



Compartir 26

## Evelyn Loeff; Chocolate en el Corazón

Entrevista por: Jeannette Muñoz Aranda.

Una entrevista en la que conversaremos acerca de quien ha sido, por cerca de tres décadas, una figura muy importante en la Chocolatería y Pastelería en Chile. ¡Un lujo!

"Endulzarles la vida a los demás es lo que más le apasiona en la vida. Desde hoy pequeña, Evelyn Loeff vivió entre dulces, tortas, pasteles y, por supuesto; chocolates" puede leerse en uno de los recortes de prensa que Evelyn Loeff, que en esa misma nota se destaca; "Uno de sus regalos más preciados que ha recibido en su vida es una cocina que su padre le regaló hace muchos años y que hasta el día de hoy la conserva y utiliza".

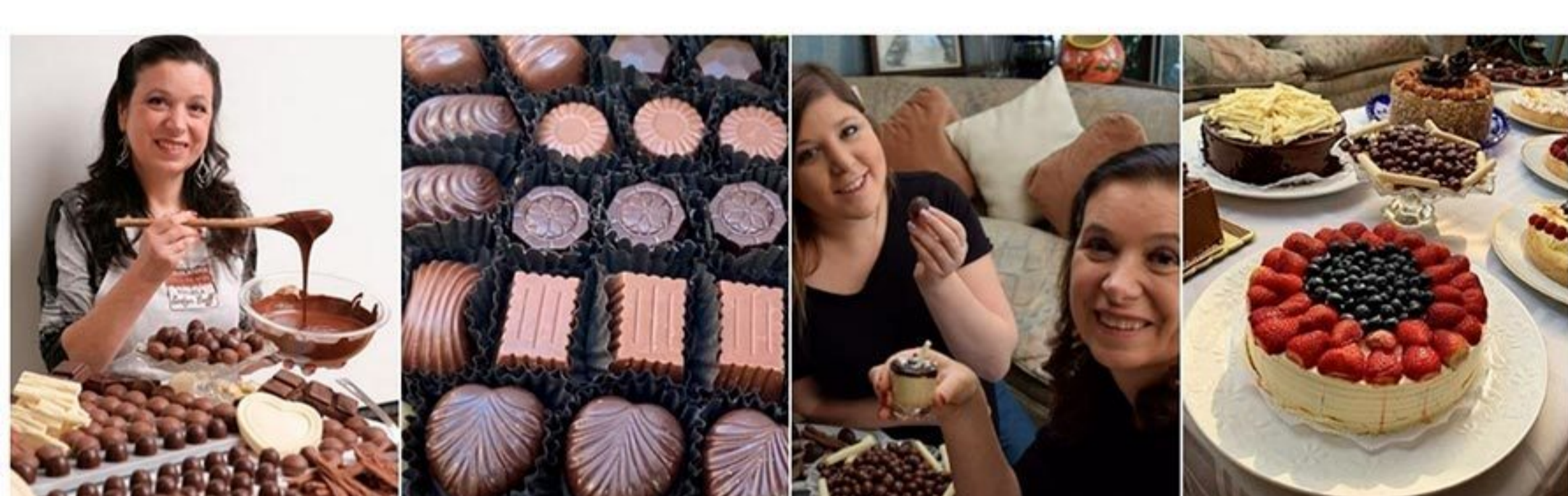
Y en esas dos frases, quizá dos puntales del éxito de Evelyn Loeff; Pasión y Tradición. Para saber más, conversaremos con Evelyn y con su hija, Miriam Muchnik, quienes nos contarán acerca de este emprendimiento exitoso que ha marcado al mercado chocolatero local.

¿Cómo llega Evelyn Loeff a la repostería y chocolatería?

Evelyn comienza en el mundo de la chocolatería y repostería a raíz de sus abuelos quienes tenían una pastelería en Austria. Comenzó a replicar recetas de ellos aquí en Chile y a enseñarlas a grupo pequeños de personas (mayoritariamente mujeres en ese entonces).

¿Cuándo y por qué nace la Escuela Evelyn Loeff?

Escuela Evelyn Loeff nace Hace más de 35 años cuando Evelyn comenzó a enseñar sus conocimientos provenientes de sus abuelos y vio el interés de los alumnos por seguir aprendiendo e incursionando en este mundo dulce.



¿Qué circunstancias acercan a Miriam a la repostería?

Desde muy pequeña Miriam participaba en todos los eventos, talleres, exposiciones y actividades de la Escuela para acompañar a Evelyn, su mamá. Hoy a sus 29 años, trabajan en conjunto llevando a cabo sus talleres en Santiago y regiones.

¿En qué consisten los eventos Bate Bate?

Eventos Bate Bate está a cargo de Vivian, hija mayor de Evelyn. Quien estudió psicopedagogía infantil y quiso aplicar todos sus conocimientos en el desarrollo de los niños a este mundo de la cocina. Se realizan talleres de cocina para niños y celebraciones de cumpleaños con actividades entretenidas relacionadas principalmente al chocolate.

Hoy, En este escenario de la pandemia, Eventos Bate Bate ofrece kits entretenidos para realizar distintas actividades en casa o celebración de cumpleaños por zoom (se le envía material a todos los invitados a sus casas para trabajar en conjunto el día de la celebración).

"Nuestros cursos generan muchas fuentes de trabajo".

Evelyn Loeff, Maestra Chocolatera, Profesora de Repostería.



¿Qué se aprende en un curso de Evelyn Loeff?

En un taller se enseña una cantidad amplia de contenidos ideal para que alguien pueda comenzar su propio emprendimiento o pueda especializarse en un área. Se entregan todas las herramientas necesarias y Evelyn no guarda ningún secreto. Los alumnos siguen en contacto con nosotros posterior al taller para aclarar dudas o lo que necesiten.

¿Cómo han vivido este periodo de cuarentena?

Ha sido difícil cambiar la forma de trabajo de más de 35 años, sobre todo cuando los talleres que ofrece la Escuela son 100% prácticos, pero decidieron reinventarse y adecuarse a las condiciones actuales, por lo que se ofrecen los talleres vía zoom totalmente personalizados en el cual van preparando Evelyn y el o la alumna todos los contenidos simultáneamente. Se ofrece enviar todos los materiales, lo que facilita llevar a cabo el taller de esta forma.

¿Qué tal la experiencia de las clases online?

Ha resultado perfecto, mejor de lo que imaginamos. Los comentarios de los mismos alumnos. Posterior al taller ha dejado muy contentas a Evelyn y Miriam.

¿Planes u objetivos a cumplir en los próximos meses?

Continuar con los talleres online mientras dura la pandemia y luego volver con los talleres presenciales y actividades en regiones, empresas y todo lo que realiza la Escuela en su curso normal.

¿Qué opinión tienen del actual mercado chocolatero nacional?

Hoy en día existe una amplia oferta en cuanto a chocolaterías y mucha competencia, sin embargo, creemos que el futuro de la industria va a depender de quienes logren añadir un valor agregado al producto y tengan alternativas para todo público; veganos, diabéticos, entre tantos otros.

"Más allá de ser madre e hija, también somos amigas, algo confidentes, buenas para realizar lo diario porque nos gusta lo que hacemos, muy perfeccionistas, y el amor por nuestro trabajo lo aplicamos y se nota en los resultados" Vivian Muchnik Loeff, Experta Chocolatera.

¿Qué pueden destacar del "Libro de Postres Chilenos"?

Es un libro que contiene más de ciento sesenta recetas, todas con imágenes, lo que facilita la preparación y presentación de cada preparación. Hemos recibido muy buenos comentarios y ante cualquier duda de quién tiene el libro, puede comunicarse directamente con Evelyn.

¿Qué extrañan de realizar cursos y talleres en regiones?

Extrañamos poder llegar a todos aquellos que no viven en Santiago, pero que tienen muchas ganas de aprender y desarrollar sus propios emprendimientos. La Situación actual y los Talleres online han facilitado a muchos a poder tomar un curso sin tener que viajar, pero muchos otros prefieren realizar el taller presencial. Además que nos han recibido con mucho cariño en regiones y eso ¡nos encanta!



¿Qué se enseña en los cursos para empresas?

Para empresas hay distintas alternativas, ya sea como actividad entretenida: con el objetivo de desarrollar trabajo en equipo, que se conozcan de distintas sucursales, premiar a algunos subordinados, sus familias. actividades extra programáticas o para celebrar distintas festividades tales como día del niño o vacaciones de invierno (hijos de funcionarios) y malls, día de la secretaria, navidad, pascua, etc. hay empresas que ya llevan más de cinco años consecutivos realizando actividades con nosotros y además de entregar un momento inolvidable, le otorga un plus en responsabilidad social a cada organización.

Evelyn Loeff es una tradición, una marca de prestigio y una mujer que ha elevado la enseñanza repostería y la chocolatería nacional a gran altura. Un ejemplo; Hace diez años atrás, en marzo del año 2010 fue portada nacional e internacional al crear un Conejo de Chocolate gigante que demoró una semana de trabajo y cuyo resultado se exhibió varios días en la Plaza Principal del Mall Florida Center. Un monumental dulce de más de tres metros de altura y ¡160 kilos de peso!

Para seguirla, les invitamos a visitar...

Facebook: [www.facebook.com/EscuelaEvelynLoeff/](http://www.facebook.com/EscuelaEvelynLoeff/)

Instagram: [www.instagram.com/escuela\\_evelyn\\_loeff/](http://www.instagram.com/escuela_evelyn_loeff/)

Twitter: [www.twitter.com/evelyn\\_loeff](http://www.twitter.com/evelyn_loeff)