



Entrevista al personaje Chef&Hotel

Chef Guillermo Rodríguez:
**“Somos un área económica
 tremendamente importante
 para el país”**

El destacado chef y presidente de Les Toques Blanches Capítulo Chileno, Guillermo Rodríguez, nos recibió en Espacio Gastronómico, su proyecto de cocina, para responder en exclusiva una serie de preguntas acerca de la gastronomía, su visión de ésta y las políticas que se deben seguir para proyectarla

A grandes rasgos, ¿cuáles son para usted los hitos más importantes de su carrera?

La puedo separar en tres etapas, la primera es la docente: a lo largo de todo Chile y en un lapso de cinco años hice clases en Inacap, con cursos de capacitación que hoy poco se hacen, lamentablemente – refiriéndose al propósito con que se creó esta institución, que estaba dirigida a la capacitación de los trabajadores –. El hacer clases a cocineros y cocineras de diferentes partes del país, fue una experiencia maravillosa, enriquecedora.

Lo segundo es mi trabajo de cinco años en Hotel Sheraton. Ahí estuve con Joseph Gander, el primer gran chef con el que trabajé directamente, aunque paralelamente había trabajado en forma esporádica con René Acklin, en Termas de Cauquenes y Fundación Chile. Gander es un profesional ordenado, creativo y muy estricto, como siempre ha sido, aunque en lo personal nunca tuve problemas con él. De esa época recuerdo el restaurant L’Etoile, el primero que ofrecía gastronomía francesa de altísimo nivel.

Como cocinero, mi tercera etapa importante fue ser chef ejecutivo del Hotel Plaza San Francisco. Época extraordinaria, donde tuve la oportunidad de viajar por todo el mundo con “mis cacerolas”, como yo digo. Acompañé a los presidentes Frei, Lagos y Bachelet en las giras presidenciales y en los eventos más importantes de la historia reciente de Chile. Estuve en la Cumbre de las Américas, que se hizo en Río de Janeiro, también en la cena del Tratado de Libre Comercio y en la Apec, donde en la Estación Mapocho me tocó el honor de atender a 21 mandatarios de todo el mundo.

¿En qué está hoy Guillermo Rodríguez?

En esta etapa de mi carrera puedo decir que soy muy feliz. Mi proyecto Espacio Gastronómico ha marchado a la perfección, y con Manuel Madrid, mi socio en esta empresa, nos complementamos muy bien: él está a cargo de la parte administrativa, del marketing y las finanzas, y yo del área técnica, donde aporté mi experiencia como cocinero. Además tengo una muy buena brigada de cocina y me dedico a ver que cada evento tenga mi sello, que tenga los manteles adecuados, las copas, las flores, etc. Con mi socio nos estamos capacitando en diferentes áreas, esto nos ha ayudado a ser una empresa exitosa que ha crecido muy rápidamente.

¿Qué áreas del servicio cubre Espacio Gastronómico?

Una es la de abastecimiento de comida semi elaborada, como es la que ofrecemos en el Nomads of the Seas. En esta área hay dos proyectos para el próximo año, en Atacama y Patagonia, que significará un 100% de crecimiento. Por otro lado está el mercado de los eventos y el de análisis sensorial, con el desarrollo y mejoramiento de productos dirigido a las empresas.

¿Qué le pareció el Congreso WACS que se desarrolló a principios de año en nuestro país?

Cuando conversé con Jacqueline Rodríguez – gerenta general de Achiga – le dije que para mí era fantástico que se hiciera este evento en Chile. Era una oportunidad para que pudiésemos hablarle al mundo, una ocasión extraordinaria para hacer un debate internacional de alto nivel de la cocina. Donde se planteara en qué estamos nosotros, y conocer cuál es la visión del norteamericano, del francés, del neozelandés, en general de los diferentes enfoques que existen de la comida, hacia dónde vamos, etc. Hoy sin embargo me pregunto, ¿qué quedó para Chile?. Lo que echo de menos es que siendo un congreso internacional, todavía no sepamos cuáles son sus resultados y las conclusiones, aparte de un turismo de cocineros. Necesitamos congresos de cocineros o gente relacionada con nuestro gremio que discuta temas, donde haya conclusiones generales, como los seminarios de las curadoras de semillas que hablan de la biodiversidad, por ejemplo.

En relación al tema agrogastronómico que se impulsó en la anterior administración, ¿cuál es su expectativa de lo que pueda hacer el nuevo gobierno?

Espero que las nuevas autoridades tengan la sensibilidad suficiente para entender lo que significa para Chile este tema. Somos un área económica tremendamente importante para el país, movemos empresas o pequeñas empresas, como la mía, con una serie de actores que están detrás. Para que este trabajo tenga la promoción adecuada y esté arriba de la mesa, primero se debe considerar la realidad de los agricultores, el trabajo del hombre y la mujer en el campo, en el mar, en las cocinerías, etc. La sensibilidad para entender este ámbito pasa por saber cómo se hace, cómo se está haciendo y cómo se puede mejorar. De esta forma, con un diagnóstico claro se puede resolver finalmente la mejor fórmula para mostrar una imagen completa de Chile.

Es importante además, que la promoción imagen país no solamente sea a través de los paisajes, que generalmente aparecen en todas las estrategias turísticas, sino que también plasmar en imágenes lo que es la sensibilidad de Chile. Con respecto a esto último, yo creo que estamos muy perdidos todavía, nos falta esa magia para contar acerca del país maravilloso en que vivimos, mostrar su cultura gastronómica, sus sabores, y agregarle a esto historia, ... un cuento para hacerlo más atrayente.

¿Cuál es su opinión acerca de la promoción que nuestras instituciones hacen del país?

La veo muy disgregada. Pro Chile por ejemplo, hace promoción turística mediante giras con los sabores y productos de Chile; pero además está la Fundación Imagen País, Sernatur o CPT (Corporación de Promoción Turística). Por eso creo que hace falta un ente aglutinador de todas ellas, y que los resultados y conclusiones se pongan en marcha. También hay que incentivar a la gente a comprometerse más con el tema de la cocina chilena, y crear lugares donde se hagan degustaciones de vinos pero con gastronomía, porque el vino hoy no se debe vender solo.

¿Cree posible una unión, a nivel nacional, de los cocineros o de las agrupaciones de chefs?

Para que esto ocurra, todos deben tener la misma visión con respecto al tema gastronómico. Que exista la intención, y que los cocineros den a conocer sus puntos de vista sobre esta visión. Creo que falta humildad profesional para decir: yo quiero discutir los problemas que tengo contigo. Para eso hay que abrirse y reconocer las dificultades, dar a conocer las debilidades, lo que no se tiene, y preguntar cómo se puede solucionar. No se puede criticar de mala manera lo que otro hace, por querer ser protagonista en una u otra cosa. Se requiere voluntad para trabajar en el tema, además de investigar. Les Toques Blancches, por ejemplo, en su plan de trabajo del año y dadas las investigaciones que se hicieron tanto con el FIA, como con el Comité AgroGastronómico, ha hecho trabajos concretos donde se han reunido periodistas, gente del medio, en los cuales se han discutido temas, se ha hablado de cocina y se han transmitido experiencias.

¿Qué falta en cuanto al rescate de la gastronomía nacional y que desearía destacar?

En Chile hay una historia reciente, de gente muy importante en la gastronomía que ya no está como los chefs Patricio Mondaca y Carlos Aranda, de los emblemáticos Hotel Carrera y Hotel Crillón, o Pedro Delson, primer cocinero chileno que tuvo el Sheraton. Me gustaría que las nuevas generaciones supieran quiénes fueron ellos; también gente de servicio como Mario Vega, un maître que hoy está en Hotel Santa Cruz, un tremendo profesional que deben conocer los estudiantes de hotelería y gastronomía. Si bien en esos años los chefs no promovieron la cocina chilena, dado que muchos menús tenían una fuerte influencia francesa, es importante dar a conocer la historia de la cocina nacional y cómo ésta se ha ido armando.



Expendedoras de Jugo

Procedencia: Brasil



50 y 100 Litros
Acero Inoxidable



1 y 2 Depósitos
de 15 y 30 Litros

Productos Famava

- Campanas
- Carros Bandejeros
- Basureros Industriales
- Refrigeradores Industriales
- Estanterías
- Y mucho más ...



Baño María y
Salad Bar



Lavamanos con Llave Pedal
Abierto y Cerrado



Mesones
Refrigerados



Mesones
Murales y Centrales



Anafes de 1, 2, 4, 6 y 8
platos de 35x35 cms.
y 50x50 cms.



Cortadoras de Fiambres
250 mm. y 300 mm.
Correa y Engranaje



Lavafondos
de 1 y 2 tazas
cubierta Italiana
estampada



Hervidores y Mantenedores
de Agua de 10, 20, 35 y 50
Litros.

Victor Cuccuini 250 - Recoleta - Santiago
(2) 6291741 - (2) 6291412 - (2) 6227378
www.famava.cl - info@famava.cl



¿No es un contrasentido que su agrupación, que busca la identidad culinaria de Chile, lleve el nombre de una institución francesa?

Muchas veces hemos discutido el tema, por lo mismo le agregamos la bajada "Capítulo Chileno", o "Club de Chefs de Chile". Al principio, la garantía era que teníamos un sello internacional, pero hoy en día, en la etapa en que estamos, ya sea que nos llamemos Les Toques Blanches o tengamos otro nombre, puede que dé lo mismo, pero no diez o quince años atrás cuando formamos este club.

¿Qué es lo que más le preocupa de la formación de los nuevos cocineros?

Hay varias cosas que me tienen muy inquieto. Una se refiere a la educación propiamente tal, la que se ha convertido en un comercio desenfrenado, porque ésa es la verdad de las cosas. Todo el mundo lo piensa pero nadie lo dice, porque no hay un filtro. A alguien le puede gustar la cocina, pero hacer de ésta una profesión... Para ello existen mecanismos en las escuelas internacionales de gastronomía, para filtrar y decirle a alguien que lamentablemente no tiene talento para esta actividad. Pero eso no sucede en las escuelas chilenas, donde hay cientos de muchachos estudiando cocina que no tienen

las cualidades necesarias para ejercer este oficio, carecen de sensibilidad para crear sabores, aromas, etc. En lo personal veo una gran diferencia entre alumnos en práctica que definitivamente no tienen "dedos para el piano", con otros que son una verdadera "bestia creativa o terremoto en la cocina", siempre atentos y disciplinados. Cuando los alumnos me preguntan cuál es la clave para tener éxito, yo les contesto: ser ayudante, ayudante y ayudante. Esto es muy difícil de asimilar cuando hay una inversión económica importante de parte de los alumnos y sus familias.

Con todo el conocimiento y experiencia que ha obtenido a través de los años, ¿no siente que debe entregarlo a las nuevas generaciones y hacer nuevamente clases o dar charlas en las escuelas?

Lamentablemente, cuando uno está en la empresa privada tiene que pensar en cómo generar recursos. Tengo 20 personas trabajando que dependen de eso. Además debo generar áreas de negocios para que la empresa crezca, entonces el tema docente o gremial va quedando postergado debido al escaso tiempo del que dispongo. Asistir a una reunión del club ya me produce problemas debido a que ese día puede que tenga un evento, y aunque tengo una brigada de cocina muy bien montada, el cliente me quiere ver a mí. En lo personal me encantaría volver a hacer clases, pero no puedo.

¿Cuál es el legado que su institución puede dejar a los nuevos cocineros?

Lo mejor creo, es donar toda la investigación que se ha estado desarrollando a las escuelas, institutos o al Ministerio de Educación, y que ésta se asocie a un programa de estudios. Es un legado en sí mismo, donde la investigación a la que me refiero parte por identificar los productos propios de la cocina chilena, con una radiografía de éstos en las diferentes cocinas regionales. También dar a conocer a las nuevas generaciones, los cocineros que ha tenido y tiene Chile. Además de cómo ha ido avanzando la promoción en el extranjero, cómo nos ven de afuera, etc. La idea finalmente es hilar esto en un programa de estudios.

¿Finalmente, qué piensa de las nuevas generaciones de chefs y sus propuestas?

Lo primero que hay que tener en cuenta, es que la cocina no es una moda. Desgraciadamente, muchos jóvenes cocineros que pueden montar un restaurant encuentran que es divertido, bonito, que tiene "onda". Pero además de hacer una comida rica, vistosa, el restaurant tiene que ser rentable. Todas estas cosas hay que conjugarlas a la perfección, pero si no se tiene experiencia eso no sucede. El restaurant empieza a decaer y después es difícil pararse.

El alma del cocinero es su restaurant, su cocina. En Internet se puede ver que en los mejores restaurants del mundo los profesionales están ahí, vestidos de chef. Cien por ciento preocupados de su negocio no hacen otra cosa, especialmente los que están recién empezando.

Muchas veces pasa con algunos chefs que luego de ser elegidos los mejores cocineros, un par de años después ya no están o ya no va la gente a sus restaurants, se instalan con un bar o una escuela. Según mi opinión, la cocina muy sofisticada es un peligro ya que la gente va un par de veces y no más, mientras que una consolidada, aquella que tiene fuerza y calidad siempre se va a sostener. Por ello creo que existe una falta de conocimiento de los nuevos cocineros y también de la crítica especializada. Objetivamente, no se puede hacer una crítica profesional si sólo se va una vez al restaurant; se debe ir mínimo tres o cuatro veces. En Europa por ejemplo, para otorgar una estrella Michelin o cualquier otro tipo de clasificación gastronómica, el crítico asiste varias veces a un restaurant para así tener una opinión más exacta de su calidad culinaria. Nuestra profesión es algo tan sensible, tan complicada, que a lo mejor en la primera visita algo salió mal, pero no por ello se puede enjuiciar en forma terminante a un restaurant. La segunda vez, lo más probable es que la comida y el servicio estén mejor, y que en la tercera visita todo resulte extraordinario, así se puede obtener una opinión más equilibrada. ■



Somos una Empresa de Servicios, Suministros y Soluciones a sus inconvenientes técnicos de sus equipos de Frío y Calor Ofreciendo CALIDAD EN SERVICIO

PROGRAMAS DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Servicios reparativos en taller o terreno Cocinas industriales, mantención de hornos, freidoras, campanas, refrigeradores, cooler



Briones Luco 0802 La Cisterna - Santiago - R.M
Teléfonos: 56-2 524 0401 56-2 517 2473
www.seveco.cl

