Issam Koteich: ¡Caracas tiene piel de Cordero!

Issam Koteich construye, desde la adversidad, una propuesta gastronómica que une granja, identidad y cocina contemporánea

@CorderoRestaurante

En medio del torbellino económico, social y político que sacude a Venezuela desde hace años, resulta casi impensable que un restaurante de alto nivel no solo sobreviva, sino que se consolide como un faro gastronómico con proyección internacional. Sin embargo, *Cordero*, en Caracas, no se rige por las normas de lo posible. Liderado por el chef **Issam Koteich**, este proyecto ha logrado lo que muchos consideraban improbable: establecer un restaurante con identidad, ética de producto, formación de equipo y un compromiso real con el entorno, en un país donde los desafíos diarios son el pan de cada día.

Chef Issam Koteich

Un restaurante con nombre de animal y

alma de territorio

Llamarse ***Cordero*** en un país donde el consumo de esta carne no forma parte del día a día del comensal promedio ya es una declaración. Pero en este caso no es una provocación gratuita: es un manifiesto. La proteína ovina —noble, compleja y poco explotada en el recetario venezolano tradicional— sirve como eje central de una propuesta que cruza influencias del Mediterráneo, el Medio Oriente y América Latina, pero que aterriza con fuerza en el contexto criollo gracias al vínculo directo con **Proyecto Ubre**, la granja que alimenta al restaurante, literal y simbólicamente.

A media hora de Caracas, esta finca es mucho más que una fuente de insumos. Allí se crían razas como la ***Assaf*** **y la** ***Murciano-Granadina***, seleccionadas no por exotismo, sino por su rendimiento en leche y carne, adaptabilidad al terreno y calidad final. La filosofía de Koteich y su equipo —entre los que destaca su socio **Pedro Khalil**— se basa en la autosuficiencia: mantequillas, quesos, embutidos, hortalizas, flores comestibles e incluso café se producen en este ecosistema cerrado y resiliente. En otras palabras: la trazabilidad no se presume, se vive y se palpa.

Del mundo al fogón: la travesía de Issam Koteich

Formado y curtido en cocinas de España, Francia, Italia, Dubái y Tailandia, Issam Koteich no se dejó seducir por la comodidad del extranjero. Regresó a Venezuela con un plan claro: cocinar desde lo posible, pero sin renunciar a la excelencia. Esa doble condición —soñar sin perder el suelo— atraviesa cada

plato que sale de su cocina. El resultado no es solo una carta sorprendente, sino un laboratorio vivo donde el equipo se forma, investiga, se equivoca y mejora. Porque aquí, como él mismo afirma, la gastronomía no es solo técnica: es cultura, es memoria, es resistencia.

Y también es pedagogía. Uno de los pilares silenciosos pero poderosos de *Cordero* es su capacidad de formación. Cada integrante del equipo —en cocina o sala— se encuentra en proceso de aprendizaje, dentro de una estructura que busca cultivar no solo habilidades técnicas, sino criterio. En

tiempos de fugacidad e inmediatez, Koteich apuesta por el oficio a largo plazo.

La carta: identidad sin concesiones

El menú de ***Cordero*** no se rinde a las tendencias. Desde los cortes nobles como la paletilla madurada, hasta las elaboraciones más audaces como las salchichas de cordero especiadas al estilo árabe, todo tiene un sentido. Se nota la mano de alguien que domina la técnica, pero también la sensibilidad. Los fondos son profundos, los encurtidos están afinados, y los vegetales no son meros acompañantes sino elementos narrativos. El resultado es una **cocina contemporánea** con raíces, sin excesos ni manierismos, donde el producto manda, pero el **cocinero** dialoga con él en lugar de eclipsarlo.

En ***Cordero***, el respeto al animal es tangible. No solo en la calidad del corte, sino en el uso integral del producto: desde el tuétano hasta el suero de leche, todo se reintegra al ecosistema gastronómico que han creado. Una ética de aprovechamiento que no es tendencia, sino necesidad

inteligente.

Un oasis posible en el contexto más adverso

Hablar de alta gastronomía en **Caracas** exige una doble mirada. No basta con hablar de técnica o de estilo: hay que considerar la logística, el acceso a insumos, las fluctuaciones del mercado, las limitaciones de importación y el peso cotidiano de una economía inestable. En ese escenario, ***Cordero*** funciona casi como una isla. Pero no una isla aislada, sino una que lanza puentes: a los productores, a los comensales, a los jóvenes **cocineros** y, sobre todo, a una visión de país que resiste desde la mesa.

Y en ese sentido, el **Premio American Express One To Watch 2023**, otorgado por **Latin America's 50 Best Restaurants**, no es solo un galardón simbólico. Es una declaración internacional que reconoce a aquellos proyectos emergentes que marcan un cambio de paradigma. Para un restaurante como *Cordero*, ubicado en un país con graves limitaciones económicas, logísticas y estructurales, el premio representa **una validación potente y global de un modelo construido desde la resiliencia, la autenticidad y la innovación real**.

La distinción no llegó por su diseño ni por una carta de lujo importado, sino por el valor de una idea: producir, formar y cocinar desde el origen. El jurado destacó la **coherencia radical** del proyecto, su capacidad de tener una **finca autosostenible**, un equipo local en formación continua y una

cocina con identidad profunda, todo en un entorno adverso. Para **Issam Koteich**, este reconocimiento no es un trofeo personal, sino una **plataforma que visibiliza a toda una generación de cocineros venezolanos que han decidido quedarse, sembrar, enseñar y transformar su país a través de la cocina**.

Este premio no eleva solo al restaurante, **pone en el mapa a una Venezuela posible**, una que se está reconstruyendo desde sus propios sabores, su campo, su gente y su memoria. En un continente muchas veces condicionado por el marketing y las tendencias externas, *Cordero* fue elegido no por parecerse a los grandes, sino por **atreverse a ser diferente**. Y eso, en el universo de la gastronomía contemporánea, vale más que cualquier estrella.

El nuevo menú degustación: catorce pasos que narran un territorio

En su propuesta más reciente, *Cordero* se desmarca del efectismo para abrazar algo más esencial: **el relato gastronómico como experiencia íntima, honesta y profundamente territorial**. Su nuevo menú degustación no busca impresionar con fuegos artificiales ni efectos visuales: propone un viaje pausado, casi introspectivo. **Catorce pasos que no se repiten**, que mutan con el clima, con la finca, con la inspiración. Cada uno de ellos es una conversación entre el chef y el producto; entre el paisaje que lo inspira y el plato que lo traduce.

Aquí no hay pretensión, pero sí hay **método, memoria y oficio**. Cada preparación nace de la intuición, se ejecuta con técnica y se sirve con humildad. Hay creatividad, sí, pero nunca desconectada de la raíz. Todo está en equilibrio: el fuego, el fondo, la grasa, la acidez, lo crudo y lo cocido. La mesa, en

Cordero, sigue contando su historia paso a paso, sin copiar a nadie, sin disfrazar nada. **Solo cocina viva, en evolución, con alma.**

Cordero: una forma de mirar, cocinar y reconstruir Venezuela

Si hay una palabra que resume la propuesta de *Cordero*, es **coherencia**. Cada decisión, desde la selección de razas ovinas hasta la manera de emplatar, responde a una visión integral de lo que debe ser un restaurante hoy: un espacio para alimentar, sí, pero también para enseñar, para conectar, para transformar. En Venezuela, ese acto se vuelve político. Y Koteich lo sabe. Su cocina no milita, pero tampoco se neutraliza. Más bien construye una alternativa real, donde la soberanía alimentaria, la técnica culinaria y el orgullo por lo propio se dan la mano.

Comer en Cordero es entender que la gastronomía no es solo una industria, ni un lujo, ni una pose: es también una forma de resistencia. Y en tiempos oscuros, eso vale más que una estrella.

Restaurante Cordero, Calle Orinoco, Las Mercedes, Caracas, Venezuela
Instagram: @corderocaracas