Con sabor a eternidad

El trabajo en un restaurante exige la armonía entre arte y oficio. Carlos, supernumerario de Guadalajara, ha hecho de su cocina una fuente de platillos preparados con cariño para sus comensales, especialmente para uno que siempre está ahí: Jesús.

23/01/2015

¿Cuál es tu nombre y en qué consiste tu trabajo diario?

Soy Carlos Cusi y trabajo como chef. Todos los días llego al restaurante, checo pedidos, reviso si hay alguna reservación, empiezo a programar mi día con base en la cantidad de personas que vaya a venir. Si hay un comensal que quiera platicar conmigo, salgo sin ningún problema. También llevo toda la administración: costeos, inventarios, el trato con los proveedores…

Tengo un grupo muy bonito en la cocina, todos nos respetamos, y es así porque se fomenta; hay mucha amistad, mucha confianza. En la cocina, cuando llegan las comandas, organizo a mi grupo, aunque ya cada quien tiene una actividad muy específica. También vemos pendientes y si nos gustaría sacar alguna cosa en especial.

¿Cómo sabes que a alguien le gustó un platillo?

En mi cocina tengo una ventanita desde donde puedo ver a los comensales, entonces trato de observar sus reacciones. Si mueven la cabeza hacia adelante, les gustó el platillo; si no, entonces salgo y les pregunto: "¿Qué les pareció?". Muchas veces la presencia del chef ayuda para que entiendan la combinación de los sabores, cómo se come, qué tipo de maridaje conviene, etc.

¿Cómo te ayuda el Opus Dei en tu trabajo y en el trato con las personas?

En general, las personas del Opus Dei que he conocido son muy alegres y positivas. En un medio como la cocina, que en ocasiones podría parecer un poco hostil, fomentar la visión positiva y la alegría me ha ayudado mucho, en especial para transmitir a los compañeros el cuidado hacia las cosas pequeñas.

¿Cómo le das un toque de permanencia a tu trabajo, que, materialmente, podría ser algo efímero?

Tengo muy claro que nos santificamos por medio del trabajo. Si estamos haciendo bien las cosas y damos un buen ejemplo a los demás, te estás ganando un lugarcito en el cielo.

A veces las cosas no salen bien, ¿cómo vives las frustraciones de la cocina?

Suele pasar, pero hay que hacer las cosas rápido, propiciar el ritmo en el servicio. Podemos tardar un poquito con alguna mesa, pero sacamos la otra y los primeros tiempos. Debes tener mucho criterio y habilidad para quedar bien con todos y dejarlos satisfechos.

¿Quién le cocina al chef?

Mi caso es curioso porque estoy mucho en la cocina, entonces, como entro en contacto con tantos aromas y texturas, como lo que sea… hasta cereal. ¿Cómo un chef puede comer cereal? Pues se me antoja. No soy nada complicado para comer: disfruto unos taquitos en la calle, un buen restaurante, un cereal, un sándwich y las quesadillas que me hace Lucero, mi esposa.

---

pdf | Documento generado automáticamente desde https://opusdei.org/es-es/article/con-sabor-a-eternidad/ (19/12/2025)