

Fecha: 13-03-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: "Fui un matón": renunció dueño del restorán top 1 en el mundo porque trataba mal a sus empleados

Pág.: 12
 Cm2: 443,7
 VPE: \$ 2.440.089

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

El Noma fue el mejor del mundo cinco veces y tiene tres estrellas Michelin

"Fui un matón": renunció dueño del restorán top 1 en el mundo porque trataba mal a sus empleados

Sus platos son extravagantes: hormigas vivas, natillas de sesos de reno y cabezas de pato enteras, figuran como ingredientes. Una cena cuesta unos US\$1.500.

ALEJANDRO PARDO

El restorán Noma, oriundo de Dinamarca, ofrece platos extravagantes y singularísimos. Su calidad es perfecta. Tanto, que ha sido galardonado con tres estrellas -el máximo- en la afamada guía Michelin, la calificación de más alta distinción entre restaurantes de todo el mundo. Y en cinco ocasiones ha sido elegido como el mejor del mundo: 2010, 2011, 2012, 2014 y 2021.

Platos de camarones con hormigas vivas, natillas de sesos de reno y cabezas de pato enteras. Helado de membrillo y arroz fermentado con caramelo de ostras. Ensalada de pene de reno cocinado a presión envuelto en cebada cocida, trigo espelta y trigo emmer, junto con semillas de mostaza cocidas, granola salada y pesto silvestre.

Un crítico no identificado comentó al diario "Telegraph" hace algunos años que el camarón crudo entero estaba "tan recientemente muerto que su cerebro aún no ha transmitido esta información al resto de su cuerpo... todo músculos convulsos y antenas zumbantes".



René Redzepi fundó el restorán Noma el año 2003 junto con un socio. Siempre con la mirada puesta en aprovechar la nueva cocina nórdica.

Las reservas para comer allí deben ser hechas con 16 semanas de antelación. Y la comida -una degustación por persona, puede llegar a costar US\$1.500 (alrededor de \$1.150.000).

Sudor, lágrimas y golpes

La elevada jerarquía, sin embargo, ha sido lograda con sudor, lágrimas, gritos y golpes. El diario "New York Times" obtuvo los testimonios de 35 personas que trabajaron en el Noma, liderados por el dueño, René Redzepi. Las víctimas revelaron que entre los años 2009 y 2017, Redzepi golpeó a subalternos, los gritoneó. Es más, incluso los pinchó con utensilios de cocina y los humilló en público.

Hay un caso sintomático. Una vez, un subjefe chef colocó música tecno en la cocina. Redzepi oyó esto y le propinó un puñetazo en las costillas

(cuestión que hizo varias veces con otros empleados). Además, obligó al subjefe chef a decirle a los 40 compañeros de trabajo que se encontraban allí, que le gustaba practicarle sexo oral a los DJs.

"Fui un matón"

Las acusaciones eran tan sólidas, que Redzepi dio un paso al costado este miércoles. En un comunicado, el chef danés de 48 años declaró: "Una disculpa no es suficiente. Asumo la responsabilidad de mis actos".

Según CNN, el sujeto dijo además: "Las últimas semanas han puesto el foco y han propiciado conversaciones importantes sobre nuestro restaurante, la industria y mi liderazgo pasado". Y sumó: "Después de más de dos décadas construyendo y dirigiendo este restaurante, he decidido apartarme y

permitir que nuestros extraordinarios líderes guíen ahora el restaurante hacia su siguiente capítulo".

"He sido un matón durante gran parte de mi carrera. He gritado y empujado a la gente", reconoció. Pero esto polemiza con sus expresiones del año 2022, cuando le manifestó al diario británico "The Times": "Nunca le he pegado a nadie", pero "probablemente zarandeeé a alguien".

LA

Este jueves, Redzepi renunció al Noma, habiendo sido uno de sus fundadores junto con Claus Meyer el año 2003. Su idea original, y que se ha conservado, es tener un restaurante y junto con ello un laboratorio de innovación en alimentos.

El nombre Noma proviene de la fusión de dos palabras en danés: nordisk y mad, que significa nórdico y comida, y que sintoniza con la corriente llamada nueva cocina nórdica.

Gracias al éxito de Noma, Redzepi abrió sucesivamente restaurantes temporales. Por ejemplo, el año 2012, Noma abrió uno en Londres que duró del 28 de julio al 6 de agosto. Y se repletan. Las solicitudes de reserva explotan.

Justamente este 11 de marzo se inauguró el Noma temporal en Los Angeles, California: las reservas se habían agotado en menos de tres minutos con menús de hasta US\$1.500. Allí afuera se reunió para protestar un grupo liderado por Jason White, exjefe del laboratorio de fermentación de Noma. Según informó la BBC, ante los hechos varios patrocinadores corporativos se retiraron, entre ellos, American Express. Esta tarjeta, por ejemplo, había comprado seis entradas para sus clientes poseedores de una tarjeta de platino.