

FOTO: CLAUDIO CORTES



Matías Arteaga:

“Muchos me decían que me iba a convertir en un cocinero de mall”

Álvaro Peralta Sáinz

Hoy prácticamente cualquier santiaguino reconoce al Mercado Urbano Tobaraba (MUT) como un polo gastronómico interesante. Su oferta es diversa y suele tener muy buena convocatoria, por lo que no es extraño escuchar de nuevos operadores que pronto llegarán al lugar. Pero la cosa no fue siempre así, más aún con un estallido social y una pandemia alargando los plazos más de lo que cualquiera hubiese querido.

Matías Arteaga (36) es el chef y dueño del restaurante Toni Lautaro y es a estas alturas un veterano del MUT, ya que el suyo fue uno de los primeros locales en abrir en este centro comercial. Además, fue asesor en la apertura de su vecino Diablo,

Este cocinero y conductor de TV, habla de la apuesta que significó instalarse con su restaurante, el Toni Lautaro, en el centro comercial MUT; de los nueve meses que estuvieron sin patente de alcoholes y de los proyectos a futuro.

que es propiedad de su socio Jérôme Reyes (a través de su grupo Melting Cook) y la Viña Concha y Toro.

Mal no le ha ido a Arteaga con su negocio, el que se puede ver —la mayoría de los días de la semana— con una sólida afluencia de público que disfruta de sus pizzas, antipastos, preparaciones a la parrilla y hasta un muy comentado servicio de brunch. Tanto ha sido el éxito que para los próximos meses anuncia la apertura de un nuevo espacio de lo que podría llamarse la “Dinastía Lautaro”: Gino Lautaro en Barrio Italia; un lugar inspirado en un supuesto primo de Toni que en vez de las pizzas tendrá su corazón en las pastas caseras.

“Es el tílo más joven de Toni y el regalón de la Nonna”, explica Arteaga con humor. Justo después de pasar a revisar las

obras que se están realizando al interior de la Factoría Italia, donde estará el nuevo local, este cocinero, emprendedor y conductor de televisión nos recibe justamente en el Toni Lautaro.

“No nos vamos a ir a ningún otro centro comercial”

—¿Podríamos decir que este es tu primer restaurante propio?

—Sí, porque antes fui siempre asesor. He abierto hartos, como seis restaurantes, pero propio es el primero.

—¿Cómo llegaste a este proyecto?

—Hace muchos años, cuando el MUT era un hoyo, Territoria (dueña del centro comercial, quien hace pocos meses concretó la compra del edificio de la Bolsa de Comercio) tenía su oficina en el edificio del frente. En esa época contac-

taron a Jérôme, con quien yo ya me había asociado y estábamos buscando una locación para Toni Lautaro, que no era exactamente lo que es hoy, porque se modificó mucho por todo el tiempo que pasó. Entonces vinimos acá a una reunión; Jérôme venía por muchos otros proyectos, pero me trajo a mí para presentarme lo que veía, que esta era una muy buena plaza para hacer el local, el local cero de esta línea Lautaro. Y ahí dijimos “vamos”. Esto fue como cinco años antes de abrir, o más. La verdad es que fue un proyecto de muy largo aliento. Fue pre pre todo, estallido y pandemia. Si no me equivoco, fuimos la primera operación gastronómica en cerrar con Territoria. De hecho tuvimos la suerte de pasearnos por todos los pisos y mirar todos los planos para elegir este lugar.

—¿Siempre quisieron hacer varios locales más?

—La idea estaba de que esto iba a crecer. Pero apenas abrimos nos encantó lo que pasó y nos decidimos agrandar la familia Lautaro. Además se nos acercó gente a pedirnos más locales.

—¿De otro centro comercial?

—Algo hubo, pero nosotros no vamos a ir a ningún otro centro comercial con los Lautaro. Esto es lo más comercial que vamos a hacer.

—¿Por qué?

—Porque nos acomoda este híbrido que es el MUT. Porque es centro comercial pero también es calle. Además, ellos cumplieron con lo que nos contaron. Es decir, que iban a tener una curatorial especial y una cierta manera de negociar. Y eso es algo que ni yo ni mis socios, que tienen mucha más experiencia en esto, habíamos visto. Acá les importa mucho más el contenido, la diferenciación y que sea una marca nueva, más que cuánto hay que vender y cuánto me van a cobrar por metro cuadrado. O sea, están mucho más del lado de la experiencia que de la rentabilidad. Es decir, al revés de como funcionan este tipo de lugares.

—¿Una relación menos transaccional?

—¡Eso! Mucho menos transaccional. Acá siempre que negociamos se habla más de lo que queremos que pase con nuestro local, antes de preocuparnos por tener que vender más.

—¿Qué más los hizo creer y querer quedarse en el MUT?

—También vimos que acá había locales que no existían mucho en Santiago, lo que lo hacía distinto. Además que estas plantas abiertas nos permitían poder diseñar el local por completo. Y lo tercero es que es un lugar excepcional con respecto a la conectividad. Es un lugar muy bueno para llegar en auto, pero también en Metro y hasta caminando. Todo eso va sumando y creo que nos va a servir ahora para lo que viene, que le queremos meter más noche. Aquí pueden darse muchas dinámicas que vienen a incentivar el flujo de visitantes. Es un espacio que se permea, se mira. Pue-



Hablé con cocineros, colegas y periodistas, muchos me decían que el MUT iba a terminar siendo un elefante blanco, que no iba a venir nadie”.



Estuvimos nueve meses sin vender alcohol (...) Claro, ahí uno dice: ‘Esto funciona con o sin copete. O sea, salvo que todos mis clientes sean evangélicos, esto sólo debería mejorar una vez que tenga la patente’”.

des llegar por abajo, puedes salir por arriba. ¡Hay contenido!, por lo que puedes venir a recorrer sin necesariamente consumir.

—¿Qué tan distinto era el proyecto original de Toni Lautaro?

—Era bien parecido pero incluía también una panadería, porque estaba pensado como un local de barrio con panadería y servicio “all day”. Después se tornó más ejecutivo, con más platos y parrilla, además de incluir los Antoni Pasti (los antipastos del local que van cambiando según la temporada).

—Supongo que con todo el tiempo que demoraron en partir, junto con repensar el proyecto hubo tiempo para dudar, para preguntarse si la cosa funcionaría o no.

—Hablé con muchos cocineros, con colegas, con periodistas, muchos me decían que me iba a convertir en un cocinero de mall o que el MUT iba a terminar siendo un elefante blanco, que no iba a venir nadie. De alguna manera, mientras muchos estaban escapando de Providencia y del centro, nosotros nos veníamos a esta especie de bisagra. Pero todo el tiempo de espera nos sirvió para darle vuelta al asunto y salir con un lugar sólido, algo auténtico dentro de su simpleza y que es un lugar para repetir la visita, porque trabajamos mucho para el barrio y lo construimos pensando en eso.

“Somos tránsito y destino al mismo tiempo”

—¿Cómo definirías Toni Lautaro?

—Es como un “casual dining” que nos permite ir expandiéndonos en otros formatos similares.

—Por los horarios y la cantidad de gente que pasa por el MUT me imagino que tienen una clientela variada.

—Sí, de hecho cambia mucho. El almuerzo es bastante ejecutivo o de vecinos que vienen, pura gente de por acá. En la noche estamos marcados por el “after office”, que puede ser la misma gente del almuerzo pero ahora sin corbata, pero también le diría que de más lejos. Y el fin de semana cambia todo. Es un público familiar que viene de todas partes. En ese sentido somos tránsito y destino al mismo tiempo.

—¿Ustedes también tuvieron problemas con la patente de alcohol cuando partieron?

—Estuvimos nueve meses sin patente. ¡Nueve!

—¿Fue muy terrible?

—Pasó algo que yo no me explico muy bien. Estuvimos nueve meses sin vender alcohol, pero estuve los tres primeros meses desde la apertura —todos los días al almuerzo— con una fila de gente esperando.

—Salvado.

—Claro, ahí uno dice: “Esto funciona con o sin copete”. O sea, salvo que todos mis clientes sean evangélicos, esto sólo debería mejorar una vez que tenga la patente”.

—Pero en general es duro abrir un restaurante y no poder vender alcohol.

—Sí, pero las reglas están claras y no nos quedaba otra. Afortunadamente aquí en el MUT la burocracia con ese tema ha ido bajando, como que se abrió un camino más rápido y eso es bueno, porque eso al final va en contra del emprendimiento.

—Pero ahora, me decías, hay ganas de aprovechar que hay más permisos de alcohol y que se instaló un bar (The Loft) para poder trabajar hasta más tarde.

—Estamos todos en eso. Acá en el MUT está el convencimiento de que esto sea un destino gastronómico. No un lugar al que tú vas a comprar algo y luego comes. Estamos todos alineados para que así sea, y dentro de eso es que se quiere también tener un perfil más nocturno. Creo que hay un espacio de crecimiento alargando el horario nocturno. Porque aquí habrá más adelante una sala de conciertos, una sala de cine y probablemente una disco. O sea, habrá un contexto diferente y siempre con la gastronomía al centro, que es como se define el MUT.

—¿Lo gastronómico es el corazón del MUT?

—Yo lo veo como operador, pero claramente uno de los atractivos más fuertes del MUT es todo lo que se puede comer acá. Y por otro lado es muy generoso con la gente, ofrece muchas alternativas. Desde el que compra algo en el mercado de abajo, hasta el que se toma una cerveza en un local o para el que simplemente viene a leer un libro sentado por ahí. En eso no se parece a ningún otro lugar de Santiago, porque hicieron una curatorial de calidad y no se dedicaron a llenar los espacios y listo. Y por otro lado, también se ha ido convirtiendo en un polo de atracción turístico. En invierno estamos llenos de brasileños y ahora muchos argentinos y europeos.

—¿Hay alguna dificultad especial al trabajar en un lugar como este?

—Al principio sí, básicamente porque hay que ajustarse a una manera de operar que tiene el MUT; por ejemplo, con la basura, que no es llegar y sacarla. Acá todos reciclamos y hacemos compostaje. Así que hay que ser plástico y tratar de acomodarse a esta forma de trabajo.

—Entiendo que esta experiencia tan positiva te tiene pensando en desarrollar otros proyectos acá en el MUT.

—Sí, estoy viendo cosas para más adelante probablemente. Hay mucha expectativa y confianza en que todo esto sólo mejore con el tiempo, pero por ahora eso es todo lo que te puedo contar. Pero sí te puedo decir que estoy gratamente sorprendido con el MUT y todo lo que hay detrás, porque se ha hecho algo muy entretenido, con mucho marketing y mucha coordinación, siempre pensando en la satisfacción del cliente, igual que nosotros. Y claro, que a todos nos vaya bien.