



*Foto: Ricardo Chanutón.
Fuente: imagen publicada en su
cuenta en Instagram,
[@rchaneton](#)*

<https://www.doi.org/10.53766/Agroalim/2022.28.54.10>

RICARDO CHANETÓN, PRIMER VENEZOLANO EN RECIBIR UNA ESTRELLA MICHELIN

Rafael Cartay¹

Resulta fácil decirlo: Ricardo Chanetón² es el primer venezolano en recibir una estrella Michelin para su restaurante *Mono*, en Hong Kong, donde realiza una fusión entre la cocina francesa y una síntesis muy personal de la cocina latinoamericana. Pero el camino recorrido por Ricardo ha sido, hasta ahora, muy largo y arduo. Ha debido recurrir a fuerzas interiores, que él parece haberlas reconocido desde el propio comienzo del viaje. Confesó a mi amiga Rosanna Di Turi, una gran periodista gastronómica que también ha luchado para lograr adonde está, que «Siempre quería continuar aprendiendo y subir de nivel. Siempre quise la parte más difícil de la cocina, meterme en cosas que desconocía por completo».

Yo sostenía hasta hace poco que el secreto verdadero de la cocina era la calidad del ingrediente, la magia del condimento y la pureza de la técnica empleada. Pero debo confesar que eso es apenas una pequeña parte de la verdad. Supe después que, y lo aseguré en mi libro (*Cómo ser un chef fuera de serie*, Amazon, 2020)³, que otra parte muy importante del éxito era la calidad de la pasantía, teniendo en cuenta que la cocina es una actividad más práctica que teórica (los grandes cocineros no han leído, probablemente, a Harold McGee, Hervé This o a Nathan Myhrvold), que el trabajar al servicio de un gran cocinero es un primer paso en el buen camino para alcanzar el éxito en el oficio. Y eso es verdad. Ricardo fue pasando de un gran maestro a otro (de Tomás Fernández, a quien he admirado desde hace tiempo y desde lejos, y que seguramente le inculcó en *Le Gourmet* caraqueño el amor por la cocina francesa; al ingenioso español Quique Dacosta, que asombra a la gastronomía española; y luego, al genial argentino Mauro Colagreco), hasta pisar terreno propio en su restaurante *Mono*, abierto en 2020.

¹ Economista (Universidad Central de Venezuela-UCV, Caracas); M.Sc. en Economía Agrícola (Colegio de Postgraduados, Chapingo, México/IIICA-OEA, Turrialba, Costa Rica); Doctor del Tercer Ciclo (Université de Paris I-Pantheon-Sorbonne, Francia). Profesor jubilado Universidad de Los Andes (Mérida, Venezuela) e Investigador Emérito del Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAO, FACES-ULA); Profesor-Investigador de la Universidad Técnica de Manabí-UTM (Portoviejo, Manabí, Ecuador). Dirección postal: Universidad Técnica de Manabí. Av. Universitaria, Apdo. 82. Portoviejo, Manabí, Ecuador. ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-5870-5658>. Teléfono: +593 0983348876; e-mail: rafaelcartay@hotmail.com

² [Nota del Editor] Los interesados en conocer más sobre el trabajo culinario de este cocinero, pueden seguirle en algunas redes sociales y medios digitales: por ejemplo, en Instagram, en su cuenta personal @rchaneton; o en la de su restaurante, @monohkg. Una reseña sobre la estrella otorgada por la Guía Michelin se puede ver en la entrevista con la también venezolana Alejandra Oraa (en la cadena estadounidense CNN en Español), titulada «Chef venezolano Ricardo Chaneton recibe estrella Michelin en Hong Kong» y disponible en el enlace <https://www.youtube.com/watch?v=nJD8c8NpxRI>

³ Cartay, R. (2020). *Cómo ser un chef fuera de serie*. Disponible en <https://www.amazon.com/-/es/Rafael-Cartay/dp/B08P62YYTQ>

La historia de Colagreco es sorprendente: tuvo los mejores maestros argentinos de la cocina, entre ellos el irreverente Francis Mallmann, hasta que, buscando nuevos aires, se marchó de Buenos Aires (donde los aires no eran entonces tan buenos) a Francia, en 2001, con 25 años. Y allí estuvo incorporado en las brigadas, muchas veces como segundo chef, de grandes chefs franceses, algunos verdaderamente «grandes» sin exageración: Bernard Lioseau, Alain Passard, Alain Ducasse. Hasta que sintió que podía andar por su propia cuenta y se mudó a Menton, donde montó el restaurante Mirazur, que ha recibido muchos reconocimientos de las guías Gault & Millau y Michelin; entre ellos, tres estrellas Michelin.

¿Cree usted que me he desviado hablando de Colagreco, en vez de hablar de Ricardo? La razón es muy simple: su verdadera formación se produjo con Colagreco en la pequeña población francesa de Menton, en los Alpes Marítimos apenas con unos 30.000 habitantes, fuera de los destellos artificiales de las grandes ciudades. Ricardo reconoce con humildad que, con Colagreco «me formé realmente como chef». No ha sido un camino fácil. Pasar de una pequeña pizzería mirandina en San Antonio de Los Altos y de una modesta carnicería, para irse –estimulado por su amigo José Luis Martínez, de Mérito, en Lima– a perseguir el sueño de hacerse cocinero en Europa, resulta casi un guion para una película estadounidense. Un muchacho, ahorrando sus dineritos para costearse su estadía de tres meses en España, que –a veces– es cruel con el aprendiz de cocinero, es una proeza. En España estuvo un año de pasantía en el restaurante de *Quique Dacosta*, hasta que se fue en el 2009 a Menton, en Francia, con el argentino Colagreco, donde se quedó seis años.

Ricardo vivió el deslumbrante sueño de superación de Colagreco, que acumulaba –en esos años– premio tras premio. Y aprendió algo más de Colagreco, y también de Dacosta: que «los sueños, sueños son», si no están acompañados por una firme determinación, un gran carácter y una pasión infatigable para hacerlos posibles. Con estos dos chefs –principalmente con Colagreco– Ricardo aprendió a comportarse en la cocina, y en especial «a ser» en la cocina, que son dos cosas muy diferentes: tanto como del «dicho» al «hecho». Afirmó y afinó su personalidad como cocinero y como persona. Encontró un «sentido» a su cocina y logró el punto justo de «voluntad» que se necesita para conseguir metas en la vida: el punto de madurez que necesitan los famosos limones de Mentón para alcanzar la gloria de ser limones únicos en toda la cuenca del Mediterráneo. Su historia asiática es un nuevo peldaño en la meteórica carrera de Ricardo. En 2016 se fue a trabajar a Petrus, en Hong Kong, un restaurante de una estrella Michelin, situado en el piso 56 de un elegante edificio en la isla Shangri-La. Era un mundo distinto: de la cocina asiática, en otra lengua y en otros estilos de cocina, en un restaurante que estaba esforzándose por ser, y donde pasó cuatro años pensando en su propio sueño.

Hasta que decidió que había llegado su hora y en 2020 abrió, con una pareja amiga, el restaurante *Mono*, en el mismo Hong Kong: «*Mono*[dice] es mi filosofía, no solo de cocina, sino de vida. Cuando tienes tu propio restaurante puedes decir ‘este soy yo’. Eso es lo importante en la cocina: hacer lo que uno quiere. Este restaurante es mi libertad». Su «libertad creativa», añadiría yo Ahora Ricardo, con mayor madurez en el oficio, ha definido un estilo personal de cocina: una

cocina minimalista con un sentido singular y de respeto a la ética de lo sostenible. Se define como un cocinero de la estacionalidad. Y expresa su concepto con gran belleza: «Hay que seguir el ritmo de la naturaleza. La base de una cocina sustentable es usar un producto en su temporada. Cada estación te dice que es el momento que algo salga la tierra o caiga del cielo. No hay que forzar la naturaleza a dar algo para lo que no está preparada». Ricardo comenta, «hablando paja» y entre bromas, «jodiendo y cagado de la risa», que tuvo un sueño donde aparecían unos monos en una selva y que de allí le vino el nombre de su restaurante.

La periodista Michele Lagalla, en una entrevista que le hizo a Ricardo para la querida revista *Cocina y Vino* en febrero de 2020, pronosticó esa primera estrella Michelin. De vuelta al nombre de su restaurante, yo creo que en su elección hay algo más, que explica -de una manera precisa- su manera de entender la cocina: un estilo que se desenvuelve en torno a un ingrediente principal, uno solo, único, mono, rodeado por muy pocos elementos para terminar de vestir el plato, adornándolo, sin los excesos del barroco, ataviado solo con lo justo como para ir a una fiesta, a la fiesta del paladar. Uno de sus platos estrella, «Pichón con mole», explica muchas cosas: su búsqueda de lo esencial y su amor subliminal por la cocina latinoamericana, su gran patria de sabores y su memoria gustativa; y, en este caso, un homenaje a la gran cocina mexicana. Se concede la libertad de darle la bienvenida al comensal ofreciéndole una pequeña arepa para decirle a la gente de dónde viene. Como Miguel Cabrera, uno de los más grandes peloteros de la historia del béisbol, que pidió que le tocaran Alma Llanera al entrar al conectar su hit número 3.000, para decirle a todo el mundo que él venía de Venezuela; que allí, en esa bella patria ahora maltratada, él aprendió a soñar con la grandeza, sin perder la modestia que caracteriza a los verdaderos triunfadores en la vida.