

El reconocido chef se embarcó con una propuesta más a la chilena

Benjamín Nast abrió un restaurante en Monticello: "Es un win win para los dos"

Se define como un cocinero mediático, gracias a su llegada a la TV. "Lo estoy capitalizando y creo que lo estoy haciendo bien", afirma.

WILHEM KRAUSE

Benjamín Nast, antes de su participación en el programa "Top chef" (Chilevisión, 2024), ya era una figura reconocida en el mundo gastronómico. No en vano fue elegido Chef del Año en 2018.

Este 20 de octubre, Nast cumple 40 y siente que está cerrando 2024 tal como deseaba: con una segunda temporada de "Top chef", la apertura del restaurante "De Caleta" en Monticello, y sus otros dos locales, "De Calle" y "Demencia", en pleno funcionamiento.

Vamos con un poco de historia. Nast se ganó el respeto de la crítica gracias a la apertura de "De Patio", un restaurante de alta cocina, con 16 mesas. Lo inauguró en Vitacura en 2016 y en 2019 fue puesto en el número 34 del ranking 50 Best de Latinoamérica.

"Funcionaba. Pero tenía en contra que no era un negocio tremendo. En Chile, en esa época, todavía no estábamos funcionando perfecto respecto de la alta gastronomía. Hasta el día de hoy todavía es algo difícil. O sea, no tenemos la educación gastronómica como para ir a un restaurante y gastarse 150 lucas en el cubierto, prefieren comprarse unas zapatillas".

En la pandemia, "De Patio" cerró definitivamente.

Nast, en el intertanto, abrió "De Calle", una fuente de soda inspirada en Asia frente al Mall Plaza Egaña. "Es un restaurante barato, cercano. Escuché a la gente lo que estaba buscando, pero también sin dejar de lado mi inquietud personal como cocinero".

Asimismo, inauguró su restaurante "Demencia", que ambientado como un circo, es un hit en Vitacura.

Factor Monticello

En el casino Monticello, utilizan el término "Chef Celebrity" para describir la organización de sus restaurantes, que están liderados por chefs reconocidos. Hay uno de comida francesa con Yann Yvin; otro de tapas con Sergi Arola; y uno de sándwi-



"De Caleta" es el cuarto restaurante que abre en su carrera.

»

"Ellos lo que necesitan son estos personajes ancla, que también atraen gente"

Benjamín Nast

ches con Carolina Bazán.

Hace algunas semanas, Nast inauguró "De Caleta", con platos inspirados en la costa chilena.

¿Cómo se llega a tener un restaurante en Monticello? Manuel Rojas, gerente general del casino, asegura que este modelo, que inauguró Tomás Olivera con sus pastas en 2019, ha sido un éxito.

"Aquí ellos son los dueños de sus restaurantes y de alguna manera están siempre encima de la parte más bien técnica que administrativa (...). Le pasamos a ellos el tema de la experiencia, del desarrollo, de los

platos, más bien de la cocina. Y hasta el momento nos ha funcionado muy bien. Ellos, por supuesto, eligen su personal, los capacitan, los corrigen, los supervisan".

Nast reconoce que su llegada a la TV, después de una larga trayectoria en la cocina de autor, cambió un poco su carrera.

"Me transformé en un cocinero mediático, pero también soy empresario y sigo siendo cocinero, que es lo que más me apasiona. Ahora lo estoy capitalizando y creo que lo estoy haciendo bien. A la gente le gusta mi personaje, lo sienten cercano, les gusta lo que comunico a través del programa. Enton-

ces, cuando se dio la oportunidad de Monticello, era un match, era cerrar de alguna forma un buen momento y aprovecharlo. Era un win win para los dos, tanto para Monticello como para mí".

¿Por qué un win win para ambos?

"Para mí es un win, ¿por qué? Porque traccio a la gente de la tele, que es un mercado parecido al de Monticello, que también se acerca mucho al mercado que yo tengo con "De Calle". Y por otro lado, a Monticello le suma porque tiene a un cocinero que hoy está apareciendo (en la tele). Ellos lo que necesitan son estos personajes ancla, que también atraen gente. A mí me encanta estar allá, saludar a las personas, sacarme fotos".

¿Cómo es el modelo que tiene con Monticello?

"Yo no soy socio, no es 100% mío. En el fondo, yo soy la imagen del restaurante. Es mío conceptualmente, mi carta, mi gestión a nivel de servicio, pero el restaurante en sí es de Monticello. Estoy contratado de alguna forma".

El empresario

Usted estudió un par de años ingeniería comercial, ¿siente que su modelo con Monticello es reencontrarse con este lado más empresarial?

"Compadre, tengo 40 años y empecé estudiando ingeniería comercial cuando tenía 18. Llevo una carrera de empresario desde que tengo 30. Entonces no es que me he vuelto a encontrar. Al final, me he hecho empresario. Cuando entré a estudiar a la universidad lo único que me interesaba era salir. Me he hecho como empresario, no me estoy reencontrando con los años de ingeniería".

No hay ninguna relación entonces.

"Yo estudié eso en un principio porque era un cabro perdido, no tenía idea qué hacer. Me encantaba trabajar con las manos, siempre fui muy bueno para el arte, para dibujar, para construir. Cuando salí del colegio todos mis amigos se metían en ingeniería comercial, pero yo, como un borrego más, me metí ahí. No estaba motivado y yo personalmente soy una persona muy apasionada en todo sentido".

Hasta que encontró la cocina.

"Encontré la cocina y la cocina me volvió loco. Hasta el día de hoy es algo que me apasiona y me mueve. Ojo, que yo soy cocinero antes que empresario. Eso hay que tenerlo claro, tengo socios que se encargan de la parte empresarial, que se encargan de tomar las decisiones estratégicas que corresponden. Obviamente sí me tengo que meter, lo voy a hacer porque tengo nociones. Pero yo soy cocinero y mi pega está en las cocinas de los restaurantes, no en la administración, no en la contabilidad. Lo mío es la cocina".