

[Inicio](#) \ [Comer](#) \ Reabre La Brasserie: El restaurante francés de buenos precios que dará que hablar en A. de Córdoba

Reabre La Brasserie: El restaurante francés de buenos precios que dará que hablar en A. de Córdoba

Por [Loreto Aravena](#) 22 MAR 2019

Comer



Como La Brasserie Franck & Héctor reabrió hace unas semanas, en Alonso de Córdoba, el restaurante francés de precios democráticos



La Brasserie Franck & Héctor es el nuevo nombre que recibió la nueva Brasserie, ese local que estaba en la **discreta calle Guardia Vieja**, en Providencia, y que deleitaba paladares con ingredientes y preparaciones de calidad a buen precio.

Famoso por sus huevos pochados trufados -que llamaban por su olor desde la calle- llegó con una parte de su antigua carta y con nuevas propuestas al nuevo edificio de la punta de diamante de Alonso de Córdova, Av. Vespucio y Av. Kennedy: al **CV Galería**.

Y abierto sólo hace un par de semanas, acá se presenta con ese nuevo nombre porque son dos los dueños: por un lado **el chef de la antigua Brasserie, Frank Dieudonné**, y por otro, el **máster sommelier Héctor Vergara**, en único que tiene Chile y Latinoamérica, y capaz de reconocer cepas, orígenes, tierras gracias a su privilegiada nariz.



A pesar de que se demoraron en abrir (la Brasserie había cerrado en 2017) lo hicieron en grande, con un elegante y simple local, en el que se ve una enorme cava en el segundo piso y con un estilo y ambiente de antiguo bistró parisino, pero con cuidados detalles modernos.

Franck & Héctor, elegantes y simples a la vez



Foto: Valentina Miranda Y lo que se come ahí, deja contento a cualquiera, no sólo por la **calidad y creatividad de sus platos**, sino por **precios** que para el nivel que tienen son **democráticos**.

Esa era la gracia de la cocina de **Franck en su antiguo local**: que sus comensales pudieran **comer bien y por un monto pagable**.

En tanto, Héctor hizo lo suyo y se lució, porque escogió personalmente las más de 200 etiquetas que hay en la carta de vinos, 12 de las cuales son francesas. Y en la parte de champagne, se encuentra éso, y no espumante.

¿Qué probar? Sin duda, la “médula de cebolla” (\$ 6.000), que va sobre una especie de tartaleta y todo sobre una base de espinacas y que es de esos platos que dejan en pausa, pensando en cómo alguien logra un resultado así, de esa calidad y sabor.

Pura felicidad para el paladar



Foto: Valentina Miranda

También hay otros aperitivos que valen la pena probar, como por ejemplo, la **“terrine de foie gras”**, acompañada de una **mermelada de kumquat** (fruto cítrico) y una **reducción de kimchi** (\$ 9.500), que sale de la norma de los típicos foie gras.

Ineludibles son sus **“huevos trufados”** (**\$ 6.000**), que el chef pensó como una pasta trufa negra con tocino y aceite de trufa sobre una delicada tostada y coronada por un huevo pochado.

De fondo, vale mucho la pena probar el **“voul a vent de cola de buey”** (**\$9.500**), que es una carne guisada que se desmenuza sola y que viene adentro de una especie de canastillo de hojaldre, pero uno que tiene verdadero sabor a mantequilla, como el que se comía en la infancia, hecho con las perfectas manos de las abuelas.

Y en los vinos hay que dejarse asesorar por “don Héctor” y/o por su sommelier ayudante, una canadiense que sabe mucho y que son infalibles en las recomendaciones de sus cuantiosas y originales botellas.