

Fecha: 02-07-2025
Medio: El Líder
Supl.: El Líder
Tipo: Noticia general
Título: La chef que pasó de la fotografía gastronómica a tener su restaurant

Pág.: 6
Cm2: 652,7
VPE: \$ 596.591

Tiraje: 5.200
Lectoría: 15.600
Favorabilidad: ☐ No Definida

La chef que pasó de la fotografía gastronómica a tener su restaurant

Mariana Le Fort dejó atrás Santiago para fundar Aonaki, un local con identidad propia en Santo Domingo.

Patricia Iturbe Bravo
cronica@lidersanantonio.cl

“Siempre supe que mi lugar estaba en torno a una mesa”, dice Mariana Le Fort Lohr (42), chef y cofundadora -junto a su socia Trinidad López- de Aonaki, el restaurant de autor que abrió sus puertas en diciembre pasado en el Patio Santa Teresa de Santo Domingo (avenida Santa Teresa 108, local 8).

De voz pausada y mirada firme, Mariana lleva consigo una historia que une la costa chilena, los aromas de su infancia en Estados Unidos y la perseverancia de quien encontró en la cocina su verdadera expresión.

Nació en Los Ángeles, California, en el seno de una familia chilena. Su padre, economista, trabajaba en el Fondo Monetario Internacional, por lo que Mariana vivió gran parte de su infancia y adolescencia en los suburbios de Washington, Estados Unidos, antes de regresar a Chile para estudiar gastronomía y administración en producción gastronómica en Inacap.

“Siempre fui de las que miraban cocinar, las que preguntaban, las que anotaban recetas. Vengo de una familia de abuelas cocineras, de esas que convocaban a todos a la mesa”, recuerda.

UN GIRO INESPERADO

Durante casi una década, Mariana se movió entre fogones y cámaras. Dirigió una pequeña productora gastronómica en Provi-



MARIANA LE FORT ENCONTRÓ EN LA COCINA SU VERDADERA EXPRESIÓN Y PASIÓN.

“Vengo de una familia de abuelas cocineras, de esas que convocaban a todos a la mesa”,

Mariana Le Fort

dencia, trabajó como food stylist (estilista de alimentos) para marcas como Jumbo, San Jorge y Minuto Verde, y compartió recetas en su cuenta de Instagram (@marianalefort), donde aún cultiva una comunidad que sigue cada uno de sus pasos culinarios.

Pero fue la pandemia la que torció su rumbo. “Me vine a Santo Domingo solo por unos meses, a la casa

familiar, para ahorrar mientras comenzaba un proyecto en Santiago que no resultó. Después vino la segunda etapa del encierro y me quedé. Con el tiempo, me di cuenta de que ya no quería volver a Santiago”, confiesa.

Fue en ese proceso que reapareció una vieja amistad. Trinidad López, compañera de universidad y hoy dueña de la cafetería Boreal en la comuna de Santo Domingo, se reencontró con Mariana luego de varios años sin verse. Ambas se habían formado juntas en Inacap, y aunque sus caminos profesionales tomaron rumbos distintos -Trinidad más enfocada en la gestión y Mariana en la creación culinaria-, compartían una visión común sobre la cocina y el deseo de emprender en la zona.

Fue Trinidad quien le

propuso abrir un restaurant juntas, al saber que Mariana buscaba establecerse con un proyecto propio. Así nació “Aonaki”, una iniciativa pensada desde cero, que mezcla la cocina de autor con el amor por los productos de estación y una mirada creativa sobre los sabores locales.

ALGO MÁS QUE SABOR

El nombre, inventado por ambas, también tiene un sentido especial. “Aonaki significa ‘cercano a lo divino’, al menos eso representa para nosotras”, explica Mariana. Una manera simbólica de describir lo que esperan transmitir con cada plato, “algo más que sabor, una experiencia que conecte con los sentidos y con la memoria”.

En Aonaki (@aonakirestaurant), Mariana es la cara visible y la encargada



MARIANA Y SU SOCIA TRINIDAD JUNTO A SU EQUIPO EN SU RESTAURANT DE SANTO DOMINGO.

“La gente acá no sale tanto, cuesta dar a conocer el lugar. Pero también hay algo muy gratificante en ver cómo va creciendo, cómo se va corriendo la voz”.

de operaciones. Junto a su equipo, diseña cartas por temporada que exploran técnicas e influencias de diversas culturas. “Nos gusta trabajar con lo que hay en el momento. Lo que está bueno, lo que está en su punto. Ahí está el secreto”, asegura.

Además del restaurant, Mariana lidera Aonaki Bakery (@aonakibakery), una línea de repostería que conecta directamente con su historia personal y sus recuerdos de infancia en Estados Unidos. Galletas, brownies y pastelitos al estilo americano forman parte de esta propuesta que, más que un complemento, es una extensión natural de su identidad como cocinera. “Cuando empezamos, era claro que tenían que estar. La gente que me seguía me los pedía. Son un pedacito de mí”, dice.

Se trata de recetas que Mariana ha preparado durante años y que remiten a

las tardes familiares, a las cocinas donde compartía con sus hermanos y abuelas, y al gusto por los sabores simples, caseros y bien hechos. Hoy, estos productos no solo forman parte de la oferta del local, sino que también se han convertido en un sello distintivo que muchos clientes buscan de forma específica.

GRAN DESAFÍO

Instalar un restaurant fuera de Santiago no ha sido fácil. “La gente acá no sale tanto, cuesta dar a conocer el lugar. Pero también hay algo muy gratificante en ver cómo va creciendo, cómo se va corriendo la voz”, relata.

Con apenas seis meses de funcionamiento, Aonaki ya empieza a consolidarse como un referente culinario en la zona. Mariana sueña con seguir expandiendo la marca, tal vez abrir otro punto de venta para su bakery, o incluso desarrollar nuevas propuestas gastronómicas bajo otras líneas. Pero por ahora, el foco está puesto en posicionar Aonaki como una parada obligada para quienes visiten la costa.

“Me siento afortunada de haber encontrado una pasión tan hermosa como la cocina y sus fuegos”, reflexiona Mariana. “Mirar hacia atrás y recordar todo lo recorrido, avanzado y aprendido no deja de impresionarme. Se vienen nuevos desafíos y estoy ansiosa por hacerles frente”, asegura.