



PABLO BUDET:

NUEVO CHEF EJECUTIVO DEL CENTRO DE CONVENCIONES DE PUERTO RICO

San Juan, Puerto Rico - - Pablo Budet, un reconocido chef puertorriqueño, fue nombrado Chef Ejecutivo del Centro de Convenciones de Puerto Rico (PRCC) en Miramar. El nombramiento fue anunciado por Blarys Segarra, Gerente General Interina y Directora de Finanzas del Centro de Convenciones.

Budet, quien como miembro del equipo nacional de Puerto Rico ganó medallas de Oro y Plata para la Isla en competencias culinarias en Estados Unidos, se une al Centro de Convenciones tras una extensa y exitosa trayectoria en la industria hotelera en el País.

Previo a su nombramiento en el PRCC, Budet - natural de Río Grande - fue el Chef Ejecutivo del Hotel Sheraton en el Viejo San Juan. Anteriormente trabajó en la Isla en cadenas hoteleras de prestigio como Hilton, Marriott y Westin.

Su carrera comenzó en el 1987 en el Hotel San Juan de Isla Verde, “lavando platos.” Fue en las cocinas del Hotel San Juan, según explica, que comenzó su interés por la preparación de comidas. Posteriormente estudió en la Escuela Hotelera de Isla Verde y cursó estudios continuados en el Culinary Institute of America, el respetado instituto de alta cocina en Nueva York.

Describe su nuevo nombramiento, como una oportunidad excelente.

“Super...Este es el barco más grande que hay en el Caribe,” dice Budet, quien tiene a su cargo un equipo de 35 sous chefs y cocineros de línea en el PRCC. “Las facilidades aquí son majestuosas...Este es el sueño de todo Chef, estoy en un Cadillac.”

A Budet lo distingue su espontaneidad y humildad en la cocina. Acostumbra trabajar lado a lado con su equipo, “Sigo haciendo lo mismo, lo que me gusta. Cocino con ellos, pruebo con ellos, limpio con ellos. No me olvido de donde vengo.”

Budet es un entusiasta de la comida Mediterránea y de la comida criolla. Prefiere los productos y especias locales, y no puede vivir sin saffron, achiote, ajo, albahaca y oregano.

El esposo y padre de tres hijos entre las edades de 22, 21, y 12, valora mucho la retroalimentación de los comensales.

“Para mí es crucial lo que opine la gente cuando prueban mis platos,” dijo. “El *feedback* siempre es positivo: Si me felicitan, es un éxito...es la esencia del negocio. Pero si no les gusta algo, también es positivo porque te lo dejan saber y te dan la oportunidad de mejorar y crecer como profesional.”

En su tiempo libre, Budet disfruta la música rock metálica y practica el deporte del surfing en Luquillo y Fajardo.

#