

# CHEF DAVID BARAZARTE

UN VISIONARIO CULINARIO Y CURADOR DE EXPERIENCIAS



Nacido en Venezuela y reconocido internacionalmente, el chef David Barazarte encapsula en su cocina la esencia de sus experiencias y los sabores de su distinguido estilo gourmet. Como en muchos aspectos de su vida, Barazarte ha luchado para llegar a la cima de la cadena culinaria.

Con sueños iniciales de convertirse en biólogo marino y fotógrafo que finalmente no prosperaron, el Sr. Barazarte comenzó lavando platos en un restaurante de alta cocina española en Las Mercedes, Caracas, Venezuela. Gracias a su carácter determinado e incansable, fue promovido rápidamente a primer cocinero después de apenas dos meses trabajando en esa cocina. Fue entonces cuando entendió que su verdadera pasión estaba en el intenso y vibrante corazón de la cocina.

Su amor por todo tipo de gastronomía lo llevó a estudiar en el High Training Educational Institute, donde se graduó en 2004 como el mejor de su promoción. A pesar de ser el más joven de su clase, tenía una afinidad natural para liderar. Barazarte no temía desafiar a sus profesores y, en ocasiones, romper algunas reglas para demostrar su determinación y talento culinario.

En 2017, el chef Barazarte lanzó su propia empresa culinaria, Barazarte's Group. Este proyecto ofrece una amplia gama de servicios que incluyen consultoría gastronómica, producción culinaria, catering, clases privadas de cocina, chef privado y gestión de cocinas para yates de clientes privados y comerciales.

A lo largo de su carrera ha tenido residencias en restaurantes icónicos como Barton G, STK South Beach, Mandolin Aegean Bistro, Juvia, Art House en Wynwood y Meat Market. También formó parte del grupo inicial de chefs que abrió Los Fuegos by Francis Mallmann y Pao by Paul Qui en el Faena Hotel Miami Beach.

Además, ha trabajado en múltiples eventos gastronómicos y de catering, incluyendo varias ediciones del South Beach Food and Wine Festival, las Finales de la NBA y Lucky Rice South Beach, entre otros.

También ha participado en segmentos culinarios como Prairie Street Prime, cocinando con fuego abierto y mostrando cortes de carne kosher de alta gama, además de compartir recetas y técnicas de cocina en el programa Así Love Camila, donde presentó diversas preparaciones de crudos.

El Sr. Barazarte también ha pasado temporadas viviendo en el mar, navegando por distintos océanos y mares del mundo. Gracias a su amor por el océano y su amplia experiencia en navegación, en 2022 obtuvo su licencia de capitán. Hoy ejerce este rol principalmente como freelance para clientes privados y algunos charters, cuando no está cocinando, viajando o disfrutando de su tiempo libre.

Como él mismo suele decir:

"Traveling the world one client at a time."  
(Viajando por el mundo, un cliente a la vez.)