

Fecha: 25-02-2024
 Medio: La Tercera
 Supl.: La Tercera - Pulso
 Tipo: Noticia general
 Título: Los chilenos del restaurante de Singapur donde invirtió uno de los principales fondos de Asia

Pág.: 12
 Cm2: 839,4
 VPE: \$ 8.350.771

Tiraje: 78.224
 Lectoría: 253.149
 Favorabilidad: No Definida

Los chilenos del restaurante de Singapur donde invirtió uno de los principales fondos de Asia



Francisco Araya y Fenanda Guerrero.

Culinary Arts Group, el brazo de alimentos y bebidas de Everstone, un diversificado fondo de inversiones asiático que maneja más de US\$ 6 mil millones en diferentes industrias, se asoció a los chilenos Francisco Araya y Fernanda Guerrero en un restaurante de comida chilena y sudamericana con capacidad para 30 personas, que ha obtenido excelentes críticas desde su inauguración en octubre pasado. “Este el primer proyecto que abrimos en Singapur”, adelantan.

Un reportaje de FERNANDO VEGA

“ A Sameer Sain lo conocimos en Shanghai”, cuentan casi al unísono los chefs Francisco Araya y Fernanda Guerrero desde Singapur por videollamada. Al otro lado del planeta ya comienza a despuntar un nuevo día y el servicio en Arayarestaurant ha terminado. Desde que abrieron en octubre pasado, en el Mondrian Duxton Singapore de la isla, que casi no han parado. Y están felices. Con capacidad para 30 personas, el restaurante, que algunos medios de ese país han llamado “una odisea culinaria” o “los mejores sabores del Pacífico Sur”, ha obtenido excelentes críticas.

Arayarestaurant es uno de los tres proyectos donde ha invertido Culinary Arts Group, el brazo de alimentos y bebidas de Everstone, un diversificado fondo de inversiones asiático que maneja más de US\$ 6 mil millones en diferentes industrias. Su CEO y cofundador, el indio Sameer Sain, fue quien lideró personalmente las conversaciones con Araya y Guerrero, mientras la pareja regentaba NAPA Wine Bar & Kitchen, de cocina contemporánea, ubicado en la zona de The Bund en la ciudad china.

“Un amigo que es muy fanático de nuestra cocina nos puso en contacto. Estábamos en Shanghai cuando nos llamó y nos dijo ¿pueden estar mañana en Singapur para una reunión? Le dijimos mañana no, pero en dos días sí. Así que volamos a Singapur y tuvimos una reunión con Sameer, quien nos mostró el lugar, le contamos lo que podíamos hacer y él reconoció nuestra cultura y nuestras raíces. Que alguien te diga: aquí tienes un par de palos para hacer comida chilena o sudamericana no se da siempre”, resume Araya mientras va narrando la génesis de Arayarestaurant. Culinary Arts Group invirtió US\$ 2 millones en el lugar y ellos entraron como socios con hasta un 30%. “Tenemos el respaldo de una empresa grande que los proveedores conocen y que responde”, enfatiza el chef.

Un guion

Lo que ofrecen Araya y Guerrero es una rareza allí. Al igual que la puesta en escena, donde los saludos y la música son en español, lo que ha convertido su menú también en una experiencia performática. Araya es un jefe de cocina que interactúa con los comensales, mientras que Guerrero se encarga de los panes y postres. Trabajan con un guion que considera relatos con las historias de sus platos y vinos, que es el otro pilar de la oferta.

En su menú hay empanadas chilenas –que se sirven con Carmeneré, chapalele, chirimoya alegre, marra-

queta, manjar, vino chileno y una serie de delicias del país y “de las Américas”, como el amaranto, o el tan de moda chimichurri argentino. Incluso hacen su propio merquén (**ver recuadro**).

Los vinos son chilenos y de la región. “Seleccionamos desde Oregon hasta la Patagonia”, explican y añaden que el pisco se ha convertido en una verdadera sensación.

Proyectos

Francisco Araya y Fernanda Guerrero son además una pareja en la vida

real. Se conocieron en Chile siendo adolescentes en San Felipe y después se volvieron a encontrar siendo chefs en Valparaíso. Entre medio, cada uno fue haciendo su propia carrera. Ella, cuya familia manejaba el restaurante Las Brisas Marinas, en San Felipe, se especializó en pastelería y él estuvo algunos años en España, donde trabajó en el afamado restaurant El Bulli, del catalán Ferrán Adrià (considerado en la década pasada el mejor restaurante del mundo). Después, partió a Japón junto a un cocinero de ese país con quien

abrió el Restaurante 81 en Tokio, en 2012. Al año siguiente, recibieron una estrella Michelin.

En 2015, Araya y Fernanda Guerrero decidieron irse a Shanghai. “Íbamos por un par de años y nos quedamos ocho”, comentan. Guerrero agrega que sus planes están por ahora en esa parte del mundo. Piensan explorar otros negocios asociados a la comida, sobre todo en Singapur, dada la alta demanda que existe allí por los alimentos novedosos, de calidad y familiares.

“Este el primer proyecto que abri-

La falta de proveedores chilenos

En los casi cinco meses que llevan abiertos, los chefs han visto cómo sus comensales se sorprenden con los sabores o llegan atraídos a recordar alguna comida que conocieron en Chile. “Todas las noches aparece al menos algún singapurense que ha ido a Chile. Muchos han estado en la Antártica o en la Patagonia, por lo que se alegran al probar de nuevo algunos sabores”, explica Guerrero, cuyo postre “Antártida”, una mezcla de helado de leche de cabra, manjar y frutos del bosque de la Patagonia con dos pingüinos, es sensación.

Se quejan, eso sí, de que les ha costado mucho conseguir productos chilenos y que han escrito a diversos productores locales ofreciéndoles hacer negocios. Ni siquiera les han respondido los correos, algo que, en todo caso, es muy usual en la cultura corporativa chilena.

Dicen que si no fuera por el músculo de Culinary Arts Group les sería mucho más difícil acceder a productos, que en muchos casos tienen que llevar desde Perú vía Holanda, porque desde Chile es casi imposible. Los productos de mar llegan en su mayoría desde Japón.

En Singapur. Estamos viendo, pensando muchas cosas, enfocados por ahora en crear una marca... Este mercado, es muy internacional, estable, los impuestos son bajos”, enumera Araya.

Sobre la experiencia de trabajar juntos, sostienen que ambos se complementan muy bien. Por ejemplo, cuando crearon los postres: “Yo tenía la idea de hacer algo con el norte de Chile y él de repente va a la pastelería y me dice: ‘¡ya sé que puedes hacer!, chirimoya alegre’ y conseguí la chirimoya e hice nuestra propia interpretación que se llama Desierto Florido”, cuenta Guerrero.

Y para mantener bien clara la división entre la vida laboral y familiar, acordaron no hablar jamás de trabajo desde el momento en que entraran a la casa. “Una vez que ponemos el pie en el edificio donde vivimos, no se habla más de trabajo”, dice Guerrero.

¿Y les gustaría abrir algo en Chile?

“Claro que sí. Quizás no ahora, pero más adelante sí”, responden también al unísono.

“A mí me gustaría hacer un restaurante, una villa como se llaman en Francia, una casona con panadería, bistró, salón de té, un restorán más gastronómico, un jardín. Me encantaría hacerlo en una viña”, añade Araya. ●