

# LOS TIEMPOS DE BENJAMÍN NAST

A principios de este año el chef abrió DeCalle, su segundo restaurante, donde explora sus nuevas creaciones: comida asiática callejera. A cinco meses de su apertura, Benjamín Nast habla sobre su futura incursión en el mundo del café, del estreno de un menú vegetariano en DePatio y sobre el conflicto personal que vive tras su éxito. “Hay una parte que me dice que tengo que volver a ser yo y eso me está costando”, confiesa. **por** Matías Sánchez Jiménez

**E**NTRANDO AL RESTAURANTE DECALLE, Benjamín Nast —34 años, chef y dueño del lugar— camina directo a su cocina. Dice que le gusta saludar primero a todos sus trabajadores, preguntarles cómo están y que sepan quién es él, no por ego ni jerarquía, al contrario, para generar cercanía y presencia. “Somos todos un equipo. Si no estoy empujando, ¿cómo van hacerlo ellos? Mi única forma de dar el ejemplo, y enseñar, es empujar desde el mismo nivel, no desde arriba”, cuenta.

Nast dice que la filosofía de trabajo que aplica con su equipo y cocina es sobre la autoridad que se relaciona con la responsabilidad. “Si me dicen que no les está resultando un bizcocho, no les digo que lo hagan de nuevo, lo hago con ellos, frente a sus ojos, para que vean que sí puedo hacerlo y cómo lo hice”, explica.

Esa filosofía la aprendió de Albert Raurich, el chef detrás de Dos Palillos, conocido restaurante de influencia asiática en España y donde Nast trabajó por más de cuatro años. En 2017, al regresar a Chile, abrió su primer restaurante DePatio, ese mismo año fue elegido por Wikén como mejor chef emergente, el que gracias a su cocina de autor y vanguardista, muestra otra escena de la gastronomía local mezclada con influencia asiática. Dos años después se posicionó como uno de los cinco restaurantes latinoamericanos más emocionantes para visitar según el ranking The World’s 50 Best Restaurants, encargado de seleccionar los mejores restaurantes del mundo.

En abril de este año abrió las puertas de DeCalle, su segundo restaurante que calificó como *fake asian*, ya que ofrece un estilo de comida asiática callejera de su autoría. DePatio y DeCa-

lle, dice el chef, son dos lugares distintos, pero que ninguno existiría sin la presencia del otro. “DePatio es donde desarrollo mi marca, mi pasión y me expreso al cien por ciento, pero no es un negocio. En cambio, DeCalle escucha lo que la gente quiere y es rentable”.

—¿Por qué DePatio no es un negocio?

—Los números son un desastre. Si se los mostrara a un ingeniero comercial, me preguntaría por qué lo estoy haciendo y para qué. También diría que es un desastre, ya que los márgenes son pésimos, porque compro productos más caros de lo que puedo venderlos. Yo apunto a que si vas a comer en DePatio, te tienes que ir contento y sorprendido. Eso crea una marca que el día de mañana me permite abrir otros restaurantes como DeCalle, que está lleno todo el día.

## COMER Y ALIMENTARSE

En las tardes, es común ver filas de personas esperando por una mesa en DeCalle. El restaurante, ubicado tras la recién reestrenada Plaza Egaña, tiene capacidad para 40 comensales y al día comen cerca de 250 personas, lo que ha hecho que Nast evalúe la posibilidad de abrir una segunda sede.

Antes, el local DeCalle era una cafetería que le pertenecía a la suegra de Nast, la que cerró por falta de clientes y la suma de deudas. El chef cuenta que vio una oportunidad en su ubicación, en la comuna de Ñuñoa, y asumió las deudas para instalarse ahí. “Es un barrio al que le faltan propuestas. Yo nací y crecí aquí. Me encanta, creo que es un buen lugar. Un montón de amigos chefs quieren venirse. Ñuñoa es una comuna que apunta hacia lo

*“Hay críticas y críticas, pero ya no las leo. Al principio sí, me angustiaba y pensaba que estaba haciendo todo mal. Cuando empiezas a darles en el gusto a todos, no eres nada”.*



**Benjamín Nast abrió DeCalle en abril de este año.**



FELIPE VARGAS FIGUEROA



DeCalle está ubicado frente a la Plaza Egaña en Ñuñoa.

FELIPE VARGAS FIGUEROA



Ñoquis de arroz con salsa de cerdo picante.

FELIPE VARGAS FIGUEROA



Costillas de cerdo con salsa cantonesa.

FELIPE VARGAS FIGUEROA



Sopa de wonton.

gastronómico, además es impresionante la cantidad de gente que transita acá”, asegura.

—¿Te costó partir en un local que arrastraba deudas?

—Sí, fue arriesgado. Era una deuda alta, pero por suerte yo no tenía deudas en el banco, así que pedí un crédito y con eso armé el restaurante. Abrimos el 15 de abril y no tenía plata para pagar nada. Tenía contratado a todo el personal y no sabía cómo iba a llegar a fin de mes.

—¿Cómo fue el día de apertura?

—Un éxito. Se llenó. En 15 días pude pagar todos los gastos fijos, al personal y a los proveedores. Fue una explosión, no lo podía creer.

Antes de abrir DeCalle, Benjamín Nast participó en el festival gastronómico Ñam y presentó los platos que tendría en su nuevo local. Su propuesta captó la atención de la gente. “Apuntamos a crear un lugar que fuera para todos, mucho más transversal y único”. Entre los platos que ofrece, y que no superan los \$8.000, hay costillas de cerdo cantonesas, *gyosas*, tofu frito, ensaladas y hamburguesas. Todo con recetas creadas por el mismo chef.

—¿Crees que muchos no entienden tu cocina?

—Sí, pero es parte del trabajo. Tampoco te puedes amargar por eso. Los que no entienden, no entienden nomás. ¿Qué les voy a pedir? No me voy a enojar con ellos, porque al final es un tema de gustos.

—Has sido criticado por la poca comida en tus platos en DePatio.

—Hay críticas y críticas, pero ya no las leo. Al principio sí, me angustiaba y pensaba que estaba haciendo todo mal. Cuando empiezas a darles en el gusto a todos, no eres nada. Esa es la razón por la que abrí DeCalle y por la que quité

*“Estoy entregando demasiado. Cuánto tiempo más tengo que dar y cuánto más voy a perder, no lo sé. Me olvido de mí, no tengo el tiempo suficiente con mis hijos y con mi señora”.*

los almuerzos en DePatio. Estaba tratando de darles en el gusto a todos para generar más flujo. Internamente, eso me desordenó, porque perdí el foco: un restaurante de creatividad, de alta gastronomía, de degustación y de productos con cierta influencia asiática. Un lugar donde un cocinero está expresándose en una gastronomía específica y que tiene un valor.

Una de las apuestas que Benjamín Nast asumirá en el futuro es abrir una cafetería. El año pasado, tras un viaje a Panamá con el chef Mario Castellón, conoció el mundo del café. Al volver, se reunió con el equipo de Taller Café, en Valparaíso, para especializarse en el tema.

—Es algo complejo. No basta con solo comprar una máquina y tostar café. Mi intención es que con DeCalle se abran puntos de ventas de cafetería. Pronto tendremos un barista y potenciaremos más el café en el restaurante. Lo importante es generar el conocimiento, que es parte de la filosofía que tenemos.

—¿Te gustaría crear un laboratorio gastronómico?

—Sí, lo tengo pensado. No algo tan sofisticado, ya que para eso está Rodolfo (Guzmán), quien lo está haciendo increíble. Mi intención es crearlo para nosotros, algo interno y creativo, para potenciar mi sello.

Otra apuesta que tendrá el chef, pero en su restaurante DePatio, será darle más importancia a los vegetales en sus platos. A pesar de que siempre ha existido la opción vegetariana, Nast explica que poco a poco los vegetales serán los protagonistas y el resto el complemento. “No vamos a dejar de trabajar con animales, pescados o mariscos, lo que queremos es darle importancia a los vegetales”, enfatiza.

#### NO RELIGIOSO, SÍ TERRENAL

“No tengo tatuajes de cocina porque siento que es un cliché”, dice entre risas Nast sobre sus brazos que están tapados en dibujos. En el izquierdo resalta un lobo. “Es el animal preocupado de su familia. Me lo hice cuando fui papá para, de alguna forma, entender que tengo que ser el lobo en mi casa”, explica. En el derecho, unas ilustracio-

nes cubren todo su brazo. “Es un tributo a mi mamá. Ella era ilustradora de cuentos infantiles, agarré sus libros, se los pasé a un tatuador y armamos una historia. Todos son relacionados a mi familia”, relata.

Benjamín Nast cuenta que no siempre tuvo la pasión por la cocina, pero sí por crear cosas. Incluso estudió Ingeniería Comercial. “Me dejé llevar por la ola. Entremedio empecé a darme cuenta de que no era lo mío, que no lo pasaba bien y que tenía que buscar una pasión, algo que me moviera. Así que me fui de viaje a Europa porque tengo pasaporte alemán. Trabajando entre bares y cafés, digo: quiero estar en el servicio”, recuerda.

—¿Qué dijo tu familia sobre tu decisión?

—Mi mamá estaba feliz. Mi papá al principio no lo entendía, pero hoy es el más contento. Él me ha apoyado un montón, siempre con una mirada crítica, que es lo que tiene que hacer un papá.

Nast cuenta que al fallecer su mamá, hace nueve años, su papá asumió la crianza de sus hermanos. También dice que le hubiese gustado mostrarle sus logros, lo que hoy le genera un conflicto emocional porque se define una persona más terrenal que religiosa.

—En este momento vivo un conflicto personal con eso. Lo único que tengo es esto (la cocina) y me encanta, me apasiona y es lo que busco. Pero hay una parte que me dice que tengo que volver a ser yo, y eso me está costando.

—¿Por qué?

—Estoy entregando demasiado. Cuánto tiempo más tengo que dar y cuánto más voy a perder, no lo sé. Me olvido de mí, no tengo el tiempo suficiente con mis hijos y con mi señora. Entonces, empiezo a vivir esa sensación de cómo voy a lograr hacer funcionar este engranaje para siempre.

—¿Te sientes sobrepasado con todo lo que estás viviendo?

—Estoy arriba de una nave, que está con la bencina cargada, pero que no tiene botón de apagado. Estoy contento, feliz y lo estoy pasando bien, pero tengo que buscar la fórmula. Estoy en esa búsqueda y no estoy angustiado por esa situación, porque creo que todavía me quedan años de este empuje.