

Le Bistrot Merci: un rincón de Francia en Viña del Mar

Ubicado en calle Quinta, este restaurante es atendido por sus dueños, la pareja conformada por Philippe y Martine Michard, quienes ya llevan una década con su apuesta culinaria en la Ciudad Jardín.

Marcelo Macellari
La Estrella de Valparaíso

Quinta número 11 es desde hace una década el domicilio de la cocina francesa en Viña del Mar. La pareja conformada por Philippe y Martine Michard llegó desde Francia a Chile en el año 2010, instalándose primero en Puerto Montt, para estar cerca de su hija, quien trabajaba haciendo cabalgatas en un centro de turismo aventura en Cochamó. Después de dos años en el sur, cuando su hija emprendió nuevos rumbos, decidieron instalarse en Viña para crear Le Bistrot Merci en una casa patrimonial de la Ciudad Jardín.

"Nos gustó la onda chilena – dice el chef y administrador del local- porque al inicio te parece muy liviana, casi exótica, comparada con Francia. No digo que nos adaptamos inmediatamente, porque adaptarse a Chile demora 4 o 5 años. El idioma chileno fue lo más difícil y entender los códigos, como decir una cosa, pero pensar otra. Eso yo ya lo entendí y por eso me pude integrar. Cuando llegué encontraba el agua del mar muy fría y hoy voy a nadar a Caleta Abarca. Estoy feliz de vivir acá".

"Llegamos a esta casa en Viña del Mar –añade-, donde antes hubo varios restaurantes sin éxito, incluida una pastelería. De hecho, cuando llegamos, los funcionarios de la municipalidad, que son nuestros

10

años cumplió ya Le Bistrot Merci, ubicado en calle Quinta N°11, en pleno corazón de Viña del Mar.



MANUEL LEMA O./AGENCIA UNO

PHILIPPE MICHARD ESTUDIÓ COCINA EN VANNES E HIZO SU PRÁCTICA EN EL PRESTIGIOSO RESTAURANTE DEL HOTEL BRISTOL EN PARÍS.

vecinos, me dijeron 'suerte, pero en este lugar nunca funciona nada'. En 2022 cumplimos 10 años acá. Partimos con un menú muy barato, pero después lo tuvimos que subir, porque llegó una clientela que busca específicamente la comida francesa".

Sobre la elección de Viña del Mar para instalarse con el bistrot, Michard relata que "en Puerto Montt conocimos a la cantante Marta Contreras, quien es de acá, nos habló mucho de la ciudad. Vinimos a Viña del Mar y me di cuenta que correspondía a lo que yo andaba buscando, un tipo de ciudad media europea, distinta a Valparaíso, donde todos saben todo de todos y los restaurantes están uno al lado del otro. Acá estamos en un lugar estratégico donde circula mucha gente, pero no te-

PLUMAS Y JAZZ

Viernes por medio, a partir de las 19.30 horas, Le Bistrot Merci es el escenario del ciclo Plumasy Jazz, que los propietarios del restaurante organizan con el objetivo de contribuir a la actividad cultural viñamarina. Literatura, música y comida francesa son parte de la actividad que el viernes 10 de febrero tendrá la presentación de la novela "Última función" de Andrés Nazarala y la banda de jazz Triángulo de las Bermudas. En Instagram: @plumas.y.jazz

nemos locales al lado".

CON EL PÚBLICO

Philippe Michard, quien es originario de Bretaña, estudió cocina en Vannes e hizo su práctica en el prestigioso restaurante del Hotel Bristol en París. Sin embargo, cuenta que ser chef no fue su primera opción: "En realidad, yo estudiaba sociología en la universidad y tenía una novia en esa época que se inscribió en un concurso para tomar clases

de cocina. Yo también participé, para estar cerca de ella. Finalmente yo fui seleccionado y ella no. Así fue mi comienzo, pero ya mientras estudiaba sociología me di cuenta que necesitaba hacer un trabajo más físico".

"La cocina –agrega- fue un descubrimiento para mí, porque nunca estuve entre mis objetivos. En todo caso, diría que mi pasión, más que la cocina, es el contacto con el público.

Siempre fue mi meta tener un restaurante y manejar un equipo, que es lo que hice durante 27 años en Francia, ya que estuve a cargo del área de publicidad en un diario local".

Martine, en tanto, nació en la isla francesa La Reunión, en el Océano Índico conocida por sus paisajes hermosos, su producción de vainilla de Bourbon y su comida criolla refinada. "Nos conocimos cuando yo terminaba mi pasantía en el Hotel Bristol –relata Philippe- y nos fuimos a La Reunión, porque me interesaba mucho la cocina criolla, que tiene influencia de África, Francia, China, India y criolla. Es una reunión de pueblos que se juntaron allí".

SENCILLA Y DE CALIDAD

Según explica el propietario de Merci, "el concepto



de bistrot tiene su origen en un pequeño bar de vinos donde se puede compartir una copa entre amigos. Pero también donde se puede comer algo sencillo y casero a buen precio en un ambiente simple y cordial. Lo nuestro es más informal que un restaurante, pero manteniendo la calidad de una comida sencilla, pero bien elaborada, con sabores, colores y un toque distinto".

Sobre la oferta gastronómica del local, Michard detalla que "si tienes sopa de cebolla, boeuf bourguignon, pato confitado y crème brûlée, ya eres un restaurante francés, estás en Alaska o en Tierra del Fuego. Esos platos están en la carta y además hay quiches, paté y fondue de chocolate. También ofrecemos pollo arvejado y musaka, porque en Francia hay influencias de otras culturas. Probamos con el pastel de choclo, pero la mezcla de salado y azúcar no me gusta como plato de fondo. La verdura chilena me parece muy buena y voy a la caleta a comprar choritos, ya que la sopa de choritos con cebolla frita y perejil, acompañado de papas fritas y con un vino blanco, es un clásico en Francia. También usé en una época el ulite y actualmente voy a recolectar en Mantagua el espárrago del mar, que crece en los humedales. Se guarda un año en vinagre y agua, para comerlo como los pepinillos".