

• LIFE •

Por **Laura Villahermosa**

# Best New Chefs Chile

“FORBES LIFE” SE UNE A “FOOD & WINE EN ESPAÑOL” PARA PRESENTAR LA PRIMERA EDICIÓN DE UN LISTADO DE TALENTOS EMERGENTES CON PROYECTOS GASTRONÓMICOS QUE DESTACAN EL VALOR DEL PRODUCTO Y LA TRADICIÓN CHILENA.

70  
 LIFE • GOURMET

Aunque por ahora tiene menos proyección internacional que sus pares de otros países de la región, la alta cocina chilena brilla con luz propia y cada año suma a nuevos exponentes.

La premisa de la gastronomía local parece seguir los pasos dados por el chef Rodolfo Guzmán, fundador del premiado Boragó y uno de los mejores de América Latina: poner en valor la tradición y los insumos locales. A ello se suma otro objetivo: descentralizar la oferta y demostrar también que hay mucho más allá de la esfera gastronómica capitalina.

Y es que más allá de la renombrada base vitivinícola local, Chile cuenta con una amplia lista de materias primas que sirven de potente base —especialmente en lo que respecta a pescados, mariscos y verduras— para menús creativos de alta cocina. **F**



**JAVIERA PALACIOS GALLARDO**

Palacios hizo prácticas en dos reconocidos restaurantes a nivel global: el chileno Boragó, de Rodolfo Guzmán, y el barcelonés Disfrutar, y atesora premios locales como la Copa Culinaria Carozzi Jr. Santiago 2023, el Golden Chef Uruguay del mismo año y el IKA Culinary Olympics de Alemania 2024. Desde hace más de un año se desempeña como chef privada con servicio en Chile y en el extranjero.



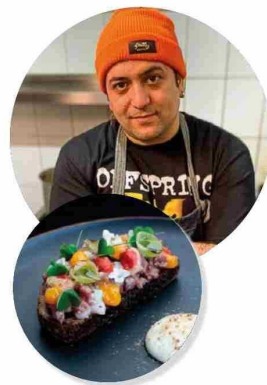
**ROBERTO VALLEJOS LABRAÑA**

Dirige los tres restaurantes, el *lobby bar* y *room service* del Hotel Marriott de Santiago y fue *sous chef* en el Sheraton de la capital y en el restaurante Senso, del Hotel Mandarin Oriental. Este año fue uno de los representantes del Team Chile en el campeonato de clasificación “Américas” para Bocuse D’Or. También es aspirante a miembro activo de la prestigiosa asociación Les Toques Blanches, capítulo Chile.



**MANUEL BALMACEA**

El chef empezó su experiencia profesional en el Hotel Terre Blanche Golf resort y en la cadena de hoteles de lujo Le K2 Collections, pero en 2022 apostó por desarrollar su propio proyecto, Cora Bistró, junto a su socio Juan Esteban Merello. En estos dos años, el restaurante, que apuesta por la cocina creativa con insumos locales, ha recibido numerosos reconocimientos en el país.



**MATHIAS GONZÁLEZ**

Tras estudiar Administración Gastronómica y Cocina, trabajó en diversos espacios culinarios, entre ellos el 99 Restaurante de Kurt Schmidt; luego emprendió Ocho Seis. Ello, antes de ser chef de El Madrileño, un restaurante de cocina española de autor (inaugurado en 2023) y elogiado por la crítica chilena, que busca recuperar su espacio físico después del devastador incendio que sufrió.

JAVIERA PALACIOS, MARRIOTT, @IL\_TOMMY, OCHO SEIS