



DIEGO BRIONES, DE ANGOSTURA A VIENA: ¿CÓMO UN CHEF CHILENO SE GANA UNA ESTRELLA MICHELIN?

Hace un mes, este cocinero se ganó su primera estrella Michelin por su restaurante Z'Som en la capital de Austria. Se une así al pequeñísimo grupo de chefs chilenos que han obtenido ese reconocimiento, como Fernanda Fuentes en España o Francisco Araya y Fernanda Guerrero en Singapur. "La clave está en no bajar nunca los brazos, en la persistencia, en la disciplina", dice Briones, al repasar la ruta que ha construido a sus 37 años.

Recuerda que llevaba puesta una polera que decía "Hola". Así, en español. Como para marcar una diferencia con todos los asistentes germanohablantes que lo rodeaban esa noche. Fue el pasado 21 de enero, en Salzburgo, Michelin, la reconocida guía que premia la calidad de restaurantes en todo el mundo, volvía a destacar locales en Austria después de muchos años. De pronto, desde el escenario, nombraron su restaurante Z'Som. Entonces el chef chileno Diego Briones (37) caminó como impulsado por un resorte, un poco en shock. Se había ganado su primera estrella Michelin. Dice que una vez que estuvo en el estrado, se puso a llorar.

¿Qué te hizo llorar?

- Es que ahí recién aterricé. "Mierda -pensé-, me gané una estrella Michelin". Recordé todo el esfuerzo puesto, que vengo de un pueblo super chico pero que estaba representando a un país. Pensé en mi gente, en mi familia lejos, en el entorno donde crecí.

Esa noche, el emocionado Diego Briones se unió al pequeño grupo de chefs chilenos que han recibido una estrella Michelin para sus restaurantes donde son cocineros y propietarios. Todos son emprendimientos en el extranjero. Como el de Fernanda Fuentes en Tenerife, España, y el de Francisco Araya y Fernanda Guerrero en Singapur (ver recuadros). Además de sus propuestas gastronómicas creativas y con sello de autor, tienen algo más en común: los tres partieron sus historias en lugares fuera de Santiago. Fernanda es de Quilpué, Francisco, de San Felipe. Y Diego creció en Angostura -en el límite de la Región Metropolitana y la Región de O'Higgins-, que debe su nombre a que es un estrecho paso donde la Cordillera de la Costa casi se estrella con la de los Andes.

"Como los caballos de carrera"

"Vengo de una familia de campo, muy humilde", comienza contando Diego Briones, al teléfono desde Viena. Es el tercero de cuatro hermanos, que junto a sus padres



Foto: Graeme Kennedy



-Fernando y Corina- vivían en Angostura. "Mi papá trabajaba duro para sacarnos adelante. Me saco el sombrero con él. Muy correcto, muy puntual, muy respetuoso", dice. Era camarero en restaurantes de carretera, con turnos que le dejaban escasos momentos de descanso. Dormía pocas horas, recuerda el hijo. "Mi mamá era dueña de casa y una excelente madre", cuenta. Era

además, igual que el padre, una muy buena cocinera. "En la casa vendían empanadas, pastel de choclo, humitas. Siempre todo el mundo les ha dicho por qué no han puesto un restaurante".

De niño, Diego acompañó muchas veces a su padre a los restaurantes donde trabajaba. "Por eso, cuando llegaba gente a la casa, yo siempre les atendía, les preguntaba si querían

agua, bebida. Todos decían: "Va a seguir los pasos del papá". También miraba con atención cuando su madre cocinaba. Absorbía todo lo que pasaba frente a sus ojos. "Un día mi mamá fue al hospital a dar a luz a mi hermana menor. Yo tenía 11 años, me quedé solo en la casa. Ella le pidió a una vecina que me fuera a ver si estaba bien. Y la vecina quedó impresionada porque yo había hecho arroz y tenía un pollo asado en el horno", recuerda.

Cuando salió del colegio, dice que tenía dos opciones en la cabeza para su futuro: ser militar o estudiar cocina. Intentó la primera. Se metió al servicio militar voluntario, donde estuvo un año. Como les dijo que sabía cocinar, lo pasaron luego al casino de oficiales. Pero no se sintió cómodo. Entonces se la jugó por su segunda opción.

Entró a estudiar gastronomía en Inacap de Rancagua. Su padre lo apoyó, pero le hizo una advertencia a partir de lo que había visto: "Diego, en la gastronomía no vas a ganar plata y vas a tener que trabajar muchas horas y los fines de semana". Al hijo no le importó. Viajaba todos los días en bus. Una hora de ida, otra de vuelta. Alternaba los estudios con pasantías gratis en restaurantes. Y en la cabeza tenía una idea fija que a él mismo lo sorprendía: "Yo me voy a ir del país".

Cuando terminó Inacap, trabajó en la Viña Maturana, en Angostura. Tiempo después, alguien de ahí abrió un restaurante en Santiago y Diego se vino a la capital. Entonces le hablaron de Andorra, de la posibilidad de trabajar una temporada allí -en el centro turístico de la zona montañosa de Canillo- y ahorrar dinero. No lo dudó. "Trabajé allá y junté plata", dice. Saltó a Perú, donde estudió en el Instituto Gastronómico D'Gallia y trabajó en el famoso Astrid y Gastón.

Volvió otra temporada a Andorra para hacer caja de nuevo y no se detuvo más: se paseó trabajando por España, por Canadá, por China. "Mi cabeza empezó a pensar diferente, a volar. Tenía 25 años, me quería comer el mundo", reconoce. Se instaló en Shanghai y, casi sin darse cuenta, estuvo cinco años. Fue jefe de cocina de Estado Puro, del chef español Paco Roncero. "Trabajaba duro. Y puede parecer tonto o loco, pero en mis vacaciones me iba a hacer prácticas a otros restaurantes. Corría sin parar, mirando hacia adelante, como los caballos de carrera", cuenta. Estuvo en lugares tan distintos como Filipinas o Francia.

Pero algo más ocurrió en Shanghai que fue un punto de inflexión para Diego Briones. En esa ciudad, una noche, conoció a Judith Lergelporer.

"No volverse loco con esto"

Judith es austriaca y vivía en Shanghai porque era gerente de L'Oréal para el norte de Asia. Tras conocer a Briones, comenzaron una relación. Decidieron irse a Europa. Él se fue al País Vasco a estudiar nueve meses un mas-

TOKIO SÍ, SINGAPUR TAMBIÉN

Francisco Araya (42) es un chef patiperrero. Nació en San Felipe, creció en Viña, estudió en el Inacap de Valparaíso, trabajó en Santiago y, apenas pudo, se lanzó al mundo: España (trabajó en El Bulli), Japón (armó el restaurante B1), China (vivió ocho años en Shanghái, a cargo de varios locales) y Singapur, donde junto a su pareja -la chef Fernanda Guerrero, también sanfelipeña- son dueños del restaurante Araya, que ganó su primera Michelin en junio de 2024, apenas ocho meses después de su apertura. "¿Por qué? La respuesta la dio Michelin: servir buena calidad, que el chef tenga personalidad, tener consistencia y un concepto claro, que en nuestro caso es gastronomía chilena con esencia japonesa", explica.

- Eso dice Michelin. Pero para ti, ¿cuál fue la clave?

- Trabajo en equipo. En total somos 10 personas, cuatro chilenos. Eso ayuda a mostrar nuestra cultura, nuestra hospitalidad.

- ¿Has sentido la vitrina que da esa estrella?

- Eso es genial. Llevo viviendo en Asia más de 12 años, y cuando hablas de gastronomía de Sudamérica la gente conoce sólo Perú y un poco Argentina. Lo que nos dio la Michelin es un reconocimiento para que la gente diga: "Ah, la cocina chilena tiene algo". Eso incrementó nuestras reservas.

No fue la primera estrella para él, en todo caso. Con B1 -que creó junto a un cocinero japonés y una sommelier mexicana, con los que había trabajado en El Bulli- recibió una Michelin en 2013. Era un espacio en Ikebukuro, Tokio, con capacidad para ocho personas. "No teníamos ni un 20, sólo tarjetas de crédito. Pero fue muy lindo porque el concepto era sabores sudamericanos con productos japoneses. Un poco similar a lo que es Araya, que es la versión más pulida", explica. Salió de B1 en 2014, año en que tuvo que viajar a Chile por la muerte de su padre. Supo luego que el local había perdido su Michelin.

Para abrir Araya, se asociaron con el fondo de inversiones asiático Culinary Arts Group. Hoy, un menú de degustación aquí promedia US\$ 240. "Nuestra cocina se basa en productos del mar", declara el chef. Destaca un ceviche con ostiones, donde la leche de tigre -infusionada con jengibre- viene como sorbete dentro del plato; y también un jurel japonés, hecho en parrilla a carbón y servido con una salsa de ají amarillo sudamericano y alga kombu. Los ingredientes marinos los importan frescos desde Japón -que es Océano Pacífico, como Chile- y de nuestro país traen productos como el cochayuyo.

- Si repasas tu carrera, ¿qué decisiones tomaste como chef que te llevaron a ganar estrellas Michelin?

- Primero, arriesgarse. Luego, buscar mercados competitivos. Mira, yo adoro Chile y añoro abrir un restaurant allá. Pero hasta el momento, en mis 20 años de carrera, no se me ha acercado nadie a decirme que hagamos algo en serio. Eso me pasa afuera. Me quedé en Singapur porque es un mercado súper fuerte, el corazón bancario de Asia. Un país multicultural, multirreligioso, con competencia brava para un chef.



ter en el Basque Culinary Center, mientras ella se instaló por trabajo en París. A la capital francesa llegó luego el chef chileno, unos días antes de que se cerraran las fronteras por la pandemia de Covid-19.

Fue allí, en París, donde ambos empezaron a pensar en armar un restaurante juntos en el país natal de ella. En esos dos años que pasaron en la capital francesa, Judith hizo el curso de sommelier y Diego hizo una pasantía con David Toutain, varias veces premiado por Michelin.

Se instalaron en Viena en 2022. Pidieron un crédito, arrendaron una casona en una esquina de la capital austríaca y partieron en abril de ese año con su restaurante ZSom, palabra que en dialecto tirolés significa "juntos". Él se encargó de la cocina; ella de los vinos. "Hicimos una opción intermedia entre los dos tipos de restaurantes que había aquí: por un lado los clásicos fine dining; y por otro, los muy básicos. Nuestra idea era la bistronomía, mezcla de bistró, taberna y alta cocina", comenta.

Partieron con menú a la carta y comida fusión internacional. No tenían éxito. Había días en que no entraba nadie. Judith entonces le insistió a Diego que se enfocara en sus raíces chilenas y latinoamericanas. Él se resistió. "En ese tiempo aquí se pensaba que la cocina latina era sólo las empanadas, los tacos, los burritos", comenta. Y él quería ir más allá.

Pero empezaron las señales. Con Judith se le ocurrió hacer las semanas latinas en el restaurante. Pisco sour, tamales, ceviches, "todo muy bien preparado y presentado", dice Briones. Cada día se llenaba de comensales. Después, hicieron cenas a cuatro manos con un chef brasileño amigo. Éxito de nuevo, con gente preguntando cuándo harían más. "Yo cada vez la veía más clara", comenta. El próximo paso fueron cenas junto a chef incluidos en los Latin America 50 Best Restaurants, pues "había que traer rostros conocidos, ya que hasta entonces a mí no me conocía nadie". Partieron con el guatemalteco Diego Telles, del premiado Flor de Lis. "Nos re-



ESTAR EN EL MAPA

"Nub nació mestizo, una mezcla entre Chile e Italia con Canarias como punto de encuentro, siempre preocupados de lo local, de lo artesanal, de cocina del recuerdo y de nuestra historia, una propuesta muy personal, muy íntima", dice la chef Fernanda Fuentes (41) sobre el restaurante que junto a su marido, Andrea Bernardi, fundaron en 2014 y que tres años más tarde ganó una estrella Michelin que aún ostentan.

- ¿Cómo se mantiene una Michelin?

- La estrella debe renovarse año tras año. Lo que nos hace siempre ser exigentes con el trabajo, estar en constante búsqueda y aprendizaje. Por ejemplo en Nub cuando creamos un plato, inmediatamente creamos vajilla nueva para éste, es como ponerle ropa nueva al restaurante. Y hablando de ropa, el 2024 cambiamos uniformes para el personal de sala, son de algodón orgánico, con un movimiento como las nubes. Por cada prenda se plantó un árbol, eso es también parte del trabajo que se hace para mejorar constantemente en Nub. Fernanda nació y creció en Quilpué. Mientras estudiaba gastronomía en el Inacap, viajó a hacer una práctica a España, país al que volvería después de titularse. Allí conoció a Bernardi, cocinero italiano que primero fue su jefe, luego su marido y finalmente su socio en Nub. Sobre la estrella Michelin, dice que se logra "con constancia, disciplina y sobre todo sin forzar: cuando uno hace una cocina sincera, con buen producto, vienen los reconocimientos".

- Una de las ventajas que trae una estrella Michelin es que te hace visible. ¿Cómo fue en tu caso?

- Claramente Michelin te pone en el mapa, da una visibilidad increíble. Pasas de ser un restaurante normal, clandestino o de boca en boca, a ser un restaurante constantemente nombrado, reconocido y respetado. A mí me abrió puertas en otros ámbitos también, como la TV.

En Chile, Fernanda se hizo más conocida cuando en 2019 entró como jurado al programa *Master Chef*, que transmitía Canal 13. Continuó en los años siguientes, con un estilo drástico que a ratos era también divertido. En Santiago, junto a Bernardi y a Marcelo Marocchino tienen el restaurante Capogrossi. Y están a punto de abrir en Miami un local de alta cocina italiana, Novatore. Sobre los platos de Nub, el que más le gusta es el minestrone, "un homenaje a las abuelas, a lo casero y a los agricultores. Lleva verduras de los mercadillos del agricultor de Tenerife y algunas cosas de mi huerta". Con capacidad para 28 comensales, el restaurante ofrece un menú de degustación de 11 tiempos, que cuesta 165 euros.

- El chileno Diego Briones acaba de ganar una Michelin en Viena. ¿Lo conoces?, ¿qué consejo le darías?

- Vi cuando recibió el reconocimiento de la guía. No conozco personalmente a Diego, sinceramente tampoco había escuchado de su restaurante. Michelin te pone en el mapa. ¿Consejos? No, quién soy yo para dar consejo, simplemente decirle que enhorabuena y a disfrutar de esta estrella.

contrallemos. Fue el momento en que el restaurante despegó, salimos en periódicos importantes", señala. Era comienzos de 2024.

No había vuelta atrás. Se lo dijo el mismo Telles: "Diego, tienes que latinizarte más: nadie lo está haciendo aquí, eres tú quien puede empezar". Así que en ZSom se acabó la carta y se armó un menú de degustación de siete u ocho tiempos, con platos de inspiración latinoamericana. "Reinventamos por ejemplo el pastel de chocho, con una base de huilla-coche, uvas fermentadas y aceitunas verdes, y lo tapamos con una espuma de maíz y albahaca", explica. Casi un año después, Michelin le dio su primera estrella.

- ¿Dónde estuvo la clave para ganarla?

- En nunca bajar los brazos. En la persistencia. En siempre insistir, aun esos días en que no entraba nadie. En la disciplina, en haber tenido jefes estrictos que te enseñan el rigor. En el apoyo de mi familia y de Judith, mi esposa, que es mi pilar.

- Una estrella Michelin da visibilidad.

¿Cómo has vivido eso?

- Las próximas semanas estoy lleno todos los días. Ahora ya no somos los pajaritos que estamos parados ahí en la esquina. Hay un montón de reservas para marzo, y también para abril y mayo.

El precio de una cena va de 159 a 149 euros, reajustados post Michelin. De fondo, en ZSom siempre suena una banda sonora que recuerda a Latinoamérica. Anita Tijoux, Tiro de Gracia, Calle 13, Soda Stereo, Control Machete. "Muchos clientes me piden la playlist", se ríe Briones.

- La estrella Michelin hay que cuidarla, ya que pueden quitarla de un año a otro.

¿Cómo piensas hacerlo?

- Mis papás trabajan hoy en una feria, venden huevos, duraznos. Mi hermana me ha contado que mucha gente se acerca a mi papá para felicitarlo por mí y por mi premio...

- ¿Tus padres ya conocieron tu restaurante?

- No. Creo que este año vienen.
- Me imagino la emoción que tendrán...
- Mis papás trabajan hoy en una feria, venden huevos, duraznos. Mi hermana me ha contado que mucha gente se acerca a mi papá para felicitarlo por mí y por mi premio... Y que él llora y dice: "No puedo creer lo que está viviendo el Diego".

UN ASUNTO DE ESTRELLAS

La Guía Michelin evalúa y clasifica restaurantes bajo parámetros como calidad de los productos, dominio de las técnicas culinarias, armonía de sabores y personalidad de la cocina. Desde 1926 que entrega sus famosas estrellas, para lo cual se basa en las opiniones de inspectores anónimos que visitan los lugares varias veces en el año. Recibir una estrella significa "una cocina muy buena en su categoría"; dos estrellas, "una cocina excelente, vale la pena entrar"; y tres estrellas, "una cocina excepcional, vale la pena un viaje especial".

Los premiados deben defender sus estrellas: los evaluadores anónimos los vuelven a visitar año tras año; y si no cumplen los estándares de calidad, bajan de categoría e incluso pierden las estrellas. Si han mejorado, pueden aumentarlas (el máximo siempre es tres). Michelin cubre un área delimitada y eso pasa por un acuerdo de la organización con los países adscritos, que pagan por ser incluidos en la evaluación. Hoy, cerca de 30 países están adentro. Chile aún no está; tampoco Perú. Pero sí México, Brasil y recientemente Argentina en Latinoamérica. También EEUU y varias naciones de Europa y Asia. Los tres países con más estrellas son Francia, Japón e Italia.