

Diego Briones, de 37 años, tiene su restaurante “Z’som” en Viena

# Chef chileno que ganó una estrella Michelin en Austria: “Un tío me decía que iba a terminar haciendo completos”

ÓSCAR VALENZUELA

Una semana agitada está viviendo Diego Briones, chef chileno de 37 años que tiene su restaurante “Z’som” en Viena. Hasta el local, ubicado en la calle Gußhausstraße 12, no paran de llegar comensales desde que el miércoles pasado se dio a conocer que la prestigiosa Guía Michelin, el faro de la alta cocina mundial, le había otorgado una estrella.

“Abrimos el jueves y estaba lleno, viernes lleno, abrimos sábado y domingo y estamos llenos de nuevo. Y ahora ya tenemos muchas reservas para marzo”, señala el chef al teléfono desde la capital austriaca, donde recibió con sorpresa la exposición que trajo el premio, una situación que le ocurre por primera vez en los tres años que lleva funcionando su restaurante.

“Ya no pasamos desapercibidos, la estrella nos puso en el radar”, comenta el profesional, que lleva un largo camino recorrido desde que salió de la casa familiar en Angostura, al lado de San Fernando, para estudiar Gastronomía en Inacap, hace casi 17 años.

“En esos años en Chile no pasaba mucho con la cocina, como que nadie creía. Todos me advertían te vas a morir de hambre, y tenía un tío que me decía vas a terminar haciendo completos”, recuerda.

Cuando terminó la carrera decidió trabajar fuera del país. Estuvo perfeccionándose en lugares tan dispares como Perú -trabajó en “Astrid y Gastón”, el restaurante del afamado chef Gastón Acurio- Andorra, Canadá, España, Francia y China, donde conoció a su actual esposa, la austriaca Judith Lergetporer, que en ese entonces trabaja en L’Oreal. Ella lo convenció de instalarse en Austria en 2022, para estar más cerca de la familia.

Supo que vendían un restaurante y se enamoró de la ubicación. “En una esquina, ventanas por todos lados, entre francés y nórdico”, describe. El nombre “Z’som”, es una abreviación de dos palabras de un dialecto tirolés, que en español significa juntos.

“Habíamos planeado ponerle un nombre en español, pero pensamos que si lo veía la gente iban a decir esto es español, aquí venden tapas. Mi esposa me dice que esta palabra es de un dialecto que ya no se habla, y así surgió el nombre”, explica. Además de englobar la idea de fusión de estilos gastronómicos, juntos también

se puede aplicar al trabajo de Briones con su esposa: hoy ella es la sommelier del restaurante.

## Catadores anónimos

Hace 15 años que la Guía Michelin -que otorga entre una y tres estrellas a los restaurantes de cocina excepcional- había dejado de evaluar locales en toda Austria, sólo aparecían algunos de Viena y Salzburgo, por ser ciudades europeas importantes. Pero este año el listado retornó al país de Mozart y comenzó sus pruebas.

A Briones le llegó un correo hace casi seis meses, avisándole que estaban dentro de los posibles recintos de la guía, por lo que tenía que llenar un formulario y mandar algunas fotos. Hizo estos trámites sin pensar que su local podía ser visitado por los famosos catadores anónimos de Michelin, ex trabajadores de hoteles o de gastronomía, de

distintas nacionalidades, que acuden a los restaurantes y se hacen pasar como cualquier cliente normal, en diferentes días y horarios. Luego comparan sus opiniones y deciden en conjunto si el lugar se merece algún tipo de reconocimiento.

“Dos semanas antes del lanzamiento de la guía nos llegó otro correo invitándonos a la gala. Con mi esposa pensamos que íbamos a un vino normal”, recuerda el chef. Recién en el lugar se enteraron que habían ganado una estrella.

El texto de la guía destaca al “Z’som” por incorporar “hábilmente sus raíces chilenas y su experiencia internacional en platos originales, sabrosos y sofisticados”. El restaurante, definido como casual fine dining (informal de alta cocina), rescata ingredientes latinoamericanos y los presenta con distintas técnicas. Por ejemplo, se pueden degustar unas dobladitas de repollo, acelga y semillas de girasol, unos raviolos de hierba con betarraga, koji y ajo blanco, o un succulento pichón grillado con crema de chimichurri. Además, tienen el gancho de ofrecer vinos chilenos.

“Viena es una ciudad muy conservado-

**“Incorpora hábilmente sus raíces chilenas y su experiencia internacional en platos originales, sabrosos y sofisticados”, destacó la guía de alta cocina mundial.**

Diego Briones y su esposa Judith Lergetporer, la sommelier del local.



Raviolos de hierba con betarraga y ajo blanco, uno de los platos de la carta.



El restaurante es informal de alta cocina, “sin manteles en las mesas”, destaca el chef.

ra, muy old school, y con Judith quisimos quebrar el estereotipo que tienen aquí, que todo tiene ser mantel blanco, copas y que la música clásica suene de fondo.

Nuestro sueño era cambiar eso, y estamos agradecidos que los inspectores de la Guía Michelin fueron abiertos y se dieron cuenta de lo que estamos haciendo”,