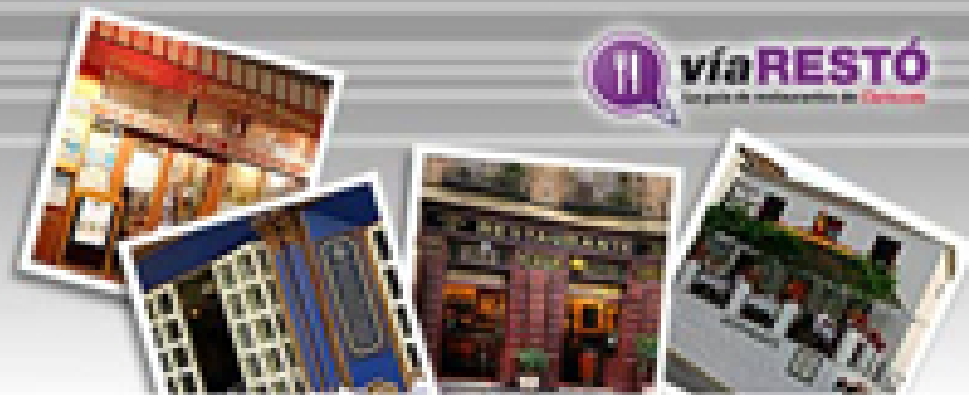


A la mesa

EL ÚNICO CAMINO AL BUEN COMER



El restaurant del Club Francés

Días atrás, mi amigo Alejandro Correa y yo fuimos a almorzar al recientemente reinaugurado restaurant del Club Francés. No fue una visita que me haya dejado indiferente porque los lazos que me unen a esta institución son muy fuertes. Aquí practiqué esgrima desde muy joven e hice grandes amigos, afectos que aún conservo.

El restaurant está dentro de la sede del club, un magnífico petit hotel de estilo neoclásico, sito en Rodríguez Peña 1832. Próximamente estrenará un hotel boutique en su interior. La recepción de la casa cuenta con magníficos cuadros y muebles de estilo. El bar, abierto a la recepción, tiene una boiserie de caoba de 120 años de antigüedad y una barra presidida por una réplica de "Napoleón en la campaña de 1814", de Meissonier.

Al comedor se ingresa cruzando una arcada cuyas molduras tienen un fino trabajo de ebanistería. Se bajaron los muebles de roble de la biblioteca, que junto con la chimenea de mármol, munida de apliques de bronce forman un conjunto de notable elegancia. El responsable de las obras fue el arquitecto Iván Robredo.

Entre las virtudes edilicias del restaurant se pueden mencionar la buena acústica (las paredes se han entelado a tal efecto) y la adecuada separación entre mesa y mesa. La cocina está a cargo del chef Ramiro Martínez (ex Catalinas, ex Park Hyatt, ex Soho Home de Londres).

Comí una deliciosa côte de boeuf marinada en sal gruesa, pimienta, dorada en manteca y aceite de oliva, terminada con un golpe de horno, aderezada con hierbas y mostaza a l'ancienne. La guarnición fue un gratin dauphinois. Alejandro se inclinó por un filé de mero a la sartén con langostinos y mejillones sobre una reducción hecha a base de fumet, vino blanco, echalottes y azafrán. De postre elegimos una tarte tatin de manzanas y peras.

El club, fundado en 1866, ha recuperado su antiguo esplendor. En sus entrañas aún se practica esgrima. El restaurant abre todos los días, mediodía y noche. El costo por persona ronda los \$130.-. Las reservas se pueden hacer al 4812 52 35

Publicado por Luis Lahitte el 19/05/2010