

HARRISON'S COFFEE:

La vitrina de la cocina chilena en Londres

PEDRO HARRISON Y SUSANA MUNDACA SE CONOCIERON ESTUDIANDO DERECHO EN SANTIAGO, SE CASARON JÓVENES Y PARTIERON RUMBO A EUROPA PERSIGUIENDO UN SUEÑO: ABRIR SU PROPIO LOCAL DE COMIDA CHILENA. TRAS PASAR POR MÁLAGA, NEWBURY Y UNA LARGA RUTA DE APRENDIZAJES, ABRIERON EN 2019 HARRISON'S COFFEE, EL PRIMER RESTAURANTE DE COMIDA CHILENA EN EL REINO UNIDO.

POR Pierina Cavalli.

Si usted está turisteando en Londres, es probable que visite el Palacio de Kensington, residencia oficial de Diana de Gales hasta el día de su muerte; desde allí, una caminata de 20 minutos lo lleva directo a Harrison's Coffee. Otro imperdible es Hyde Park, el más grande de los cuatro parques reales de la ciudad; desde allí, una caminata de 12 minutos lo lleva directo a Harrison's Coffee. Y si es fan de los trenes, no puede dejar de pasar la estación Paddington, casi intacta desde su inauguración en 1854; desde allí, una caminata de 3 minutos lo lleva directo a Harrison's Coffee.

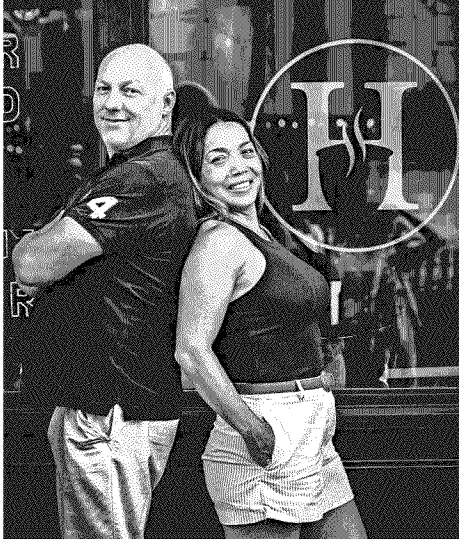
En el corazón del barrio de Paddington, existe un rincón donde los desayunos de marraqueta y paila de huevos con jamón, los completos italianos, las dobladitas con queso y las empanadas se sirven con acento chileno. El lugar, como ya lo adivinó, se llama Harrison's Coffee y es el primer restaurante de comida chilena en el Reino Unido. Desde octubre de 2019, este lugar se ha convertido en un referente para la comunidad de compatriotas en Europa y para todo aquel que quiera probar los sabores de Chile. Fundado por Pedro Harrison y Susana Mundaca, ambos supervisan cada ingrediente y cada receta para que todos los platos que se sirven sean como los hechos en una cocina chilena.

La historia comienza en Santiago, a fines de los 90, cuando Pedro Harrison y Susana Mundaca estudiaban Derecho. Se enamoraron apenas ingresaron a la universidad y, en paralelo a las clases, trabajaban en una discoteque de plaza San Enrique. Esa vida nocturna les enseñó sobre el trabajo relacionado con la atención al público, y fue lo que les hizo más sentido que los códigos legales aprendidos en los libros. Decidieron casarse, dejar la carrera y apostar por una vida distinta.

“Éramos muy osados. Nos casamos con 18 años, después nos fuimos con 20 a España. Nadie nos paraba. Europa nos explotó la cabeza, nosotros veníamos de un Chile totalmente diferente al de ahora”, recuerda Harrison. “Al principio, nos íbamos a París, allá teníamos amigos, pero conocimos a un sevillano que nos convenció por el idioma, y como somos rápidos de decisiones, dijimos: ¿por qué no? Y nos fuimos a España”.

Así, se instalaron en Málaga. “Nos encantó. Es muy fácil vivir en Andalucía con ese clima, con esa cultura, con esa comida, la gente es muy querendona, muy abierta”, cuenta Mundaca. Allí trabajaron en restaurantes —e incluso tuvieron de jefe al actor Antonio Banderas, quien es dueño de varios en la ciudad—. Con los años estuvieron a cargo de la administración de su primer restaurante. Fue la entrada formal al mundo gastronómico y también un espacio para aprender a incursionar en recetas chilenas.





En el corazón del barrio de Paddington, en Londres, Pedro Harrison y Susana Mundaca crearon este rincón de la gastronomía chilena.

Comenzaron tímidamente sirviendo los domingos empanadas hechas por Susana Mundaca.

“España, al ser tan turística, tiene una calidad de servicio excelente y una comida buenisísima. Entonces, aprendimos a dar el mejor servicio y a sentirnos orgullosos de nuestra gastronomía. También entendimos que todos somos iguales, no hay diferencia a la hora de atender a un barrendero o a un abogado. Nosotros veníamos de un Chile donde la gente no se mezclaba”, dice Harrison.

Pero había algo más. Pedro Harrison tiene raíces británicas: su bisabuelo, Alfred Harrison, marino mercante originario de Paddington, se instaló en Valparaíso a principios del siglo XIX. Ese lazo con el Reino Unido, más la inquietud por explorar nuevos horizontes, lo llevó a cruzar el Canal de la Mancha. Mientras Mundaca permanecía en Málaga junto a sus tres hijos, Ben, Amelia y Pablo, Harrison partió a Inglaterra a tantear terreno.

En el pequeño pueblo de Newbury (a 100 kilómetros al oeste de Londres) encontraron su lugar y luego de casi dos años abrieron un primer café, sencillo y familiar. Fue su primer ensayo en territorio británico: cocinar, experimentar, aprender el idioma y probar cómo respondería el paladar inglés a sabores chilenos. “Si vamos a hacer las cosas bien, vamos a un pueblo británico donde no haya gente que hable español y nos insertamos de cabeza en esta cultura”, pensaron en ese momento.

Harrison's Coffee abrió al final de la calle principal de Newbury justo para la peor nevada en años. “Estábamos recién llegados al pueblo, no conocíamos a nadie, en un local perdido al final de una calle donde nadie caminaba hasta ahí, yo sin saber bien inglés y los pocos clientes que llegaban nos reclamaban: ¿cómo me vas a dar un café que me cueste más en una taza más pequeña? Fue una prueba





tremenda”, comenta Mundaca.

Pero lo que más une a la pareja es la porfía. “Somos unos cabeza dura. Cuando nos dicen no hagan esto, nosotros lo hacemos. Así que nos pusimos a enseñarles a los ingleses por qué la taza de café que nosotros vendíamos tenía ese tamaño y ese precio, era un café de especialidad”, explica Harrison.

La pareja salió del café a conectar con los vecinos y con el tiempo se fueron haciendo conocidos: querían ser un punto de encuentro. Hablando con vecinos que los visitaban, se dieron cuenta de que todos los ingleses tienen un pasatiempo. Así se les ocurrió poner una pequeña repisa en el café para que ellos vendieran los productos que hacían, como mermeladas caseras, tejidos, bordados; y ofrecieron el espacio para que otros compartieran lo suyo: algunos tocaban la guitarra, otros leían poemas o hacían exposiciones de sus pinturas. Así, el café se transformó en un rincón comunitario, transformándose lentamente en parte del pueblo. “Era muy chiquitito, pero la gente venía a conversar, a probar cosas nuevas. Se armaba una atmósfera bonita”, recuerdan.

Cuando los productores del programa “Snack Wars”, del canal de YouTube LADBible TV, quisieron hacer competir comida y golosinas de Estados Unidos y Chile, se encontraron en una disyuntiva: ¿de dónde sacarían comida chilena?

El episodio fue grabado en Londres en 2023 durante la promoción de la nueva temporada de la serie “The Mandalorian”, con dos de sus representantes: Jon Favreau, director, y Pedro Pascal, protagonista.

Cuando Pedro Pascal probó las empanadas, le explicó a Favreau que las chilenas son distintas a las argentinas, mundialmente más conocidas. Al tercer bocado, el actor agrega:

—Y estas están buenas. ¿Dónde las consiguieron?

—Las conseguimos... hay un restaurante chileno en Paddington —se escucha la voz de Erin, la productora en el episodio.

—Me llevo esto. Que alguien lo deje en mi habitación —dice Pascal agarrando la caja donde estaban las empanadas.

Estos tres segundos del programa bastaron para que Harrison’s Coffee se hiciera viral y los siguientes días al estreno del episodio tuvieron una fila de personas esperando para probar las empanadas chilenas que deleitaron a Pedro Pascal.

“Fue una locura y esta historia la contaré hasta que sea viejita”, dice Mundaca. “La gente nos escribía por redes sociales, muy emocionados, porque, como chilenos, habíamos ganado. Nos llegó un mensaje, que nos decía ‘somos la familia Alvarado, no vamos a ir nunca a Londres, no tenemos dinero, pero chiquillos, estamos orgullosos de ustedes por lo que hacen’”. Quienes hoy tienen la oportunidad de entrar a la cafetería se sienten orgullosos de que haya unos chilenos haciendo patria en el Reino Unido. Tienen seguidores de distintas partes del mundo que sueñan con visitar el local.

En Harrison’s Coffee en el barrio de Paddington todo fue hecho por sus dueños. “Hicimos las mesas, los muros, el mesón. Acá todo tiene historia”, cuenta su dueño, emocionado cuando recuerda cómo encontraron el local: “Yo estaba desesperado, porque no encontrábamos local en Londres. Habíamos buscado por todos lados, nada nos convencía o era carísimo. Y me acuerdo que Susana me dijo: ‘Pídele a tu antepasado que te ayude, si tú estás acá es por él’. Al otro día salí a caminar sin rumbo, y llegué a Paddington. Vi este local vacío, con el cartel de arriendo. [...] Fue súper instintivo, como si alguien me hubiera traído hasta aquí”.

El proceso no estuvo exento de dificultades: sobrevivir a la pandemia, culturizar al paladar británico, conseguir ingredientes. “Hay cosas que son muy chilenas, como el pebre o las humitas, que acá la gente no entendía. Pero probaban y les encantaba. El pastel de choclo fue un hit”. Para eso, han debido ser creativos: importan productos desde Chile o los reemplazan con opciones locales. Todo chileno que los visita y los conoce les lleva mostaza y ají de la marca JB. “Acá no hay nada parecido a eso”, comentan.

Hoy, Harrison’s Coffee no es solo un restaurante: es un punto de referencia. La pareja quiso trasladar parte de la estética y calidez de los cafés de barrio chilenos al paisaje londinense. “Queríamos que, al entrar, la gente sintiera que estaba en una casa chilena”, dice Mundaca. Por eso, la Fundación Imagen de Chile les dio un reconocimiento hace unos meses dentro de su programa #madebychileans y el uso de la Marca Chile.

Hay clientela fiel que vuelve por el pan amasado, por la marraqueta o por la sopaipilla con pebre. Otros llegan por curiosidad. “Nos ha tocado explicarle a un escocés qué es una empanada o a un griego por qué comemos porotos con riendas. Es divertido y desafiante. Pero también es muy bonito mostrar de dónde venimos”. ■