



BERNARDITA JOHNSON | dueña de "La Berni" se encarga de todos los detalles de la propuesta gastronómica de su casino gastronómico

Donde La Berni y su casino gourmet en Ciudad Empresarial ***"Aquí se cocina con alma"***

Con cuatro décadas de experiencia entre colegios, casinos y la cocina familiar, Bernardita Johnson levantó Donde La Berni, un espacio donde la comida casera tiene sabor a historia, humor y pasión. Desde sus días en La Punta hasta este rincón lleno de vida, su cocina es también un relato familiar.

TEXTO: **EDMUNDO VELOSO V.** / FOTOGRAFÍAS: **RONNY BELMAR V.**

En pleno corazón de Ciudad Empresarial, a pasos del ex hotel Radisson y colindando con las oficinas comerciales de Prontomatic e Intertrade, se encuentra un destino obligado: **Donde La Berni**. Al llegar, se

escucha la voz clara y risueña de **Bernardita Johnson**, "**La Berni**" para sus leales clientes y amigos. En este "**casino gourmet**", como se define, el olor a comida de casa inunda el ambiente. A las 12:30 del día, ya se encuentra listo para recibir

las gerencias y jefaturas de algunas de las principales empresas del sector, que a la una en punto cruzan buscando algo más que un almuerzo: buscan un plato que se sienta como en casa. "*Siempre he hecho esto. Y además me ha servido para*

vivir, pero sobre todo porque me gusta", dice Berni, mientras revisa los acompañamientos del día: quinoa, papas rústicas y arroz. A un costado, la cocina vibra con el ir y venir de su equipo, en una dinámica familiar que se nota en cada plato.



EN PLENO CORAZÓN DE CIUDAD EMPRESARIAL, A PASOS DEL EX HOTEL RADISSON Y COLINDANDO CON LAS OFICINAS COMERCIALES DE PRONTOMATIC E INTERTRADE, SE ENCUENTRA UN DESTINO OBLIGADO: **DONDE LA BERNI** ■

Su historia comienza décadas antes de que este insigne local abriese sus puertas. Hija de una cocinera que lleva más de cinco décadas entre ollas y hornos, Bernardita aprendió de niña preparaciones dulces y saladas; queques, galletas, merengues, tortas y la lógica de alimentar a muchos con cariño y organización.

La vida fue marcando el camino con naturalidad. No estudió cocina de manera formal, pero se formó trabajando: abrió y organizó cocinas escolares, aprendió nuevas

técnicas, tomó cursos y se perfeccionó en la práctica. *“Empecé de a poco, estuve en varios colegios donde mi mamá me mandaba a mí abrir los casinos y a enseñar a la gente”.*

TRADICION FAMILIAR

El apellido Johnson es sinónimo de cocina para muchos en Santiago. Bernardita trabajó durante once años en La Punta, un espacio emblemático fundado por su madre y su hermano mayor. *“Yo iba a hacer parches, a iniciar negocios, a hacer lo que faltaba”*, cuenta entre risas.

“Mi mamá no le pegaba mucho a los dulces, así que ahí entraba yo”.

Esa historia familiar está atravesada por una forma de vivir la cocina: intensa y muy cercana a la vez. *“Todos somos gritones en la familia”, dice sin rodeos. “Parece muy italiano, pero no tenemos nada de italiano. Así somos. Y se nota en la cocina. Yo no puedo ofrecer algo que a mí no me gusta. Si no me convence, no va”.*

En esa tradición también hay recetas que se arrastran por genera-

ciones, como la de las empanadas insignes de **La Punta**, que Berni conoce a la perfección –son su legado– y prepara para las Fiestas Patrias: *“La receta es de mi mamá, y yo diría que, de mi abuela, capaz...vienen de una tradición familiar”.* Sabiduría traducida en recetas que la Berni acarrea consigo en un bolso día a día, donde entre papeles escritos a mano y notas en Post-it, esconde secretos de sabor y pasión que reflejan una vida dedicada a la cocina.



PROYECTO PERSONAL

Antes de instalarse en Ciudad Empresarial, Bernardita trabajó en distintos proyectos: cocinas escolares, banquetería familiar y casinos corporativos. Uno de los que más recuerda fue el que tuvo en las oficinas de Tánica, en Santa María. *“Ahí estuve varios años hasta que cerró por la pandemia”*, relata. El golpe sanitario la obligó a reinventarse desde casa: pasteles, tortas y lo que saliera. Pero no era lo mismo. *“Eso es una parte de la cocina que a mí no me gusta, porque hay que hacerlo por obligación”*.

Entonces llegó la oportunidad. El local donde hoy funciona **Donde La Berni** estaba listo para

ESA RELACIÓN DIRECTA CON LOS CLIENTES ES PARTE DE SU SELLO. CONOCE A MUCHOS POR NOMBRE Y SABE LO QUE COMEN CADA DÍA. *“EL QUE VIENE TODOS LOS DÍAS A COMER ENSALADA, LA NIÑITA QUE NO COME GLUTEN... YA LOS CONOZCO”*, RÍE. **LA BERNI COCINA COMO HABLA: CON RITMO, CON CARÁCTER Y CON HUMOR** ■

operar, pero sin nadie a cargo. Fue **Victor Hirmas Presidente Ejecutivo de Intertrade** quien la invitó a hacerse cargo del espacio, confiando en su trayectoria y en su forma de trabajar. *“Esto era volver a cocinar como me gusta”*, recuerda sobre ese momento que definió la apertura de su proyecto personal.

Ese respaldo fue decisivo. El espacio ya contaba con un equipamiento de primer nivel provisto por Intertrade –entre ellos un horno convector, lavavajillas industrial y freezer vertical– que facilitó la

operación desde el primer día. “Sin ese equipamiento no podría funcionar. El horno hace todo. El freezer es espectacular”, dice Bernardita.

LEALTAD

Pero además del apoyo técnico, el factor clave estuvo en su familia, por supuesto. *“Todo esto salió adelante gracias a mis hijos. Si no, yo no habría podido salir sola”*, reconoce. **Su hijo mayor, Nacho Echeverría, fue quien se hizo cargo del proyecto como un propósito personal. Pedro, el más chico, también se involucró directamente y se asoció.**

Y su hija Berni se encarga de redes sociales, menús y comunicación.

“Cuando abrimos, eran ellos dos los que se ponían estos letreros acá y atrás,

con la Berni, y se iban a recorrer todo el sector. Así pescamos a la gente”, cuenta con orgullo.

Ese grupo de clientes iniciales –al que ella llama “los leales”– se mantiene hasta hoy, incluso con los cambios de precios inevitables. *“Nunca han dejado de venir, nunca. Esto es gracias a ellos y a mis hijos”*, dice con emoción. **Y es que la Berni conoce a sus clientes como nadie; cada día de la semana durante todo el año ella tiene la vista puesta en sus preferencias, sus mañas, sus rituales.**



“LA RECETA ES DE MI MAMÁ, Y YO DIRÍA QUE, DE MI ABUELA, CAPAZ... VIENEN DE UNA TRADICIÓN FAMILIAR”. SABIDURÍA TRADUCIDA EN RECETAS QUE LA BERNI ACARREA CONSIGO EN UN BOLSO DÍA A DÍA, DONDE ENTRE PAPELES ESCRITOS A MANO Y NOTAS EN POST-IT, ESCONDE SECRETOS DE SABOR Y PASIÓN QUE REFLEJAN UNA VIDA DEDICADA A LA COCINA ■

Esa relación directa con los clientes es parte de su sello. Conoce a muchos por nombre y sabe lo que comen cada día. *“El que viene todos los días a comer ensalada, la niñita que no come gluten... ya los conozco”*, ríe. La Berni cocina como habla: con ritmo, con carácter y con humor. *“Lo más entretenido es cuando llega la gente. ‘Hola Berni, cómo estás...que estás flaca, la gallina está flaca’”,* relata entre carcajadas, imitando los saludos de sus clientes de siempre.

Espejando su dinamismo y actitud, la carta no es estática. Cambia según lo que a ella le gusta cocinar y lo que va descubriendo. *“Siempre estoy aprendiendo algo nuevo. Si se me acaba el afán por las New York Cookies, ahora estoy haciendo cheesecakes”,*

añade.

Y también se adapta a un público ejecutivo exigente que valora un almuerzo bien preparado, ágil y sin artificios. *“Tengo unas seis personas veganas a las que ubico perfecto. Cuando los veo llegar empiezo a pensar: tengo esto, esto y esto que pueden comer”*.

El menú completo tiene un valor de \$12.000 con un plato de fondo (proteína más guarnición), más 4 ítems (sopa, ensalada, postre, agua/café); el menú medio con 3 ítems por \$11.000 y el menú pequeño con 2 ítems por \$10.000.

SIN FORMULAS

Más que un restaurante, Donde La Berni es un casino gourmet que funciona de lunes a viernes, pensado para un público que busca un almuerzo sabroso, hecho con pasión

y un toque personal. Tres proteínas, tres acompañamientos, una ensalada fresca y la calidez de sentirse en la cocina de alguien conocido. Por eso, Berni llega temprano –a las 6:30– cada mañana para empezar a cocinar. No hay secretos rebuscados: sólo productos frescos, sazón familiar y una forma de entender la cocina como un acto de amor.

En la cocina también tiene a una aliada fundamental: **Paulina Aravena**, con quien trabaja desde 2015. *“La Pauli es seca, yo me puedo ir una semana y ella lo hace mejor que yo”*, asegura. Paula es su apoyo operativo diario y parte esencial del equipo, junto a Maxi y Elsa, quienes completan esta cocina donde cada uno tiene un rol claro y compartido.

“La gente vuelve porque te quiere. Y cuando pasa algo, lo arreglamos”, dice, también consciente de que el servicio es la clave de su éxito. Ese vínculo –íntimo, directo, sin fórmulas prefabricadas– es el corazón de **Donde La Berni**. Un lugar que creció con la misma naturalidad con la que Bernardita aprendió a cocinar: trabajando, gritando, riendo, sirviendo. O como ella misma resume con simpleza: **“Mientras yo cocine, estoy feliz”**.

Donde La Berni

Palacio Riesco 4441, Huechuraba,
Región Metropolitana

Teléfono: +56 9 9162 7658

Lunes a viernes 9:30 a 15:30 hrs

Instagram (@dondelaberni):

<https://www.instagram.com/dondelaberni/>