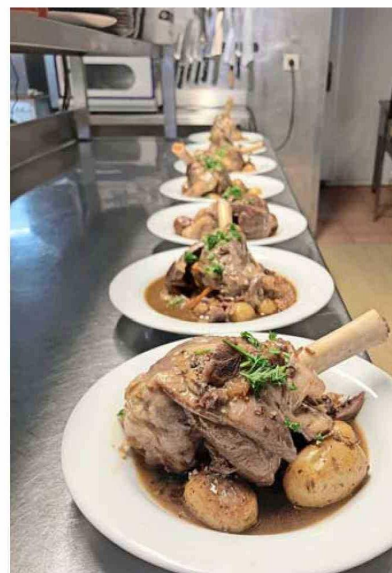


Fecha: 05-08-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Ya
 Tipo: Noticia general
 Título: **La Casa Austral: desde la Región de Aysén a la mesa francesa**

Pág.: 18
 Cm2: 336,0
 VPE: \$ 4.414.097

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida



La Casa Austral: desde la Región de Aysén a la mesa francesa

DOUGLAS ABURTO CRECIÓ EN PUERTO AGUIRRE, UNA PEQUEÑA ISLA DEL SUR DE CHILE. DE NIÑO, ESPERABA A LOS TURISTAS EN EL MUELLE PARA OFRECERLES RECORRIDOS A PIE POR SU PUEBLO. AÑOS MÁS TARDE, CRUZÓ EL MUNDO Y, TRAS UNA LARGA RUTA DE TRABAJO Y APRENDIZAJE, ABRIÓ LA CASA AUSTRAL: UN RESTAURANTE EN EL CORAZÓN DE LA PROVENZA FRANCESA DONDE COCINA CON NOSTALGIA, MEMORIA Y MUCHO ORGULLO.

POR Pierina Cavalli. FOTOS Mise En Lumière Par Fanny.

Fecha: 05-08-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Ya
 Tipo: Noticia general
 Título: **La Casa Austral: desde la Región de Aysén a la mesa francesa**

Pág.: 19
 Cm2: 681,1
 VPE: \$ 8.946.725

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Cuando uno escucha hablar de la Provenza, inmediatamente se vienen a la mente cielos despejados, campos de lavanda, pueblos medievales, viñedos, olivares y paisajes tan vivos como los que pintaron Van Gogh, Matisse o Cézanne. En ese paraje del sureste de Francia, entre los Alpes y el Mediterráneo, a veinte minutos de Avignon, está el pintoresco pueblo de Boulbon, de solo 1.500 habitantes y edificaciones que datan del siglo XII, incluyendo un castillo. En el centro, en una calle tranquila y sombreada, está La Casa Austral: un restaurante de paredes de piedra, íntimo y donde se escucha el acento chileno.

Douglas Aburto (30 años), su fundador y chef, fusiona la tradición culinaria del sur de Chile con técnicas de la alta gastronomía francesa para los 50 comensales que lo acompañan de jueves a domingo. Su propuesta incluye caldos, guisos y sabores del mar, además de platos españoles, como tapas y paellas, y preparaciones chilenas, como ceviche de coquillages, cazuela de mariscos, empanadas y, a veces, curanto. Todo convive con el “plato del día” anunciado en la pizarra negra a la entrada, que cambia según la inspiración del momento. Su lema es simple: Vino y amigos. Porque en La Casa Austral, los sabores están cargados de emociones.

UNA INFANCIA SUREÑA

Aburto nació en Fresia, cerca de Puerto Montt, pero vivió su infancia en Puerto Aguirre, en la Región de Aysén. “Es una isla muy chiquitita. No teníamos agua potable ni luz constante. Pero sí mucha libertad. Vivía jugando, caminando solo por la isla”, recuerda.

Su padre era pescador y su madre vendía colaciones en un quiosco frente al único colegio del lugar. “Mi mamá me dejaba ahí. Yo vendía cuchufles, juguitos. Me encantaba estar en ese quiosco. Me gustaba el contacto con la gente. Desde chico me interesó la atención, el servicio”.

Desde los seis años, Douglas tuvo contacto con el mundo que se desplegaba en otras latitudes. Cada domingo temprano en la mañana, él y los otros niños de la isla se reunían en el muelle a esperar la llegada del crucero Skorpions Chile. El barco hacía escala en Puerto Aguirre antes de continuar a la Laguna San Rafael. Cuando los turistas desembarcaban, los niños ansiosos alzaban sus manitos, esperando ser elegidos como “guías turísticos”. “Me colocaba al borde de la pasarela con el dedo levantado. Si un turista te agarraba el dedo, te seleccionaba en ese momento como su hijo por el día. Era como su guía turístico, caminábamos por la plaza, les hablaba de los árboles, de las casas”, cuenta, entre risas y los ojos brillantes de emoción. “A veces me daban monedas, o me invitaban a comer algo. Me encantaba conversar con ellos. Me encantaba conocer gente de otros lados”.

Aunque vivió poco tiempo en la isla, esa infancia lo marcó. “Estoy orgulloso de haber vivido en Puerto Aguirre cuando era chiquito. De haber aprendido a comer tantos mariscos. Mi papá al ser pescador, lo único que comíamos era pescado... ¡casí nos salieron escamas!”, bromea.

Luego de la separación de sus padres, se trasladó junto a su madre a Vilcún, cerca de Temuco, donde cursó sus estudios desde quinto básico hasta cuarto medio en la Escuela N°8. Cada verano viajaba a Puerto Natales para visitar a su padre, quien vivía allí. Fue en ese contexto donde tuvo su primer acercamiento al mundo de la cocina: trabajaba lavando loza y pelando papas en hoteles del Parque Nacional Torres del Paine. “Me gustaba ese ambiente”, recuerda.

EL AMOR Y NUEVOS SUEÑOS

Durante un viaje en bus de Bariloche a Osorno conoció a su actual pareja. En ese entonces ella era una turista venezolana con doble nacionalidad francesa que andaba mochileando por el sur del mundo.

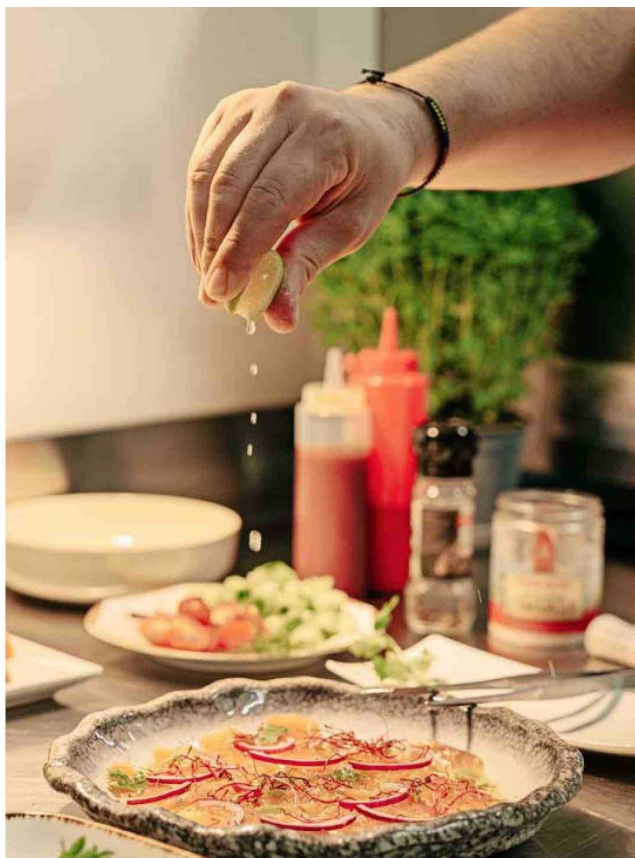
La Casa Austral fusiona la tradición culinaria del sur de Chile con técnicas de la gastronomía francesa.



Fecha: 05-08-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Ya
 Tipo: Noticia general
 Título: **La Casa Austral: desde la Región de Aysén a la mesa francesa**

Pág.: 20
 Cm2: 636,1
 VPE: \$ 8.356.418

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida



Juntos se trasladaron a Concepción, donde emprendieron un negocio de venta de objetos de decoración y artesanías. Pero no les hacía sentido, por lo que tiempo después, decidieron probar suerte en Europa. Llegaron a Barcelona y comenzaron trabajando en labores de limpieza, hasta que, cuatro meses más tarde, se declaró la pandemia de 2020. Al perder sus empleos, se trasladaron al sur de Francia, donde vivían familiares de ella que podían acogerlos mientras se estabilizaba la situación sanitaria global.

Fue entonces cuando Douglas aprovechó el encierro para estudiar cocina de forma autodidacta. Leía libros, veía videos en internet, y ensayaba recetas una y otra vez. “El sueño de aprender, de formarme, tenía que lograrlo. Lo bueno de la cocina es que nunca paras de aprender. Siempre hay algo nuevo: técnicas, sabores, ideas”, comenta.

Cuando los restaurantes comenzaron a reabrir, Aburto vio un

aviso para trabajar en uno de la zona. No lo pensó dos veces. Sin hablar francés, agarró su mochila y se fue en su bicicleta. Nunca pensó que el Café du Commerce, donde tenía la entrevista, estaba tan lejos. Anduvo una hora y media para llegar al pueblo de Boulbon. “Cuando entré empapado de transpiración, ya estaban los otros cuatro candidatos listos para empezar. El jefe me dijo: ‘Anda a du-charte, acá está tu ropa de trabajo’”.

Las pruebas duraron tres días. Al cuarto, le dieron el puesto. Comenzó limpiando, luego pasó a cortar verduras, y pronto asumió como chef. “Acá la cocina es distinta, hay una estructura muy rígida, mucha técnica. Pero empecé a introducir mis sabores. Una vez llevé pebre a una comida con amigos franceses. ¡Quedaron locos!”.

Como jefe de cocina, Aburto cambió completamente el enfoque del restaurante. Introdujo productos locales: verduras cultivadas en la zona, pescados y mariscos de la costa cercana, quesos y lácteos producidos por los vecinos. El menú fue un éxito, tanto en calidad como en precio. “Formé mi propio equipo, casi todos hablaban sola-

mente español. Fue uno de los mejores años del Café du Commerce, los platos que hacíamos, la gente del pueblo eran nuestros clientes y estaban felices”.

Pero el café cambió de administración, y con ello su rumbo. “Querían enfocarse solo en el turismo. Dejaron de lado al pueblo. Eso me molestó y renuncié”.

Así comenzó la búsqueda de Douglas Aburto y su pareja de locales y préstamos, para abrir su propio restaurante: La Casa Austral. Pero

nadie les daba crédito. Hasta que apareció Dominique Rigault (62 años), cliente asiduo del Café du Commerce y quien incitó a Douglas a abrir su propio local: él le pondría el capital que necesitaba.

NUEVOS COMIENZOS

Mientras se realiza esta entrevista, a través de una videoconferencia, suena el celular de Douglas Aburto. Se disculpa y contesta en un perfecto francés casi nativo. “*Oui, oui, une réservation pour deux personnes pour ce soir*”.

Llevaron nueve meses abiertos. La clientela fiel es la del pueblo, pero también llegan franceses curiosos y chilenos que viven en Europa. “Somos una cava de vinos con comida latinoamericana fusionada con la francesa, pasando por Italia y España. Al principio nadie entendía. Me preguntaban si la comida chilena era como la mexicana. Yo les explicaba que no, que es una cocina de hogar, de abuelita”, explica Aburto. Lo más complicado fue introducir el cochayuyo, “al principio nadie quería ni mirarlo. Ahora lo piden. Lo sirvo con mango, cebolla morada, cilantro. Bien fresquito. Es un guiño a lo nuestro, pero con otra técnica”, comenta.

Además, cada cierto tiempo organizan cenas temáticas, talleres de cocina y conciertos con músicos latinoamericanos. “Hay chilenos que vienen solo a oler el pebre. Otros traen amigos franceses para mostrarles qué comemos. Es bonito ver cómo se emocionan”.

Por eso, La Casa Austral se ha convertido en un punto de encuentro. “Me siento bien acá. Orgulloso. No olvido de dónde vengo. Cuando cocino y huelo el sofrito, me acuerdo de mi mamá. Me acuerdo de mi infancia. Eso es lo que quiero que la gente sienta también”. ■