

Leonardo Valls volvió a Santiago, porque dice que quiere estar con su familia

Chef chileno estuvo a cargo de 490 empleados en hotel ultra VIP de Maldivas

Asegura que en el archipiélago del Océano Índico le impactaron situaciones relacionadas con la religión: "Para mí fue fuerte ver a personas trabajando a 30 grados, sin poder beber agua ni comer hasta el anochecer".

WILHEM KRAUSE

Leonardo Valls (38) es un trotamundos y ha trabajado en los mejores restaurantes. Su desarrollo como profesional se ha centrado primero en España, donde vivió por 11 años y trabajó en varios lugares con estrellas Michelin, y luego al construir una carrera en hoteles.

El currículum del chef ejecutivo del AC Hotel Santiago Costanera Center es tan contundente como la fideuá de mariscos que prepara, pero hay un detalle que llama la atención: a principios de este año pasó seis meses en un hotel de lujo en las Islas Maldivas, en el Océano Índico. ¿Por qué tan poco tiempo? Esto es curioso, ya que Valls llegó a un cargo soñado en esa isla: chef ejecutivo, el primero de los primeros. ¿Qué implicaba eso?

"La gente piensa que ese cargo es algo muy "ejecutivo", de traje y corbata, pero en realidad el chef ejecutivo debe ejecutar, tomar decisiones y llevarlas a cabo. Te encargas de que cada plato, cada detalle del menú y que los servicios funcionen a la perfección". En su caso, tenía a unos 490 empleados a su cargo. Sus clientes eran ultra VIP, personas que poseían "un cuarto de Rusia", como él dice, y que pagaban en promedio unos US\$3.500 por noche.

¿Por qué decidió dejar las Islas Maldivas y un cargo que suena tan espectacular?

"Creo que soy una persona muy familiar. Tengo a toda mi familia aquí en Chile y quiero pasar la mejor etapa de mi carrera en mi país. No retirarme, sino que disfrutar de este momento



Valls dice que en el hotel de Maldivas "los clientes tienen una expectativa altísima".

estando cerca de ellos. Además, la religión fue un tema fuerte en Maldivas. Lo entiendo, pero no lo comparto. Estar en una isla en medio de la nada limita bastante. No tienes la opción de, por ejemplo, salir por la tarde a tomar algo con amigos. Por la posición que tenía, eso era más complicado".

¿De qué manera?

"Era un cargo muy gerencial, a cargo de la cocina, con 120 chefs y varias áreas bajo mi supervisión. Si quería ir a la capital, a Malé, todos me reconocían y me pedían trabajo. Entonces, no tenía la privacidad o tranquilidad para hacer una vida normal. Además, al llegar, noté que en mi equipo había días acumulados de trabajo que no se habían tomado. No era tanto mi carga laboral, sino el sistema del proyecto en sí".

¿Cómo era la experiencia de los clientes que pagaban US\$3.500 por noche?

"Los clientes tienen una expectativa altísima. No sólo en el restaurante, sino en cada detalle: el desayuno, las amenidades en la habitación, el spa, la piscina. No puede haber errores. En

Asia, además, necesitas un jefe de cocina especializado en cada tipo de comida -italiana, japonesa, mediterránea, mexicana, etcétera- y yo estaba a cargo de los ocho restaurantes".

Mencionó que la religión fue un factor importante.

"Para mí fue fuerte ver a personas trabajando a 30 grados, sin poder beber agua ni comer hasta el anochecer. Esto ocurre especialmente en el Ramadán. Tenía en mi equipo personas que no podían tomar agua en todo el día, y en ese calor, algunos incluso se desmayaban. Entiendo que es parte de su cultura, pero no la comparto. Era difícil para mí verlos así mientras yo podía tomarme un café sin problema".

Entonces fue el estrés lo que lo llevó a dejar Maldivas?

"No fue tanto el estrés, sino que no estaba disfrutando mi trabajo, y eso para mí es lo más importante. Estar a cargo de 120 personas y, en total, 490 empleados en el resort, es algo agotador. No puedes permitirte poner una cara de que no estás disfrutando, porque al final eso lo notan los clientes. Y

claro, en este tipo de ambiente tienes que estar siempre sonriendo, aunque por dentro no te sientas tan bien".

¿Puso en la balanza la felicidad versus el dinero?

"Exacto. Yo amo lo que hago y soy feliz formando gente, creando equipo. Aquí en el AC estoy en un hotel más pequeño, con un equipo de cocineros que son muy buena gente, y eso me gusta. Además, soy muy chileno y tengo todas mis raíces aquí. Siempre he tenido ese vínculo con mi país".

De vuelta en Chile en este hotel, acaba de renovar la carta. ¿Cómo fue eso?

"La nueva carta en Luna Bar, del hotel, tiene un enfoque de bar de lujo, pero con un estilo muy cuidado en cada plato. Trajimos una propuesta que mezcla un poco de todo lo que se espera en un bar: tiraditos, tacos, algo de fritura, dulce y picante, todos pensados para acompañar una coctelería sofisticada. La idea es que cada plato sea una experiencia en sí, con presentaciones muy detalladas, respetando siempre la calidad de los productos chilenos, que son excelentes".