

Chef Mathieu Michel

Alta cocina, simple y honesta



La primera vez que Mathieu Michel visitó nuestro país fue formando parte de un tour familiar por Sudamérica.

Debido a la excelente impresión que le dejó Chile, decidió retornar comenzando una carrera profesional, la que hoy lo tiene a cargo del reconocido restaurante Opera Catedral, donde ofrece una carta simple y honesta al igual que su cocina.

Su relación con la gastronomía data desde muy temprana edad, pues ya a los 14 años empieza a laborar en un local cuyo propietario era amigo de su padre, y en el que trabaja para solventar sus gastos. Comenzando desde abajo, como muchas veces ocurre en la profesión, y debido a la ausencia por enfermedad del encargado de la cocina fría del restaurante, ocupó el puesto, y aunque no tenía mayor experiencia, cumplió con las expectativas.

Mathieu Michel no proviene de familia de cocineros. El mundo de la gastronomía lo conquistó y sedujo con fuerza, de tal forma que al momento de decidir su vocación desató tal debate, que la familia lo tildó de "oveja negra", al no optar por carreras más tradicionales.

Con su postura ya ganada y consciente del nuevo compromiso, estudia seis años cocina en la escuela Tveebruggen de Gantes, Bélgica, cuya instrucción de carácter personalizado se entrega solamente a siete y hasta diez alumnos por curso. Al respecto,

Michel agrega que "el sistema educacional en mi país es bastante completo pues se practica la multifuncionalidad, se enseña a ser tanto garzón y barman, como a desarrollarse en la cocina de alta gastronomía".

Cuando tenía 16 y hasta los 22 años, se dedica cien por ciento a estudiar y trabajar, lo que le permite cierta solvencia económica. Sin gozar de vacaciones, su interés por aprender todo acerca de su profesión era evidente, aún así aclara que "trabajaba para vivir y no vivía para trabajar". Posteriormente efectúa la práctica profesional en diversos establecimientos de Europa, entre los cuales destacan los restaurantes Nenuphar, Othelo, Paparazzi, De Karmeliet y Die Swaene, éste último considerado uno de los mejores del mundo. También trabaja en La Cena, donde se desempeña como chef ejecutivo.

Sus inicios en Chile no fueron fáciles. Era extranjero, y a diferencia de otros profesionales no venía recomendado, por lo que posesionarse en el medio nacional le tomó tiempo. Logrado este objetivo, ingresó a trabajar al Club Unión El Golf, para luego ser chef ejecutivo de Hotel Radisson Plaza Santiago de Vitacura y estar en la puesta en marcha de Radisson Aqua Hotel & Spa Concón. Posteriormente y desde el año 2007, ocupa el cargo de chef ejecutivo del reconocido restaurante capitalino Opera Catedral.

"Ser fiel con uno mismo, manteniendo la simpleza y honestidad en los platos", es lo que este joven chef belga busca reflejar en su gastronomía, dejando que la comida hable por sí sola





Su lema en la cocina es "mantener la esencia de los platos rescatando su simpleza, ojalá sin intervenciones que opaquen los sabores. Lo importante es saber qué se está comiendo - argumenta -, si bien existen profesionales dedicados a fusionar, lo que es muy respetable, prefiero ser fiel a lo clásico, intentando absorber la cultura chilena". Directo para expresar sus ideas, opina que generalmente los chef chilenos no manejan su propia autoría en las creaciones, lo que los hace en cierto modo adoptar, de mala forma, recetas ya hechas en distintos lugares del mundo.

Manifestando conciencia social respecto a ciertos temas, opina que la gastronomía se ha farandulizado bastante y que siempre figuran los mismos profesionales, existiendo en Chile una gran gama de buenos exponentes como el sous chef y mano derecha Felipe Farías, al que destaca como gran cocinero. En cuanto a la educación que se imparte en el área gastronómica, indica que es lamentable que sea una carrera casi exclusiva para personas con mayor poder adquisitivo, "esto deja fuera a jóvenes con talentos que por diferencias sociales, no pueden optar a un mejor futuro". Como ex docente y sin afán de polémica, asevera que "en Chile estudiar es un negocio, además existen agrupaciones gastronómicas demasiado herméticas que contribuyen a dejar fuera a las personas vinculadas de una u otra manera al área".

Mathieu Michel destaca en su nueva carta - que se renueva cada estación del año - interesantes platos llenos de sabor y color como "Ostiones y camarones envueltos en jamón serrano, salteados en manzana caramelizada, perfumada con balsámico blanco"



Ostiones y camarones envueltos en jamón serrano, salteado en manzana caramelizada, perfumada con balsámico blanco



Arroz con leche a la flamenca

caramelizada y perfumados con balsámico blanco"; "Langosta de Canadá gratinada con salsa holandesa trufada"; y "Conejo antiguo". Según Michel, éste último constituye uno de sus platos fuertes. Para coronar, se encuentra la novedosa "Fantasía de pera, mousse de fruta acompañada de helado, con salsa de menta y albahaca", o bien un tradicional postre con una propuesta creativa, "Arroz con leche a la flamenca", uno de los favoritos del chef.

Es notable el trato humano que este profesional de la cocina tiene con la totalidad del personal con el que trabaja a diario, de lunes a sábado, haciéndose parte de un grupo con una efectiva organización, es decir un conjunto de trabajadores que "se sostiene", creando una red social importante, la cual se refleja en el compañerismo, servicio y calidad en los platos, representando un hecho social en sí mismo. "En mi trabajo todos somos iguales", enfatiza.

En su tiempo libre, el chef opta por estar en familia y amigos, salir a pasear, tal vez ir a la playa, y en invierno, esquiar. Señalando que nunca pide comida a domicilio, rara vez cocina en casa a menos que reciba visitas. En algunas ocasiones gusta de ir a comer al

restaurante Doña Tina del sector La Dehesa, donde disfruta de la simpleza de sus platos, alejado del mundanal ruido capitalino.

Según varias publicaciones, Mathieu Michel destaca hoy como uno de los chef jóvenes más prometedores. Sin duda, pues su cocina aporta significativamente a la carta gastronómica de Santiago. [C&H](#)



Langosta de Canadá, gratinada con salsa holandesa trufada

Fantasía de pera, mousse de pera glaseado con helado de pera en salsa de menta y albahaca



Terrine aspic de oporto, con higos marinados en licor de porto

