

Fecha: 17-07-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: François Pla tiene tres restaurantes en la esquina de Tobalaba con Colón: "Soy como un conquistador gastronómico"

Pág.: 15
 Cm2: 735,1
 VPE: \$ 4.042.508

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

El empresario quiere revivir la bohemia de antaño: cierran a las dos de la mañana todos los días

François Pla tiene tres restaurantes en la esquina de Tobalaba con Colón: "Soy como un conquistador gastronómico"

En la misma esquina donde su abuelo instaló un emporio de barrio, levantó tres locales que combinan cocina casera y coctelería de primera.

WILHELM KRAUSE

En los años 70, Paul Pla aterrizó en Santiago con quesos que pocos conocían. Francés de origen, arrendó un local en Colón con Tobalaba y montó un emporio de barrio: jamones, gruyère que llegaba en barco, algo de paella o pavo relleno los domingos. "Era como el rancho del barrio", recuerda su nieto François.

La llegada del supermercado lo arrasó todo.

Décadas después, François, publicista de profesión y entonces brand manager de Kross, se reencontró con ese mismo local. "Mi papá me dijo que ya no estaba dando frutos, y le propuse armar algo. Yo no manejaba la operación, pero conocía a muchos dueños de restaurantes, proveedores, sabía los márgenes", cuenta. Así nació Docetrece, en 2008.

"Partió como sanguchería de barrio, bien clásica, todo hecho artesanal".

Con el tiempo, el proyecto creció. En 2010 se profesionalizaron y, en 2015, François decidió estudiar gastronomía. "Sentí que el negocio me lo pedía. Quería entender cómo funcionaba una cocina desde la técnica".

Luego vino Forá, bar de tres pisos con un subterráneo tipo speakeasy, diseñado por Gino Falcone, con foco en coctelería de autor. Y después Citadelle, en la misma esquina. "Ese para mí fue la maduración de todo. De día a día, con comida casera, pero también reversiones más jugadas". Ahí nació el camarónpleto: "Inspirado en el lobster roll, pero con camarón, pan de completo, queso crema o toques cítricos según la temporada", o la chorrillana bourguignon, que mezcla el plato francés con la típica chorrillana.

¿De dónde viene la idea de tener platos como la chorrillana bourguignon, la palta regia o el camarónpleto?

"En Citadelle queríamos hacer platos que fueran como de la mamá, esa era la idea. Mi mamá hacía mucho la palta reina, sobre todo para Navidad o en ocasiones especiales. Entonces dijimos: ¿por qué no versionarla, pero con más técnica, con un producto distinto? Y así partimos. La chorrillana, por ejemplo, la tomamos como algo muy de acá, pero le dimos la vuelta con un guiso clásico fran-



François Pla junto con Jean Paul Latournerie en el restaurante Citadelle, local donde nació el camarónpleto y la chorrillana bourguignon.

cés, el bourguignon, que tiene sus verduras, su cocción lenta, pero no pierde lo esencial: sigue siendo papas fritas, carne y huevos fritos".

Tiene tres locales en la misma esquina de Colón con Tobalaba: Citadelle, 1213 y Forá. ¿Se siente como el rey de la cuadra?

"Más que el rey, me gusta pensar que soy como un conquistador gastronómico, jajaja, pero en el buen sentido de ir entendiendo qué quiere la gente, de ir tomando oportunidades y ofrecer cosas distintas para distintos momentos del día. Algunos amigos me molestan diciendo que ya deberíamos cambiarle el nombre a la calle, que en vez de Tobalaba se llame TobalaPla, como si fuera mi apellido. Igual es chistoso tener todo tan cerca".

¿Tiene el mismo rol en los tres locales o cada uno tiene una estructura distinta?

"No, en los tres tengo el mismo rol. Oficialmente soy el gerente de operaciones, pero en mi cabeza siempre digo que

soy el solucionador de problemas. Me toca estar en todo: desde lo más técnico hasta lo más humano. Ver proveedores, ver equipos, resolver emergencias. Lo que haya que hacer".

Una de las cosas llamativas es que abren hasta las dos de la mañana. ¿De dónde sale esa decisión?

"Sí, y no es fácil. Pero creemos que desde la pandemia se perdió un poco la bohemia de Santiago. La gente se acostumbró a que todo cierra temprano, y nosotros quisimos remar para el otro lado. Tener cocina disponible a la una, una y media de la mañana es una pega, claro, pero también es una forma de decir: Santiago puede tener vida nocturna. Y no sólo copete, también comida rica, hecha con cariño. Es parte de nuestra propuesta".

¿Pero no es complicado para el equipo tener turnos tan tarde?

"Obvio que es un tremendo esfuerzo. Desde las horas hombre hasta la seguridad, pasando por la logística completa. Y

no hay un apoyo tan claro de parte de la municipalidad, no es que sea algo coordinado. Para nosotros es una bandera que queremos mantener: que en Santiago aún se puede salir tarde y encontrar un lugar donde comer bien. Y la gente lo agradece. Los que llegan tarde, a veces después de una pega larga, lo valoran un montón".

En Citadelle también hacen cosas bien distintas a otros pubs, como la ostra a luca. ¿Cuál era el foco ahí?

"Citadelle significa ciudad amurallada en francés y la idea era que tuviera su propio ecosistema. Queríamos que pasaran cosas, que se sintiera como un lugar con comunidad, no sólo un bar. Entonces los domingos, por ejemplo, tenemos mimosas a luca y ostras frescas que traemos ese mismo día. La idea es que tú mismo puedas llevar la ostra a la mesa de alguien, explicar de dónde viene. Que haya movimiento, que no sea tan rígido como sentarse en un restaurante tradicional. Nos gusta generar esa cercanía".