

VIDA Y ESTILO

POR JACINTA MATUS

ED

EL IMPERIO DULCE DE LA CHEF CAMILA ELIZALDE

Fundadora de StudioPas, dueña del Café Lover y campeona de América en pastelería, la emprendedora ha trazado un camino poco común: uno que combina técnica, visión empresarial y liderazgo femenino en un rubro históricamente masculino. Esta es la historia de cómo convirtió una cocina casera en una escuela internacional, un café viral y un modelo de negocio con impacto.

Camila Elizalde recuerda el día en que abrió Lover como uno de los más intensos de su vida. Estaba embarazada de nueve meses, había una larga fila de personas en la puerta que esperaban para entrar a conocer el lugar y un equipo que todavía se estaba armando. "La meta era: 'tengo que hacer que esto funcione sin mí antes de tener a mi hija'", dice. Hoy, un año después, está al frente de una empresa que emplea a más de 65 personas y que ya proyecta expansión.



Pero nada de esto fue espontáneo. Después de esa cafetería de estética cuidada y pasteles virales, hay más de una década de trabajo, riesgo y estrategia. Camila no sólo es pastelera. También es empresaria, educadora y una de las mujeres más influyentes del rubro en Chile.

Fundadora de StudioPas Academy, campeona de América en la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2022 y referente para cientos de alumnas y alumnos, Elizalde ha construido un modelo propio que combina técnica, comunicación, experiencia de cliente y liderazgo. Y aunque sus logros parecen apilados como capas de un entremet perfecto, detrás hay una historia marcada por la autodeterminación y trabajo incansable. "No vengo de una familia gastronómica. Todo lo hice por mis medios. Si quería algo, tenía que hacerlo sola".

Un negocio que nace del oficio

La historia de Camila comienza lejos de las vitrinas rosadas de Lover. Cuando terminó el

colegio, su vocación estaba clara: quería dedicarse a la cocina. Pero el contexto económico y familiar no lo permitió en un inicio. Estudió un año biología, y al darse cuenta de que no era un camino profesional que la llenara, decidió costearse ella misma una carrera en gastronomía. Trabajó en un supermercado, y desde su casa comenzó a vender tortas. Fue ahí donde detectó su talento no sólo como pastelera, sino también como docente.

Con un horno de uso doméstico, una repisa de melamina reciclada y una espátula comprada en el barrio chino, Camila dio su primer taller. Más tarde llenaría 60 cupos en dos días gracias a una publicación en Facebook. "Me di cuenta de que enseñar pastelería podía ser un negocio escalable. Y empecé a construir todo con ese objetivo", recuerda.

En plena pandemia lanzó su primer curso online. Lo grabó con un celular, sin micrófono, con su pareja de entonces como camarógrafo improvisado. El resultado: más de mil cupos vendidos en 48 horas. Ese impulso financiero

le permitió arrendar un local comercial y montar una escuela de verdad. Hoy, StudioPas es una de las academias de pastelería más reconocidas de Latinoamérica y ha sido punto de encuentro para chefs internacionales.

Profesionalizar un rubro

StudioPas no fue pensada como una escuela tradicional. Desde el inicio, Camila la concibió como una plataforma de contenidos, talleres y formación de alto nivel, con profesores internacionales y foco en la técnica. Pero también como una empresa rentable y escalable. "Siento que ha generado cambios en el rubro y que he logrado que crezca la pastelería en Chile a nivel gastronómico", dice con convicción.

Ese mismo impulso fue el que la llevó a abrir Lover, una cafetería boutique ubicada en el mismo edificio donde funciona su academia. El proyecto fue ambicioso: una inversión de más de 600 millones, un equipo nuevo y una carta que combina pastelería de autor, bollería laminada y café de especialidad. "Todo el mundo tomaba mis cursos y quería probar mis cosas. Y yo ya había dejado de vender. Sentía que tenía que cerrar ese círculo", explica.

El local abrió en octubre de 2024 y explotó en redes sociales a los pocos días. Pero la viralización trajo consigo una exigencia inesperada: "La gente no entendía que era un emprendimiento. Veían el local y pensaban que

era una franquicia internacional. Tuvimos que explicar que esto era un emprendimiento, que todo se hacía desde cero y en cantidades limitadas". Aun con filas a diario, Elizalde insiste en que Lover no es sólo un café bonito. Es una apuesta por elevar el estándar local y demostrar que este tipo de negocios sí pueden ser rentables en Chile.

¿Qué viene ahora?

En paralelo a sus emprendimientos actuales, Camila trabaja en el lanzamiento de Petit, una nueva marca especializada en bollería de alta gama que tendrá una línea de distribución nacional e internacional. También publicará un libro con la editorial Vilbo -la misma que ha editado a referentes como Cédric Grolet y Johan Martin-, convirtiéndose en la primera mujer latinoamericana en escribir sobre bollería con ese sello.

Mientras tanto, sigue en el camino de encontrar el balance entre su vida laboral con la maternidad. Instaló una guardería en su oficina y ya no trabaja 18 horas como antes. "Ahora entiendo que hay algo más importante", dice. Pero si algo no ha cambiado, es su impulso de seguir creciendo. "Una tiene que estar enamorada de lo que hace. Si no, a la primera te quieres rendir. Esto tiene que ser parte de tu vida". Y es que, para Camila, la pastelería no es sólo un oficio. Es una forma de construir empresa, abrir caminos y dejar un legado. +