

BLOG

#DatoDelMes Un lobo suelto en La Dehesa

Gastronomía

Por Gabriela Hales | 03 November 2017



La revelación de este año, el destacado y joven chef Mathías Floquet (Gustavo Lobos) cumple un año y medio desde que cumplió su sueño de tener su propio restaurante en nuestro país: el Lobo Brasserie.

Gustavo Lobos tiene una historia muy linda y muy particular. Siempre he pensado que los chefs son realmente unos artistas y que plasman sus vivencias en los platos que dan a degustar. Quizás él nunca imaginó que su vida cambiaría de forma tan radical y con el viento a su favor.



Gabriela Hales

Periodista amante de la buena mesa, de los sabores y de las experiencias de una rica gastronomía y una acogedora cama en un lindo hotel. Feliz con la música, los viajes y ¡Netflix!

Más publicaciones »



FILTROS CARAS

- Arte

A los pocos meses de nacer y tras haber sido abandonado, lo adoptó una pareja de franceses que había perdido a un hijo anteriormente.



Así fue como Mathías llegó a Annecy, un pueblo en los Alpes Franceses donde llevaba una vida que nunca imaginó, practicaba diversos deportes y recibió una muy buena educación.

Y en Francia es donde conoció el amor por la cocina. En su casa se comía como en un restaurante. Siempre veía a su madre y a su abuela cocinar comida francesa y ya a los 12 años sabía que quería ser cocinero. A los 13 comenzó siendo copero en un restaurante vecino y lo impresionó el ritmo, la presión del servicio y el respeto con el que trabajaban cada ingrediente. A los 16 años se matriculó en la escuela culinaria *L'École Hôtelière Savoie Lemán*, y consiguió a los 18 años trabajar en la *Brasserie de L'Ouest* de Paul Bocuse, un maestro francés fundador de la *nouvelle cuisine*. Ahí trabajaba 90 horas a la semana, pero sabía que era el costo para aprender con uno de los mejores. En resumen, durante más de diez años trabajó en reconocidos restaurantes, algunos de ellos acreedores de estrellas de la Guía Michelin.

Posteriormente, en uno de sus viajes a Chile, con el fin de conocer sus raíces, este chef encontró el amor: una chilena con quien está casado y tienen tres hijos. Así, todo se dio para

- Belleza
- Cine
- Ciudad
- Cultura
- Decoración
- Deportes
- Gastronomía
- Libros
- Moda
- Música
- Panoramas
- Política
- Salud
- Sexo
- Sociedad
- Teatro
- Tecnología
- TV
- Viajes

radicarse en su país natal y formar su propio negocio.

Mathías, junto a su socio Jean Charles Boulogne cazan a este Lobo en La Dehesa. 500 m2 construidos en dos pisos, con decoración de estilo nórdico y una moderna e inmensa cocina a la vista. Diseño moderno, sencillo y práctico, sin dejar de ser cálido, donde las enormes lámparas colgantes tipo ovillos pasan a ser protagonistas y clave del interior de este espacio.

Una *brasserie*, nos comenta, “es lo que tú ves, sillas y mesas en fila. Un ambiente relajado donde pusimos la cocina abierta a los comensales, todo sale muy rápido y preparado con mucha dedicación”. *Brasserie* en su origen se refería a las fábricas de cerveza que solían disponer de una taberna donde se podía comer. Hoy ofrecen además de las bebidas, una selección de platos para acompañarlos y un servicio de mesa muy profesional.

En Lobo lo único importado es la técnica de la cocina francesa. Una propuesta que no es francesa ni es chilena sino franco-local. Francia aporta la técnica y Chile entrega sus productos y sabores. Enfocado en general a darle a los productos de origen local una expresión nueva.

Lobo, lo llamó, por el significado de la palabra: animal con mucha fuerza, inteligente, protector y también por su velocidad y por la cooperación que hay entre los grupos o manadas. Acá se refleja desde que uno llega el buen equipo humano que este chef formó.

Comenzamos esa noche con dos aperitivos muy bien preparados provenientes de una barra muy bien iluminada: un clásico Cosmopolitan y un pisco sour (pisco Lapostolle) que estaba realmente exquisito.

Luego, por sugerencia del chef, llegó el **Lobo Marino**: tártaro de salmón ahumado, brochetas de camarones bien sabrosas, pulpo grillado y buñuelos de pescado, que en Francia se conocen como *beignet* y es una manera muy rica de comer pescado. (receta que se vino conmigo).

Y seguimos con la llegada del **Huevo “Parfait”**. ¡Qué rico encontrar un plato nuevo en mis rutas! Imaginen un huevo cocido en un horno especial a 67 grados por 63 minutos (de esta forma el huevo alberga todas las proteínas y vitaminas en su punto máximo), servido con salsas de vino tinto, tocino crocante, *ratatouille* y crutones. Un aplauso por este plato.

LO MÁS LEÍDO

1. La apuesta de TVN por Jorge González: El reconocimiento y la TV pública
2. #DatoDelMes Un lobo suelto en La Dehesa



Y en este lugar no podía faltar el pato. Probamos un rico **Filet de pato** acompañado de puré de camote y salsa de *demi-glace* de carne (salsa marrón y una de las salsas madre de la cocina francesa clásica). Este es uno de los platos estrellas.

Una copa de vino *Merlot de Loma Larga* acompañó esta agradable noche.



Otra propuesta son las ensaladas. Para esta temporada del año les recomiendo la **Ensalada Tropical**: mix de hojas verdes con verduras crocantes, filete de atún sellado y apanado en sésamo servido frío y, lo mejor, las finas láminas de mango que le dan ese toque fresco y rico.

Yo que amo el pescado pedí la **Merluza**, cocida con un relleno de champiñones de París, terminada a la plancha y servida con una salsa de mantequilla al limón. Esto acompañado de papas rosti, que hace mucho tiempo no comía tan bien preparadas, y con champiñones de París salteados (destaca la presentación del plato).

Y para endulzar la noche: una selección de postres 100 % recomendados: un exquisito **Fondant de chocolate negro de Ecuador** con crema inglesa de vainilla; u na **Selección de Sorbetes y helados** (de limón, mango, frambuesa, vainilla caramelo, chocolate acompañados de una deliciosa magdalena) refrescantes y hechos por Lobo; y los **waffles de la casa** con salsa de chocolate y crema chantilly. Estaban tan espectaculares, ricos, crujientes y sabrosos que nos trajimos para la casa una porción. Mathías nos contó que era receta de su abuela francesa.



Hoy, **Lobo Brasserie**, raíz francesa –corazón local, es uno de los lugares preferidos para quienes aman esta cocina francesa y honesta. Tiene productos de excelente nivel y una propuesta distinta y consistente de este joven y talentoso chef.

Dónde: Avenida El Rodeo 13.332- Lo Barnechea

Contacto: [\(+56\)- 2 3221 7990](tel:+56232217990)

Reservas: contacto@lobobrasserie.com

Comentarios

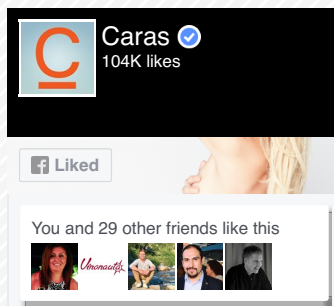
0 Comments


Sort by Oldest ▾


Add a comment...

 Facebook Comments Plugin


FACEBOOK



Caras 
104K likes

 Liked

You and 29 other friends like this



TWITTER

Tweets by @Caraschile



Revista Caras @Caraschile 

JFK: El mito de Camelot revivebit.ly/2h0cHLF



INSTAGRAM



Caras 



LO MÁS LEIDO

1. Asunción Lavín e Isaac Givovich: 'Quisieron barrer con nuestro matrimonio'

2. Cecilia Bolocco: “Las penas enferman”

3. Microbiota Intestinal: el poder desconocido del “nuevo órgano”

4. El boom de los súper alimentos

5. La revancha Curvy