

Santiago de Chile (CHILE) El chef francés, uno de los más renombrados de Chile, acaba de abrir un establecimiento bistrónomico a precios accesibles en la capital.



Franck Dieudonné, fundador de La Brasserie, combina la cocina francesa y los bajos precios.

Durante años, el chef Franck Dieudonné evoluciona en los escalones superiores de la gastronomía chilena. Consagrado en el año 2009 "Mejor Chef del Año" por el Círculo de críticos gastronómicos en el país, trabajó para el exclusivo restaurante Ópera, y ocupó el cargo de Director de Alimentos y Bebidas y Chef Ejecutivo del Radisson Petra La Dehesa en Santiago, Chile.

Sin embargo, había un proyecto que tenía en su cabeza

durante mucho tiempo. "Yo quería abrir un restaurante francés a precios bajos, a diferencia de lo que normalmente se hace. Las instituciones francesas suelen ser caras y elitistas", dice.

El orgullo de trufa

En sus ojos, la bistronomía se impone: "Esta es una verdadera tendencia mundial. La gente quiere ir a restaurantes a pesar de la crisis, pero sin gastar sumas astronómicas." La Brasserie abrió en agosto en Santiago de Chile. El menú de almuerzo cuesta 6.500 pesos chilenos (equivalentes a € 8,50), y descubrir los platos trufados sin gastar el sueldo del mes. "Soy el embajador de un importante productor de trufas en Chile –**Katankura**- y tenemos un acuerdo. Compró trufas a precios competitivos y propongo platos trufados todo el año. Eso permite promover este producto. Lo que ha sido hasta ahora extremadamente raro y caro aquí. Confieso que no sabía en absoluto si funcionaría", dice Frank Dieudonné. La apuesta resultó ganadora. El menú trufado ofrecido cuesta 15.000 pesos chilenos (unos 20 €), el aclamado huevo trufado se convirtió en el plato estrella de la casa. "Vendemos una docena al día", comenta Franck.

Otra característica del restaurante: un servicio continuo de 8 am a 23 h. INÉDITO en la capital, la fórmula se vuelve, atractiva tanto para los residentes del barrio, como para quienes trabajan en Providencia o para turistas también. "Después de las 15 horas, no tienes otra opción, sólo los locales de comida rápida están abiertos en Santiago", dijo.

Elegido por el diario chileno El Mercurio "mejor restaurante precio/calidad" el nombre del establecimiento se difundió rápidamente por el boca a boca. Dan la bienvenida a más de un centenar de clientes al día, el chef también espera duplicar el concepto en Santiago o provincia.