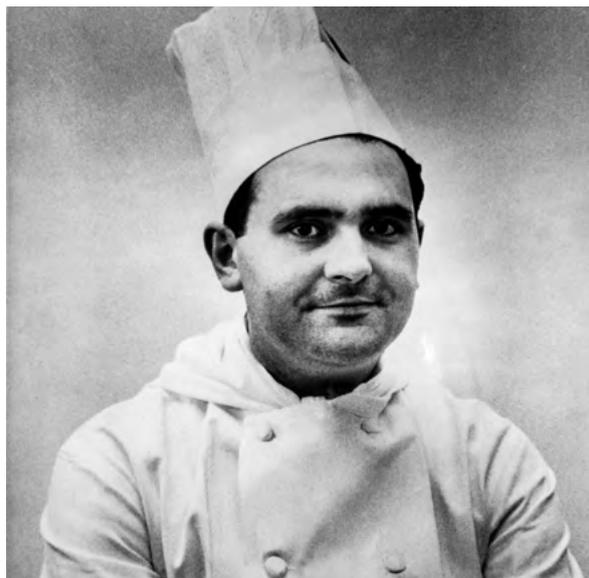
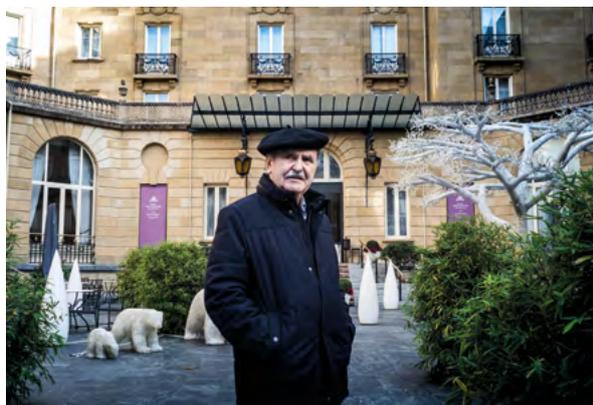
**Luis Irizar Zamora es una figura de absoluta referencia en la cocina española del siglo XX.**

---

## Sinopsis

En sus memorias, el patriarca de la prestigiosa cocina vasca describe de manera atractiva su trayectoria vital y profesional desde sus inicios en San Sebastián, su paso por el mítico Jockey de Madrid, su formación en París a comienzos de los años cincuenta, hasta su salto a Inglaterra al frente de las cocinas del hotel Hilton de Londres y su escuela de formación. La pedagogía será la gran vocación de quien es considerado como *Maestro de maestros* por centenares de alumnos, algunos tan conocidos como Karlos Arguiñano o Pedro Subijana, pero también por las jóvenes promesas que hoy se forman en la Escuela de Cocina ‘Luis Irizar’. Entre jugosas anécdotas y provechosas lecciones, el decano de los creadores de la Nueva Cocina Vasca nos atrapa con este testimonio de incuestionable valor humano y profesional. Un libro para degustar en pequeños bocados, a la manera de un menú largo y estrecho.

---



---

## Contenido

*Prólogos de Karlos Arguiñano y Tatus Fombellida*

1. Abriendo apetito
2. Primeros pasos: de marmitón a ayudante
3. Bajo el influjo de Escoffier
4. Un mirador sobre Buckingham Palace
5. Con esmoquin y delantal
6. Un Maestro entre maestros
7. A los jóvenes
8. A la manera francesa
9. Pequeña macedonia de temas
10. Personas que no puedo olvidar
11. Palmarés y publicaciones
12. Mi vida en 25 platos
13. Homenaje de colegas y discípulos: Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Gonzalo Armas, Juan Mari y Elena Arzak, Sergio Bastard, Martín Berasategui, Ander González, Iñigo Lavado, Luis Alberto Lera, Dani López, Pili Manterola, Lara Martín, Álex Múgica, Inaxio Muguruza, Federico Pacha, Nino Redruello, Pedro Subijana, Gorka Txapartegui, Pablo Vicari y David Yárnoz.

---

### **Extracto del prólogo de Karlos Arguiñano – ‘El Maestro’**

“En la escuela nos enseñó mucho, el respeto por el producto, el respeto por el cliente, el respeto por el buen hacer. Y cosas muy sencillas, importantes y tan básicas a la vez como que ‘sin esfuerzo no es posible avanzar’, que ‘el cariño es lo que hace posible que todo fluya’, que ‘la honradez no es una palabra que queda muy bien en el papel, sino que es una cualidad que se construye día a día’. Nos abrió los ojos, nos ayudó a madurar.

Por todo esto, Luis, te estaremos eternamente agradecidos y digo ‘estaremos’ porque a lo largo de todos estos años somos un montón de mujeres y hombres los que hemos tenido la suerte de haber aprendido tantas cosas a tu lado. Esperamos haber sido dignos aprendices de tus enseñanzas.”

---



---

### Extracto del prólogo de Tatus Fombellida – ‘El Señor de los Puentes’

“Si tengo que resumir telegráficamente quién es Irizar como colega, como amigo y también, por qué no, como cliente desde la perspectiva de la restauradora que yo he sido, simplemente diré que es un gran señor, un señor de pies a cabeza.

No me cabe duda de que este libro, en el que se han recogido sus principales vivencias y experiencias, nos va a proporcionar, tanto a los veteranos como a los jóvenes, excelentes y hermosas lecciones de profesionalidad y de vida. Un nuevo puente que generosamente nos tiende Don Luis para unirnos en torno a lo que más amamos: el gran arte de la gastronomía.”

---

## Sobre los autores

**Luis Irizar** (La Habana, 1930) se inició como aprendiz en las cocinas del Hotel María Cristina de San Sebastián en plena posguerra. Desde el restaurante Monte Igueldo, dio el salto al mítico Jockey de Madrid. Tras su paso por algunos de los grandes hoteles parisinos, se consagró internacionalmente como jefe de cocina del Hotel Hilton de Londres. Movido por una intensa vocación docente, fundó en Zarautz en 1966 la primera escuela oficial del norte de España en la que se formarían jóvenes principiantes como Pedro Subijana, Karlos Arguiñano y otros. Desde entonces es considerado “Maestro de maestros”. En Madrid, dirigió el Hotel Alcalá y estuvo al frente de los restaurantes Basque e Irizar Jatetxea de la Casa Vasca. Ya en la década de los setenta obtuvo la primera estrella Michelin para Guipúzcoa en Gurutze-Berri de Oiartzun. Un amplio palmarés de reconocimientos y de premios acredita la trayectoria del decano de los creadores de la Nueva Cocina Vasca.

---

---

**Juan Aguirre** (San Sebastián, 1962). De profesión, periodista y divulgador cultural; de formación, filósofo; de vocación, ocio-estudioso. Autor y editor con una extensa obra publicada sobre historia, biografía y facetas de la vida en el ámbito vasco. Colabora habitualmente en prensa y en radio. Ha trabajado, además, como guionista en producciones de ficción y documentales, y tiene estrenadas una docena de obras de teatro sobre episodios y personajes de la historia.

---

**Luis de las Alas** (Madrid, 1965) es fotoperiodista y ha trabajado durante más de tres décadas para las publicaciones más prestigiosas, compensando encargos con proyectos vocacionales como *El Canto de la Tripulación* o *Matador*, del que es fundador. Colaborador habitual de *El País* o *El Mundo*, *Forbes* o *Esquire*, su mirada honesta se refleja en los retratos y fotografías de los libros *La silenciosa conquista china* (2011), *Elkano, Paisaje culinario* (2016), *Joselito, Historia de una leyenda* (2018) y *Madrid Gastro, La nueva movida*, y protagonizan un monográfico en la Colección PhotoBolsillo. Premio Photopress 1990, desde 2005 es profesor en la escuela EFTI de Madrid.

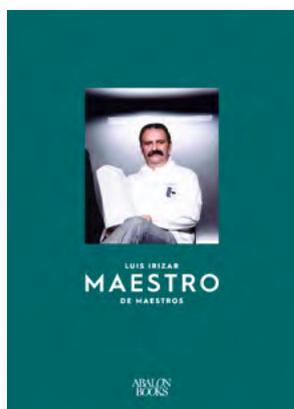
---



## Avance del interior



## Especificaciones



Formato:	190 x 248 mm
Extensión:	264 pp
Encuadernación:	Cartoné
PVP:	34,95 €
ISBN:	978-84-120967-4-3
Lanzamiento:	24 de febrero del 2021
Web:	<a href="http://www.abalonbooks.com">www.abalonbooks.com</a>

## Sobre Abalon Books

**Abalon Books** es el nuevo sello de referencia en ediciones de gastronomía. Una nueva colección de obras y autores de primera línea mundial con lo mejor de la cocina, el vino y las últimas tendencias. Lifestyle gastronómico y contenidos curados al máximo por un equipo experto y firmas reconocidas en fotografía y dirección de arte. De la A a la Z y para todos los públicos, profesional y amateur. Con anterioridad el mismo sello ha publicado *Madrid Gastro*, *La Nueva Movida*, *Jerez Manzanilla y Montilla*, *Vinos Tradicionales de Andalucía*, *L'Escalaeta*, *El Sabor de la Montaña Mágica* y *La Despensa Japonesa*. *Ingredientes y Combinaciones Oriente-Occidente*.

### Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT  
 +34 626 992 761 | [jsarabia@abaloncontent.com](mailto:jsarabia@abaloncontent.com)