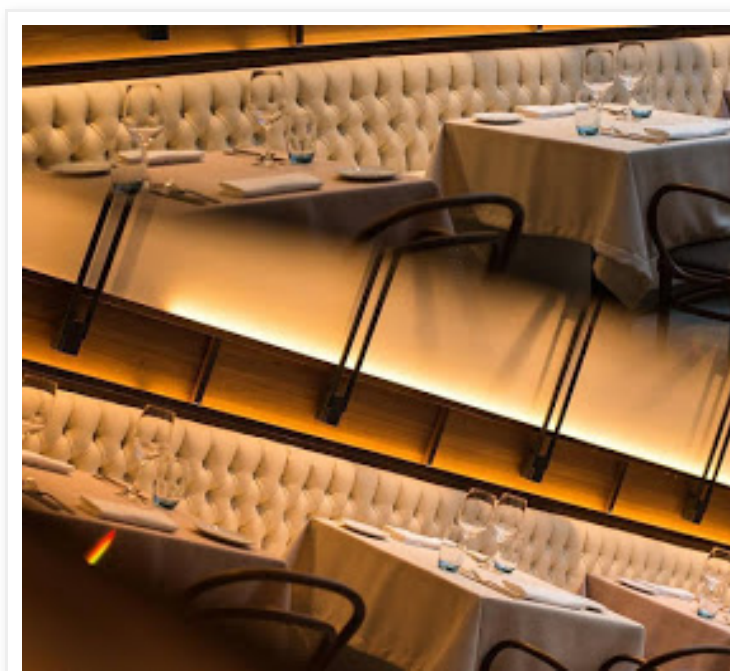


lobby.

martes, 14 de mayo de 2019

MIS APUNTES



**LA BRASSERIE DE FRANCK Y
HÉCTOR**

Cuando Franck Dieudonné cerró La Brasserie ubicada en Providencia, con la intención de abrir un restaurante más amplio en el barrio alto, pocos creyeron que un par de años después cumpliría su promesa, esta vez asociado con el Master Sommelier Héctor Vergara, abriendo en la gastronómica Av. Alonso de Córdova, uno de los más finos y exquisitos lugares creados en este último tiempo.



Dos pisos (planta en dos niveles y subterráneo) para disfrutar desde el ingreso. Cómodos sillones para esperar una mesa bebiendo un cóctel, mientras la conocida Meche Calvo, jefe de atención al cliente, ajusta todos los detalles de los visitantes. El marrón y los tonos beige le otorgan categoría al diseño del restaurante, color similar a los mandiles de su entrenada brigada de sala, donde nada ni nadie altera la satisfacción de

degustar una cocina francesa –con toques originales del chef Dieudoneé-, mientras Héctor Vergara y la sommelier canadiense Heater Barthau oficializan el servicio de burbujas y vinos.



La cocina, ubicada en el subterráneo, es el reino de Dieudoneé, apoyado por el chef Mauricio Núñez, quien fue parte de la delegación chilena al Bocuse d’or 2019. Ambos trabajan codo a codo para entregar oportunamente cada una de las comandas. Mi visita, concretada a fines de abril, partió con espumante Gemma, originario del Limarí, y prosiguió con diferentes vinos acordes a cada plato degustado, en perfecta armonía, como es de suponer, ya que Héctor Vergara -el Master-, acá oficia como parte del equipo de sala.

Seis platos degustados me confirman que este lugar se podría convertir en uno de los más comentados del año. Razones tiene de sobra. Desde sus precios a la óptima calidad de cada preparación. Desde su Tártaro –aliñado en la cocina, donde nada falta ni nada sobra- por \$ 6.500; pasando por su famoso Huevo trufado sobre pan campesino (\$6.000), o su Médula con cebolla caramelizada, espinacas y jugo de carne (\$6.000), son ejemplos concretos de que en esta Brasserie están haciendo las cosas bien, con una gran relación precio / calidad, con la finalidad de mantener una fiel clientela.



Una sinfonía de sabores a la hora de los fondos. Desde un alucinante Risotto trufado con champiñones y Grana Padano (\$10.500), a un perfectamente cocinado Róbalo meunière con gratín de berenjenas (\$10.500), a un tradicional – y hecho en casa- Vol au vent relleno con cola de buey y salsa forestière (\$

9.500). Los vinos, con énfasis en los pinot noir y escogidos por Héctor Vergara, varían de precio según su prestigio. En copas, desde los \$4.000, y en botellas... lo que demande la imaginación –y el bolsillo-.

Una carta típica francesa, donde la intervención de Franck Dieudoneé es clave para reinterpretarla, modificando de una manera sutil algunas recetas con el fin de otorgarle mayor placer al cliente, como las famosas Crêpes Suzette (\$ 5.500), donde el Grand Marnier fue reemplazado por Jack Daniel's... sin temblarle la mano.



Un éxito por donde se lo mire. En el subterráneo, al lado de la cocina y con salida

propia, un salón equipado para veinte personas, está siempre listo para ocasiones especiales. Acá las catas de vino y cenas empresariales son comunes. Solo falta lo que prometieron. Uno de estos días, Franck y Héctor cambiarán de roles. El Master Sommelier se hará cargo de la cocina y el chef Dieudonné realizará el servicio del vino. Sin duda sería el evento gastronómico del año.

Lugares como éste en la capital, si los hay, son contados con los dedos de las manos. Y sobran dedos.

La Brasserie de Franck & Héctor / Av. Alonso de Córdoba 4355, Vitacura / 940770830

REVISTA LOBBY en martes, mayo 14, 2019

Compartir



Página principal



[Ver versión web](#)

Con la tecnología de [Blogger](#).