



La Greca Café: la esperanza en formato de espresso

DATE 23 ENE 2018

La emigración lleva historias incorporadas llenas de posibilidades que se trasladan no solo geográficamente sino también profesionalmente.

Eduardo Villavicencio, Hache Bello, Maya Suárez y Jennifer Salazar son 3 arquitectos (los primeros) y una ingeniera mecánica (la última) que ejercían e interactuaban en obras como profesionales y amigos. En Venezuela.

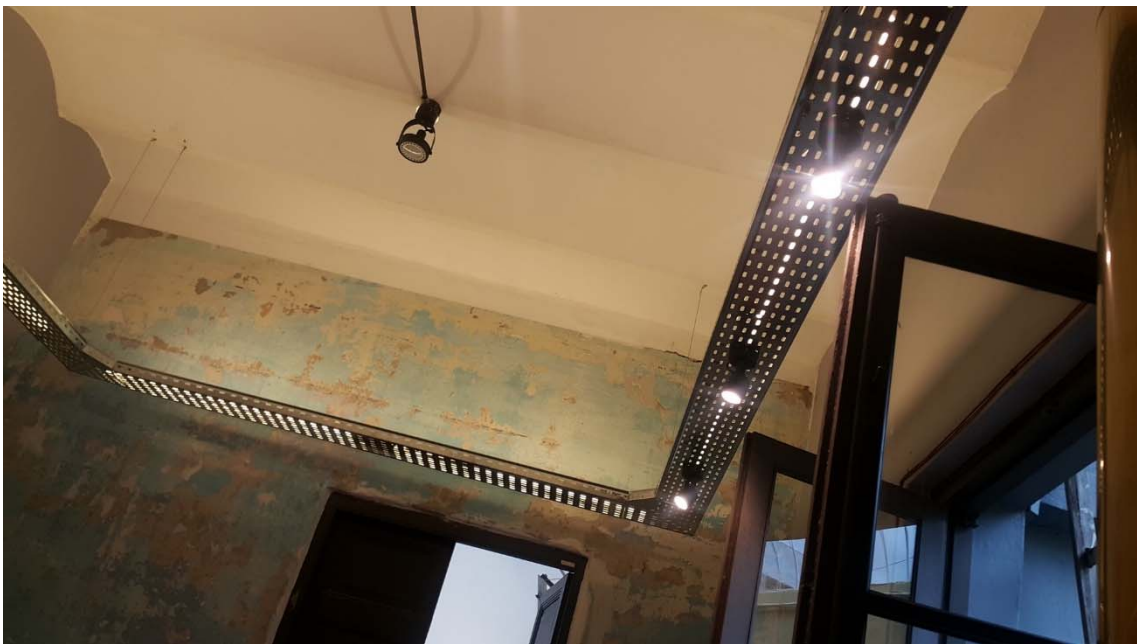
Emigraron juntos, llegaron a Montevideo y alquilaron una casa en la calle San Salvador, en una zona donde se intuye la tendencia lenta pero firme de asentamiento de locales gastronómicos. Los vecinos agradecidos, y quienes trabajan en los alrededores tienen más opciones para almuerzos, o encontrarse con amigos a la tarde.



Una presencia de color en una cuadra sin señas particulares del barrio de Palermo (pero con vecinos con propuestas también interesantes como Candy Bar o Provisión Amorín) es una carta de presentación en sí misma que permite intuir solamente que allí adentro pasa algo. Una casa chorizo estándar adopta una nueva

vida de la mano de esta hermandad que cambió escalímetros por batidoras, y clientes por comensales.

No es fácil dar vida con pocos recursos a una vivienda antigua y transformarla en algo atractivo en un mar de opciones cada vez más profesionalizadas, y menos aún jugar a la compra en remates sin que se parezca a lo mismo de siempre, pero La Greca Café logra un ambiente interesante y sutil, y con detalles singulares donde se aprecia la mano de creativos y no solo gastronómicos.



La primera intuición es nada más al llegar y ser atendido por uno de los dueños que circula por el salón con habilidad de quien se interesa por el comensal, pero no invade, brinda información personal al ser preguntado en forma generosa y amable, adelanta una recorrida en detalle al lugar. Una envolvente mantenida en su esencia, aunque seguramente despojada de adornos o capas de materiales que no aportan nada al proyecto es un contenedor que impone personalidad neutra, pero con el sello y pátinas que solo pueden dar décadas de uso con mantenimientos variados.

Un detalle de iluminación técnica sobre la barra o mesas y sillas eclécticas parecen establecer formalmente la esencia de la génesis del proyecto: un ensamble de distintas personalidades

que se fusionaron en un lugar que los recibió para cambiar de vida. Y de eso se trata: de reconversión, de interacción de distintas culturas de construcción sobre el despojo personal.



Maya nos cuenta más acerca de la historia detrás de este proyecto, advirtiéndolo que "no se caracteriza por su capacidad de síntesis" lo cual nos encanta porque seguro nos permitirá descubrir detalles e historias que construyen los sueños:

¿Cómo se reparten los roles detrás de La Greca?

El equipo La Greca Café está conformado por: Eduardo en la barra y cafetería, Hache se ocupa de la imagen, fotografía y redes sociales, Jennifer que nos apoya en cocina y salón y yo, Maya, la dueña de la cocina.

Somos todos venezolanos, egresados de la Universidad Central de Venezuela.

¿Desde cuándo nos conocemos? Jennifer y yo somos amigas desde los 14 años, estudiamos juntas en el liceo y somos prácticamente hermanas. A Eduardo y a Hache los conocí en la universidad, resulta que fui su profesora del Taller de Proyectos

en su primer semestre de la carrera, cuando yo apenas empezaba a dar clases por el año 2003. Ahora Eduardo es mi pareja y H es como mi hermanita menor. Somos definitivamente una familia por elección.

¿Qué hacían en Venezuela previo al exilio, cómo era su día a día profesional?

Ejercíamos nuestra profesión, era lo normal. Jennifer trabajaba en su área, como gerente de ventas en una empresa de gran escala dedicada a bombas hidroneumáticas. Yo era docente e investigadora en la UCV y paralelamente tuve ejercicio profesional en distintas oficinas públicas y privadas.

En el 2011, H y yo conformamos un estudio juntas llamado PUNCH TAD, al cual luego se incorporó Eduardo. Hacíamos proyectos de todas las escalas: diseño gráfico, mobiliario, pequeñas remodelaciones y hasta propuestas de gran formato para diversas alcaldías del país, la mayoría en Caracas y Maracay. Sin embargo, casi nada se construyó... empezó la crisis político-económica y la mayoría de los proyectos se quedaron en el papel.

¿En qué circunstancias tomaron la decisión del exilio y cómo lo coordinaron?

Me imagino que no hay que decirte las razones por las cuales migramos. Si te puedo contar que, Edu, H y yo tomamos la decisión una tarde mientras nos tomábamos un café en la panadería que teníamos cerca del estudio, cuando sacamos la cuenta que llevábamos varios meses sin proyectos y que lo que se perfilaba no era mejor.

No fue una decisión fácil, teníamos casa propia, la oficina también era nuestra, familia, amigos, rutinas, costumbres (como la de tomar café con pan dulce todas las tardes), en fin, vivíamos bien, pero era como ver la tormenta desde la distancia, sabiendo que en muy poco tiempo la íbamos a tener encima.

Eso fue en marzo de 2015. Ese día comenzamos a evaluar nuestras opciones. En mayo elegimos Uruguay y en octubre tuvimos la cita en la embajada. ¿Por qué Uruguay? La respuesta es simple, porque nos pareció el país más estable de Sudamérica y donde sería más sencillo estar de manera legal.

Nosotros tres llegamos el 6 de diciembre del 2015, salimos de Caracas el 5 en la tarde, un día antes de las elecciones de la Asamblea Nacional. Elegimos ese día. Fue intencional. Sabíamos que esas elecciones serían un "punto de quiebre" para el país y no nos equivocamos.

Jennifer, su esposo e hijo llegaron a Montevideo recién este agosto. Digamos que estuvimos presionándola para que saliera de Venezuela y al final decidió venirse con nosotros a Uruguay. La recibimos con el proyecto de La Greca ya andando y menos mal que se nos unió porque de lo contrario no habríamos podido abrir en diciembre. Ella es una experta en asuntos de gestión.

¿Dónde viven acá? ¿Intentaron la arquitectura o fueron derecho a la gastronomía?

Nosotros tres llegamos sin conocer a nadie, con toda la intención de trabajar en nuestra área, pero sabíamos que no estaba fácil siendo inmigrantes, sin conocidos y sin títulos revalidados.

Después de varios meses, Edu y H consiguieron trabajo en otros rubros y eso, de alguna manera, les dio experiencia para llevar este proyecto adelante. Edu trabajó en una cafetería y allí de actual pasión por hacer buen café. H, por su parte, se involucró con la programación y el manejo de redes, labores que ahora hace para La Greca.

Yo he tenido la oportunidad de seguir con la actividad académica y me encanta. Desde hace dos años soy docente en la Facultad de Arquitectura de ORT y paralelamente curso el Doctorado de Arquitectura en la Udelar.

Edu y Jennifer son los únicos dedicados solamente a La Greca. H y yo continuamos con nuestras actividades paralelas.

¿Cómo surgió la idea de alquilar el lugar, trabajar juntos y por qué la zona?

_ Luego de año y medio acá, nosotros tres (los arquitectos) nos encontramos con un artículo revelador de El País (España), donde casualmente uno de los entrevistados fue Guillermo Barrios, gran amigo y ex Decano de nuestra Facultad.

El título "[Venezuela, volver a dónde, volver a qué](#)", resumía, en gran medida, lo que sentíamos en esa época. No parecía que las cosas fuesen a mejorar ni a corto, ni a mediano, ni a largo plazo... así que ya estábamos considerando poner en venta algunas de nuestras propiedades.

.....

Nosotros no somos politólogos, economistas o abogados. Así que no me atrevería a decirte alguna solución razonable para la situación de Venezuela. Pero si te puedo asegurar que, si bien el principal problema es el gobierno actual, no es el único: hay un tema de falta de civilidad y educación que nos ha superado.

.....

Entonces había que cambiar el rumbo, pensar en otra cosa y asumir que nuestra vida ahora estaba acá, en Uruguay, así había que apostar por ello. Curiosamente cada vez que hablábamos con algún uruguayo, la respuesta siempre era la misma "noooo, no lo hagan, aquí nada se puede hacer, todo es muy difícil, mejor inviertan en otro lugar". Y nosotros pensábamos "pero si este país es lindísimo y tiene muchas oportunidades, claro que se puede". Si ya habíamos invertido en Venezuela, con todo el riesgo que eso representaba, por qué no lo haríamos aquí si era nuestro nuevo hogar.

Evaluamos muchas opciones, estudios de diseño o construcción, centros de impresión, tiendas de mobiliario, espacios de *cowork* y otros más. Pero al final nos dimos cuenta que había algo que nos gustaba más que nada: comer y tomar café. De hecho, el tema de encontrar un buen café en Montevideo se había convertido en una misión de vida y mira que eso no es fácil.

La decisión de emprender en el rubro gastronómico fue, si te somos sinceros, absolutamente visceral, aunque ya había antecedentes de ello entre conocidos y familiares dispersos en otros países. Ocurrió, quizás, un domingo de esos tantos, mientras comíamos alguna de mis tortas, Eduardo replicaba con nuestra greca la deliciosa receta del café de mi madre (la que por cierto algún día ofreceremos en el local) y H les tomaba algunas fotos para subirlas a las redes.

Y allí nos preguntamos ¿y por qué no una cafetería, un lugar lindo, con comida rica donde provoque quedarse toda la tarde?

¿Cuánto duró la obra, y cuál fue la referencia o inspiración para instalarse allí?

De allí en adelante lo que vino fue preparar el plan de negocios y convencer a nuestros inversionistas quienes confiaron plenamente en nosotros porque sabían que a los tres nos gusta comer sabroso y hacer las cosas bien.

Todo fue muy rápido, desde el momento que nos decidimos hasta que encontramos el local pasaron unas dos semanas. Estábamos Edu y yo en Café Doré, uno de nuestros sitios favoritos por la ubicación y el buen ambiente, y le dije “de aquí no nos vamos hasta que encontremos un local” y pasamos horas viendo webs, cansados y ansiosos, hasta que apareció la casa.

No nos podíamos creer lo linda que era y lo bien mantenida, además estaba en Palermo, uno de nuestros barrios favoritos de la ciudad por su escala e imagen. De inmediato llamamos, al día siguiente la visitamos, horas más tarde ofertamos, un día después nos aceptaron... y aquí estamos.

La obra duró un par de meses, estuvo en manos de Pablo Bonti de Trasec SRL, quien además de hacer un excelente trabajo, nos tuvo toda la paciencia del mundo con los cambios que hacíamos en el proceso. Y la barra, la protagonista del salón, la hizo Andrés Bonino de Bosa en su carpintería espectacular que parece de la NASA.

Todo el mobiliario es recuperado de distintos remates, restaurado por nosotros mismos, después de muchas horas de trabajo. La búsqueda nos llevó semanas, no estuvo fácil, sobre todo porque teníamos una idea clara de la imagen que queríamos proyectar.



Y fue así como decidimos instalar una cafetería en Palermo. Un barrio estupendo que está repuntando con obras nuevas, muchos reciclajes, una movida de propuestas gastronómicas más bohemias y unos vecinos encantadores que nos han recibido de la mejor manera. En ese orden, creo que, a la fecha, somos la única cafetería.

Entonces, La Greca Café es una cafetería de especialidad y como tal, nuestro principal objetivo es, tanto garantizar la calidad del café que ofrecemos, (de MVD Roasters) como hacer que nuestro público tenga una experiencia integral sobre cómo consumirlo, y hacemos cosas como invitarlos a probarlo sin azúcar o involucrarlos en algunas preparaciones.

¿Por qué La Greca y cuáles son las especialidades?

El nombre de La Greca hace referencia a cafetera italiana que sirve de motivo para nuestro logo, pues así se le conoce en varios países del Caribe. En el local tenemos la que nos trajimos de Venezuela, de marca Primula, pero la marca original lleva el apellido de su creador: Bialetti.



Nuestra carta base está dedicada a la cafetería italiana de la máquina espresso, la cual también incluye café frío, con helado y con licor. No obstante, pronto sumaremos otros métodos. Tenemos muchas ideas, tendrán que venir cada tanto para descubrirlas.

Con respecto a la comida, la especialidad de la casa es la coffeecake, que, contrario a lo que piensa la mayoría no tiene café en sus ingredientes, sino que su nombre se debe a estar diseñada para acompañar al café. Es una receta norteamericana, deliciosa, como rústica, con distintas capas y texturas. Basta probarla para enamorarse.

Para merendar tenemos otras cositas de elaboración casera como magdalenas, scones, galletitas, budines y roles. Diría que la innovación está en los sabores, que nos gustan raros y fuertes, entonces tratamos de hacer combinaciones inolvidables.

En cuanto a la propuesta para el almuerzo, nos dedicamos a los sándwiches "de autor" y ensaladitas varias. Como somos una cafetería, si bien ofrecemos la opción de almorzar, no queremos que sea complicado. Sin embargo, el mes próximo se suman otras opciones, pero son sorpresa que aún están en período de prueba.

Un dato importante es que vamos a actualizar mensualmente el menú con cambios en las recetas, básicamente porque yo, la cocinera, me aburro rápido de repetir las mismas preparaciones una y otra vez. Además, en un futuro próximo esperamos ampliar el horario para ofrecer desayunos y *brunch*.

[La Greca café](#)

San Salvador 1471 / Montevideo

Horario: martes a sábados, de 12 a 21







Affogato

espresso + helado de vainilla





Contenidos editoriales de tendencias arquitectura y diseño para público en general, marcas y empresas.
Consultoría en diseño de imagen corporativa y comercial.

. Todos los derechos reservados.