



# La Brasserie de Franck & Héctor

## SUPERLATIVO

*Ruperto de Nola*



**HUBO MUCHOS QUE QUEDARON VIUDOS** cuando Frank Dieudonné cerró su Brasserie de Guardia Vieja. Hoy la ha reinaugurado en un local más amplio, cómodo y bien ubicado, en asociación con la figura egregia de nuestra cultura del vino, Héctor Vergara, la mejor nariz vinícola de Chile. La yunta no puede ser más auspiciosa.

Pruebas al canto. Comenzamos nuestra cata con un huevo poché trufado (\$6.000), puesto sobre fina tostada, con trocitos de tocino frito por encima. El aroma que subía de este plato era, para los amantes de las trufas, paradisíaco. Qué cosa más liviana y, simultáneamente, más contundente. Catamos también unas rebanadas de salmón marinado (\$7.500), puestas sobre una tostada, con el aditamento de delgadas tajadas de papas nativas: no hubo aquí ni salsas ni chirimbolos que perturbaran el sabor puro, delicado, de un salmón excelente.

La carta, como debe ser en un buen restorán, es más bien breve, y nos costó elegir los fondos. Pero, apenas lo descubrimos, optamos por un *vol-au-vent* de cola de buey (\$9.500), reminiscente de la antigua *cuisine bourgeoise* que ha sido el fundamento de la gran cocina francesa: y es un plato que no se ve en ninguna otra parte; desafiamos a Usía a que encuentre en Santiago o en Chile entero un *vol-au-vent* hecho en casa, de un hojaldre perfecto, mantecilloso, crujiente, de óptima consistencia. Este venía relleno con un guiso de cola de buey sabrosísimo, con un contorno de verduras cocidas y otras grilladas, que se beneficiaban de la salsa del relleno. Un plato excepcional, donde se pone a prueba la

destreza culinaria del chef y su sentido del equilibrio: no hubo nada fuera de tono, todo armonizaba a la perfección.

El otro fondo fue lo que algunos han catalogado como el plato emblema de Francia: el *steak-frites*, pero en su versión *steak au poivre*, denominado en la carta bistec con salsa de pimienta y papas fritas (\$9.500): un bistec del grosor ideal, cocido al punto pedido, con unas papas fritas perfectas (doradas, crujientes, secas) y su salsa de pimienta. Este bistec trae a la memoria los bistrós parisien-ses, donde nunca falta, y con igual calidad.

La presencia de Héctor Vergara es impagable: la carta de vinos, cuya presentación está siendo mejorada y completada (el restorán tiene siete días), abarca unos 180 vinos chilenos, franceses y españoles. Amablemente, con la mayor discreción del mundo y sin esa palabrería alambicada que suelen exhibir otros sommelieres chilenos, nos asesoró en los vinos, todos a un precio admirablemente módico, y en copas generosas y de un precio también extraordinariamente benéfico.

Postres: inolvidables *crêpes Suzette*, hechas según todas las reglas del arte (nos recordaron unas que hacía Miguel Silva), y una *tarte tatin* como la que hacemos en casa: inmejorable; ambos a \$5.500.

Fantásticos precios. Impecable servicio. Música discreta. Este restorán está en la cumbre.

**Alonso de Córdova 4355, local 303, Vitacura. 2 3223 4300.**