

JORGE & MARK RAUSCH

EL ARTE GASTRONÓMICO



millesime!
collection



JORGE & MARK RAUSCH

Se repite la historia de dos hermanos que deciden, primero uno y luego otro, introducirse en el mundo culinario para convertirse en iconos de una misma disciplina pero con visiones distintas. Mark, especializado en hotelería y pastelería, empezó a cocinar antes que Jorge, que quería ser economista.

Actualmente cuentan con más de 10 restaurantes en Colombia además de Criterion, *su buque insignia*; tienen programas de televisión, libros editados e incontables proyectos.

Criterion es, sin lugar a dudas, uno de los templos gastronómicos del país y Latinoamérica. El manejo de una técnica perfecta, aprendida en Europa y aplicada a productos locales, es el sostén de su cocina.

CRITERION BY *Rausch*



INICIOS DE UNA HISTORIA DUAL

Jorge se fue a Israel a estudiar Economía y fue allí donde, para evitar lavar los platos de sus roomies, decidió convertirse en el cocinero del grupo. Fue entonces cuando tomó el gusto por la cocina, adquirió en Amazon un libro profesional y empezó a practicar las recetas. Su obsesión por la gastronomía hizo que su esposa actual, Orit, lo animara a tomarlo en serio y se formara en Inglaterra. Por otro lado, su hermano **Mark** fue desde pequeño un admirador de lo culinario, rondando constantemente a su madre y abuela cuando estaban junto a los fogones.



MARK *Rausch*
.....

EL GRAN RETO, DE EUROPA A BOGOTÁ

“El mayor reto al llegar a Bogotá fue que nos formamos en Europa con el rigor de la gastronomía clásica y entrenamiento francés, donde se utilizaban las estufas de manera distinta, y caímos en un momento que no había mano de obra que capacitada nos apoyara en múltiples actividades. Mi primer trabajo fue con Harry Sasson y eso al principio me ponía muy nervioso”

Harry
SASSON



Nº40 LATIN AMERICA'S
50 BEST RESTAURANTS 2017

J O R G E & M A R K R A U S C H

.....

DE LA COCINA INTERNACIONAL A LA COCINA DE AUTOR

“Antes que los chefs tuvieran un nombre en Bogotá, los bogotanos escogían el restaurante según el tipo de comida: española, italiana, francesa... Cuando llegamos aquí las personas empezaban poco a poco a escoger el restaurante por el chef que cocinaba allí. Así empezaron a destacar *Harry Sasson, Leonor Espinosa, nosotros...*”

Diez restaurantes repartidos por Colombia

¿cómo no perder la cabeza?

“¿Quién dijo que no perdemos la cabeza?”

MAREA BY *Rausch*



CRITERION
ES VUESTRO BUQUE
INSIGNIA

“*si*. UNA COCINA
DE AUTOR ENFOCADA EN
EL PRODUCTO LOCAL”



CRITERION BY *Rausch*

¿EN QUÉ MOMENTO
GASTRONÓMICO SE ENCUENTRA
COLOMBIA?



RESTAURANTE CRITERION

“COLOMBIA
ESTÁ EN UN SÚPER
BUEN MOMENTO,

hay una coyuntura que es el proceso de paz, eso genera mucho turismo de personas que quieren conocer Colombia y la gastronomía se vuelve parte indispensable del patrimonio turístico del país.”

J O R G E & M A R K *Rausch*



RESTAURANTE CRITERION



THE 50 BEST RESTAURANTS
CELEBRA DOS AÑOS SEGUIDOS SU PREMIACIÓN
EN COLOMBIA

“Esto es muy importante porque trae a grandes cocineros reconocidos del continente y mucha prensa internacional, **al tiempo que los ojos del mundo gastronómico** están sobre Colombia esos días”

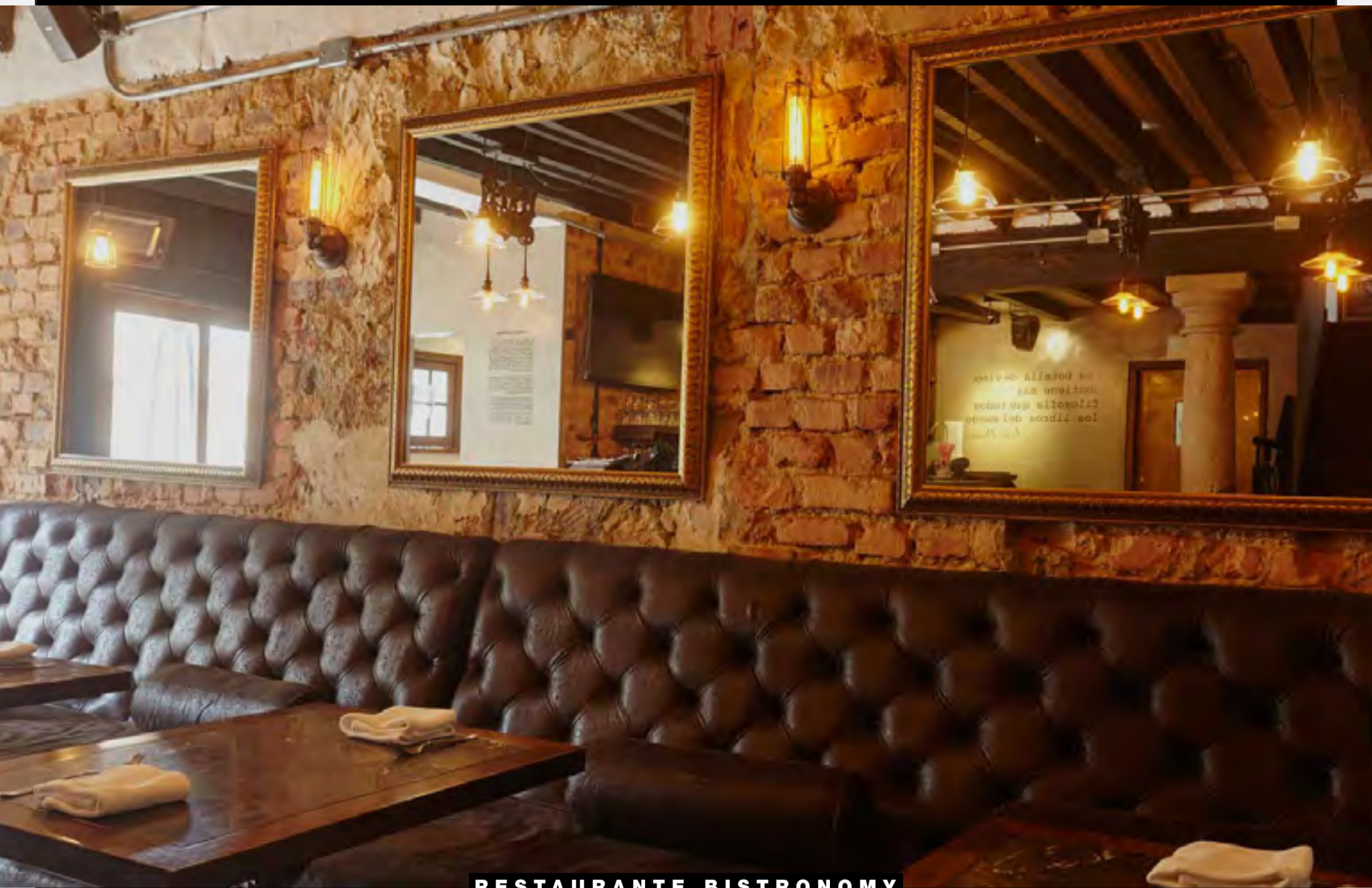
JORGE & MARK *Rausch*



¿PASARÁ
COMO EN PERÚ
O MÉXICO,
ESTARÁ EN EL
PUNTO DE MIRA?

“CON SEGURIDAD”

JORGE & MARK *Rausch*



RESTAURANTE BISTRONOMY

“ESTAMOS EN BÚSQUEDA DE UN CONCEPTO REPLICABLE,

acabamos de abrir un restaurante en Villavicencio y vamos abrir otro
en el C.C. Plaza La Colina y así hacer un desarrollo importante.

Asimismo, estamos grabando un programa de gastronomía
en el **Food Network** para América latina”

J O R G E & M A R K *Rausch*

INSIDE CRITERION BY *Rausch*



.....

UN CHEF AL QUE ADMIRAR
HARRY SASSON

EL RESTAURANTE QUE MÁS TE HA SORPRENDIDO
SUBLIMATION DE PACO RONCERO EN IBIZA

PRODUCTO CON EL QUE TE GUSTA COCINAR ESPECIALMENTE
PEZ LEÓN



UN CLIENTE QUE NO OLVIDARÁS
BILL CLINTON

QUÉ TE GUSTA COMER CUANDO NADIE TE MIRA
ARROZ CON HUEVO FRITO

UN LUGAR PARA RELAJARTE
CARTAGENA

TOP QUESTIONS BY MARK *Rausch*

.....

UN CHEF AL QUE ADMIRAR
ADMIRO A JORGE RAUSCH (RISAS)
¿EN SERIO? EL PASTELERO PIERRE HERMES

EL RESTAURANTE QUE MÁS TE HA SORPRENDIDO
LE MANOIR AUX QUAT´SAISONS

PRODUCTO CON EL QUE TE GUSTA COCINAR ESPECIALMENTE
HUEVO

UN CLIENTE QUE NO OLVIDARÁS
UN NIÑO DE 8 AÑOS
para su cumpleaños prefirió una comida en Criterion que la Play Station
y al final me dijo que fue el mejor cumpleaños de su vida.

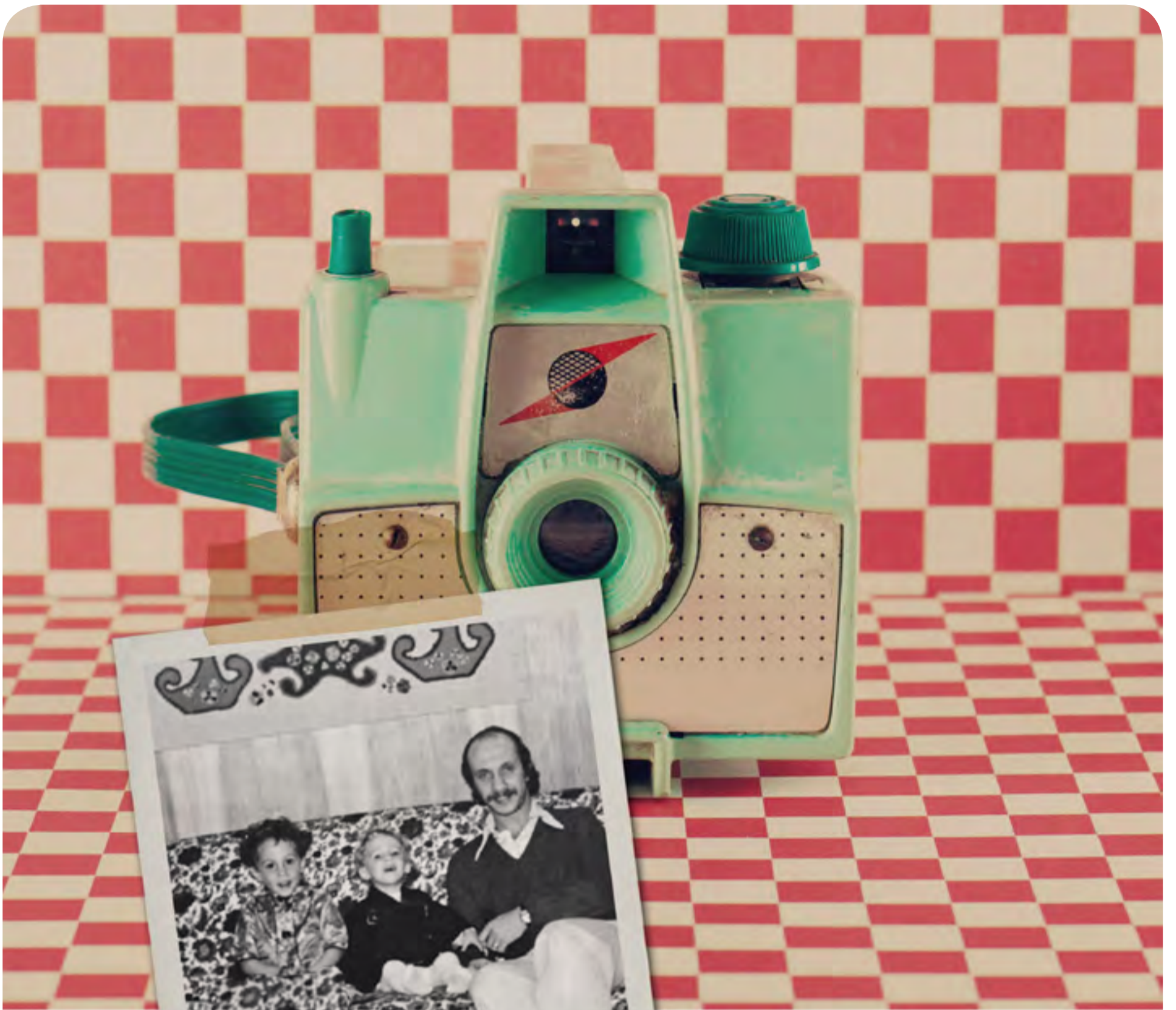
QUÉ TE GUSTA COMER CUANDO NADIE TE MIRA
DULCES

UN LUGAR PARA RELAJARTE
MI LUGAR PARA RELAJARME ES MI TERRAZA
donde tengo un jardín que yo mismo cuido.





MAREA BY *Rausch*



.....
"MARK, DESDE PEQUEÑO, FUE UN ADMIRADOR DE LO CULINARIO"
.....

J O R G E *Rausch*

perdiendo la cabeza
con rauseh

POR MARÍA FORCADA

millesime!
collection