

Tatus Fombellida, la vida de la única mujer que aparece en la fotografía de 1976 de la Nueva Cocina Vasca

Se cumplen cincuenta años del inicio del movimiento de cocineros que revolucionó la gastronomía. Entre ellos estaba una jefa de sala histórica del País Vasco



Tatus

Fombellida posa en su casa de San Sebastián el pasado martes. Javier Hernández

A Tatus Fombellida (Errenteria, 79 años) no le gustan las entrevistas. Lo advierte con solemnidad desde el primer contacto por teléfono, meses antes de este encuentro en su ciudad, [San Sebastián](#). Prefiere conocer antes quién pregunta y desde dónde. “No me gusta la prensa”, cuenta sentada en la cafetería Oquendo mientras saluda por su nombre a vecinas y camareros.

Dice que acceder ahora a una entrevista es casi una excepción, una manera de ordenar recuerdos y de poner contexto a una historia que se ha contado demasiadas veces, pero quizá de forma incompleta. No hay en ella nada de nostalgia impostada ni voluntad de reconocimiento, todo lo contrario. Solo la historia de vida de la única mujer que aparece en la fotografía de [la Nueva Cocina Vasca, el movimiento liderado por cocineros como Juan Mari Arzak o Pedro Subijana](#), que revolucionó la gastronomía nacional y que este 2026 cumple 50 años. Gracias a la colaboración profesional entre chefs —“hasta entonces era impensable que unos entraran en las cocinas de otros”, explica Tatus—, modernizaron la tradición culinaria vasca inspirándose en la nouvelle cuisine, respetando el producto, dándole una vuelta al recetario tradicional y aplicando técnicas contemporáneas con presentaciones más ligeras.



Los precursores de la Nueva Cocina Vasca: Karlos Arguiñano, José Juan Castillo, Juan Mari Arzak, Tatus Fombellida, Pedro Subijana, Ramón Roteta, Patxi Kintana, Luis Irizar, Rikardo Idiakez y Xabier Zapirain. Restaurante Arzak

“Que quede claro que yo no soy cocinera”, dice Tatus. Su lugar estuvo siempre en el comedor y en la gestión del mítico Panier Fleuri, el restaurante familiar en Errenteria del que ella fue la tercera generación al volante. Un negocio enorme para su tiempo, con varios comedores, balconadas, jardines y una logística que hoy parecería inviable. “Mi abuelo dominaba la sala, mi padre, la cocina y aquello funcionaba porque cada uno tenía claro su territorio”, explica.

Su entrada en el grupo de la Nueva Cocina Vasca dice que “fue de chiripa”, intentando restar épica a un momento fundacional que otros han convertido en relato heroico. “Que los profesionales nos juntáramos para contarnos nuestros entresijos fue lo más importante. No hicimos estatutos ni nada por escrito”, dice.



Tatus con un calendario con la foto de los fundadores de la Nueva Cocina Vasca. Javier Hernández

Cuenta que primero se lo propusieron a su padre, pero estaba cerca de la jubilación y este sugirió que fuera su hija. Tatus llevaba ya cinco años trabajando en el establecimiento familiar y acudió a aquella reunión impulsada por vínculos personales y gracias a una formación inusual en una mujer de su generación. “Fui la única mujer del grupo y la única de sala. Complementaba muy bien al resto. Cuando había eventos colectivos, yo dirigía el servicio”, recuerda. “Nos juntábamos para promocionar la cocina vasca y ya entonces el producto de kilómetro cero. Lo hacíamos en nuestros restaurantes, cada vez en uno. Y, por primera vez, dejábamos entrar en la cocina a los compañeros. Compartíamos todo: espacio, clientela y proveedores”. Después de esas comidas, organizaban coloquios donde también ponían en común las recetas.

—¿Cuándo comenzó su vocación?

—Lo tenía clarísimo, en 1963 me matriculé en la única escuela de hostelería que había a nivel nacional, la Escuela Sindical Superior de Hostelería de Madrid. Allí se estudiaba cocina, gerencia, servicios y gobernanta de hotel, reservada solo a chicas. Juan Mari (Arzak) y yo estudiamos allí con un año de diferencia.

En su promoción apenas había chicas. “En los tres años que estuve en la escuela, fui la única que hizo servicios. Y en cocina solo había una alumna, una malagueña”. El resto eran hombres. Eligió servicios porque en su casa la cocina estaba cubierta. Su padre era un profesional excepcional, formado en Francia desde abajo “empezando de perolero”, con una concepción moderna “mirando el interés del producto y del cliente”. Compraba personalmente en el mercado todo lo que luego cocinaba. “Yo me eduqué viendo eso”, dice. Cuando falleció su abuelo, Tatus entendió que el comedor de su casa necesitaba una figura que sostuviera ese equilibrio: “Tenía clarísimo que quería hacer hostelería, pero para complementar lo que faltaba en Panier Fleuri”.

—Agur, Mariaje!— se interrumpe a sí misma para despedir a una conocida. Justo después, su memoria regresa a la adolescencia.

“Llegué a Madrid con 16 años, tras pasar por un internado y una breve estancia en Francia para aprender el idioma”. Vivía con unos tíos y cada día cruzaba la ciudad para llegar a la escuela de la Casa de Campo, donde acababa la línea de metro. “Te estoy hablando de 1963”, recalca. No idealiza aquella etapa, pero la reivindica como un aprendizaje duro y completo. Sobre todo en tercer curso, cuando llegaron las prácticas y casi no logra realizarlas.

“En aquel entonces, aquí (en el País Vasco) era normal que hubiera camareras, pero de Vitoria para abajo no. En Madrid no admitían mujeres en sala”, afirma. Y mientras sus compañeros de escuela fueron destinados a grandes hoteles y restaurantes, ella no. “En el Ritz o el Palace no querían mujeres en sus brigadas”, explica. Pero un profesor, que sabía de su valía, se empeñó en buscarle un pequeño restaurante para completar su formación. Aquel lugar fue El Horno de Santa Teresa, donde empezó desde lo más básico. “Aunque yo iba con cierta formación, comenzaba cada mañana limpiando los pomos de puertas, esperando que me dejaran acercarme a una mesa. Estamos hablando de 1966 y no había personal femenino en los comedores”, explica. Aquella experiencia, lejos de desanimarla, reforzó su convicción. “La sala no es un espacio menor”, subraya. “Es un lugar de enorme exigencia técnica y humana”.



Foto del interior del Panier Fleuri. Javier Hernández

Tras Madrid, se fue a Inglaterra, como *au pair* para perfeccionar el idioma, y luego a la escuela de hostelería de Lausanne, en Suiza, donde estudió gestión hotelera. Cuando regresó a casa, tenía poco más de 21 años y pensaba volver a marcharse, quizá a Alemania, pero al

incorporarse al restaurante familiar para echar una mano, entendió que hacía falta. “Mis padres trabajaban como mulas”, dice sin dramatismo. “Vivíamos en el propio restaurante. No había días libres ni vacaciones. Era como una funeraria de las de antes. El personal se alojaba allí. La vida era el trabajo”.

Describe el restaurante de Erretería como una finca enorme donde la logística rozaba lo imposible. “Era un milagro que la comida llegara caliente desde la cocina hasta el salón”, recuerda. Había un comedor para cien personas y otro en una balconada para otras ochenta personas. Decidió quedarse y empezó a introducir cambios. “Aquí hay que hacer un día de fiesta”, recuerda haber dicho. Y obligó a sus padres a tomar vacaciones. “Para ellos era impensable cerrar un día. Ellos sentían que se debían a sus clientes”. Pero no una revolución ideológica, sino como una necesidad. “Yo no tuve pareja ni hijos, pero sin descanso no hay oficio que resista”, afirma.



Tatus en una foto de joven en el restaurante Panier Fleuri. Javier Hernández

“Mi madre decía que el termómetro de la economía es el restaurante”. Si la gente comía fuera, las cosas iban bien. Si no, algo fallaba. Evoca los años de bonanza, el auge de eventos, comuniones, bodas, y también los momentos más duros. “La última etapa de Errenteria, a principio de los ochenta, sociopolíticamente fue muy dura. Podía estar flambeando una becada en la sala y que entrara una pelota de una manifestación”.



En primera fila: Koldo Lasas, Juan Mari Arzak, Tatus Fombellida, Pedro Subijana e Hilario Arbelaitz. En segunda fila, Karlos Arguiñano, Martín Berasategui, Ramón Roteta, Juan Castillo y Patxiku Quintana. "La foto fue tomada en la puerta de Akelarre en 1994", cuenta Tatus Fombellida.

En 1984, cerró las puertas de la casa familiar con una celebración íntima y, a los veinte días, abrió su Panier Fleuri en Donosti. "Allí realicé mi sueño: yo siempre quise tener un comedor pequeño donde recibir, atender y despedir a los clientes. Y lo conseguí. Además, cerca, en un localito, monté una lavandería para el restaurante, donde mi madre era la encargada".

En 2002, enfermó de cáncer. "Me dieron la incapacidad absoluta y cerré". Cuenta que cambió su paladar, pero el vino, que había sido una de sus grandes pasiones, ha permanecido en su vida. "Me sigo juntando con un grupo de amigos en el local que fue la lavandería para catar a ciegas una vez al mes. Eso es una cura de humildad, aunque hace años llegué una vez a la final de la nariz de oro", cuenta restándose importancia.

Su discurso regresa siempre a la sala, su territorio. Critica que, cuando la prensa empezó a hablar de gastronomía, todo el foco se pusiera en los cocineros. Reconoce que sacar la cocina del ostracismo fue positivo, pero lamenta que la sala quedara relegada. "Luego nos quejamos de que el servicio está mal", dice. Para ella, no es casualidad: "Nadie quiere ser profesional de sala porque nadie lo ha puesto en valor". Tampoco el trabajo de limpieza, que hasta entonces afirma que estaba destinado a las mujeres: "Cuando abrí mi propio restaurante en 1984 en Donosti, decidí poner por primera vez a un hombre joven a fregar perolas, uno de los trabajos más duros del restaurante, que siempre lo habían hecho las mujeres". Aquella decisión dice que sorprendió a muchos.

Durante el tiempo que dura la conversación, Tatus Fombellida insiste en varias ocasiones en que la hostelería es un oficio colectivo. No hay estrellas individuales que puedan sostener un restaurante si el engranaje falla. Su relato, preciso y sin épica, dibuja una historia paralela a la que suele contarse. La de quienes trabajaron para que la experiencia tuviera sentido, para que la comida llegara a la mesa con respeto, para que el cliente se sintiera atendido.

Pero sus intereses fueron más allá de la cocina. También rodó películas de kilómetro cero. "Aprovechaba los lunes que cerrábamos para empezar a conocer mi entorno. Entre los setenta y ochenta, con una Super-8 hice películas de artesanos vascos que empezaban a desaparecer, como los yugueros, los que hacían kaikus de madera, los carboneros o los que hacían la

mamia (cuajada). También tomaba fotos y me hice un laboratorio en el restaurante para poder revelar. Siempre he sido muy de enredar... Y esa ha sido un poco mi vida”, dice como para dar por finalizada la charla.

—Y Tatus, su nombre, ¿de dónde viene?

—Siempre me han llamado Tatusa, pero una de las primeras veces que salí en prensa, alguien se comió la a y desde entonces me llaman Tatus.

No extraña así su reticencia a la prensa. Hasta le cambiamos su apodo.

Ha salido el sol en San Sebastián y la conversación continúa caminando frente al mar y el Kursaal. Tatusa no pide reconocimiento. Desconfía de él. Pero su manera de ordenar la memoria deja claro que, sin figuras como la suya, la historia de la gastronomía española estaría incompleta. No por lo que brilló, sino por lo que sostuvo. Y esa es, quizá, la crónica que faltaba.

Sobre la firma



[Almudena Avalos](#)

Jefa de la sección de Gastronomía. Ha sido directora de difusión en Naves Matadero-Centro Internacional de Artes Vivas (Madrid), editora de Cultura y Gastronomía de S Moda y colaboradora en medios como 'The Washington Post', 'La Vanguardia', 'El Mundo', y en los programas de radio Hoy por Hoy, de Cadena SER y Protagonistas, de Punto Radio.