

Chef Laurent Pasqualetto

El toque gastronómico de hoteles Explora

Profundamente comprometido con los productos y tradiciones culinarias locales, el chef francés Laurent Pasqualetto, de pocas palabras pero de gran carácter cuando de cocina se trata, ha creado con un trabajo prolijo y de alta calidad, cada carta de los tres hoteles Explora del país

Siguendo el gusto por la cocina de sus abuelos y gran parte del clan familiar, al chef francés Laurent Pasqualetto le atrajo desde pequeño la gastronomía. Luego de finalizar sus estudios en la secundaria, tuvo la suerte de trabajar en el restaurante Fouquet's en París, Francia, su verdadera escuela culinaria. "Lo que enseñan las escuelas son cosas básicas, generalmente, pero no te enseñan a trabajar, y el ser cocinero es una labor que más que nada es experiencia, principalmente experiencia", enfatiza. En Fouquet's estuvo un poco más de un año, para posteriormente participar en la apertura de un importante salón donde estaba encargado del bar-restaurante.

Sus estudios de gastronomía, tanto en Francia como en el extranjero, los culminó con completos cursos de pastelería, por lo que este cocinero — miembro de la Academia Culinaria Francesa — tiene un bagaje profesional que lo faculta para trabajar en ambas áreas.

Laurent Pasqualetto es sin lugar a dudas el chef que identifica la gastronomía de los exclusivos hoteles Explora. Esta relación con la empresa hotelera se remonta al año '98, cuando llegó a Chile de vacaciones. Luego de trabajar un tiempo y cuando estaba a punto de irse del país, lo llamaron para encargarse de la apertura del Hotel de Larache, en Atacama, segundo hotel que Explora inauguraba en Chile.

Chef Laurent Pasqualetto junto a su equipo de cocina

Desde ese momento su vida profesional, con más de quince años de práctica, se fundió con el sello gastronómico de una de las cadenas hoteleras chilenas más destacadas a nivel mundial. "Siempre he buscado trabajar uno o dos años para conocer, por lo que prefiero no quedarme mucho tiempo en un mismo lugar, pero aquí fue distinto, ya que estuve primero en la apertura del Explora Atacama, para luego tomar a cargo el Explora Patagonia, para posteriormente estar en la apertura del Rapa Nui, por lo que llevo nueve años en este país, algo impensado para mí", asegura el chef.

Pasqualetto recuerda que cuando llegó a Chile no conocía sus productos. Además, hace ocho años atrás no se podía conseguir mucho, por lo que era difícil poner platos auténticos de la zona en la carta. Actualmente en los Explora, se puede encontrar la patasca, una sopa muy tradicional en la zona norte andina – que entre otros ingredientes utiliza el maíz patasca, de grano grande que luego se pasa por ceniza, se seca y conserva, tomando un aroma muy particular –. La patasca es más bien un guiso, con distintos cortes de carne, verduras, todo esto se deja cocer transformándose en una especie de charquicán.

Actualmente el chef tiene un equipo de diez cocineros en dos turnos, y tres en pastelería; además considera una suerte contar con auténticos atacameños que trabajan en el hotel y que le transmiten los conocimientos ancestrales de la comida y productos que ese pueblo utilizaba para cocinar, como el caso del chañar, con el cual elabora un postre. De la misma manera ha incorporado a sus recetas un tipo de choclo de San Pedro, que es más dulce y que engullece a los atacameños.

Aunque no existe una huerta en el hotel, esto debido a la salinidad y mineralidad de la tierra, lo que no ofrece muchas posibilidades de plantación, Pasqualetto siempre trata de incorporar productos propios de la zona para los distintos Explora en Chile, por lo que se ha involucrado en el conocimiento y exploración de los pueblos originarios. Es el caso de Explora Isla de Pascua, donde existe una rica variedad de productos como el camote, varias especies de pescados, además de frutos tropicales como el plátano con más de quince variedades, cinco de las cuales se utilizan en la preparación de diversos platos.



Pataska

Con una cocina que describe como sencilla, el chef trabaja en lo que llama su "Centro de operaciones o de creaciones", en Santiago. Allí, Pasqualetto hace una exhaustiva selección de productos, eligiéndolos por su frescura y tamaño, prefiriendo siempre los premium, "los mejores productos de Chile", enfatiza; los prueba y ve si cumplen con los niveles de calidad exigidos y los estándares que el hotel tiene, y que por supuesto estén presentes durante todo el año dada la complejidad de conjugar la carta con el abastecimiento de productos, y poder hacer una cocina de calidad en lugares tan apartados como Atacama y Patagonia. Para ello, existe una bodega en Santiago con la central de compras de la empresa, sin intermediarios, por lo que pescados como el congrio por ejemplo, se compran directamente a las plantas que lo faenan, lo mismo que el ostión y otros productos, lo que asegura la máxima calidad. Además, se eligen productos de exportación de alta calidad. En Santiago también hay un encargado de compras de Explora que recibe los productos y los envía, ya sea por avión o por tierra, conservando la cadena de frío. Prácticamente el 80% de lo que llega a los hoteles viene de la capital, se centraliza en Santiago y desde allí se

Espárragos envueltos en jamón de pato



La propuesta gastronómica de los Explora funciona en base a un menú con dos selecciones que guste a todos los paladares, el que es preparado por cada uno de los chefs y pasteleros de los hoteles. Éste consiste en platos livianos, pensando en el tipo de huésped que caracteriza el estilo Explora y las propuestas de excursión que se invita. Generalmente los huéspedes vienen por cuatro días con la idea de descansar, conectarse con la naturaleza y asistir a las diferentes actividades que se les ofrece, de esta forma se van armando menús evitando las repeticiones, ya sea filete, paleta de cordero, mero, congrio o salmón, platos con pocos elementos y de cocciones individuales, prolijos y de sabores delicados.

El sello característico de los Explora son las excursiones o exploraciones a los diferentes atractivos naturales donde éstos se emplazan, existiendo para ello una gran oferta de aperitivos, un amplio buffet, snacks y sandwiches. Éstos últimos son muy importantes para la alimentación de los excursionistas, quienes deben realizar largas caminatas. Además existen los picnics buffet, donde junto a los exploradores va un chef del hotel a preparar la comida, manteniendo siempre el mejor nivel. Esto dependiendo de la exploración. Por ejemplo, cuando se va a los salares del altiplano, se preparan almuerzos con largas mesas, donde se puede degustar champiñones, quínoa y otros productos típicos de la zona, además de sandwiches y tapas que un guía lleva en su mochila. Una experiencia única a 4.000 metros de altura.

Pasqualetto siempre está enfrentado a nuevos desafíos, propios de la dinámica de los hoteles Explora y el reconocimiento mundial que éstos tienen. Es así como cada día más los huéspedes que llegan tanto al hotel de Patagonia, Atacama o Isla de Pascua, desean tener la experiencia en los tres hoteles, por lo que los menús que en la actualidad son los mismos, por un sentido más bien práctico y logístico, en el corto o mediano plazo se deberán separar.

Próximamente también, el chef deberá hacerse cargo de la apertura del nuevo Explora que se abrirá en Cuzco, Perú, aportando allí toda su experiencia, conocimientos y cultura gastronómica, en uno de los hoteles chilenos más prestigiosos del mundo. **CSH**



Paleta de cordero asada con papas y cebolla



Tarta de manzana



Helado de manjar



Caviar de berenjenas y verduras

