

Chef Felipe Farías La nueva etapa de un avezado cocinero

Con un osado formato de carnes y pescados a la parrilla, en el nuevo restaurante 2920 Grill el chef ejecutivo Felipe Farías “resetea” brillantemente la propuesta gastronómica del InterContinental, luciendo una expertise en cocina que le permite desarrollar entretenidos y seductores platos

Después de un largo período en que profesionales extranjeros estuvieron al mando de la cocina, y debido a la inauguración del Club Tower y Centro de Convenciones, hotel InterContinental designó a Felipe Farías como su nuevo chef ejecutivo, un desafío que este avezado y creativo cocinero ha asumido en toda su dimensión.

Su madre, una gran cocinera, fue quien a temprana edad – cuando sólo tenía 11 años – le enseñó los secretos de la cocina. Sin duda esto lo motivó a seguir la profesión, pese a que también pasó por su mente estudiar filosofía o sociología.

Sus comienzos como estudiante en Inacap Chesterton no fueron fáciles, sin embargo, sacó adelante su carrera gracias a la intervención y motivación de uno de sus instructores, quien confió en sus habilidades.

Fue en el año ‘99 que comenzó a trabajar, combinando esta actividad con sus estudios, de hecho, se fue una temporada a Hotel del Lago, en Pucón, y posteriormente a un crucero donde sólo alcanzó a estar tres meses debido a un accidente que le privó de continuar.



Cristian Arancibia, chef banquetero;
Felipe Fariás, chef ejecutivo;
Ernesto Flores, chef 2920 Grill; y
Paolo Neira, chef pastelero

administrador, hasta que postuló al restaurante Ópera en momentos en que Franck Dieudonné se estaba retirando para asumir en hotel Radisson, al mismo tiempo que Mathieu Michel arribaba al Ópera-Catedral para ocupar el cargo de chef ejecutivo. En este restaurante y nuevamente junto a Michel, Fariás fue sous chef y jefe de operaciones.

“El Ópera fue una gran escuela para mí – recuerda Fariás –, con Michel aprendí su método para trabajar en equipo y cómo lograr un liderazgo, sin yugo o látigo en la mano, un sistema que aplico hasta el día de hoy”. En el Ópera el chef estuvo trabajando casi tres años.

Tras hacer la apertura del restaurante de carnes Puerto Pradera, el profesional fue recomendado para ocupar el cargo de chef ejecutivo en la nueva etapa del hotel InterContinental con sus restaurantes 2920 Grill, Pasta e Basta, La Terraza y Temple, donde está desde agosto de 2010.

“Hoy por hoy – explica Fariás – el Pasta e Basta funciona tal como se creó en algún minuto; este formato ha sido un éxito y mi función ahí es ocuparme de la producción, principalmente”. Un aspecto importante en esta nueva etapa del hotel es el trabajo de



banquetería para los eventos, con cinco nuevos salones y otros dos más pequeños en el piso 11. “En ese sentido, hay un cambio en las funciones muy importante – señala el chef –, tuvimos que separar la cocina de banquetes con la cocina del hotel para hacer más efectiva la respuesta en momentos de mayor demanda”.

La carta de banquetes que cambia anualmente, contiene un mix de productos mediterráneos con sabores muy entretenidos. La opción premium ofrece platos más elaborados, diferentes pescados, foie gras, pato, etc. “Además, si hay un requerimiento especial en cocina se puede hacer, ésa es una de las ventajas que ofrecemos, y es que nos adecuamos consiguiendo un determinado producto para que el cliente se vaya satisfecho, eso es lo que nos importa”, enfatiza Fariás.

Después de incursionar en un café de Apoquindo, entró al Club Unión El Golf, donde ocupó primero el cargo de maestro de cocina y luego el de sous chef. Durante dos años y medio formó dupla con el chef ejecutivo y gerente de A&B de aquel entonces, el belga Mathieu Michel, con quien posteriormente volvería a trabajar en los fuegos. “Esa experiencia fue muy buena para mi formación – recuerda Fariás –, ya que contaba con el aval del chef para con plena libertad comprar lo que necesitaba, crear recetas, hacer menús, etc.”.

Los siguientes pasos lo llevarían a la Maison de France. Ahí, junto al chef Jaime Saldías trabajó nueve meses como sous chef y

BIRKENSTOCK®

Made in Germany

MODELOS SUPERBIRKI Y ACTIVE BIRKI



Número 35 al 48

LINEA PROFESIONAL
Certificados por la Industria Alemana.

Poliuretano de una pieza.

Antideslizantes, higiénicos
lavables y resistentes.

Exclusiva plantilla anatómica
removible.

Fuente de salud para los pies.

EL BOSQUE LTDA. Orrego Luco Norte 054 ☎ 2332739 - 2345645 Luis Pasteur 5393 Vitacura ☎ 9540266

CHEF WORKS Las Tranqueras 151, Las Condes. Santiago ☎ 3257764

Arlegui 263 Local 8 Edificio Gala Viña del Mar ☎ 032-299 4998

LA CANASTA DEL CHEF, Barros Arana 1221 Concepción ☎ 41-2730101

elbosquerumbos@gmail.com

www.tiendarumbos.cl



Ensalada 2920: berenjenas, zapallos italianos y tomates encurtidos, servido con prosciutto y espinaca fresca



Cuarteto de pinzas de jaiba: ensalada de jaiba y pinzas crocantes



Asado de tira 400 gramos



Pastel de choclo marino

El chef ha puesto el acento en la informalidad, concepto distinto al anterior restaurante, el Bice. El nuevo 2920 Grill ofrece un cambio tanto en el ambiente como en su cocina, con una carta de parrilla boutique entretenida, relajada y más familiar. Un detalle: en las mesas hay vasos, no copas.

Con un servicio siempre cordial se atiende a los ejecutivos que colman las mesas a la hora de almuerzo, los que ingresan directamente por calle Luz 2920 – número con que se bautiza el restaurante – o a través del hotel por Avenida Vitacura. El local que luce un estilo “country moderno”, ofrece un entorno grato para conversar, compartir y comer tranquilamente.

Tanto los cortes tradicionales como los nuevos forman parte del grill: “Lomo vetado”, “Lomo liso” y “Filete”, todos de 300 gramos y a \$10.900; o una “Arrachera wagyu” de 300 gramos, un corte de tapabarriga más delgado (\$10.900); y el “Flat iron” de 300 gramos, una punta de paleta pero sin el nervio al medio (\$9.900). Impresiona la “Costeleta”, un lomo vetado de 500 gramos con hueso, (\$13.900); y el contundente filete “Chateaubriand” de 600 gramos para dos personas (\$18.900). La parrilla ofrece además una serie de pescados: atún (\$10.900); congrio (\$9.900); salmón (\$9.900); y un pescado del día que puede ser un mahi mahi, mero, blanquillo, etc. (\$8.900). En cuanto a los acompañamientos, hay arroz pilaf, puré rústico, verduras asadas, ensaladas, papas fritas, etc. (\$2.500 cada uno).

La presentación de las carnes a la parrilla es un espectáculo aparte. Vienen en una plancha de metal caliente sobre una tabla de madera sólida, con una serie de acompañamientos en sus pequeños recipientes empotrados en ésta, con cuatro opciones calientes, 5 frías y una ensalada verde, las que van cambiando según la estación del año, como por ejemplo el cebiche de palmitos, espárragos en salsa oriental, pebre de aceitunas, budín de zapallo, papas a la mostaza, ratatouille, etc., logrando con ello un entretenido juego de sabores que resalta la carne seleccionada.

Otra sección son los braseados. En ésta se encuentra el “Asado de tira con papas pont neuf”, con salsa port onion (\$9.900); “Wagyu con tarta de vegetales”, con salsa surf & turf (\$10.900); “Cordero con arroz y frutos secos” (\$10.900); y por supuesto los imperdibles como el “Pot au feu de pollo mediterráneo”, guiso tipo marroquí que va con tomates, aceitunas y manzanas (\$6.900); la “Merluza austral servida con papas semilla a la vasca”, que va a la parrilla y acompañada de espinaca, jamón serrano planchado y rúculas salteadas (\$8.900). Finalmente está el “Pastel de choclo marino”, que en vez de carne va con centolla, ostiones, camarones, pulpo, jaiba y picorocos (\$9.900). Saliendo del grill se ofrecen tres variedades de pastas y nueve entradas, entre ellas “Lengua de res”, servida con demi glace, ensalada de tomate y salsa de raíz picante (\$4.900); “Mollejas” a la parrilla, acompañadas de verduras en escabeche (\$5.200); y tres contundentes ensaladas como “Ensalada 2920”, con vegetales encurtidos en balsámico y confitados en aceite de oliva: berenjenas, zapallos italianos y tomates cherry, servidos con prosciutto y espinaca fresca (\$5.200).

La acotada carta del restaurante 2920 Grill cierra con ocho postres, entre los cuales destaca “El Pecador”, una copa de helado de chocolate blanco y naranjas confitadas, queque marmoleado, salsa de manjar y crocante de avellanas (\$3.500); “Strudell de berries”, salsa de cassis y sorbete de frutilla (\$2.900); o el clásico “Flan de la nona” del hotel, servido con manjar fresco (\$2.900).

El chef Felipe Farías convierte con gran pericia una simple parrilla en un espectáculo digno de apreciar y degustar, con un concepto boutique que se integra a la atractiva y completa apuesta de los otros restaurantes y bar del hotel InterContinental, Club Tower, y el Centro de Convenciones. ■

Hotel InterContinental Santiago
Av Vitacura 2885, Las Condes, Santiago
Teléfono: (56-2) 394 2000
Fax: (56-2) 394 2077



Limón y queso, con almíbar de menta y limón



El pecador: helado de chocolate blanco y naranjas confitadas, queque marmoleado, salsa de manjar y crocante de avellanas