

Reseña y hoja de vida



Nombre: Jorge Rausch Wolman
Lugar de Nacimiento: Bogotá, Colombia
Nacionalidad: Colombiana y Austriaca
Fecha de nacimiento: 1970

RESEÑA:

Jorge Rausch es sin duda una de las estrellas más importantes de la cocina colombiana. Irrumpió en la escena gastronómica con su restaurante Criterión, en la que se convirtió en la zona gastronómica de la “G” en Bogotá. Su restaurante rápidamente se convirtió en uno de los más cotizados de la ciudad con llenos constantes. A partir de allí, todos los ojos se tornaron hacia él para descubrir los orígenes de su talento.

Jorge partió para Inglaterra donde desarrolló sus fundamentos culinarios. Primero con sus estudios en la Tante Marie Culinary Academy, ubicada en Surrey, en las afueras al sur oeste de Londres. Una escuela fundada en 1954 y con una reputación internacional de excelencia.

De allí siguieron varios stage que incluyeron restaurantes reconocidos con estrellas Michelin como Orrery y The Square, así como el reconocido Hotel Savoy.

Posteriormente, ya como profesional trabajó en restaurantes ingleses en diferentes roles en la cocina. Durante 3 años en Le Manoir aux Quatre Saisons, en Oxfordshire; Sally Clarke’s, en 1 Lombard Street y Linklaters & Payne en Londres.

Su consagración en Bogotá, donde después de su periplo Europeo llegó a montar su propio restaurante Criterión, vino de la mano de los clientes que llenaban sus cupos día tras día. Y después por reconocimientos de los más que fueron los más reputados críticos gastronómicos colombianos D’Artagnan y Kendon McDonald. De allí los profesionales de la industria colombiana los aclamaron a través de sus votaciones en los premios La Barra, los más importantes de la industria localmente, otorgándoles los premios de Mejor Restaurante y Mejor Chef en los años 2009 y 2010. Y también llegaron los reconocimientos internacionales a través de The American Academy of Hospitality Sciences el cual los reconoció con el “Five Diamond Star Award”, un prestigioso símbolo internacional otorgado a los establecimientos de alta excelencia y calidad.

A partir de Criterión, ha desarrollado otros conceptos gastronómicos en Bogotá como Rausch Pâtissier, junto a su hermano Mark, y el nuevo restaurante Bistronomy. Ahora en Panamá también ha puesto su bandera en el restaurante Rausch Panamá y muy pronto llegará también al Ecuador con uno de otro de sus restaurantes.

Jorge ha publicado dos libros, el primero es “Criterión” como muestra de la gastronomía de su restaurante insignia y el cual fue reconocido dentro de los 20 mejores del mundo en la feria Gourmand de París de 2009. Su segundo libro es “Cocina para Fin de Semana” el cual publicó en conjunto con su hermano Mark.

Finalmente, su popularidad en Colombia lo llevó a la televisión donde ahora millones de latinoamericanos lo reconocen a través de sus programas de los canales de cocina regionales elgourmet.com y Utilísima. Inició junto a Mark en “Hermanos en la Cocina” por elgourmet.com en el 2008 y al año siguiente tuvo allí su propio programa, “Las claves de Jorge Rausch” en el 2009.

Pero donde realmente lo han conocido sus fanáticos ha sido en “Cocineros al Límite” que a través de Utilísima desarrolló un reality en los años 2011 y 2012 donde compite con su hermano en coronar el mejor joven cocinero latinoamericano. Este reality revela la tras escena de la cocina y así deja ver el temperamento perfeccionista y combativo de Jorge Rausch.

HOJA DE VIDA:

Estudios primarios y secundarios

- Colegio Colombo Hebreo

Estudios Universitarios

- Tante Marie Culinary Academy

Experiencia Laboral

- Restaurante Le Manoir aux Quatre Saisons, Oxfordshire, comis chef y demi chef de partie, 3 años
- Restaurante Sally Clarke’s Restaurant, Londres, chef de partie, 6 meses
- Restaurante 1 Lombard Street Londres, 2 estrellas Michelin, chef de partie, 1 año
- Linklaters & Payne, Londres, chef cocina eventos especiales, 1 año
- Restaurante Criterión, Bogotá, Colombia, Chef ejecutivo y propietario

Stages

- The Square, Londres, 2 estrellas Michelin
- Mosimans, Londres
- Hotel Savoy, Londres
- Orrery Restaurant, Londres, 1 estrella Michelin

Restaurantes

- Criterión, restaurant francés de alta gama en la zona G de Bogotá
- Bistronomy, bistro francés en el barrio de Usaquén de Bogotá
- Rausch Pâtissier, con su hermano Mark, en Bogotá
- Rausch Panamá, restaurante francés en Ciudad de Panamá

Reconocimientos

- El crítico de comida Roberto Posada (D’Artagnan) reconoció a el restaurante Criterión como el restaurante del año del 2004
- La Revista ESKPE del periódico El Tiempo, en el people choice award ,reconoció a Criterión como el Restaurante Revelación y el mejor restaurante francés del año 2005
- El crítico de comida Kendon McDonald reconoció los panes y los postres de Criterión como los mejores de Bogotá
- Ganadores al premio al mejor restaurante (Criterión) en los premios La Barra 2009
- Ganadores al premio de mejores chefs de Colombia en los premios La Barra 2010
- Ganadores del Five Star Diamond Award del 2008 al 2012
- Chef de la VI Cumbre de las Américas quien cocinó para 32 presidentes y jefes de estado del continente

Publicaciones

- Libro de cocina en gran formato: “Criterión” 2008. Libro de cocina reconocido dentro de los 20 mejores del mundo en la feria Gourmand de París de 2009
- Libro de cocina en gran formato: “Cocina para Fin de Semana” 2010

Programas de televisión

- “Hermanos en la Cocina”, canal elgourmet.com, 2008

- “Las claves de Jorge Rausch”, canal elgourmet.com, 2009
- “Cocineros al Límite”, Temporada 1 y 2, canal Utilísima 2011 y 2012