

G

RESTAURANTE NORMANDIE / PROVIDENCIA

UN AMBIENTE DE AMISTAD

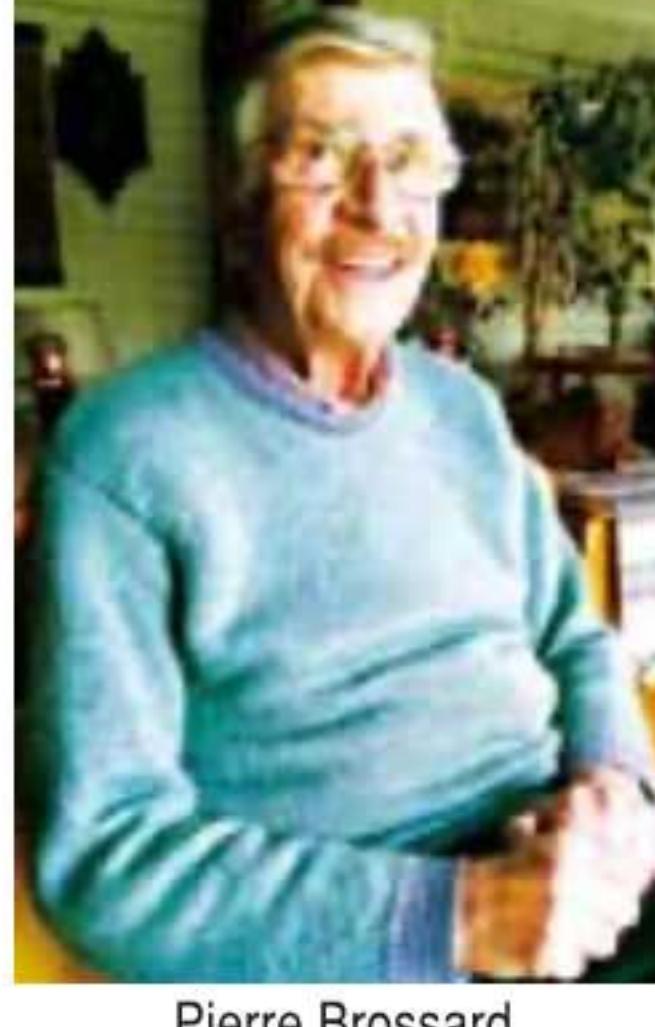
Lo primero que gusta es la atmósfera y su música, una buena recopilación de canciones en francés te acoge, las que puedes escuchar en **musicaparaelnormandie** de Spotify.

Cuando sus fundadores, Pierre Brossard y Jorge Cordero se asociaron para crear un restaurante francés, bajo el concepto de una brasserie, nunca imaginaron que harían uno de los restaurantes más importantes y respetados de Santiago.

Nos comenta Pierre: “*La diferencia entre un restaurante y una brasserie, es que si bien ambos pueden ser elegantes en su decoración, el ambiente es distinto, porque un restaurante se centra en la privacidad de una mesa para disfrutar de un plato, en la brasserie se vive un ambiente más relajado donde no molesta escuchar a otra gente y hasta conversar con otra mesa*”. Pierre Brossard es francés, de Paris, llega a Chile a los 20 años después de sus estudios en el Barrio latino, trabaja en la Viña Concha y Toro, comenta: “*Tuve la suerte de trabajar en el centro de Santiago, conociendo muchos restaurantes, diurnos*

y nocturnos. En el fondo el comercio de vino me llevó a los restaurantes y a la hotelería. Tuve varios restaurantes como socio, acompañado de mi hijo Jean Pierre, un hotel en Francia y en Santiago y el primer hotel importante en Calama”.

El **Normandie** alcanza éxito con sus platos franceses tradicionales, complementado con cocina chilena. Sirven carne al vino tinto, pato y conejo, platos poco conocidos, que su socio Jorge trabajó muy bien. Encuentran un chef que aplica las recetas, viajan a Francia para probar y traen los choritos a la marinera, con diferentes salsas, acompañados de papas fritas, comenta Pierre: “*Los platos nos dieron a conocer y empezó a llegar la gente. Con el tiempo mi socio se retira y entra mi yerno Francisco Lois, quien quiso seguir con la tradición familiar. Si bien él se mueve en el mundo de los números, es un literato que gusta del arte*”.



Pierre Brossard

Francisco como flamante **administrador del Normandie**, vivió el difícil período de la pandemia y logró sacar adelante el restaurante con éxito, comenta Francisco: “*La pandemia nos pegó muy duro y alguien debía hacerse cargo, yo asumí y pasé a ser socio*



Francisco Lois

UN AMBIENTE LÚDICO

Francisco como flamante **administrador del Normandie**, vivió el difícil período de la pandemia y logró sacar adelante el restaurante con éxito, comenta Francisco: “*La pandemia nos pegó muy duro y alguien debía hacerse cargo, yo asumí y pasé a ser socio*

gestor. Tuve la suerte de armar un excelente equipo, no podíamos perder algo que se hizo con tanto cariño y que es un clásico del barrio Providencia con Manuel Montt, convertido en un polo gastronómico cultural. Al **Normandie** vienen los citadinos del barrio, actores, músicos, guionistas de televisión, que se pueden pasar la tarde escribiendo, escritor@s y libreros –incluso hacemos un taller literario–, gente joven y mayores, grupos de amigos, muchas mujeres y hombres solos que vienen a saborear nuestros platos, que gustan de la ambientación, la música del local y nuestra coctelería, donde reciben una atención eficiente y cálida a la vez. Aquí se producen ambientes lúdicos alrededor de la comida y la música, tertulias maravillosas, así gente distinta, que piensa distinto comen juntas”.

SU EXQUISITA GASTRONOMÍA

Un tema relevante, son los 265 menú distintos todos los días, nos cuenta su chef Javiera Maltés: “Usamos materias primas de temporada, con técnicas de cocina innovadoras y creativas, superando los menú clásicos del sector.

Hacemos 20 menú para los primeros comensales, compuesto por una entrada, plato de fondo, postre o café y bebestible que puede ser una copa de vino, sangría o bebida. Tenemos un equipo de cocina con distintos integrantes, donde cada uno realiza determinadas tareas, platos fríos, calientes y los postres de los cuales somos especialistas”. Han hecho una combinación entre la cocina tradicional francesa y otros platos con materias primas francesas, orientados a la cocina de autor y a las nuevas tendencias. Un plato exitoso es el **Boeuf Bourguignon**, que es carne al vino tinto

Javiera Maltés

con una larga cocción a la olla, que se puede acompañar con **Aligot**, un puré con queso mozzarella derretido y con ajo. También es apetecida la **Merluza austral**. En la línea verano, se puede disfrutar de tres tipos de tártaro; el **Tártaro de filete**, el **Tártaro de atún** a la francesa y el **Tártaro de salmón** que es dulce salado. En postres, está la clásica **Crème brûlée**, la **Crêpe Suzette**, con su receta original. Por otra parte está el **Fiadone**, que es una tartaleta de queso de cabra cremoso. También tienen la **Torta de mil hojas**, rellena de crema de amaretto con toffe salado y praliné de almendras y la **Tarte Tatin**, postre típico francés.

REFRESCANTE COCTELERÍA CLÁSICA Y DE AUTOR

La encargada de operación Cármén Navea nos comenta: “Más allá de la coctelería tradicional, como pisco sour o vaina, instalamos tragos franceses, para dar un carácter de antaño, clásico, de época. Rescatamos del baúl de los recuerdos coctelería de 1933, llamada **Reliquia Normandie**. Después hicimos una coctelería de autor, con los barman del restaurante, más tropical, para beber a cualquier hora. Los hicimos estilo Splitz, como el Aperol pero con St. Germain y espumante o con Bourbon de manzana, espumante y soda, llamados: **Serendipity**. Siguiendo la línea con St. Germain, tenemos el **Dulce para los ojos** y **El gigante de ginebra**, nombres que trajimos de Francia. Son refrescantes, para degustar en las tardes o para aperitivos, se toman al gusto del comensal, más dulces o secos y tenemos todo tipo de cóctelería tradicional de propuesta innovadora pero por sobretodo con personalidad y carácter. ☺



Cármén Navea