



«Es necesario soñar,
y hay que buscar»

Carta maestra

James Berckemeyer se encuentra frente a su proyecto de cocina de autor más ambicioso: el restaurante Cosme. En medio de su agitada vida, el chef peruano hace una pausa para conversar sobre su más reciente logro y revelarnos los emotivos pasajes que lo ayudaron a conseguirlo.

James Berckemeyer se encuentra lejos. Puedo observarlo desde una pequeña ventana que comunica la barra del minibar con el salón principal de su restaurante Cosme. En el lugar se empieza a gestar un prematuro ajetreo.

El chef de 34 años está en su mundo. De pie, al lado de una mesa con dos comensales, lo veo realizar una serie de ademanes. Sonríe, parece explicarles algo. Un mozo se acerca a él. «Te buscan», le dice.

James observa su reloj con sutileza y se aleja de aquellas personas después de despedirse amablemente. «Vamos a mi oficina, mejor», me dice para trasladar la entrevista lejos de los rápidos movimientos de los mozos y la ebullición que se cocina tras los fogones. Entramos a una habitación que además funciona como una suerte de almacén. Allí se encuentran Álvaro Mena y Daniel Rocca, colegas y amigos.

Detrás de nosotros, el movimiento no se detiene. Desde allí, por primera vez, puedo ver la maquinaria de Cosme en toda su dimensión. De este almacén, los ayudantes entran y salen con cajas sobre los brazos; en la cocina todos



«A través de
la cocina, uno
puede expresar

transitan entre el congelador y los hornos, y en el pasillo los mozos terminan de pulir los cubiertos y los acomodan en una bandeja, uno por uno. Son las siete de la noche, una hora en la que ya nadie puede estar quieto, y en medio de todo el ajetreo, el chef James Berckemeyer toma asiento.

-Cuéntame sobre tu nuevo proyecto -le digo.

-Yo diría que este es mi primer proyecto. El otro es página cerrada y volteada -responde mientras me observa con aplomo.

Se refiere a Osadía, su primer intento de hacer realidad el sueño del restaurante propio. En 2011, luego de un choque de intereses entre él y un 'vecino' sanisidrino, el proyecto se truncaría sin ver la luz. Sin embargo, el contratiempo no lo sacó del ruedo. Tan solo un año después, junto con Alfonso García Miró y Álvaro Raffo, abriría La Ladrillera. Y en 2014 empezaría el proyecto Cosme junto con el mismo Álvaro Raffo y Juan Lengua Balbi.

James Berckemeyer siempre fue osado. Tanto ahora como hace nueve años, cuando guiado por su adrenalina incursionó en el toreo inspirado por el francés Sebastián Castella.

-Y la vaca te levantaba como si fueras papel, ja, ja...

Como cuando tenía dos años y medio, y gracias a su padre aprendió esquí acuático. O cuando, en 2008, mientras jugaba arremetió contra una mampara de vidrio que le dejó una profunda cicatriz en su brazo izquierdo.

-[Sonríe] La adrenalina es mostra.

ANTES DE COSME

El camino comenzó hace doce años, cuando, luego de estudiar Administración e inclinarse por la gastronomía, James trabajó un promedio de diecisiete horas diarias en un restaurante en Cancún.

-En seis meses solo fui una vez a la playa -recuerda, entre risas.

Pasó por Astrid y Gastón, por el restaurante Amici, en Italia, por el Hotel Sonesta, en El Olivar, por el Celler de Can Roca, en España, y también viajó a un festival gastronómico en Lisboa para presentar las maravillas culinarias del Perú. Desde un principio se perfilaba como un talento importante en un rubro que ha evolucionado muchísimo en el país. Pero para alcanzar el éxito, no debe dejarse de lado la importancia del trabajo en equipo.

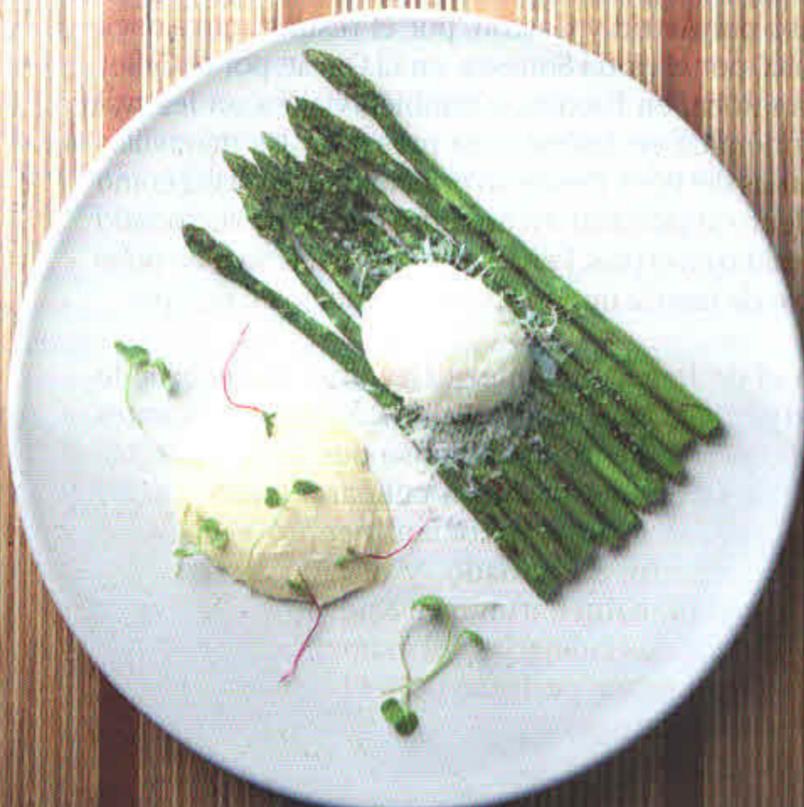
En el de James, una pieza clave fue su recordado amigo y colega Juan Lengua Balbi. Dos años atrás, antes de su fatal accidente, Juan pensó que sería increíble embarcarse en una aventura culinaria junto con las personas que más lo conocían. Aceptó el llamado de Álvaro Raffo, su cuñado, y al lado de James y Guillermo Lohmann enrumbo a Nueva York en busca de las tendencias culinarias del momento. Su objetivo: encontrar el sabor perfecto para el restaurante que planeaban abrir.



Costilla de ternera.



Pulpo sellado.



Espárragos a la parrilla.

UN ENFOQUE DISTINTO

El nuevo proyecto de James no solo apuesta por una experiencia única en el ámbito culinario, también contribuye al cuidado del medio ambiente.

La decoración de Cosme, así como algunos elementos del restaurante [como el cartón utilizado para presentar la carta, por ejemplo], está compuesta en gran medida por objetos reciclados. «Las botellas de plástico se hacen de petróleo y gas natural. Son recursos que, en vez de usarlos para darnos energía, los usamos para tomar una bebida durante quince minutos. Dichas botellas se quedan setecientos años entre nosotros, muchas veces, deshaciéndose en los océanos como microplástico que comen los peces», se lee sobre una de las paredes del local, adornado por cuatro mil botellas que cuelgan del techo del salón principal, y 13,345 tapas de botellas que visten otras paredes del restaurante [«Lima consume 250 paredes como esa... cada día»].

El concepto de Cosme está acompañado del emblema que escogieron para representarlo, el gallinazo, que cumple una función importante en la preservación del medio ambiente: se encarga de limpiar la ciudad de la carroña, su principal fuente de alimento [por si fuera poco, mientras vuela la vierte convertida en abono]. «El gallinazo es símbolo de Lima, forma parte de su escudo, de su historia, y, por lo tanto, de nuestro futuro».

Los cuatro llegaron como un vendaval hambriento a la ciudad que nunca duerme. Juan Lengua iba al frente, no se agazapaba ante ningún reto porque «ya tenía suficiente cancha». Porque Juan...

—Es un 'restaurantero' —remata James, como se refiriera a un entrañable amigo que nunca se fue de su lado. Luego alza la mirada; busca entre sus recuerdos—. Era un tipo gracioso —continúa—. A veces nos convocaba a reuniones en La 73 [propiedad de Juan] y, de repente, nos cobraba la cuenta —esboza una sonrisa cómplice—. Era un conchudo...

«Hey guys, behave yourself!», fueron las palabras de uno de los mozos en Atera, uno de los tantos restaurantes que visitó el grupo en su estancia en Nueva York. Al oír aquella frase los cuatro soltaron la risa. Se dieron cuenta de que actitudes como la de este mozo...



Con la entrañable
Teresa Izquierdo
en 2008.



Con sus colegas
Joan Roca [del
Celler] y Jaime
Pesque [Mayta].



De pesca en el
sur, noviembre
de 2014. Pescar
es uno de sus
pasatiempos
favoritos.



Con Alvaro Raffo,
cocinero del Blue
Hill Farm, y el
recordado Juan
Lengua Balbi, de
La 73.

«AHORA NO QUIERO PENSAR EN OTRA COSA QUE NÓ SEA EL RESTAURANTE;
QUIERO SACARLO ADELANTE, CONSOLIDARLO».

precisamente lo que querían en su futuro
Buscaban algo más hogareño; algo igual
[o mejor] en cuestión de cocina, y que a
acompañado de la sensación de estar
lugar en el que pudieran divertirse. «En
que sentirte como en casa -dice
- Y si en tu casa quieres reírte fuerte, pues
fuerte también».

Por aquellos días en Nueva York, los cuatro
ya habían pensado en un nombre para
restaurante. «¿Cómo dar al proyecto
local, casero? ¿Qué tal si le ponemos
nombre de uno de los primeros barrios que
en Lima?... Cosme, por el Cerro San
Pero... ¿qué más significa Cosme?... En
quiere decir limpio, pulido, bien hecho...».

nombre cayó a pelo. Pero hacía falta algo
algo que los identificara, un logotipo...

Y llegó poco después, durante una de sus
caminatas por las calles neoyorquinas,
cuando un ocurrente Juan Lengua soltó un
comentario espontáneo: «Oye, si American
Eagle puede tener su águila, ¿por qué nosotros
no podemos usar nuestro gallinazo?»

Así se hizo. Jugando con el hecho de que el
gallinazo es un ave muy representativa en la
capital limeña, y es un animal que -como dice
James- «no por ser feo es inútil», lo eligieron
como imagen de Cosme.

**¿Cómo era el día a día cuando arrancó el
proyecto? -interrumpo.**

Hubo mucha ansiedad por sacar todo
adelante. De hecho he bajado cinco kilos
desde que abrí el restaurante en diciembre
-confiesa James-. Álvaro Mena y Daniel Rocca
rien detrás de él.

**Dicen que en la cocina y en el juego se conoce
al caballero. ¿Cómo es James Berckemeyer en
el juego?**

Soy honesto. La esencia como persona es
una sola... ¡No te la tires de 'bacancito' si de
pavo te queda bien! [Risas]. Tienes que ser
tú mismo.

**¿Existe alguna persona que te inspire fuera
de la cocina?**

Mis padres: son mi motor.

**¿Hay algo en particular que ellos hayan dejado
en ti?**

Todo -sentencia mientras me observa fijamente
y cambia de semblante-. Les debo todo.

Un episodio de su historia familiar regresa a
su memoria. El ambiente se silencia.

-No te das cuenta de lo que tienes hasta que lo puedes perder -concluye. Luego hace una pausa, saca su celular del bolsillo y me muestra una foto en la que aparece junto con su padre. Ambos están en una playa de la Riviera Maya, durante un viaje que hicieron allá por 2011. Sumergidos en el mar, los dos miran directo a la cámara con el mismo gesto, la misma sonrisa, y con un gran abrazo immortalizan el amor que solo puede existir entre un padre y su hijo.

-Somos igualitos -dice el chef, y su semblante sonriente vuelve a ser el de antes.

Momentos después un mozo ingresa a la habitación para conversar con el chef: la maquinaria de Cosme no puede detenerse.

-Ahora no quiero pensar en otra cosa que no sea el restaurante; quiero sacarlo adelante, consolidarlo -me dice James ni bien parte el mozo-. Y para eso tengo que estar aquí.

Entonces James se levanta, se dirige hacia una esquina de la habitación, se quita los zapatos, los cambia por unos zuecos de chef y gira hacia mí, mientras sostiene un mandil gris entre las manos, aquel en el que se lee el nombre de su restaurante y se ve la figura de un gallinazo sobre la letra 'o'. Luego, aunque lucen impecables, limpia sus manos en el mandil, como diciendo: «estoy listo».

Al salir de su oficina, me percaté de que aquel prematuro ajeteo que presencié en un primer momento se ha convertido en una constante ebullición de gente. Al lado de las mesas logro observar unos cuadros circulares que adornan las paredes del restaurante. Son las fotografías de Evelyn Merino-Reyna, donde se aprecian variados paisajes limeños vistos desde el cielo, como si compartiéramos la mirada de un gallinazo. En cierta forma -dice James-, también es como si el ojo de Juan Armando Lengua-Balbi Espinosa los contemplara desde lo alto.

Luego me invita a quedarme y él parte raudo al otro lado del restaurante. Son las ocho de la noche: es hora de empezar su servicio. ●

Producción: Micaela Payet
Dirección de arte: Sissy Juneke





«En Cosme tienes que sentirte como en casa. Si te provoca reírte fuerte, pues riete fuerte. Acá vienes a pasar una experiencia bonita».