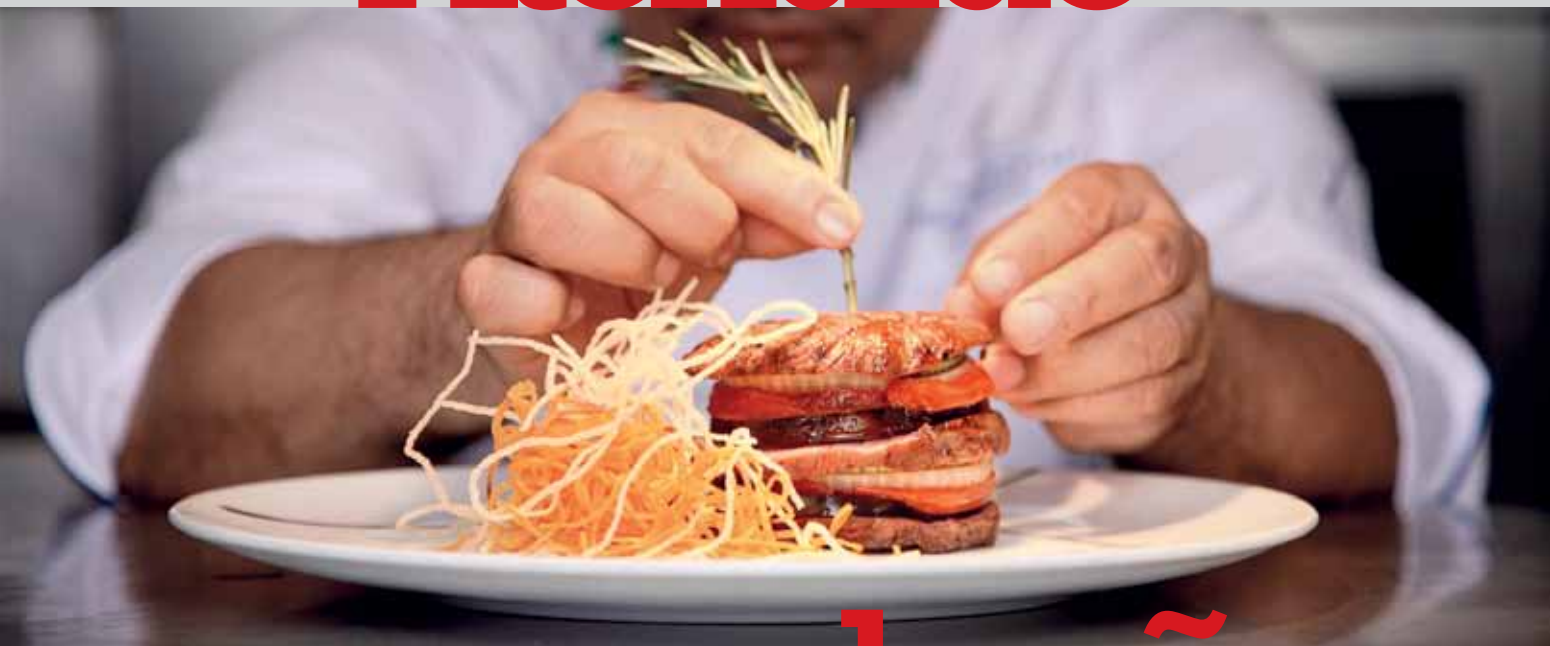


# Atendido



# por sus dueños

**En la Argentina y el resto del mundo es muy común sentarse a la mesa de un restaurante en el que el dueño es el mismo que cocina. Sin embargo, el cambio de empleado a patrón no es una tarea sencilla. El desafío de cumplir un sueño personal.**

**E**n el mundo de los negocios, no sobran las historias de los cadetes que llegaron a ser dueños de la empresa. Lo que no faltan son aquellas que acontecen en las empresas familiares, en las que los nuevos dueños no son más que el hijo o sobrino de aquel fundador de la firma. En cambio, en la gastronomía es más usual encontrar ejemplos del primer grupo: aquí sí existen los casos en que el chef es más importante que el mismo restaurante, y que poco se sabe del verdadero dueño del lugar. Cuando estos cocineros comienzan a tener ese renombre, sale a luz aquel sueño que tenían cuando decidieron dedicarse de lleno a la cocina:

ser dueños de sus propios restaurantes. Anthony Bourdain es un respetado y conocido chef estadounidense que comenzó su vida en un restaurante como lavacopas, aprendiz, sartenero, parrillero, salseero, marmitón y chef. Hoy conduce “Sin reservas”, uno de los programas de cocina y viajes más importantes de la televisión mundial. En su libro “Confesiones de un chef”, Bourdain revela todos los secretos del trasfondo de la cocina, pero no como una queja porque esté “irritado con el oficio o quiera espantar a los invitados”. En este maravilloso libro del mundo de la gastronomía, “Tony” comparte el haber cumplido su mayor deseo: “Quiero que los lectores

echen un vistazo a las verdaderas alegrías que proporciona hacer buena comida con profesionalidad. Me gustaría que entiendan qué se siente cuando se logra algo así como el sueño de un niño: mandar la tripulación de su barco pirata”. Eso es la cocina para Bourdain y para muchos de los chefs que con esa profesionalidad de la que habla el estadounidense llevan adelante sus restaurantes propios.

Daniele Pinna nació en Cerdeña, Italia, y trabaja en restaurantes desde los 14 años, junto a su abuela en su tierra natal. Llegó a Buenos Aires en 2009 y, después de trabajar en diferentes restaurantes, dos años más tarde se animó a abrir La Locanda,



**“Lo más complicado es mantener al equipo unido y que sea un grupo de gente que tenga ganas de trabajar y salir adelante. Un equipo de gente con ganas de trabajar y que disfrute de lo que hace”. Daniele Pinna, La Locanda**

de año, inauguró Aramburu Bis, con una propuesta más simple que el primero, pero respetando sus técnicas de la alta gastronomía aplicada a la cocina clásica. “Desde que sentí la vocación de ser cocinero, siempre quise tener un proyecto propio. Ya de muy joven quería tener mi lugar. Me decidí cuando se dieron las condiciones económicas y profesionales para encararlo. Necesitaba un espacio mío para crear libremente”, cuenta Gonzalo, quien hace poco más de dos meses triplicó el desafío y abrió Aramburu Cocina Central, “una usina de vanguardias y soluciones gastronómicas que llegan en dos formatos: catering y comidas creativas personalizadas para hoteles y grandes eventos”, según define el joven chef... y ahora empresario gastronómico.

en el Barrio de Palermo. “Empecé este proyecto por pasión por la gastronomía y por intentar apostar al trabajo personal. Desde chico siempre quise tener mi propio restaurante, y llegó el momento en el que pude hacerlo”. Para Pinna –quien conduce también un ciclo en el canal El Gourmet– lo más difícil del paso de chef a dueño es ser un buen entrenador: “Es lo más complicado, mantener al equipo unido y que estén contentos. Hay que lograr que sea un grupo de gente que tenga ganas de trabajar y salir adelante. A lo largo de estos años fui perdiendo empleados hasta que finalmente logré formar un equipo que se desempeña del modo que a mí me gusta, un equipo de gente con ganas de trabajar y que disfruta de lo que hace”.

Hace un poco más de siete años, Gonzalo Aramburu abrió su primer restaurante: Aramburu. El joven chef –integrante de Gajo (Gastronomía Argentina Joven)– se recibió a los 19 años y se fogueó en las cocinas de Charlie Trotter, Daniel Boulud y Joel Robuchon. “Aramburu” es una propuesta que cruza la línea de “dar de comer a los clientes”: es una experiencia por sí misma. Su cocina de vanguardia sorprende en cada detalle y su menú degustación de doce pasos juega con las emociones de los comensales. Pero su afán por aprender lo llevó siempre para adelante y redobló la apuesta: a principio

En lo que va de este 2014, abrieron casi 400 restaurantes en la Ciudad de Buenos Aires; tiempo en el que también cerraron un total de 265, según informaron desde Guía Óleo. Luis Morandi, dueño de BASA y el Bar Gran Danzón, afirma que “todo argentino quiere tener un restaurante. Es un sueño popular, y no sé si eso pasa en otros lugares del mundo”, dice y agrega o, mejor dicho, advierte: “La gastronomía es un negocio complicado, no es para cualquiera”. Y es cierto. Anthony Bourdain dedica un capítulo entero a lo que llama “El síndrome del propietario y otras patologías”, donde durante seis páginas da un sinfín de motivos que hay que tener en cuenta a la hora de guiar ese barco pirata. Desmotivante

**“Lo más difícil es tener que lidiar con varias cosas al mismo tiempo. Todos los días pasa algo diferente y está en tus manos solucionarlo”. Martín Rebaudino, Roux**

para muchos y todo un desafío para otros, que al lograrlo se llenarán sin dudas de satisfacciones inigualables.

Martín Rebaudino –chef y dueño de Roux– fue

durante casi 18 años jefe de cocina en el restaurante Oviedo. “Abrir mi lugar propio era una idea que desde hace mucho tiempo venía elaborando, pero siempre es difícil tomar una decisión de esta envergadura, sobretodo teniendo en cuenta que este año no se presenta con los mejores pronósticos económicos. Pero fue ahí me acordé de mi papá que en plena crisis inauguró su restaurante que es, al día de hoy, ‘el’ restaurante del Valle de Punilla”.

Rebaudino tiene genes gastronómicos en la sangre: “Mi familia tiene restaurante en La Cumbre, el pueblo donde nací, desde hace más de 30 años. Si bien es mío también y trabajé allí un tiempo, mi mamá y mis hermanos se ocupan muy bien de él, y yo lo disfruto cuando puedo ir para allá”; pero para Martín, desde el 30 de mayo de 2014, Roux es lo que se dice su primer restaurante propio. “Lo más difícil es tener que lidiar con varias cosas al mismo tiempo. Todos los días pasa algo diferente y está en tus manos solucionarlo”. Pero las responsabilidades se multiplicaron, por lo que Rebaudino sostiene que está mucho más tranquilo ahora. “Haber podido cumplir un sueño de toda la vida hace que todo se vea diferente y que yo ya no sea el mismo”. Roux está ubicado en pleno barrio de La Recoleta donde la comida elaborada, la buena atención, el servicio personalizado y el respeto por la buena mantelería y cristalería hacen de este pequeño restaurante un lugar donde conviven viejos clientes de su antiguo trabajo con los nuevos curiosos



del barrio que saben reconocer una propuesta diferente.

Si de renovaciones hablamos, es imposible no mencionar a Mariano Akman, dueño y chef de Chiuso Ristorante. No se trata de su primer local, sino del segundo: Akman era el dueño de Doppio Zero, un restaurante que fue un verdadero éxito y exponente de la cocina italiana en Buenos Aires. Sin embargo, Mariano decidió cerrar y encarar esta nueva propuesta, que también acarrea a sus viejos comensales. “Quería abrir mediodía y noche”, admite el chef empresario. En 2009, Matías Kyriazis y Estefanía Di Benedetto abrieron Paraje Arévalo, ubicado “en las afueras” de Palermo Hollywood. “Queríamos apostar a una zona que pueda crecer con el tiempo y tener también una renta mas accesible; siempre con la idea de podíamos convocar a la gente por nuestra propuesta”. ¿Qué propuesta? Un menú degustación. “Fue una locura, pero por suerte salió bien”, dice Matías entre sonrisas, aunque no se olvida de las muchas noches en que su salón estaba vacío. “La decisión del restaurante propio está desde el minuto cero que me involucré en la cocina, fue la meta que me propuse; de hecho, todo el periodo de formación previa lo tomé con ese objetivo”. Pero, ¿cómo es el cambio de jefe de cocina a dueño de un restaurante? “Lo que más me sorprendió, apenas generamos el cambio de empleado a dueño, es que había gente que se sumó al proyecto y dependía exclusivamente de sus ingresos. Eso nos asustaba, el tener que generar no solo para nosotros, sino para el equipo”, relata Kyriazis; y Gonzalo Aramburu se suma a la pregunta: “Es todo un mundo nuevo, no sabía lo complicado que iba a ser manejar los recursos humanos y la administración; porque antes existía para mí solo la parte creativa.



**“Desde que sentí la vocación de ser cocinero, siempre quise tener un proyecto propio. Ya de muy joven quería tener mi lugar. Me decidí cuando se dieron las condiciones económicas y profesionales para encararlo. Necesitaba un espacio mío para crear libremente”.**  
**Gonzalo Aramburu, Aramburu**

Al bajar a mi propio restaurante, vi la parte que no tenía nada que ver, más compleja que la creación culinaria. Para toda esa área tuve que contratar personal jurídico, administrativo, contable. Aunque soy dueño,

mi alma sigue siendo de chef, por eso delego la parte administrativa, para quedarme con la parte creativa, que es lo que me movió a tener mi espacio”.

Como todo en la vida, siempre existen los pros y los contras. “Las responsabilidades son más y todos esperan que sea uno el que solucione lo que se vaya presentando”, dice Martín Rebaudino, aunque sostiene que las ventajas son aún más trascendentales: “Puedo ver el negocio como un conjunto, sé de cocina y estoy aprendiendo a ser dueño,

pero por sobre todas las cosas la mayor satisfacción es que todo el enorme trabajo y esfuerzo que le pongo día a día salga bien y venga retribuido con

elogios y halagos por parte de antiguos y nuevos clientes; y que el mérito de esto no sea exclusivo mío sino del equipo de chicos jóvenes de los que me rodeé y que, de a poco, voy formando”.

Aramburu sostiene que todo lo sorprendió de este nuevo rol, “porque el manejo del restaurante es mucho más que un lugar confortable y una buena carta: si querés que funcione, todo un conjunto de factores administrativos tiene que funcionar perfectamente. Y no es nada sencillo”.



**“Confesiones de un chef”, el libro de Anthony Bourdain donde revela todos los secretos del trasfondo de la cocina.**

**“Lo que más me sorprendió, apenas generamos el cambio de empleado a dueño, es que había gente que se sumó al proyecto y dependía exclusivamente de sus ingresos. Eso nos asustaba, el tener que generar no solo para nosotros, sino para el equipo”.** Matías Kyriazis, Paraje Arévalo

