

Chef Carolina Bazán La renovada cocina del Ambrosía

Carolina Bazán es una de las chefs jóvenes que más se ha destacado entre sus pares en los últimos años, proponiendo una cocina fresca y diferente en su restaurante ubicado en el corazón mismo de Santiago, con combinaciones que nacen del atrevimiento inspirador en sabores, sin olvidar la esencia pura de los productos

No siempre se tiene la oportunidad de egresar de la carrera de gastronomía para incorporarse al campo laboral con un restaurante propio. Sin embargo, este tipo de coyuntura tampoco es sinónimo de reconocimiento y buenos resultados. Concretar un proyecto exitoso, basado en que siempre es posible mejorarlo en todos sus aspectos ha sido, desde el primer momento, la premisa de Carolina Bazán, cuando a sus jóvenes 23 años se hizo cargo como chef ejecutivo del restaurante de la familia, el “Ambrosía”, inaugurado en 2003. Recién egresada de Culinary hizo su práctica en Perú, en los restaurantes de la chef Marisa Guiulfo – reconocida profesional del área catering y banquetería –, donde obtuvo una enriquecedora experiencia. También trabajó en el restaurante Agua, tras viajar a Brasil e Italia. El empuje creativo de Carolina la ha llevado también a estar siempre actualizada en sus conocimientos, especialmente en este último tiempo, por ello, para dar un nuevo aire a su cocina viajó al centro de la gastronomía, a París, Francia. “Pese a que había realizado viajes al extranjero anteriormente, necesitaba dar una vuelta por el viejo mundo para ver directamente qué se estaba haciendo afuera, y es que profesionalmente me sentía un poco estancada”, explica la chef. El año 2009, aprovechando un viaje a Londres para visitar a su hermano, pensó en reestudiar un poco todo, como ella misma dice, y ver nuevas tecnologías y tendencias en París. En el país europeo entró a la Ferrandi (École Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi), una escuela de gran calidad, donde hizo los contactos necesarios para lo que sería su estadía formativa en la ciudad luz.



Atún con puré de palta

Filetos de cordero, acompañado de puré de papas topinambur



Salmón con su cuero crocante, acompañado de habas y pepinos



Con la ayuda de amigos que conocían de su experiencia en cocina, quienes le hablaron de algunos restaurantes, realizó su práctica – más extensa que los propios estudios – para continuar con el training que ella buscaba. Más que obtenerlo en un gran restaurante o un hotel donde iba a llegar a pelar papas, le aconsejaron que lo mejor era trabajar en un pequeño bistró donde iba a estar sola con el chef, con la ventaja además de que podía aprender mucho más de su cocina. De la misma manera observó que había toda una generación de chefs jóvenes, independientes de la crítica y las estrellas Michelin, que proponían una cocina fresca, honesta y renovada. Así llegó al restaurante Frenchie, a cargo del chef y dueño Gregory Marchand, un pequeño local que contaba con 12 mesas y que por las noches atendía hasta 50 cubiertos. El Frenchie partió como restaurante de barrio, y poco a poco se hizo conocido debido a su buena cocina, de ingredientes frescos y preparados a la perfección. Hoy es un bistró muy concurrido, donde es difícil conseguir reserva.

Su labor en el restaurante francés iba a la par con la del chef, quien trabajaba la misma cantidad de horas que ella, “es que el Frenchie era toda su vida”, agrega Carolina, quien además atendía eventos de hasta 500 personas. Y es que Marchand tenía un sistema diferente de trabajo, en donde los clientes reservaban sus mesas en un horario establecido y eligiendo entre dos menús únicos. Cuando llegaba la comanda, el chef sacaba las solicitudes para dos o tres mesas, manejando tranquilamente sus tiempos, mientras la gente esperaba sin mayor apuro poder degustar sus platos.

“Con el chef francés discutíamos muchas cosas y yo le daba ideas – recuerda Carolina –. Él era muy abierto, y en ese sentido éramos como dos amigos trabajando juntos, eso era lo entretenido. La gente no imagina todo el trabajo que hay detrás de un plato que se ve tan sencillo, esto ocurre especialmente en Francia, donde el nivel de compromiso es tal, que jamás se saltan un paso para hacerlo más rápido”.

FAMAVA[®]

Saeco

Cafeteras Profesionales Italianas



PITCO

Freidoras Industriales a Gas Certificadas Americanas



retigo[®]

Hornos Combinados Gastronómicos



Hornos de 10 y 20 GN con sistema Easy Cooking y Recetas preconfiguradas

Victor Cuccuini 250 - Recoleta - Santiago
Fono Mesa Central: (2) 629 1000
www.famava.cl - info@famava.cl

Carolina aprovechó también de visitar varios restaurantes, cuyos chefs eran muy jóvenes, “una experiencia increíble, asegura, con diferentes conceptos, haciendo cosas novedosas y muy amigos entre ellos. Lo importante es que todo es fresco, nada congelado. Donde yo trabajaba no había congelador, todos los productos que se tenían eran de estación. Los pescados provenían de la caña de pescar, nada era industrial, todo era lo más orgánico posible. Ese concepto a mí me encantó”.

En Ambrosía, Carolina Bazán siempre ha hecho una cocina basada en lo que a ella le gusta comer, comida casera sin grandes pretensiones. Ahora, después de esta experiencia en Francia está dando un giro a su carta en el sentido de que además de lo anterior, hoy busca sabores honestos, simples, sin invadir los productos, aplicando conceptos innovadores y nuevas presentaciones.

La nueva propuesta gastronómica de Ambrosía se basa en una acotada carta de platos que se va reinventando constantemente, en la cual se puede apreciar por ejemplo un *Atún con puré de palta*, en donde el puré lo modificó un poco para darle un toque oriental al plato, con sésamo y reducción de mirin con soya y vinagre; además lleva cebollitas pickles, logrando una acidez especial. Otro plato es *Filetitos de cordero, acompañados de puré de papas topinambur*, cocido en jugo de manzana, rabanitos y pickles, que le dan el toque de acidez justo que Carolina dice es su sello en la nueva carta. El *Salmón con su cuero crocante, acompañado de habas y pepinos*, es un plato en donde el salmón se cocina sólo por un lado para

que la piel quede crocante, va con una reducción de jengibre, un toque de limón y caldo de pollo con patitas de ternera para que tenga una textura un poco más espesa. También está el *Lomo de ternera*, acompañado de pastel de choclo con chilénita, puré de pasas y tomates; el *Filete con huevos fritos*, con salsa blanca, queso y jamón, acompañado de papitas hilo; y la *Causa 2.0*, plato que ha variado y que tiene un remate de acidez. Entre los postres está la *Tartaleta de maracuyá con limón*; y la *Panacota de earl grey con miel*, donde el té earl grey se fusiona con la crema, mientras la salsa que tiene alrededor té helado con naranja y miel, le da un toque de frescura.

Hoy la chef está también a cargo de la empresa de banquetería, en la que piensa aplicar nuevas técnicas como la cocina al vacío. Además está trabajando arduamente en un nuevo proyecto de restaurante junto a su familia, que a diferencia del Ambrosía, ubicado a pasos de la Plaza de Armas de Santiago y abierto sólo a la hora de almuerzo – un restaurante icono de gastronomía gourmet en el centro capitalino –, éste se localizará en el sector alto y abrirá por las noches, lo que será una buena oportunidad para que la joven chef muestre en plenitud sus nuevas creaciones. A esta nueva etapa espera también incorporar prontamente sus “comidas clandestinas”, un concepto que trajo desde Francia y que significa que una o dos veces al mes abrirá las puertas de su casa para ofrecer una comida degustación de 5 tiempos, con maridaje, para gente que tiene algo en común: el gusto por la cocina.



Dando muestras de una gran seguridad profesional y una mayor vitalidad creativa, Carolina Bazán renueva su cocina y enfrenta nuevos proyectos, dando un vuelco, si no total, suficientemente fuerte para forjar su nuevo sello gastronómico. ■

Restaurante Ambrosía
 Merced 838 - A (detrás de Casa Colorada)
 Santiago Centro Teléfono: (56-2) 697 2023
www.ambrosia.cl

Lomo de ternera acompañado de pastel de choclo con chilénita, puré de pasas y tomates



Tartaleta de maracuyá con limón



Panacota de Earl Grey con té helado

