

LA BRASSERIE DE FRANCK & HÉCTOR

Un rincón de Francia EN PLENO VITACURA



Ubicado en el sector gastronómico del edificio CV Galería, en Alonso de Córdoba, *este elegantísimo bistró parisino*, que interpreta muy bien el estilo de la Belle Époque de París en la Francia de los años 20, sorprende por su exquisito menú y su exclusiva carta de vinos.

Por: Montserrat Molina C. / Fotos: La Brasserie de Franck & Héctor



El chef Franck Dieudonné, preparando una de sus recetas maestras.



El master sommelier Héctor Vergara eligió personalmente las más de 200 etiquetas de la carta de vino.

Hace dos años, el reconocido chef Franck Dieudonné cerró su restaurante francés La Brasserie, que cautivaba los más exquisitos paladares en Guardia Vieja, Providencia, con la intención de abrir uno nuevo y más amplio, en el sector gastronómico del edificio CV Galería, en Alonso de Córdoba, uno de los más finos y sofisticados espacios creados en este último tiempo.

Para emprender este nuevo desafío se asoció con su amigo y master sommelier Héctor Vergara. “La idea de asociarnos nace después de una larga relación laboral. Desarrollamos muchos proyectos y actividades hasta que alguien nos dio la idea de hacer algo en conjunto. Lo conversamos, vimos las posibilidades y decidimos tirarnos a la piscina con este nuevo proyecto”, dice Franck.

En el menú de la nueva carta se pueden encontrar grandes clásicos de la cocina francesa como el bourguignon, el confit de pato y la sopa de cebolla, “pero no estoy tan apegado a los libros de recetas, me gusta mucho reinterpretar. Además, mi estilo es un reflejo de todos mis viajes. Encuentras muchos guiños de esto en mi carta”. Héctor Vergara eligió personalmente las más de 200 etiquetas que hay en la carta de vinos y el Pinot Noir es sin duda la cepa estrella. “Los dos somos fanáticos de esta cepa, que es emblemática de mi país”.

Dentro de las novedades del menú, a partir del 12 de junio la Brasserie de Franck &





A partir del 12 de junio el restaurante celebra el festival de la trufa, en donde los comensales podrán degustar entradas, fondos y quesos a base de trufa.



Héctor, celebrará el festival de la trufa, que culmina cuando finaliza la temporada de cosecha de este fruto, a mediados de agosto. “Es una carta adicional con entradas, fondos y quesos solamente a base de trufa fresca. Seguiremos funcionando con ambas cartas todos los días”.

Al momento de pensar en la decoración, lo hicieron en grande, con un elegantísimo y sofisticado local donde se ve una contundente cava en el segundo piso y con un estilo y ambiente de antiguo bistró parisino. “Quisimos interpretar el estilo de la Belle Époque de París en la Francia de los años 20”, cuenta Franck.

FRANCK DIEUDONNÉ: UN TROTAMUNDOS CULINARIO

Franck llegó a nuestro país hace 18 años después de haber vivido en distintas partes del mundo. “Soy de Dijon y me fui hace muchos años a recorrer el mundo con la inquietud de conocer otras culturas gastro-

nómicas. Después de trabajar en un restaurante de dos estrellas Michelin en mi ciudad natal, viví un tiempo en el Sudeste Asiático, donde aprendí mucho. Fue una experiencia fantástica el trabajo con especias y productos que no se ven todos los días en Francia. Luego viví en Londres, donde no solo aprendí la influencia india en la cocina inglesa, sino también conocí a mi señora, que es chilena y es por ella que llegué aquí”.

Una vez en Chile comenzó haciendo clases en el Emporio Gourmet. Después estuvo a cargo del restaurante del Casino de Viña del Mar y luego partió a Concepción, donde abrió el restaurante Le Citron, que funcionó durante tres años. Lo vendió y volvió a la capital a hacerse cargo del Ópera. Más adelante trabajó como chef ejecutivo en la cadena del Hotel Radisson y después de cinco años decidió abrir la Brasserie de Guardia Vieja. “Me di cuenta de que necesitaba cocinar. A fines de 2017 nos asociamos con Héctor y decidimos mudarnos a un espacio más grande. Y aquí estamos”. ◆



TARTA TATIN

Es un clásico de la pastelería francesa que reinterpretamos manteniendo el sabor. La manzana está cortada en láminas, se le agrega una crema de almendras con un toque de ron y la servimos con una crema montada hecha con la cáscara deshidratada de la manzana que hacemos polvo. Aprovechamos toda la fruta en este postre.

La Brasserie de Franck & Héctor,
Alonso de Córdova 4355, local 303,
Vitacura
Tel: (2) 3323 4300