

Fecha: 08-02-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - VD
 Tipo: Noticia general
 Título: Surge otra leyenda

Pág. : 8
 Cm2: 307,9
 VPE: \$ 4.044.176

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida

INTERIORISMO

Surge otra leyenda

El 5to piso del Mercado Urbano Tobalaba (MUT) cobró otros bríos con Diablo Vino & Fuego, el primer restorán de Casillero del Diablo, desarrollado en alianza con el empresario Jérôme Reynes y la dirección culinaria del chef Matías Arteaga. Su estética informal, cargada de contraste y guiños de humor, es obra de Valérie Reynes, bajada a tierra por Diagrama Arquitectos.

Texto, Jimena Silva Cubillos. Fotografías, José Luis Rissetti.



En torno a un sillón isla, tipo *diner*, se armó el sector de comedor.

Motivizada por las ganas de crear nuevas experiencias para los consumidores de vino y generar un lugar único donde dar a conocer la esencia de dos de sus marcas más reconocidas a nivel mundial, Diablo y Casillero de Diablo, la Viña Concha y Toro comenzó a darle vueltas a la idea de tener un restorán urbano, orientado a turistas y público nacional.

Corría 2019, y aunque ya contaba con el apoyo y experiencia del empresario gastronómico francés Jérôme Reynes, socio fundador del grupo Melting Cook –que agrupa a 12

marcas de restaurantes–, el proyecto se entrampó por la crisis social y la pandemia. Sin embargo, hace un par de semanas, y tras casi un año de obras, Diablo Vino & Fuego fue inaugurado en el 5to piso del Mercado Urbano Tobalaba (MUT), en Las Condes y a pasos de Providencia.

Ahí, en una planta libre en forma de L y unos 500 m² totales –considerando un sector de terraza con mesas y *lounges*, y cinco balcones-terrazas– que recibieron con una estética industrial, desplegaron un novedoso interiorismo concebido por Valérie Reynes y materializado por Felipe Araya y Francisco



En la terraza destaca un mueble antiguo de una iglesia.

Mizón, de la firma Diagrama Arquitectos.

Según explica Sebastián Aguirre, gerente de marketing global de Casillero del Diablo, “el concepto apuesta por proponer un lugar mágico, vinculado a la imaginería de nuestras marcas y la leyenda del diablo que protege las bodegas. En Diablo todo sucede en torno al vino, el humo y el fuego, tanto el interiorismo como la carta trabajada por el chef Matías Arteaga, con carnes, pollos, pescados y verduras, principalmente a una parrilla a carbón”.

En cada ambiente se aprecia un juego de contrastes entre rojo y negro y una serie de elementos modernos y antiguos como las

Fecha: 08-02-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - VD
 Tipo: Noticia general
 Título: Surge otra leyenda

Pág. : 9
 Cm2: 612,9
 VPE: \$ 8.050.782

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida



Un óvalo colgante acompaña a la barra, ambiente enérgico y más informal, donde se espera haya un constante ir y venir de personas.

Las puertas del acceso son de origen peruano, y sobre estas un logo realizado por el diseñador gráfico Edward Pearson.

En el pasillo, entre el comedor principal y los baños, en el cielo, otra mención al diablo. Y en los muros, obras de Antonia Valencia, hechas con inteligencia artificial.



La cocina a la vista, con sus parrillas, un plus de este restaurán y bar de vinos.



Diablo tiene un wine dispenser autoservicio único en Chile.



puertas talladas del acceso y un gran candelabro de estética medieval, rescatado por Valérie Reyes del Parque de Los Reyes e intervenido con cintas leds para simular los cachos del diablo o velas que se derriten con el calor. "Quisimos llevar el mundo del vino a las nuevas generaciones, a la gente joven que le gusta disfrutar, y en el contexto de un espacio sofisticado, moderno y cercano, alejado de lo serio y de mantel largo", agrega Aguirre.

El espacio interior, cuenta el arquitecto Felipe Araya, está configurado a partir de dos zonas: una alrededor del fuego y el ámbito gastronómico y con la cocina a la vista, defini-

da por un sillón isla ovalado tipo *diner* de cuero rojo –ejecutado por Ángela Restrepo– y otra en torno al vino, con una barra que también es ovalada y tiene cubierta de cuarzo rojo y detalles en bronce, que funciona como zona de presentación del local.

Esta última cuenta con el sistema de dispensador de vinos por copas *Wine on Tap* (WOT), común en bares cerveceros, y un *wine dispenser* de 32 etiquetas, que una vez obtenida la patente de alcohol, funcionará con una tarjeta inteligente bajo 3 modalidades de autoservicio, incluyendo una de *gift card*. "Cada uno podrá escoger su vino y volumen, ge-

nerando un constante ir y venir entre el bar y las mesas, una dinámica y una circulación de comensales espontánea y versátil", precisan Valérie y Sebastián, quienes a la vez destacan que entre los guiños de humor en torno al vino o el diablo, se cuentan una especie de guía o lámpara colgada del cielo, en el recorrido a los baños, que recrea la cola del diablo. Así como cuatro obras alusivas a las mujeres y el vino, realizadas por la diseñadora Antonia Valencia, y el papel mural propuesto por Simone & Co., en tonos rojos y con sutiles representaciones de tridentes, colas y la cara del diablo. (@diablo.restaurant). VD