



POR PATRICIO DE LA PAZ



Foto: Kristen Hubby

CHEF FRANCISCO CASTILLO: COCINAR EN NUEVA YORK, UNA CENA PARA BORIC Y SU PRÓXIMO RESTAURANTE EN BROOKLYN

Después de trabajar en distintos países, este cocinero chileno se instaló en Nueva York en 2021 como chef ejecutivo de un restaurante nikkei donde, hace dos años, le preparó un menú al exPresidente Boric. Aquí recuerda ese episodio. Y adelanta que, asociado con el peruano Juan Correa, del grupo gastronómico Llama, abrirá los primeros días de mayo el Café Bar JF, inspirado en las tabernas sudamericanas.

Apenas supo, en septiembre de 2024, que el entonces Presidente Gabriel Boric iba a Nueva York para participar en una reunión en la ONU, Francisco Castillo (37) se lo imaginó cenando en el restaurante Llama San, donde era el chef ejecutivo. Mandó un recado con una amiga suya que trabajaba en La Moneda y tuvo buena acogida. Lo llamaron, coordinaron la visita del mandatario y los escoltas visitaron el lugar, ubicado en la zona de West Village, al cual Boric -de camisa blanca y jockey negro- llegó muy relajado tras caminar casi 50 cuadras desde el organismo internacional.

Castillo recuerda la historia mientras no le quita el ojo de encima a los trabajos en el espacio donde, los primeros días de mayo, abrirá su primer restaurante como dueño -y no sólo como chef- en Nueva York, proyec-

to en el que está junto a su socio peruano Juan Correa. Se llama Café Bar JF, está en Brooklyn y según reseñó *The Infatuation* -medio digital de referencia en el terreno gastronómico- se trata de una taberna al estilo sudamericano, con guiños a Perú, a Chile, a Argentina, y toques neoyorquinos. La publicación, además, ubicó al nuevo lugar entre las "inauguraciones de restaurantes más esperadas de la primavera en Nueva York".

- ¿Eso te entusiasma o te pone presión?

- Obviamente hay presión. Y no niego que me pondré nervioso cuando vengan a hacer reviews, cuando venga la gente de *The New York Times*, de la guía Michelin, etc. Cualquiera cocinero que diga que eso no lo pone nervioso, miente. Tampoco es malo: el nervio y el estrés son motores para hacer cosas. A quienes bailan ballet, tocan en una filarmónica o corren Fórmula Uno, les pasa lo mismo.

La ruta del entusiasmo

En la familia de Francisco Castillo no hay antecedentes de chefs profesionales. Si bien sus padres eran sibaritas y sus abuelas eran diestras en las recetas -una en cocina francesa; la otra en preparaciones más chilenas-, nadie había dado el paso de hacer de la gastronomía una forma de ganarse la vida. A él tampoco, reconoce. Le salió tan natural.

Estudió tres años de Derecho -"era un Chile más tradicional, donde uno tenía al frente las mismas opciones de siempre", dice-, y abandonó la carrera sin tener claro qué hacer. Pensó incluso en Arte, en Diseño. Pero terminó matriculado en la Escuela Culinaria Francesa, "viendo, cachando la onda", reconoce. "Fue así, tal cual; yo no romantizo mi historia".

Hizo prácticas en lugares conocidos, como Da Carla y Osadia. "No cachaba nada, seguía perdido, era como un niño cuico

que se metía a la cocina", cuenta. Luego pasó por el Arola, en el Hotel Ritz, donde dice que empezó a engancharse con el tema. Empezó a leer de gastronomía, a ver videos en YouTube. "Me encantó todo lo que hacía el chef australiano Peter Gilmore, del restaurante Quay. ¡Su pastel de chocolate de ocho texturas!". Aplicó para ir a una pasantía allá, aprovechando una visa working holiday. Fue aceptado y partió a Sidney. "Era un ritmo pesadísimo, pero fue bacán, aprendí mucho".

De regreso a Chile entró al Boragó, conocido por ser buen semillero de chefs jóvenes que después toman vuelo propio. Entró como practicante de pastelería; terminó como sous chef, el segundo al mando. "Hasta hoy tengo una relación súper cercana con Rodolfo (Guzmán, creador de Boragó)", señala. Luego, se dio un recorrido de varios años afuera, en restaurantes muy premiados, como Central, en Lima; Noma, en Copenhague; o Amelia, en San Sebastián. "Incluso pasé unos meses en Hong Kong, chequeando unos restaurantes de mi jefe español", cuenta.

Volvió de nuevo a Santiago, con ganas de quedarse aquí. Se unió otra vez al Boragó. Pero la idea de permanecer en Chile le duró poco. Supo que buscaban un chef ejecutivo en Llama San, un restaurante de comida nikkei en Nueva York. Era tentador, porque se encargaban hasta de tramitarle la visa. El lugar era propiedad del grupo gastronómico peruano Llama, que tenía más restaurantes en la ciudad, además de otros en Madrid y en Londres. Una de sus cabezas es Juan Correa, quien lleva 30 años en Estados Unidos y que ese 2021 entrevistó y seleccionó a Castillo para el cargo.

Ninguno de los dos imaginaba que, con el tiempo, se convertirían en socios en la Gran Manzana.

Menú presidencial

Castillo trabajó tres años en el Llama San. Aprendió las técnicas y los sabores de esa cocina que mezcla Japón y Perú, armó una contundente red de contactos y reunió buenas historias. Entre ellas, está la de aquella noche del lunes 23 de septiembre de 2024 en que le preparó la cena a Gabriel Boric, en medio de su gira presidencial a Estados Unidos.

Cuenta que él había conocido a Boric mucho antes: "Cuando yo estudiaba mi primer año de cocina, se me ocurrió con uno de mis mejores amigos hacer un cordero al palo para Año Nuevo. Una amiga mía pololeaba en ese tiempo con Giorgio Jackson, y decidimos hacer el asado en la azotea del edificio donde ellos vivían, cerca del



El chef y un par de amigos se toman una selfie con Boric en el Llama San.

LA INVERSIÓN PARA ECHAR A ANDAR EL CAFÉ BAR JK SE MOVIÓ ENTRE LOS US\$ 600.000 Y EL MILLÓN DE DÓLARES. EL DISEÑO LO HIZO EL ESTUDIO ESPAÑOL PLANTEA. SOBRE LA PROPUESTA GASTRONÓMICA, CASTILLO DICE: "ES UNA COCINA COMPLEJA CON UN VELO DE SIMPLICIDAD".

Bellas Artes. Vinieron Boric, Camila Vallejo, estaban todos".

Cuando, años más tarde, el presidente Boric llegó a cenar al Llama San, a las 8 de la tarde, Castillo desplegó sobre su mesa una muestra de distintos platos. Aún recuerda algunos. "Le hicimos una papa pavé, que es como laminada, que se cocina en mantequilla clarificada y después se fríe. Como una milhojas de papas, pero bien comprimida. Y arriba se ponía una ensalada de langosta al wok, así media nikkei". De postre, una tres leches que quedaba escondida bajo un sabayón de chocolate blanco, que se aplicaba con un sifón. "Eso le llamó mucho la atención, y pidió que le explicaran cómo funcionaba. Bien preguntó el Presidente". Todo terminó con una selfie.

Poco después de eso, Castillo dejó el Llama San. Sentía que la cocina nikkei era, de alguna manera, restringida. Y él quería probar más, tener más libertad. Un proyecto más personal. Se empleó como chef privado de una familia que le pagaba muy bien por sus almuerzos y sus cenas, "y que ponían a mi disposición la cocina de su casa, que era como la de un restaurante, con todo lo que yo quisiera". Duró un año. "Era un trabajo

súper surrealista, una locura. Es una pega que no volvería a hacer".

Fue entonces que volvió a conversar con Juan Correa. Y junto a su antiguo jefe, ahora socio, Castillo comenzó a pensar en el Café Bar JF.

En una esquina de Williamsburg

El año pasado Juan Correa -que antes del rubro gastronómico, trabajó en bancos de inversión en Estados Unidos- decidió cerrar sus dos restaurantes que llevaban tiempo en Nueva York: Llama Inn, que operaba desde 2015; y Llama San, desde el 2019. Fue una decisión estratégica para enfocarse en nuevas apuestas. Ese mismo 2025 abrió Papa San, también de cocina nikkei, ubicado en la planta baja del icónico edificio The Spiral, en Manhattan. Y ahora están ad portas de partir con Café Bar JF, "el único restaurante de todo el grupo Llama que no es de cocina peruana", explica Francisco Castillo.

La inversión para armar Café Bar JF -que estuvo entre los US\$ 600.000 y el millón de dólares- fue gestionada directamente por el grupo Llama con distintos inversionistas. Castillo no puso dinero, sino que el esquema que lo hizo

socio, explica él mismo, es el que ocupan habitualmente varios restaurantes en el mundo para potenciar a sus cocineros: "Yo pongo operación, como chef, por lo cual tengo un ingreso; y como socio me corresponde un porcentaje de las ventas anuales del restaurante".

El Café Bar JF -que lleva las iniciales de los nombres de los dos socios- está ubicado en el barrio de Williamsburg, en Brooklyn, en la misma esquina donde antes funcionó Llama Inn. Fue diseñado por el estudio español Plantea, con quienes Correa había trabajado antes en su restaurante en Madrid. Propusieron una estética minimalista, pero ambos socios la interverdrán con sus gustos personales: fotos antiguas -como una de la famosa discoteca Space, en Ibiza-, póster de películas -menciona el de la versión original de *La jaula de las locas*-, camisetas de fútbol y arte. "Compramos un catálogo de Matta de los años '60, hermoso", adelanta Castillo. Les importa mucho el ambiente del lugar, que esperan lograr con detalles. Como que toda la vajilla sea blanca, por ejemplo.

El branding lo hizo el diseñador chileno Sebastián Rodríguez, también radicado en Nueva York. "Buscamos a alguien que no hiciera usualmente ese trabajo branding de restaurantes, para que tuviera un ángulo más fresco", explica Castillo. Y agrega que harán lo mismo con quien tome las fotografías cuando el lugar esté listo. Estarán a cargo de Mark Sommerfeld, fotógrafo de música. "Él hizo la portada del último disco de Geese, una banda de rock alternativo de Brooklyn, que fue número uno el año pasado".

Sobre la propuesta gastronómica, Castillo dice que es "una cocina compleja con un velo de simplicidad". Los platos, aunque puedan verse toscos -"más que usar pinzas para emplatado y poner flores encima, ocuparemos cuchara y espátula"-, tendrán técnica y trabajo. En el menú entran preparaciones como una ensalada apio palta, empanadas de cangrejo y queso, una ensalada tibia de lentejas con calamares a la parrilla, un pez espada con un guiso de porotos, arroz con langosta, cappelletti de papa con arvejas.

Castillo se entusiasma. Pese que el espacio aún está vacío, se nota que él ya lo tiene todo armado en la cabeza, como si ya lo viera delante suyo. "La parrilla tendrá un lugar importante. Con dos apuestas fuertes: chuletón de vaca vieja y asado de tira. Este último aquí nadie lo come a la parrilla, sino braseado, así como lo preparan los coreanos. Va a ser toda una sorpresa". +