



# José Luis Saume

## ALQUIMISTA CULINARIO

Este joven se ha destacado en las cocinas de grandes restaurantes, fue pupilo de importantes chefs venezolanos como Héctor Romero y Sumito Estévez. Hoy por hoy da la pelea en los fogones fuera del país, poniendo en alto su gentilicio conjuntamente con sus raíces italianas.

Por Letizaida Martínez. Fotografías: Bonnie Rodríguez y cortesía José Luis Saume

En varias oportunidades he sostenido una amena conversación con este joven cocinero, el cual lleva la batuta en el Grupo La Fontana. Sin embargo, no siempre fue así (...) nuestro primer encuentro seguro quedará en la memoria de todos los que nos sentamos a esa mesa, ya que por razones de logística mi llegada al restaurante no fue previamente anunciada a Saume, lo que lo contrarió e inevitablemente se convirtió en un hielo difícil de romper en esa primera ocasión.

Este consentido de la familia De Grazia – fundadores de La Fontana Ristorante, entre otros restaurantes – no es el chef mediático con el que esta servidora que les escribe está acostumbrada a trabajar, es alguien que solamente quiere brillar a través de sus exquisitas creaciones y debo confesar que encontrarme con ese nivel de sencillez y humildad en los bastiones culinarios, me ha dejado gratamente sorprendida.

### Cuéntanos de tus inicios

Empecé a estudiar en el High Trainig Educacional Institute en Caracas. Allí conseguí unas pasantías - a los pocos meses de haber comenzado - en el restaurante La Brasserie, en "La cuadra gastronómica", este lugar era de Sumito Estévez. Comenzadas las pasantías me ofrecen quedarme como ayudante de cocina, trabajando en esta cocina conozco a Mauricio García, uno de los instructores y dueño de La Casserole du chef y dejo el instituto para estudiar con ellos. Mientras en La Brasserie conozco a los dos *sous chefs* de Sumo (persona que siempre me ha abierto sus puertas) ellos eran Héctor Romero y Alonzo Núñez, profesionales excepcionales de la cocina y con ellos quedo enganchado en un mundo de cocina profesional estricta, teórica, exigente y sobre todo profesional! Ellos son las personas que marcan mi carrera y me hacen el cocinero que soy. También allí conozco a Lisélotte Salinas - mi esposa - y de este trabajo salto a Jaia, un restaurante vasco donde aprendí mucho.

### Entiendo que te fuiste del país y luego regresaste, ¿cómo fue esto?

Salgo del país a Chile por tres años. Trabajo para Havanna como cafetero y luego capacitador y supervisor de las franquicias. Abro un restaurante de comida internacional con Isla de Pascua. -estaba ligado a organismos oficiales de esta isla – y los jueves hacíamos hasta una fiesta pascuense!. Viajo a Brasil, voy a Río de Janeiro y Salvador de Bahía. Regreso a Chile y trabajo en Sushi House. Regreso a Venezuela. Vuelvo a trabajar para Sumo y Héctor en su escuela. Instituto Culinario de Caracas (el ICC). Quedo a cargo de Lisélotte, ya que ella coordinaba el catering y allí trabajaba yo, abrimos luego el proyecto de Sibaris y de allí voy a Paseo El Hatillo en Bodega 5. Luego abro Alto con los hermanos Zambrano y con Carlos García. Paso a abrir luego mi propio restaurante en Coroní, en la playa – un hermoso café con la compañía de Lisélotte Salinas ya mi esposa- . Lo cierro al tiempo - fue un proyecto que no funcionó - así que regreso a Caracas y abro el Planta baja. Allí conozco a la familia De Grazia. Salgo de este proyecto después de 2 años para comenzar a crear Ciao en Miami - Gracias a la confianza de Levin de Grazia – y luego empiezo a trabajar con Horacio De Grazia, empezamos a conocernos mejor y me ofrecen trabajar en La Fontana. Que para mí es un proyecto de vida y compromiso.

Donde gracias al trabajo en equipo, con confianza y hermandad hemos logrado este gran proyecto.

### ¿Cuáles son tus fuentes de inspiración al trabajar?

Me inspiro en mis aprendizajes anteriores, en los libros que leo. Sueños de grandes cocineros pero con los pies en la tierra: Alex Átala, los hermanos Roca, Jordi Cruz, Jiro en Japón... entre otros que se me escapan. Mi trabajo se lo dedico a Gerardo Macina – mi querido abuelo - sin él no podría estar acá haciendo lo que amo.

### Siempre tenemos colegas a los que admiramos, en tu caso

#### ¿Cuáles son esos cocineros?

Héctor Romero, Federico Thisler, Alonzo Núñez, Vanesa Franco, Eduardo Egui, Lisélotte Salinas Maximiliano Fanton. Son personas con las que de verdad he trabajado y aprendido mucho.

¿Cuáles son los próximos retos y sueños que te planteas? Sueño con una cafetería propia donde el enfoque principal sea el espresso, y productos para acompa-

“Me inspiro en los sueños de grandes cocineros pero con los pies en la tierra.”

ñarlos. Todo con muy buena música revistas y libros. Entre mis principales retos está convertir a los restaurantes del grupo La Fontana en lugares de excelente calidad y servicio. Devolverles con trabajo y éxito, toda la confianza y el apoyo que me han brindado, construyendo un grupo de restaurantes rentables. Para concluir quiero hacer una mención especial a mi familia y a los De Grazia, para ellos mi eterno agradecimiento.



## Publicidad