

POR SOFÍA GARCÍA-HUIDOBRO - FOTO: VERÓNICA ORTÍZ



BARDOT, EL NUEVO RESTAURANT QUE INVITA A BAILAR A LOS +35

Hace dos semanas abrió sus puertas en Parque Titanium el nuevo club nocturno de Candelaria Group que ya está dando que hablar. Con capacidad para 800 personas y diseño de Gino Falcone, Bardot abre su pista de baile -desde temprano- para los cuarentones.

Salir a comer y tomarse algo con amigos y terminar bailando en el mismo lugar. Algo que parece sencillo, pero que en la noche santiaguina no es fácil de encontrar. "Una alternativa para los jubilados de Candelaria", define Mauricio Guerrero en alusión al club nocturno ubicado en Lo Castillo, Vitacura, que abrió hace 13 años junto a su socio Cristián de la Barra. Ex compañeros de universidad en ingeniería comercial, ambos socios llevan 15 años en el rubro de la gastronomía y la entretención. Además de Candelaria, son los responsables de Azotea Matilde en Bellavista; Bosque Luz, centro de eventos en Huechuraba; y Casa Animal, terraza también en Vitacura.

"Históricamente hemos sido súper tímidos y mantenidos un bajo perfil mediático porque en general las discoteques y clubes nocturnos son negocios expuestos, pero Bardot ya se lo merecía", apunta Guerrero. "Abren buenos restaurantes todo el tiempo, pero la gran diferencia es que somos los únicos donde además se termina bailando. Esa es la propuesta de valor".

¿Por qué Bardot? Por la mítica actriz francesa Brigitte Bardot. Pero no es tan explícito, explica Mauricio, alude a la nostalgia, a

glamour y la bohemia. Sentado en una mesa del restaurant que está en el -1 de la Torre B de Parque Titanium -que siendo jueves a las 13 horas cuenta con casi todas las mesas ocupadas-, el socio señala que lo que diferencia principalmente a Bardot es su público objetivo, gente mayor de 35-40 años. "Nació la oportunidad de crear un lugar para un segmento que hoy día no tiene mucho donde ir. Hay muchos restaurantes y bares entretenidos, pero no hay un lugar donde la gente pueda ir a comer y también a bailar", dice.

La idea de abrir un restaurant bailable surgió hace unos cuatro años, pero se demoraron en concretar el proyecto, principalmente por la tramitación de permisos que este tipo de local requiere. El espacio, con capacidad para 800 personas, se lo arriendan a Toesca y contrataron a Andrés Weil, arquitecto y parte del equipo que diseñó el Parque Titanium y el Edificio Titanium. El interiorismo estuvo a cargo de Gino Falcone, reconocido por su trabajo de diseño y decoración de restaurantes y dueño del Sarita Colonia. Michelangelo Viceconte fue el constructor. La inversión alcanzó unos \$ 1.500 millones y sumaron a dos socios: Sergio Santander, a cargo del área real estate, y Juan Carlos Mora en la parte operacional.

El lugar es clave, recalca Guerrero. Primero porque están en el corazón de un distrito financiero, bautizado en los '90 como "Santhattan", donde trabajan y circulan ejecutivos y emprendedores que son su target. Están en el límite entre Providencia, Vitacura y Las Condes y ofrece buena accesibilidad, agrega. "Y no tenemos vecinos al lado, entonces uno puede poner la música un poquito más fuerte sin molestar a nadie, lo cual hace que sea un lugar súper amigable. El ecosistema se mueve de forma favorable".

Como funcionan desde las 12:30 en horario continuado -de miércoles a sábado hasta la madrugada-, asumieron el desafío de desarrollar una oferta gastronómica para quienes van a almorzar, en horario after office, o derechamente a cenar y bailar. Señala que muchos de quienes trabajan en estas tres torres salían a almorzar a algunos de los restaurantes de Isidora Goyenechea, lo que les tomaba unos 15 minutos caminando, y algunos cuentan con poco tiempo. "Acá debemos tener un servicio bueno y rápido, eso es parte de nuestra propuesta gastronómica, porque la idea es captar a este público que van a ser nuestros primeros clientes. Hay una cocina que no para de trabajar", afirma Mauricio. Tienen un menú de comida internacional a cargo del chef Enzo Galleguillos, que ofrece desde pizzas hasta platos más sofisticados. "Hay entraña, tártaros, ensaladas, coctelería de autor y una carta de vinos acorde al segmento, todo a precios razonables", describe. En la noche es necesario reservar mesa antes, advierte.

"Después viene la parte más entretenida que es cuando la gente viene a comer, tipo 21. A las 23 se pone la música más fuerte y puede empezar el baile", añade. La curatoria musical se enfoca en grandes hits de los '80 y '90, puede sonar algún reggaetón, pero no será el plato fuerte, asegura. Pia Sotomayor y Cristián Araya son dos de los nombres que adelantarán tras las perillas, y además habrá shows con música en vivo. "Es música más para nostálgicos, gente que en promedio tiene 40 años". Hay un segundo ambiente que será más electrónico o R&B. También existe una terraza que da a la explanada del parque. "Queremos con el tiempo darnos la confianza de la administración

del edificio y poder generar actividades ahí también", adelanta.

Apuestan a la segmentación porque insisten en que hay un público adulto que no tiene dónde ir a bailar. "Vamos a tratar de que no vengan menores de 30 porque queremos tratar de focalizarnos ahí y generar una identidad, un sentido de pertenencia para un público que creemos está un poco botado y que tiene 40 años. Si viene alguien de 60 años, bienvenido también". Muchos clientes quieren volver a sus casas a acostarse temprano para combinar la entretención con el trabajo, la familia o el deporte, añade. Por eso proponen un horario nocturno que no necesariamente implique traspasar, como funciona en muchas partes de Europa. Entienden que es un cambio cultural que puede tomar tiempo, pero es una promesa que se propusieron hacer realidad. Por eso consideran que es importante tratar de mantenerse fieles a la segmentación de edad. "Este tipo de negocio en general se evalúa a dos años, pero Bardot quiere posicionarse como un clásico. Con Candelaria llevamos más de 13 años y lo hemos logrado. El tema financiero es súper importante, sin duda, pero aquí también hay desafíos más cualitativos respecto al desarrollo y maduración de cada segmento", afirma el socio.

- ¿Cómo ha cambiado el negocio de la noche en estos 15 años?

- Antes, en general, era un rubro no muy profesional. Con mi socio, quizás por el hecho de ser ingenieros comerciales, nos propusimos funcionar como una empresa formal, donde uno trabaja de día y tiene un back office, etc. Apostamos por la profesionalización y estamos felices, aunque ha sido difícil.

- ¿Compartes la opinión de que se ha apagado la noche santiaguina?

- Creo que ha cambiado principalmente por la delincuencia. La gente está tomando en consideración que al salir hay mayor riesgo y los locales, por su parte, se han puesto las pilas respecto del tema de la seguridad. Una de nuestras grandes preocupaciones tiene que ver con cuidar al cliente. Creo que cada negocio que atrae una cantidad de gente tiene que tomar las providencias del caso. No es fácil, pero seguimos confiados de que las cosas pueden funcionar.

Cuenta que en Huechuraba, comuna donde Bosque Luz funciona hace seis años, implementaron el sistema Taxi seguro en conjunto con la municipalidad, y esperan hacer lo mismo en Vitacura con Candelaria. "Ese tipo de instancias público-privadas creo que van a ir mejorando el comportamiento en la entretención nocturna", sostiene Guerrero. Menciona el aporte a la reactivación económica que genera su rubro: "Este tipo de negocios dan una cantidad de trabajo importante, en Bardot tenemos unas 100 personas contratadas ya desde la primera semana, y a eso súmale la cantidad de colaboradores que vienen acá: Djs, músicos, artistas, fotógrafos...". Pero también el ámbito cultural, cita como ejemplo internacional el caso de la escena techno de Berlín declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en 2024. "Juntarte con amigos, salir con tu pareja, tomarte algo, bailar, son actividades que hacen bien. Lo vivimos en Candelaria cuando se acabó la pandemia y la gente quería volver a encontrarse. Hay un mundo fuera del celular, es necesario verse las caras y tener emociones".