



CARLOS
GARCÍA
VENEZUELA
CONTEMPORÁNEA

millesime!
collection



SU FORMACIÓN CULINARIA RESPIRA ESPAÑA POR LOS CUATRO COSTADOS: ELBULLI, EL CELLER DE CAN ROCA, MUGARITZ...

Fue a estudiar a la Academia Hofmann durante un año y acabó sintiendo una pasión absoluta por la tradición y cultura gastronómica del país, inculcada sobre todo por Mariano Gonzalvo (director de la escuela), que le hizo quedarse. Casi nueve años estuvo viviendo entre Barcelona y otros lugares de España. Realizó prácticas en restaurantes como *El Bulli* (1998) o el *Celler de Can Roca* (2005).

En Venezuela trabajó en varios locales hasta hacerse chef de *Malabar* (2003 -2007) en donde alcanzó gran reconocimiento y respeto en Caracas, con una propuesta de cocina internacional creativa. En 2007 recibió la distinción **Tenedor de Oro al Chef del Año**, otorgada por la Academia Venezolana de Gastronomía.

Ese mismo año abre su propio restaurante: **Alto**, un espacio que sirve sabores venezolanos sobre mantel largo, una propuesta que hace de la mesa un punto de encuentro social y ciudadano.



Carlos viaja hasta Panamá para reivindicar con fuerza la creatividad de la cocina venezolana: sabores puros y un particular hincapié en recetas sorprendentes con el cacao como protagonista.



C A C A O E N T R E M A N O S

Interpreta su territorio incorporando ingredientes locales representativos y estableciendo una relación directa con productores locales. **El cacao constituye una de sus mayores obsesiones.** Convencido del valor y la calidad del grano criollo venezolano, dedica parte importante de su trabajo a promoverlo como ingrediente esencial y bandera dentro de su discurso.

el aprendizaje

.....

«UN EQUIPO HUMANO BIEN LLEVADO
ES CAPAZ DE ASUMIR CUALQUIER
RESPONSABILIDAD»



—
INSIDE ALTO RESTAURANT
—

El Bulli, Celler, Mugartiz...

“El Bulli cumplió unas expectativas muy altas, era una cocina sumamente creativa y nueva para el momento. Allí entendí por qué mucha gente se retiraba de este oficio. En el Celler de Can Roca y en Mugaritz descubrí que la creatividad y su relación con la tradición y el producto son la bandera a seguir, pero también que, más allá de los conocimientos gastronómicos, un equipo humano bien llevado es capaz de asumir cualquier responsabilidad y llevarla con éxito sin importar las dificultades que se presenten”



mis maestros

MEY HOFFMAN...

“Es una mujer admirable, podríamos decir que pocos hombres tienen la capacidad de emprendimiento y sobre todo el coraje para adaptarse a situaciones de crisis en este negocio”



.....



LOS ROCA...

“Son GRANDES SERES HUMANOS, y esto está avalado por el éxito y el legado que dejan cada día en cualquier parte del mundo. El Celler, más que un gran restaurante, es una oda a la familia y al trabajo”



.....



FERRÁN...

“Era la voz de la disciplina y la presencia de la excelencia constante, transmitía siempre esa capacidad que tenemos todos los seres humanos de dar el 110%”

carlos garcía

“Para mí la cocina española es humilde,
que está drásticamente marcada por influencias geográficas,
pero sobre todo muy sabrosa, lo cual no destaca en el resto
de cocinas de Europa con excepción de la italiana”



cocina venezolana tradicional

.....

«EVIDENTEMENTE
ESTAMOS MUY INFLUENCIADOS
POR LA COCINA ESPAÑOLA»



—
AREPA DE COSTILLA
—

“**Somos el resumen de múltiples inmigraciones** y esto se ve reflejado en productos y técnicas que ya prácticamente están asumidas como nuestras. Ejemplo de ello son los sofritos y guisos de largas cocciones, el uso de aceitunas, alcaparras o frutos secos, que vendrían de influencias árabes pero que a nosotros nos son transmitidas por la colonización”

cocina venezolana creativa

«LA CRISIS QUE ESTAMOS
VIVIENDO NOS HA AYUDADO A CREER
MUCHO MÁS EN NOSOTROS»



RONCADOR COCIDO EN VINAGRE DE PAPELÓN CON LIMÓN

“Pero sobre todo ha encendido la chispa de la creatividad. Esto hará que en un futuro, cuando logremos salir de la crisis política, y sabiendo manejar bien las experiencias adquiridas, tengamos las bases para hablar de una cocina consolidada”



el cacao & CARLOS GARCÍA

“Nuestra historia como país está directamente relacionada con el cacao, sin él simplemente Venezuela hubiese sido una página en blanco en la historia. Si nos ponemos a ver la estabilidad económica, social y hasta política, comprobamos que ha estado ligada a la situación de bonanza o precariedad del producto. Un ejemplo claro es que cuando el cacao ha sido económicamente rentable, el país estaba en su mejor momento y al contrario, ahora el cacao y el cacaotero están pasando momentos de suma dificultad y así está el país. Entonces, ¿por qué no preocuparnos en intentar demostrar que más que una semilla que se cambia por dinero, es parte de nuestro ADN?”

Cocinar con cacao

.....

«CADA AÑO HACEMOS UN
MENÚ EN HOMENAJE AL CACAO»



TIERRA DE CACAO

“Cada año hacemos un menú en homenaje al cacao. Creamos 12 platos, desde los aperitivos hasta los postres, pasando por pescados y carnes, en los que se emplea el cacao de alguna manera. Pero todavía no hemos logrado el objetivo planteado, y es que en cada hogar de Venezuela exista el cacao como un ingrediente más, como la sal, pimienta, azúcar...Eso es lo que pretendemos cada vez que trabajamos con este maravilloso producto”

the 50 best latam

.....

«ENTRAR EN LA LISTA
SAN PELLEGRINO FUE UNA
META CUMPLIDA»



LA BRIGADA DE ALTO RESTAURANT

“Nunca nos planteamos poder formar parte en ella.

Es un gran honor y un compromiso poder seguir estando en ella para ayudar a abrir las puertas a otros espacios de comida venezolana”

mi familia

«SENTARÍA EN LA MESA...
A MI ABUELA»



TERRAZA DEL RESTAURANTE ALTO

“Si estuviese viva, me encantaría hacerla sentir como en casa así como lo hacía ella cada domingo. Pertenezco a una familia de profesionales donde el trabajo y la constancia fue la lección del día a día, y esto es lo que estamos transmitiendo a mi hija tanto mi esposa como yo. Valores como la unidad en la familia, la constancia, el trabajo y la humildad los aprendí tanto de mis abuelos como de mis padres”

la migración de venezuela

«ESTAMOS SUFRIENDO UNA FUGA DE CEREBROS Y TALENTO IMPORTANTÍSIMA»



INSIDE RESTAURANTE ALTO

“Es una verdadera lástima que en este momento y por culpa de causas ajenas a nuestra voluntad nuestros compatriotas tengan que abandonar nuestra tierra, ya que estamos sufriendo una fuga de cerebros y talento importantísima para poder recuperar nuestro país cuando todo esto cambie. Hemos tenido la suerte de conseguir apoyo y respaldo de países como Panamá, lo que hará que volver no sea tan difícil debido a la distancia, o así espero que sea”

panamá,
una gran colonia de compatriotas

«ES ADMIRABLE VER HACIA
DÓNDE VA DIRIGIDA TANTO LA COCINA
COMO EL PAÍS»



DETALLE DE LAS RAMAS DEL ÁRBOL DE LA TERRAZA

“**Panamá es un país que realmente me ha impresionado** por su crecimiento exponencial en todos los ámbitos: económicos, sociales y culturales. Tengo la suerte de poder compartir amistad con grandes cocineros de allá como Mario Castrellón de Maito y José Carles de restaurante Donde José, que apuestan fielmente por los productores y sus tradiciones. Es admirable ver hacia dónde va dirigida tanto la cocina como el país”

mi primera vez en millesime

“De todos los compañeros que han formado parte de Millesime **lo único que he recibido son buenas críticas y grandes recuerdos**, lo cual hace que me sienta muy orgulloso de formar parte de este grupo y de una iniciativa tan importante como Millesime”



FOTO MARCEL FUENTES



RONCADOR EN AGUACATE TIBIO *by carlos garcía*



DETALLE DEL SUELO DE *alto* RESTAURANT

FOTO LILIANA MARTÍNEZ



ATÚN EN LAS NUBES *by carlos garcía*





INSIDE *alto* RESTAURANT





charlando con garcía

POR MARÍA FORCADA

millesime!
collection