



**Chef Coco Pacheco**

## Y...“Aquí está Coco” otra vez

*Si no pudo el fuego, que destruyó hace dos años su emblemático restaurant, ya nada podrá detener el ímpetu emprendedor de este empresario y chef hecho “a puro ñeque”, como él mismo dice. El viernes 30 de julio estrenó su remozado local en el cual ha querido plasmar en cada rincón una parte viva de Chile*



“En este Bicentenario estamos viviendo un momento histórico, por ello creo que es mi deber como empresario, con 37 años en el rubro, hacer un llamado de alerta a mis colegas. En los últimos años he visto cómo la cocina de mi país ha cambiado rápidamente. Hoy existe una gran diversidad de sabores y productos de todo el mundo, como carne de wagyu, perfumes de trufas, espumas, etc., así como una preocupación por una mejor presentación. Pero al mismo tiempo, pienso que en este proceso hemos descuidado nuestros productos emblemáticos, aquellos que identifican a la gran y rica geografía de Chile. Por ello, en esta fecha emblemática, es una gran oportunidad para comenzar a trabajar unidos los profesionales de la cocina, periodistas especializados, políticos y el Gobierno, hacia un camino de integración de nuestra cocina y abrir de esta forma nuevos mercados. Somos nosotros los responsables de utilizar en nuestros platos, productos como la quínoa, piñones, avellanas, las papas nativas, mariscos y pescados chilenos. Por eso me atrevo a convocar a todos los cocineros de nuestro país para que “rayemos la cancha”, conversemos, discutamos sobre nuestra cocina, aquella que





está en la historia de nuestros antepasados, y generar de ahí una que nos identifique a todos y sea reconocida a nivel mundial, con platos mapuches como el charquicán, tomaticán, chapalele, milcao, curanto o cancato. Para que estos platos finalmente lleguen a las mesas de mantel largo de todo el mundo". Así comienza "Coco" Pacheco esta entrevista, a pocos días de haber inaugurado su nuevo local, después del lamentable incendio que consumió hace dos años su establecimiento.

El nuevo "Aquí está Coco" no se movió ni un centímetro de su antigua dirección, La Concepción 236, comuna de Providencia, pero sí cambió su concepto de diseño aprovechando los espacios y la energía. Según el chef, este último factor es uno de los más destacados, manifestando que "es el primer restaurante verde de Chile, que da un paso hacia el futuro. Somos totalmente autosustentables". En su construcción se utilizó madera reciclada, paneles solares, vidrios triples; además se incorporaron jardines interiores con luz natural, todo con el objetivo de ahorrar energía. También se incluyó un sistema de reciclaje de basura, para esta forma "poner un granito de arena en el cuidado del planeta".



# BIRKENSTOCK®

Made in Germany

LINEA PROFESIONAL  
Certificados por la Industria Alemana.

MODELOS SUPERBIRKI Y PROFIBIRKI



Poliuretano de una pieza.

Antideslizantes, higiénicos  
lavables y resistentes.

Exclusiva plantilla anatómica  
removible.

Fuente de salud para los pies.

Número 35 al 48

En el diseño arquitectónico se hizo cargo su hija Francisca Pacheco, quien se preocupó de cada detalle, junto a los arquitectos encargados Nicolás Rebolledo, Jorge Christie, y el peruano Gino Falcone. Así crearon un local de 840 m<sup>2</sup>, de dos pisos y cava subterránea, en el cual se respira en cada rincón la “imagen país” que Pacheco ha querido proyectar mediante elementos recuperados en diferentes zonas de Chile. Copihues, helechos del sur, nalcas y canelos, son parte de las plantas que adornan el local. En tanto en su interiorismo, se manifiesta la estrecha relación que ha tenido este chef con el mar: un cielo en el cual se ha recreado el casco de botes; dos innovadores asientos en el lounge, contruidos a partir de chalupones chilotes; una lancha traída de esa misma tierra y transformada en un bar informal para la degustación de ceviches y tiraditos; mascarones de proa rescatados del local anterior; y una gran ballena azul que sirve de iluminación al bar, confeccionada con una estructura metálica y cochayuyo tejido.



Una sofisticada y ecléctica decoración interior mezcla dos conceptos: naturaleza e identidad nacional. Ejemplo de ello es el amplio comedor que exhibe elegantes sillas de mañío con tapiz de cuero rojo, cuyo respaldo se asemeja a la cola de un pez; mientras que en el área de baños, un par de creativos lavatorios hechos de raíces milenarias traídas de la Región de la Araucanía, no dejan indiferente a nadie. Muros y suelos son parte de la magia escénica del restaurante. Los primeros están cubiertos con tejuelas de alerce recicladas de antiguos galpones sureños y piedras volcánicas de Chaitén, mientras que el piso presenta un matizado colorido gracias a la reutilización de la madera, sacada de un antiguo gimnasio de la

ciudad de Osorno. “La idea – explica “Coco” Pacheco – es crear una atmósfera que deje perplejos a los “gringos”, y que se lleven como recuerdo un pedacito de Chile y el sabor de nuestra comida y productos”.

Maderas recicladas de pino, roble, tepa, avellano, laurel y raulí están presentes en cada rincón, en el primer y segundo piso. En tanto en el subterráneo se encuentra la piedra con que se construyó la casona, generando de esta forma un espacio más enigmático, donde comparten ambientes la generosa cava de vinos, un comedor y un espacio tipo lounge. El segundo nivel, al cual se llega por una escalera que perteneció a un banco de la Unión, ofrece una vista panorámica del comedor y a diversos “cachureos de Coco”. En este espacio se pueden encontrar lámparas de mimbre y coloridos tapices tejidos en sus asientos. Un tercer ambiente lo compone un comedor privado con sillas talladas rescatadas del incendio.

Uno de los pilares fundamentales en esta nueva etapa ha sido la familia de “Coco” Pacheco: su esposa Cristina y ahora sus dos hijas, Francisca y Paz, la primera arquitecta y la segunda diseñadora, quienes apoyan el trabajo de cocina y la administración del restaurante, dejando paso a una nueva generación.

“En el año ‘75 estuve a punto de quebrar – recuerda el chef –, esto porque no sabía comprar, que es fundamental para el éxito de un negocio como éste. Partí de la nada, en una época donde sólo habían 10 restaurants, desde Baquedano hasta Plaza San Enrique, al final de

la Avenida Las Condes. De todos ellos sólo quedan cuatro en el mercado, que hoy tiene más de mil locales gastronómicos en esta zona”. Aunque comencé estudiando mecánica y nunca estudié cocina, toda mi infancia giró en torno a ella – continúa Pacheco –. A los ocho años yo mismo me cocinaba. Ya casado – tenía 23 años –, como mi esposa trabajaba, yo llegaba antes y preparaba la comida, sólo leyendo libros de gastronomía; además cocinaba cuando me reunía con amigos, quienes me sugirieron me instalara con un restaurant. Así comencé, con un local pequeño en una vieja casa, y con sólo 40 sillas”.

**Clean-Services** LTDA.

**UniMac**  
EQUIPOS DE LAVADO INDUSTRIAL

**union**  
MAQUINAS DE LIMPIEZA EN SECO

**Speed Queen**  
MAQUINAS DE LAVADO CON SISTEMA DE FICHAS

Unimac y Speed Queen son fabricados en EE.UU y las máquinas UNION, de limpieza en seco fabricadas en Italia.

## Máquinas de Lavado Industrial, equipos de limpieza en seco y máquinas para autoservicio

Teléfono: (56-2) 283 7207  
Fax: (56-2) 283 7767  
Celular: (56-9) 479 7041  
E-mail: fbastias@cleanservitec.cl  
**www.cleanservitec.cl**





Raúl Correa, Lia Santander, Jorge Luksic y José Ignacio Vivanco



Coco Legrand, Carlos Cardoen y Coco Pacheco



Willy Geisse, la lonko Rosita y su sobrino



María Teresa Pellegrini, Cristian Ruiz, Coco Legrand y Coco Pacheco



Francisca, Paz, Coco Pacheco y Cristina Baquedano



Willy Geisse, la lonko Rosita y su sobrino

“En “Aquí está Coco” – explica el chef y empresario – ayudamos también a los pequeños agricultores y pescadores, que generalmente no tienen una vía directa para comercializar sus productos en los restaurants. De esta forma, podemos tener productos extraordinarios como el verdadero merkén ahumado, papas chilotas, exquisitas ostras de Chiloé, langostas de Juan Fernández, centollas”.

Entre los proyectos pendientes, está la construcción en el mismo terreno de una ruca mapuche, con más de 80 morteros originales traídos de la Araucanía y usados para hacer el verdadero merquén. En su interior, haciendo fuerte contraste, se incorporará toda la tecnología de punta en equipamiento.

La carta es cien por ciento cocina chilena, platos sencillos que se centran en la calidad del producto. Entre sus entradas frías se encuentra una “Centolla fresca para cuatro” (\$58.000); “Erizos al matico” (\$5.900); el clásico “Locos con papas mayo” (\$7.300); y “Carpaccio de pescado del día con salsa de palta” (\$6.500). Mientras que en las entradas calientes están las “Gambas al pil pil con merkén” (\$6.000);

“Machas parmesanas” (\$7.600); “Calamar apanado” (\$7.000); y “Crepe de espinaca”, relleno con centolla y salsa thermidor (\$9.100).

La lista de platos de fondo comienza con el “Arroz Coco”, verduras, variedad de mariscos con un toque de jengibre y aceite de sésamo (\$8.000); “Risotto de mote con locos” (\$11.900); “Turbot mediterráneo”, delicado filete de turbot sobre aceitunas negras y verdes, cubierto con papas hilo (\$9.000); “Atún sellado al merlot”, acompañado con panache de verduras de la estación (\$10.800); entre otros productos del mar. Para los carnívoros, se ofrece el “Filete de vacuno solo, o mix de pimientas” (\$8.700); “Filete de vacuno con salsa de roquefort” (\$9.100); y “Garrón de cordero con papas al romero” (\$8.700). Estos platos se pueden acompañar con arroz de la casa (\$1.700); espinacas a la crema (\$2.200); papas fritas (\$1.700); etc. Tres sopas acompañan la carta, entre ellas el “Caldillo de Pablo”, trozo de congrio, papas al vapor, tomate natural y fumé (\$7.000). A todo esto se agrega una rica selección de postres tradicionales chilenos.



Katia Madrid y Héctor Vergara

“Mi compromiso es con la cocina chilena y la identidad de mi pueblo. Por ello aprovecho la oportunidad para ayudar a esta causa y ponerme a disposición de mis colegas, para reunirnos con todas las generaciones donde hay grandes talentos, y poder remar hacia un mismo lado; para no olvidar, por buscar nuevas tendencias de Europa y Estados Unidos, la cocina de nuestras abuelitas.”, finaliza “Coco” Pacheco. ■

**“Aquí está Coco”**  
La Concepción 236 - Providencia  
Teléfono: (2) 235 8649

Flan de coco de la palma chilena



Reineta grillada montada sobre habas, choclo y tomate cherry



Ceviche altiro, montado en madera milenaria



Centolla austral o patagónica

