



15 consejos para tu restaurante de **15 chefs internacionales.**

UNILEVER FOOD SOLUTIONS 2019



La profesión del chef es una de las más estresantes y exigentes del mundo.

Detrás de todo el glamour que ve el público, existen horas de arduo laburo, estudio sin fin y competitividad. Sin embargo, para ser realmente exitoso, no siempre basta con esforzarse; también es importante encontrar sabiduría en las palabras y actos de aquellos que están en la cima.

Hemos recopilado para ti 15 consejos sobre lo que realmente importa en la cocina, de parte de 15 chef reconocidos a nivel mundial por su trabajo.



“Hay un ingrediente que no se debe perder nunca y ese es la paciencia. Cuando la carrera inicia, parece que todos los grandes Chefs empezamos teniendo nuestro propio restaurante, y no es así.”

Gastón Acurio



“Creo que siempre hay algo nuevo por aprender. De hecho, esa es una de las tres razones por las que decidí ser chef: mi aprendizaje nunca termina.”

Anne Burrell



“No todo sale a la primera. Si de verdad crees en ti mismo y deseas crear algo distinto, sigue intentando. Sé leal a tu estilo y ten claro que no puedes contentar a todos.”

Enrique Olvera

“En un mundo que exige creatividad e inventiva como es la cocina, las reglas se han creado para romperse. Si no encuentras un ingrediente en el mercado, busca reemplazarlo. Si el producto final es bueno, no habrá problema.”

Jamie Oliver



“Cocinar no es un castigo. Sirve una copa de vino, quítate los zapatos incómodos, sube la música y disfruta del proceso creativo.”

Claire Robinson

“Cocinar es como pintar o componer una canción. Así como hay una cantidad limitada de notas y colores, también hay un límite de sabores cómo los combinás es lo que te separa.”

Wolfgang Puck

“No podemos olvidar jamás que nuestro objetivo es hacer a otros felices.”

Jamie Oliver



“El secreto tras una cocina exitosa está en tres palabras: sé firme, sé justo y sé amistoso, con tu personal, tus comensales y contigo mismo.”

“Cuando reconoces, y debes hacerlo, que no existe algo llamado plato perfecto, que es solo un ideal, el verdadero propósito de continuar persiguiendo la perfección es claro: hacer felices a otros, eso es de lo que realmente trata la cocina.”

Thomas Keller

Will Gilson





“Siempre le digo a los estudiantes que lo más importante que pueden aprender es la técnica. Un gran chef es un gran técnico. Si eres joyero, cirujano o chef, tienes que entender el trabajo que está en tus manos. Tienes que aprender los procesos. Los repites sin cesar hasta que te apropias de ellos.”

Jacques Pépin

“Un buen restaurant no se define por tener pocos errores, sino por cómo maneja esos errores que tenga.”

Danny Meyer



“Involucrarte en las cosas, aprender por experiencia, observar el oficio y absorber todo lo que puedas, hace que sea más sencillo definir lo que realmente quieres. Al final, eso también te hará un mejor chef.”

Giada de Laurentiis





“La técnica no es lo más complicado de enseñar; la actitud que toma un chef es lo que realmente importa.”

Alain Ducasse



“Cuando tenía 26 o 27 años, manejaba una cocina en New York y siempre estaba malhumorado. A medida que envejeces, te das cuenta que realmente no necesitas eso. Llega un punto en el que notas que todo lo que haces y dices tiene un peso. Si no logras comprender eso, ni siquiera todos los gritos del mundo te harán mejor.”

Tom Colicchio



“Trabajar en un restaurante es como formar parte de una familia ligeramente disfuncional: no se puede lograr nada sin trabajar juntos.”

Joe Bastianich

No importa si eres un especialista a cargo de una importante cocina o si apenas das tus primeros pasos en el mundo de la gastronomía, recordá que siempre hay más por explorar. La innovación constante es esencial, pero también aprender de otros y enseñar a quienes nos rodean.

Ese es el secreto detrás de la explosión de sabores que hemos experimentado en esta última década: compartir los pequeños detalles que enriquecen la experiencia de comer en un restaurante, nos beneficia a todos.





15 consejos para tu restaurante de **15 chefs internacionales.**

UNILEVER FOOD SOLUTIONS 2019

