

Fundió su primer restaurante y hoy es el chef de los cuatro lugares más exclusivos de José Ignacio



Marcelo Betancourt es chef ejecutivo de las propiedades de Vik Retreats y del restaurante La Susana

[Delfina Torres Cabrerós](#)

11 de marzo de 2019 • 11:53

PUNTA DEL ESTE.- Todo indicaba que 2009 iba a ser un año difícil para el chef [uruguayo](#) Marcelo Betancourt. Un año antes, y después de haber estudiado cocina en

París, Barcelona y Nueva York, había vuelto a [Montevideo](#) para abrir su primer restaurante, MercedesMercedes, y se daba cuenta de que el proyecto había llegado a su fin. "Era todo muy a pulmón y había días en que me cortaban el agua y la luz. Pagaba sueldos semanalmente y me quedaban 200 pesos para llevarme a casa. Me fundí", recuerda.

El mismo año, el [inversor noruego Alexander Vik](#) había terminado de construir una casa de vacaciones en una estancia de José Ignacio y se había dado cuenta de que la propiedad -de 12 habitaciones decoradas personalmente por artistas prestigiosos, pileta y cancha privada de polo- se le había ido de las manos. Vik y su familia decidieron entonces abrirla como casa de huéspedes y, para eso, necesitaban un chef.

Alguien unió los puntos y así llegó Betancourt a la cocina de Estancia Vik, desde donde acompañó el crecimiento de la firma Vik Retreats, que construyó dos propiedades más y un restaurante de playa.

Así, en 10 años, Betancourt pasó de ser un chef en bancarrota a comandar las cocinas de Estancia Vik, Bahía Vik, Playa Vik y La Susana, cuatro de los lugares más top del ya exclusivo pueblo de José Ignacio, a 30 kilómetros de [Punta del Este](#) .



Playa Vik es una de las tres propiedades de lujo que el inversor noruego Alexander Vik tiene en José Ignacio

Café Vik Betancourt

Betancourt, que tiene 40 años y 120 empleados a su cargo, cuenta que fue en Estancia Vik donde terminó de definir el espíritu de su cocina. "Ahí tuve una revelación -dice-. Me crucé con un huésped, porque es un lugar chiquito, de mucho contacto, y me lo lleve al puerto de pescadores artesanales. Ahí estaba el pescador y le dije 'dame esa brótola, esa corvina y esa pescadilla'. Volvimos al hotel, el señor se fue al salón y yo le cociné la corvina a la plancha con una papa, ajo y perejil. Al rato entró en la cocina, me dio un abrazo y me dijo: 'Es lo mejor que me pasó en la vida'. Me tembló todo mi mundo y empecé a trabajar seriamente eso: el producto que tenemos en la mano", recuerda.

Si bien todos los restaurantes que comanda respetan el mismo principio -comida "simple y rica"- cada uno de los cuatro, enmarcados por una propiedad distinta, tiene su estilo personal. Estancia Vik, por ejemplo, está construida con inspiración en las estancias tradicionales rioplatenses y rodeada de 1600 hectáreas de campo uruguayo. La estrella de su restaurante es, entonces, una parrilla con paredes de chapa y un gran

fogón central, todo decorado con un estilo caótico por el artista uruguayo Marcelo Legrand.

En Playa Vik, inaugurada en 2015 y ubicada en el pueblo de José Ignacio, lo distintivo son sus platos de pescado a la parrilla: el "*fish barbecue*". El restaurante de esta propiedad -que cuenta con tres suites y seis "casas", con un precio de entre US\$2000 y US\$6650 la noche en el pico de la temporada- es 100% libre de gluten y tiene una terraza al aire libre con vista al mar.



En Estancia Vik Betancourt entendió que su cocina debía estar basada en el respeto a los productos locales

Fuente: LA NACION

En Bahía Vik los huéspedes -repartidos entre habitaciones y bungalows sobre la costa, que escalan a un precio de US\$900 la noche- también pueden disfrutar de sus comidas en la amplia terraza frente al mar o en el comedor, donde se impone el cielo raso

tomado íntegramente, a la manera de las capillas renacentistas, por un fresco del artista uruguayo Carlos Musso.

La Susana, el restaurante de playa de Vik Retreats, llamado así en honor a la madre uruguaya del noruego Vik, tiene un tono más relajado y tanto los mozos como los comensales circulan descalzos entre las mesas montadas sobre la arena de La Mansa.

Aunque Betancourt se desempeña en propiedades que desafían los estándares de lujo (y, según la métrica internacional, son siete estrellas), nunca deja de tener presente lo que aprendió en su pequeño restaurante del centro montevideano. "Me quedó una manía por el control del gasto y de pensar mucho lo que se hace y por qué se hace. De cuidar al extremo los recursos y los productos; apagar las luces cuando salgo de la cámara de frío, guardar para las temporadas bajas", dice.



La Susana, el restaurante de playa de Vik Retreats, ubicado sobre las dunas de La Mansa

Crédito: Vik Retreats

Si bien los huéspedes de las propiedades Vik Retreats son fundamentalmente norteamericanos, brasileños y británicos, Betancourt asegura que esta temporada se sintió la baja de veraneantes argentinos en Uruguay. "Especialmente porque tenemos en la memoria de corto plazo la temporada pasada, que fue buenísima", dice el chef, quien notó también una "mayor presencia de *tuppers* en la playa".

Lo datos lo respaldan: según el Indec, en el cuarto trimestre de 2018 [los argentinos viajaron un 28% menos a Uruguay](#) respecto del año pasado y redujeron sus gastos en el país casi el 40%.

En este marco, esta temporada cobraron relevancia las nuevas alternativas de bajo costo para no resignar las vacaciones en el Este. Tal es el caso de la low cost Flybondi, que desde el 20 de diciembre último empezó a volar a Punta del Este desde El Palomar y desde Córdoba y transportó a más de 13.500 pasajeros. Desde El Palomar tiene cinco frecuencias semanales, con una tarifa estándar de \$1931, y desde Córdoba dos frecuencias semanales, con una tarifa de \$3351. Por tratarse de un servicio estacional, Flybondi dejará de volar a Punta del Este este mes y retomará la ruta en la próxima temporada.

Betancourt, que vive en José Ignacio junto a su mujer y sus dos hijas, señala que cuando termina el verano vuelve a ser un pueblo muy tranquilo. "Pero la temporada es tan fuerte que el primer instinto que tenemos los que trabajamos acá es anidar, descansar de la intensidad del verano", apunta. "Después llega un momento en que la necesidad de ver gente y de disfrutar de este lugar vuelve. Y todo comienza otra vez".

Por: [Delfina Torres Cabrerós](#)