

# Chef Hernán Hernández Oficio forjado entre platos y ollas

*Producto de un largo proceso de aprendizaje, este cocinero de oficio y actual chef ejecutivo de Hotel Santa Cruz, se ha ganado un lugar entre los cientos de turistas de las más diversas procedencias que visitan su restaurante de comida típica chilena*



## **N**acido en la ciudad de Parral, de niño Hernán Hernández fue influenciado por la cocina de su abuelo,

quien tenía un pequeño establecimiento tipo cantina en la localidad de Retiro, una "picada" como él mismo la define. A partir de ese momento sintió amor por el arte culinario, sumando conocimientos con los años para forjarse hoy como chef ejecutivo de uno de los hoteles cinco estrellas más reconocidos en el extranjero, creando recetas chilenas "como las de antes", con todo su sabor y herencia inspiradora.

En aquel tiempo sus hermanos, quienes trabajaban como maîtres y garzones, emigraron a Santiago en busca de trabajo. Hernández, con apenas catorce años siguió sus pasos, comenzando a laborar en un lugar de la capital.

Fue a principios de los años '80 cuando consiguió su primer empleo en un restaurante de nivel, Café La Tetera de Pancho Toro, en la comuna de Providencia. Todo un logro para él, aunque sólo se tratara de lavar ollas y platos. Consciente de su condición de autodidacta, aprendió todo lo que pudo del oficio durante el año y medio que permaneció allí. Luego de trabajar un tiempo en Hotel Farellones, sus pasos se dirigieron al restaurante Rodizzio de El Bosque donde estuvo por cinco años, para seguir su aprendizaje en cocina. Es en este local donde entra de lleno a trabajar en las preparaciones, haciéndose cargo del buffet y cuarto frío. Obsesionado por aprender más,

recorre las bibliotecas en busca de nuevas presentaciones para sus platos, dibujándolas para luego hacerlas realidad en su cocina.

Esta trascendental experiencia lo llevó a estar cuatro temporadas en Hotel Valle Nevado, donde tuvo la oportunidad de compartir labores con un chef francés y otro alemán. De éste último recuerda que aprendió mucho, debido principalmente a su experiencia por trabajar junto a Paul Bocuse. El chef germano había trabajado en Hotel Sheraton donde se hacían "fondos puros", una nueva técnica en reducción de carnes que luego fue adoptada por Hernández. "Ésta consistía en cortar trozos de huesos o de carne del mismo tamaño, para luego saltearlos o dorarlos al horno - explica el chef -. Posteriormente se cortan uniformemente las verduras, al mismo tamaño y con sumo cuidado; esto para evitar que si la cebolla más grande o zanahoria está dorada, la más pequeña se queme, lo que da como resultado una salsa amarga, así como todas las gorduras que contienen azúcar, por lo que la única forma de que predomine el sabor es dorándolas cuidadosamente. Luego se junta todo haciendo un jugo, una especie de jalea muy concentrada que es la salsa".

Después de trasladarse a Viña del Mar para la inauguración y puesta en marcha de la cocina de Hotel Gala, donde trabajó dos años, Hernández retornó a Valle Nevado para posteriormente viajar al norte del país para hacerse cargo de los hoteles Terrado, Club y Suite, en la ciudad de Iquique.



*Albacora grillé con mariscos al pilpil y verduras frescas salteadas*

*Turrón de vino en chocolate, mazapán y helado de vino blanco*



Sin embargo su gran prueba de fuego fue sin duda hacerse cargo, el año 2002, de la cocina de Hotel Santa Cruz, establecimiento cinco estrellas que comenzaba sus operaciones ese año. Hoy, reconoce que su labor de siete años como chef ejecutivo del hotel no ha estado exenta de desafíos, especialmente por el hecho de trabajar junto a Carlos Cardoen.

Se podría decir que Hernán Hernández se ha forjado junto con el hotel, siendo la experiencia más larga y aquella que le ha dado mayor evolución en su carrera. Pero no ha sido fácil, ya que tuvo que redescubrir la gastronomía chilena, la que aunque fue parte de sus comienzos, por años no la había trabajado. Desde un principio el mismísimo Cardoen le "rayó la cancha", aprobando o no cada plato; de hecho el empresario no aceptaba se hicieran las tradicionales salsas en carnes y pescados, técnica francesa muy aplicada en ese entonces. Poco a poco el chef fue rediseñando los platos y métodos que conocía para aplicarlos a las recetas



*Arrollado de malaya con puré de patata y ensalada*

tradicionales chilenas, las que le otorgaron a partir de entonces el sello gastronómico al hotel, siendo el primer cinco estrellas que las ofreció en su carta en forma permanente. Al respecto, Hernández recuerda que al filete bourguignon le cambió el nombre, llamándolo "Varietal", pues estaba hecho con vino varietal - rescatando en parte la técnica del bourguignon - resultando muy del gusto de los clientes. Otro ejemplo fue el panaché pescador, al que le agregó salsa de Chardonnay. Finalmente, gracias a la positiva evaluación de los comensales pudo hacer otras salsas, logrando fusionar a la perfección estas técnicas con los sabores tradicionales chilenos.



Hotel Santa Cruz fue pensado para ser algo pequeño, comenzó con 44 habitaciones, un comedor chiquito y una cocina aun más diminuta, pues según Cardoen, la idea era atender sólo a 40 o 50 personas, no más que eso. Con el tiempo, esa primera etapa fue rápidamente superada gracias al éxito y prestigio obtenido, atendiendo hoy a más de 300 personas a la carta, más los eventos en sus salones.

El restaurante Varietales del hotel tiene capacidad para recibir a 180 comensales, en cambio el Inés de Suárez puede atender a 120, cuya carta principalmente es española e italiana. Cada día se ofrece servicio de desayuno buffet y eventos, y la pizzería, que es más bien pequeña, alberga alrededor de 70 personas, las cuales pueden disfrutar - solamente los fines de semana - de pizzas a la piedra hechas de masa italiana. Pronto se esperan mayores exigencias en el servicio, debido a la puesta en marcha del nuevo casino de juegos adjudicado al empresario colchaguino, el que actualmente se encuentra en construcción a un costado del hotel.

Lo fundamental de la cocina del restaurante Varietales "es recordar los platos típicos que se comían en casa cuando éramos niños, los de nuestros abuelos, evocando tiempos pasados - señala Hernández -, con vegetales ahumados, verduras en escabeche, cebollita perla, tomate costa dentro de vinagre de vino, plateada, tortilla de acelga, pastel de choclo, entre otros platos, a los cuales se les da un toque campestre, cuidando las técnicas de cocción y presentación".

Cada una de las 28 personas - entre ellos dos sub chef - que laboran en la cocina, han sido capacitados por Hernández, generalmente gente de la zona sin mayor instrucción ni conocimientos de gastronomía. La idea es crear fuentes laborales para quienes viven cerca o en la misma localidad.

La carta del restaurante Varietales es amplia, cuenta con cerca de 40 platos principales separados por carnes, pescados, pastas y platos típicos criollos como pastel de choclos, humitas, plateada con verdura en escabeche y filete a lo

pobre, entre otros. Carnes y pescados se trabajan por igual como la perdiz, codorniz, el conejo, congrio y la merluza. La codorniz por ejemplo, se cuece en vino tinto para luego mezclarla con salsa de chocolate. Primero se saltea con aceite de oliva o ajo para darle sabor, luego se le agrega la verdura; posteriormente se cuece en vino tinto, y al momento del despacho se le agrega el chocolate.

El conejo ahumado con guiso estofado y el pernil ahumado, un plato sencillo pero extremadamente sabroso, son los favoritos del chef por su extraordinario sabor. Todo se prepara en casa, el ahumado se hace con viruta de maderas nativas traídas de la maestranza de Cardoen, por lo que se aprovechan todos los recursos. En cuanto a los postres chilenos, se puede degustar el mousse de zapallo, turrón de vino, y pie de choclo acompañado con cebolla confitada, entre otras recetas típicas chilenas.

El chef Hernán Hernández ha sabido rescatar los conocimientos de cada profesional con los que ha estado, "uno puede tener amor y cariño por la cocina, saber dar sabor a los platos, pero también se debe dominar la técnica, por lo que hay que aprovechar el oficio que otros tienen. Si bien es cierto antes era diferente, hoy existe la tendencia de apoyar y ayudar a alguien que necesita una receta. De hecho yo lo hago, es una forma de seguir aprendiendo", concluye. C&H



*Montaje del buffete con platos y productos tradicionales de nuestra cocina*