

Miembro de Les Toques Blanches desde 2006, Andrés Yurjevic suma ya 12 años dedicados a la cocina, la que como sibarita aprendió a muy temprana edad junto a su abuelo. Su carta de corte mediterráneo en el restaurante "Aguas Verdes" del Villarrica Park Lake, en la sureña ciudad de Pucón, no hace más que confirmar su joven talento

**Chef Andrés Yurjevic,  
Hotel Villarrica Park Lake**

*Equilibrio de  
sabores y  
texturas*

**U**na propuesta de corte mediterráneo en el restaurante "Aguas Verdes", es la carta de presentación del chef Andrés Yurjevic en el hotel boutique Villarrica Park Lake de la ciudad de Pucón. Allí acuden diariamente a degustar de sus platos, instalaciones y servicio personalizado, un selecto público compuesto principalmente por empresarios, ejecutivos de importantes empresas y familias de la zona.

Yurjevic ha preparado una selección de platos, donde se incorporan sabores locales mediante el uso de productos chilenos. En ellos, un equilibrado manejo de los sabores y las texturas, junto a una prolija técnica, conforman creativas presentaciones.

En la carta su emblemática "Sopa de gallina", muy solicitada por los comensales, se ofrece junto a pastas frescas hechas en el mismo restaurante, además de entradas frías como "Focaccia de jamón crudo de wagyu", jamón de wagyu, boconccinos marinados en aceite de oliva, tomates, albahaca y berros, servidos sobre focaccia casera y reducción de balsámico (\$5.500); y "Lasaña vegetariana", servida fría y rellena de ricota y champiñones estofados, acompañada

con tomates asados, salsa de aceitunas y gazpacho andaluz" (\$4.000). En tanto entre las entradas calientes destaca el "Chupe de centolla", cremoso gratín de centollas, servido con tártaro de zapallito italiano sobre tostada casera (\$6.000). Entre las sopas propuestas está la "Crema de gallina ahumada", servida con croquetas de su carne y verduras, aromatizada con aceite de aceitunas negras (\$4.500).

En los platos de fondo, el "Aguas Verdes" apuesta por carnes, pescados y pastas. Entre éstos, Yurjevic propone un "Lomo de cordero", servido con cremoso de trigo mote, espinacas y reducción de oporto y balsámico (\$11.000); "Tourneados de lomo de ciervo", grillado y envuelto en tocino, servido con estofado de quinua, verduras y ragout de champiñones, además de salsa al enebro (\$12.500); "Plateada de wagyu al horno", servida con charquicán nativo de verduras asadas y cebollines grillados (\$6.000); "Mero braseado", cocinado en suave salsa de pomodoro casera y acompañado de risoteo de albahaca (\$9.500); "Filete de mahí mahí", lardado en jamón serrano, puré soubise, salteado de fondos de alcachofas y beurre blanc de perejil y limón (\$7.500); "Sorrentinos trufados", hechos en casa y rellenos de mollejas y trufas negras en mantequilla de hierbas de provenza (\$7.500); y "Risotto de mariscos", cremoso arroz arborio con camarones y ostiones aromatizado al limón y hierbas (\$ 8.000).



Filete de turbot a la plancha, servido con salteado fresco de verduras, y salsa cremosa de azafrán y tapenade de aceitunas negras



Camarones pochados en aceite de oliva, servidos con vegetales asados al balsámico y salsa mediterránea de pimentones con avellana

Completan la carta de 46 platos, una selección de postres entre los cuales destaca el “Fondue de chocolate para dos”, suave salsa tibia de chocolate derretido, aromatizado con cognac, junto a una selección de frutas de la temporada y barquillos rellenos (\$6.000); y “Crème brûlée de bailey’s”, servido con brownie de chancaca y helado de arándanos (\$4.000).

“Existe un gran trabajo en equipo – señala Yurjevic –, ya que en el staff hay cocineros con bastante experiencia que han aportado al enriquecimiento de la carta”. Después de varias pruebas y selección de productos, se ha logrado confeccionar dos cartas durante el año: la primera de diciembre a febrero, que luego se reduce para llegar a abril, y una segunda con la que se abre la temporada invernal. En éstas están presentes productos y platos chilenos tan típicos como congrio, chupe de centolla y jaiba, quinua, pastelera de choclo, trigo mote (muy de la zona), digüeñes, nalca; y carnes como ciervo, jabalí y conejo.



El entorno familiar de Andrés Yurjevic, lo llevó desde muy temprana edad a develar un creciente interés por la buena cocina y el servicio. De hecho su tío Gustavo Yurjevic ocupó el cargo de gerente residente en hotel Sheraton, para posteriormente desempeñarse como gerente general del hotel Carrera; además de asesorar a la familia Lucsik en varios emprendimientos hoteleros en Chile. Actualmente sigue vinculado al área de adiestramiento del Sheraton. Pero su gran referente culinario fue sin duda su abuelo, un gran sibarita que lo incentivó a interesarse por la cocina. Andrés lo acompañaba, recuerda, siendo un niño todavía, a adquirir productos importados que les fascinaba y que después probaban, estableciendo una relación íntima con el buen comer.



Alta Cultura  
Gastronómica



#SCHÖN WALT



Joaquín Rodríguez 7317  
Macul, Santiago, Chile  
Teléfono: 56-2-2946632  
Fax: 56-2-2948805  
www.pigatabletop.cl



En 1997, Yurjevic se tituló de la carrera de Cocina Internacional en Inacap. Entretanto trabajó en el hotel Carrera y posteriormente en el hotel Hyatt Regency, Santiago. Durante el año '98 se fue a estudiar a Estados Unidos, al Culinary Institute of America en Nueva York, lugar donde cursó ramos como american bistro; cross cultural cuisine; italian regional cuisine; asian cuisine; mediterranean cuisine; fish and food, the basics and beyond (los aspectos básicos y más allá); master class of sauces; y contemporary french cuisine. Sus pasos posteriores lo llevaron a ocupar los cargos de sous chef en la banquetería de Juan Pablo Johnson; chef ejecutivo del restaurante Olivas del hotel Diego de Velásquez; y sous chef ejecutivo del hotel Santiago Marriott.

Durante los años 2006 al 2008, Yurjevic se trasladó a las Cook Islands, un archipiélago cercano a Tahití, para ejercer como chef ejecutivo del Pacific Resort Rarotonga. Antes de partir fue investido como nuevo miembro de Les Toques Blanches, distinción que lo enorgullece. A su regreso de las islas, inmediatamente ingresó como chef ejecutivo en el hotel Villarrica Park Lake.

Torneados de lomo de ciervo, grillado y envuelto en tocino, servido con estofado de quinoa, verduras y ragout de champiñones y salsa de enebro

“El grueso del público de “Aguas Verdes” – explica el chef – es conocedor de la buena mesa, pero también sabe apreciar un plato sencillo, bien preparado. Mi primer trabajo fue ir descubriendo y aprendiendo los gustos de los clientes. De esta forma se hace más fácil atenderlos, para así tener un bajo nivel de reclamos. Gracias a esto, el restaurante es considerado uno de los mejores de la región. Hay clientes que teniendo su casa de verano en las cercanías de Pucón, prefieren comer en el hotel porque saben que conocen todos sus gustos, además aprovechan las comodidades del establecimiento y son atendidos como en su propia casa”, enfatiza.

Consultado por los profesionales que han influido en su carrera, se le viene inmediatamente a la memoria los nombres de Robert Fischer del Hyatt, un profesional con habilidad para manejar el hotel en momentos “full”; Patricia Monasterio, de quien recuerda la vida que le impregnaba al restaurante Anakena; y el chef Guillermo Muñoz, a quien destaca por el rescate de la cocina chilena.

Dentro de lo posible, Andrés Yurjevic se da tiempo para realizar actividades relacionadas con la carrera, como ser jurado en los concursos gastronómicos Chef Araucanía, en Temuco, y Hotelga en Valdivia, experiencias muy enriquecedoras, según señala. También forma parte de un proyecto para Slow Food Chile – movimiento internacional que busca dar respuesta a la invasión homogeneizadora de la comida y a reivindicar el placer por la buena mesa –, junto a otros chefs como Anita Aculef y gente ligada al desarrollo agrícola. Esta nueva faceta viene a complementar el interés por cada aspecto de la gastronomía, y que claramente ha sabido recoger en cada uno de los platos que presenta en su carta del “Aguas Verdes”. ■



Crème Brûlée de Bailey's, servido con brownie de chancaca y helado de arándanos

Restaurant Aguas Verdes  
Hotel Villarrica Park Lake Camino a Villarrica Pucón  
kilómetro 13  
Fono: (56-2) 207 7070  
[www.villarricaparklakehotel.cl](http://www.villarricaparklakehotel.cl)