

Pablo Campoy

Cocinero

Pablo Campoy nació en Buenos Aires a fines de 1974. Estudió Administración Gastronómica en el Ateneo de Altos Estudios. Comenzó a trabajar en su ciudad natal en diversos establecimientos, pasando por diferentes sectores. Luego siguió recorriendo el resto de su país para poder adquirir una experiencia más amplia y conocer diferentes productos de acuerdo a las regiones, como ser el Glaciar Perito Moreno, Las Leñas ski Resort en Mendoza, entre otros. Para el año 1999 ya se encontraba en Estados Unidos, haciendo un stage en Miami por tres meses desde donde luego partió para España.

En Europa recorrió España durante alrededor de dos años, pasando por el Hotel Hyatt Regency La Manga, en Murcia y terminando en San Sebastián donde trabajó en un Restaurante 1 Estrella Michelin llamado Matteo. En febrero del año 2001 se hizo cargo hasta el 2011 de la cocina del Restaurante de Hostería Las Balsas Relais Chateaux situado en Villa La Angostura, Patagonia, Argentina.

El restaurante ha ganado diferentes premios y menciones como por ejemplo mejor Restaurante de Hotel fuera de Buenos Aires 2006, Rising Chef Trophy 2008 (Premio a los futuros talentos entregado por la cadena Relais Chateaux), destacándose su menú de cocina saludable, entre otros. Celebrities y Realeza de todo el mundo han disfrutado de su creativa y original cocina de Autor en la que deja muy claro el sello personal en la utilización de productos de la zona, combinados de manera innovadora y clásica a la vez.

Los productos regionales fueron la base de esta cocina de autor que Pablo Campoy logra de manera simple, rica y sabrosa. Pablo propone una cocina distinta, con una estética muy cuidada, casi minimalista. Este chef, se destaca por lo creativo, lo detallista y minucioso; planteando una cocina con audacias que no acobardan al comensal, embarcándolo por un recorrido de texturas, sabores y colores.

En el año 2012 regresa BA su ciudad natal y se desempeña en Gauri Catering a cargo de la cocina y de todos los eventos. En 90 días se le dio servicio a 70000 personas entre los servicios empresariales y sociales.

En el 2013 se hace cargo de BASA restaurant en la Zona de retiro, logrando posicionar al restaurant dentro de los mejores de la ciudad. Con una propuesta sencilla honesta y sabrosa, basada en el producto y en buenas técnicas de cocción.

Al mismo tiempo asesora varios restaurantes.