

Entrega 2.0
Entrevista

Designlab 2021
Taller de Productos

María José Bascuñan
Tomás De La Barra
Manuel Díaz
Agustin Hurtado

César Páez Henriquez

César Páez es experto en chocolates, miembro de Les Toques Blanches y destacado pastelero. Comienza a trabajar en 1981, cuando es nombrado chef de la Pastelería Ñuñoa. Su reconocida trayectoria y prestigio a nivel mundial, se debe principalmente a su presencia en innumerables eventos y exhibiciones, donde no sólo ha participado en las Ferias IBIE de las Vegas y Fiteph de Buenos Aires; en la muestra Tecno Alimentaria, área chocolate, en Barcelona; en el certamen IBA, efectuado en Munich(año 2000) y Dusseldorf(año 1995), Alemania, y en la exposición Arte, Aroma y Sabor de la

Hola Cesar, el encargo es para el ramo de Taller de Productos de la Carrera de Ing. en Diseño. El objetivo todavía no lo tenemos tan claro, entonces son preguntas más bien generales.

¿Cómo llegaste a ser lo que eres hoy dentro del mundo culinario, cómo has formado tu carrera?

Quiero ser sincero, la profesión me busco a mí, nunca pensé en la cocina cuando decidí elegir mi profesión, pero hoy soy un agradecido de ella, me forme con mucho sacrificio y muchas horas de trabajo y estudio en paralelo, supe subirme a tiempo a la tecnología y atesorarla como una herramienta para mi desarrollo profesional y personal, como llegue a ser lo que soy, bueno, ser constante, aplicado, estudioso y perseverante en el tiempo, pensando que lo que hice hoy mañana será historia y hay que empezar de nuevo, nunca bajar los brazos por alguna dificultad, porque luego hay una oportunidad de crecer, hoy después de 40 años de profesión sigo siendo un eterno estudiante, siempre hay tiempo para aprender más.

¿Hacia dónde crees que apunta la gastronomía en un futuro?

La alimentación es muy importante en la sociedad, por lo que la gastronomía cada vez será más determinante en el futuro, tenemos que ser capaces de visualizar cual será el tipo de comida que querrán comer las futuras generaciones, creo que la gastronomía tiene un tremendo futuro al corto y al mediano plazo.

¿Qué opinas de la incorporación de las nuevas tecnologías apuntadas hacia el área de la cocina?

La tecnología es una herramienta fundamental en la industria y la cocina no está exenta, hoy es muy importante tener alimentos inocuos y listo a la hora del servicio y esto es transversal en todas las cocinas, desde una cocina institucional hasta un restaurant de 7 tenedores, hoy no podríamos satisfacer a nuestros clientes, que cada vez están más exigente, la tecnología es fundamental.

¿Qué es lo que tomas en cuenta al momento de poder innovar y crear cosas nuevas?

Ponerme en los zapatos del cliente y saber qué es lo que quiere comer, debo tomar en cuenta cual es el tipo de clientes que quiero captar para mi restaurant, cuál es su segmento socio económico y etario, así poder ofrecer el producto que necesitan consumir, la innovación marca la diferencia con tus competidores y mejora tu rentabilidad.

¿Qué camino crees que deberíamos seguir al momento de innovar y crear algo en la cocina?

Estar convencidos de lo que van a crear, deben tomar en cuenta que tipo de cocina, para que tipo de cliente y cuál será la ubicación, no guiarse por tendencias sino por sus capacidades, deben estar convencidos de lo que harán, no hay recetas mágicas, solo el trabajo profesional aplicado a la realidad.

A nivel internacional ¿quiénes crees tú que son los líderes en innovación de la cocina?, hablando del uso de la tecnología en el método.

Los países desarrollados son los que llevan la delantera en innovación y tecnología, Europa siempre ha sido una vitrina hacia donde todos hemos mirado al momento de innovar, también Japón y otros países de Asia sin dejar de lado a USA, pero en general hoy la tecnología está al alcance de todos a la hora de innovar. Pero hablando de la tecnología en el método creo que una gama de cocineros españoles encabezados por Ferran Adria marcó una época y una tendencia en lo que llamaron cocina molecular.

¿Crees que la cocina involucra algo más que solo sabor? ¿Es importante el diseño o recepción del cliente sobre esta?

Siempre será lo más importante el sabor y si lo puedes poner bonito mejor, pero, el sabor es intransable, el sabor es la identidad de cada cocina

De este modo, ¿cuáles crees que son los aspectos esenciales para entregar una experiencia completa al consumidor?

Hacer sentir al cliente que es el más importante, desde la recepción hasta la despedida, pasando por el servicio, la presentación de los platos, personal de servicio (garzones) cocineros.

No dejar nada al azar, eso implica una gran organización.