

Fecha: 06-03-2026
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Wiken
Tipo: Noticia general
Título: CHEFS CHILENOS QUE TRIUNFAN EN EL EXTRANJERO

Pág.: 8
cm2: 632,4
VPE: \$ 8.307.786

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: ☐ No Definida

CRISTÓBAL ALDEA - CANADÁ

Cristóbal Aldea (40) estudió en Culinary, en Viña del Mar, y tras graduarse viajó a Canadá por una invitación familiar. Se instaló en Edmonton, ciudad que, según comenta, tiene una gastronomía más sencilla que otras zonas de ese país. En 2018 abrió allí dos restaurantes, uno de *hot dogs*, y luego un local más grande con una propuesta centrada en la cocina californiana.

La llegada de la pandemia lo obligó a cerrar. Más adelante, invitado por una familia italiana, inició un nuevo proyecto: una cantina neoyorquina en el centro de Edmonton, llamada Cafe Amore Bistro, donde hoy es el chef ejecutivo y *business partner*. "Es un restaurante sencillo de cocina italiana, nada *fancy*. Es la clásica cantina neoyorquina donde vas a encontrar al típico personaje italiano jugando a las cartas. Y parece que ha pegado bien, porque se nos llena", destaca. El éxito también se refleja en premios como el Edmonton's Top Choice Italian Restaurant 2026, recibido hace unos días, y en la aceptación



CAFE AMORE

del público, que desde las 11 de la mañana hace una fila para ingresar, lo que, resalta, no para hasta la noche. Para 2027, Aldea tiene pensado, con la gente del restaurante, abrir un local especializado en ñoquis con distintas salsas, del que se hará cargo su esposa.

DOUGLAS ABURTO - FRANCIA

Douglas Aburto (30), oriundo de Puerto Aguirre (Aysén), se estableció en 2021 junto a su esposa en Francia, donde ahora tiene el restaurante La Casa Austral, ubicado en el sector de Boulbon, al sureste de esa nación, donde ofrecen platos que fusionan los sabores de Chile con productos franceses.

Aquí tenían su emprendimiento, pero tras el estallido decidieron emigrar al extranjero para seguir creciendo. "Comencé de a poco trabajando en España en pequeños restaurantes, no como cocinero, sino como ayudante", explica. Cuando llegó la pandemia del covid, como pareja enfrentaron dos opciones: regresar a Chile o irse a Francia, donde vivía la familia de su esposa. Se decidieron por la última alternativa y así Aburto llegó al Café du Commerce, donde trabajó durante tres años como jefe de cocina antes de dar el paso a su propio restaurante. Hoy, en La Casa Austral, que lleva 15 meses funcionando, ha consolidado un restaurante atípico, que mezcla la cocina



FANNY Y STUDIO BEAUTEUMPS

latinoamericana con platos como ceviches, jalea de mariscos, arepas venezolanas y empanadas, además de una cava de vinos.

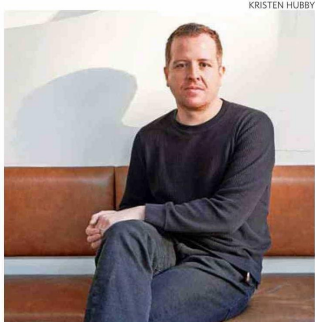
CHEFS CHILENOS QUE TRIUNFAN EN EL EXTRANJERO

Desde España hasta Canadá, pasando por Estados Unidos y Francia, una nueva generación de cocineros nacionales está dejando el nombre de Chile en lo alto. Con restaurantes propios, proyectos innovadores y pasos por cocinas de renombre, se hacen camino fuera del país. *Soledad López F.*

FRANCISCO CASTILLO - ESTADOS UNIDOS

El chef Francisco Castillo (37) ha trabajado en Perú, Dinamarca, España y Hong Kong. Llegó en 2022 a Estados Unidos y se estableció en Nueva York, siendo por un tiempo chef ejecutivo del restaurante Llama San, que fusionaba la cocina japonesa y peruana, y en el que, en 2024, tuvo la oportunidad de atender al Presidente Gabriel Boric durante una visita oficial que este hizo a ese país. En la actualidad, Castillo trabaja en la apertura de Cafe Bar JF, con Juan Correa, con quien trabajó en Llama San, proyecto que, según señala, será un homenaje a las tabernas sudamericanas de Argentina, Chile y Perú, pero bajo el prisma de Nueva York, siendo, en cierta forma, un reflejo de todo lo que ha sido su recorrido profesional por distintos lugares.

"Mi experiencia trabajando en Santiago mayoritariamente fue con Rodolfo Guzmán (dueño y chef de Boragó), por lo que la urgencia, excelencia y ejecución no tienen



KRISTEN HUBBY

nada que envidiarle a ningún restaurante de alta cocina. No hay una gran diferencia, pero sí Nueva York agrega un frenesí y velocidad que otras ciudades no tienen", afirma. El chef considera a Guzmán uno de los grandes embajadores de la cocina chilena a nivel mundial.

JAVIERA ARAYA - ESPAÑA

El gusto de Javiera Araya (28) por la cocina empezó cuando era muy pequeña. En cuarto básico se integró a un taller de cocina y desde ahí siguió con lo que hasta ese momento no era más que un pasatiempo. Al salir de cuarto medio se planteó la idea de estudiar una carrera relacionada con la gastronomía y viajar. Llegó a España y se encantó con su cultura, fue aceptada en la Universidad Basque Culinary Center, en San Sebastián, y cuando llegó el momento de elegir su práctica en algún restaurante de su elección, una revista con el chef David Yarnoz, del restaurante Molino de Urdániz, en la portada, marcó el rumbo de su futuro.

En el lugar, ubicado en Navarra, que tiene dos estrellas Michelin, está desempeñándose como cocinera hace más de tres años: "Trabajar en un sitio así me hace sentir muy bien porque me gusta mi trabajo. Aunque a veces sea sacrificado y muy exigente, al final del día estoy satisfecha de estar en un restaurante



BASQUE CULINARY CENTER

que saca lo mejor de mí y que tampoco deja de crecer", plantea. En cuanto a sus planes futuros, Araya dice que seguirá trabajando y capacitándose para ser una profesional completa de la cocina y concretar su propio proyecto que ya está en marcha.