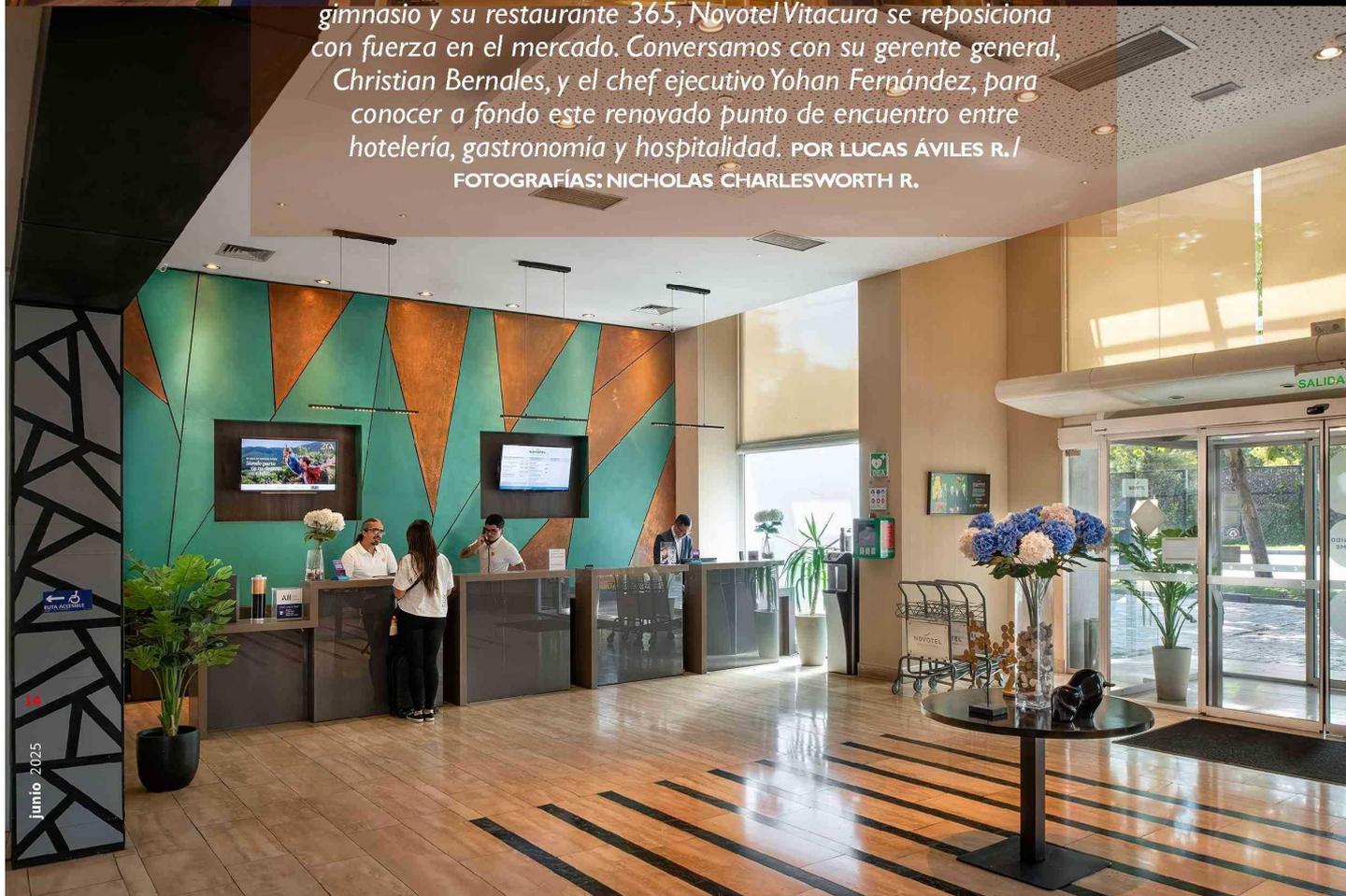




 Chef&Hotel | hotel destacado

## Novotel Santiago Vitacura **Nueva cara, mismo espíritu**

Con una ambiciosa remodelación de habitaciones, terrazas, gimnasio y su restaurante 365, Novotel Vitacura se reposiciona con fuerza en el mercado. Conversamos con su gerente general, Christian Bernal, y el chef ejecutivo Yohan Fernández, para conocer a fondo este renovado punto de encuentro entre hotelería, gastronomía y hospitalidad. POR LUCAS ÁVILES R. / FOTOGRAFÍAS: NICHOLAS CHARLESWORTH R.



junio 2025



#### **MÁS DE 20 AÑOS AL SERVICIO DE SU PÚBLICO**

Fundado hace más de dos décadas, Novotel Santiago Vitacura fue el primer hotel de la cadena Accor en Chile. Su ubicación en el corazón de Vitacura –uno de los sectores más exclusivos y vibrantes de Santiago– lo posiciona como un punto de encuentro ideal tanto para viajeros de negocios como para turistas. Desde allí, se puede acceder en pocos minutos al **Parque Bicentenario**, recorrer las tiendas de autor y galerías de **Alonso de Córdova**, y disfrutar de una escena cultural y gastronómica en expansión.

Durante el último año, el hotel vivió un proceso integral de modernización. Se remodelaron 100 de sus 144 habitaciones, integrando un diseño sobrio y contemporáneo, con materiales nobles y murales que rinden tributo a paisajes chilenos como Torres del Paine, el desierto de Atacama o los palafitos de Chiloé.

**E**n el mundo de la hotelería, la experiencia del cliente no se construye sólo con una cama confortable o un desayuno surtido. Se construye con memoria, con rostros conocidos, con aromas familiares y con la capacidad de anticiparse a las necesidades del otro. Esa filosofía se respira hoy en **Novotel Santiago Vitacura**, un clásico hotel del sector oriente de la capital que ha vuelto a ponerse en el centro de la escena tras una profunda remodelación.

La transformación abarca desde las habitaciones hasta su propuesta gastronómica, pasando por los espacios comunes, el concepto de servicio y el sello de quienes lo lideran.

**LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE SE CONSTRUYE CON MEMORIA, CON ROSTROS CONOCIDOS, CON AROMAS FAMILIARES Y CON LA CAPACIDAD DE ANTICIPARSE A LAS NECESIDADES DEL OTRO. ESA FILOSOFÍA SE RESPIRA HOY EN NOVOTEL SANTIAGO VITACURA, UN CLÁSICO HOTEL DEL SECTOR ORIENTE DE LA CAPITAL QUE HA VUELTO A PONERSE EN EL CENTRO DE LA ESCENA TRAS UNA PROFUNDA REMODELACIÓN ■**



**CHRISTIAN BERNALES** | gerente general de Novotel Santiago Vitacura

Estas habitaciones están pensadas no sólo para descansar, sino para ofrecer un espacio funcional, elegante y acogedor, tanto para el huésped corporativo como para el turista exigente.

La intervención también abarcó completamente el lobby, con mobiliario de líneas modernas y una atmósfera pensada para la interacción tranquila. El nuevo gimnasio, más amplio y equipado con máquinas de última generación, se complementa con una terraza ejecutiva

exclusiva en el piso 8; un espacio de gran privacidad con vistas a la cordillera, perfecto para desayunos privados, reuniones o simplemente contemplar el amanecer o atardecer desde uno de los puntos más altos del hotel.

En particular, la piscina temperada hoy destaca como uno de los espacios más apreciados por los huéspedes. Totalmente renovada, combina un diseño elegante con funcionalidad, y está abierta entre las 8:00 y las 20:00 horas (excepto los lunes por mantenimiento). Exclusiva para los huéspedes –por ahora–, está ubicada junto al jacuzzi e hidromasaje, formando un verdadero rincón de desconexión en medio de la ciudad.

A esto se suma un servicio de masajes en la zona de spa, disponible previa reserva, que complementa la experiencia de relajación total. **“Confort, descanso y temperatura perfecta, incluso en los días más fríos”**, es la consigna con que el hotel invita a disfrutar este espacio.



**DETRÁS DE LA EXPERIENCIA NOVOTEL**

La trayectoria de quienes lideran **Novotel Santiago Vitacura** en la actualidad es una de las claves del éxito en esta etapa de transformación. **Christian Bernal** es su gerente general pero, a la vez, un hotelero con alma.

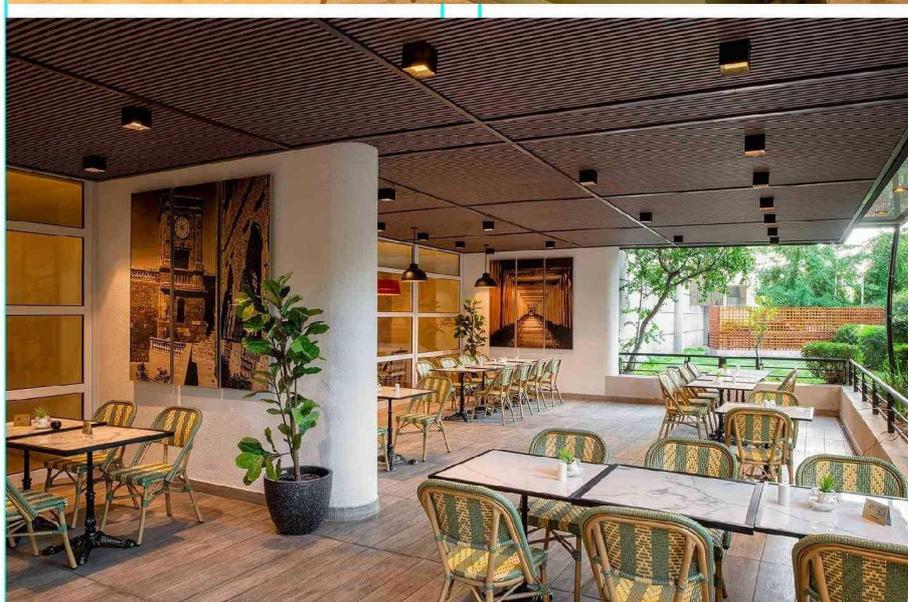


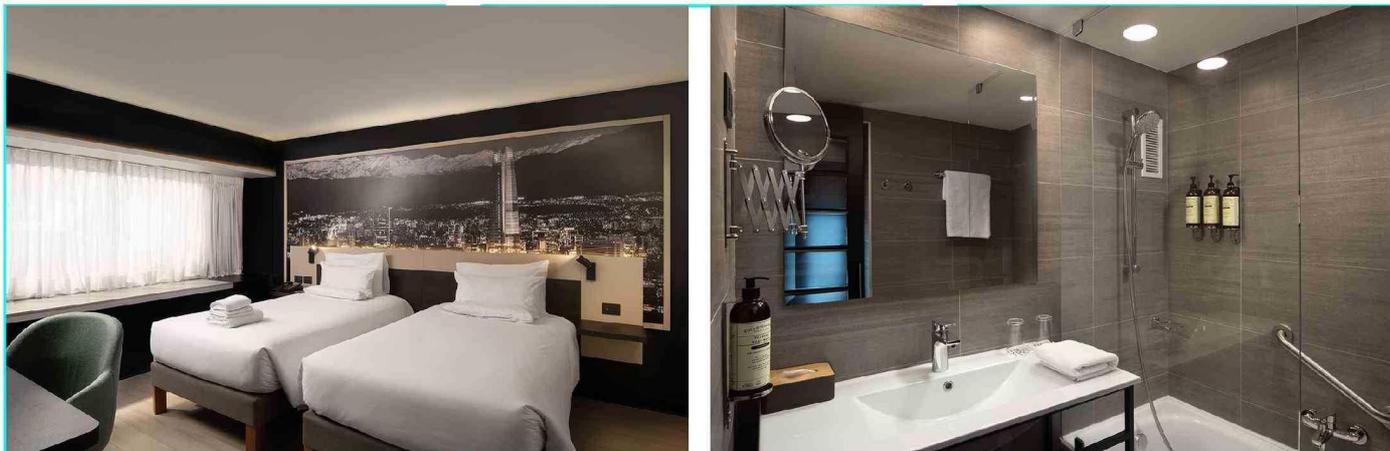
**MEDIALUNAS ARTESANALES RELLENAS |**  
*recién horneadas con dulce de leche o sin relleno*

Su formación en hotelería se entrelaza con una historia familiar ligada al rubro, y eso se nota en cada decisión que toma. Ha pasado por distintos cargos y hoteles, desde la recepción hasta la dirección, lo que le permite entender a fondo cada engranaje de la operación. *“Eso te da calle y sensibilidad para ponerte en el lugar del otro”*, asegura.

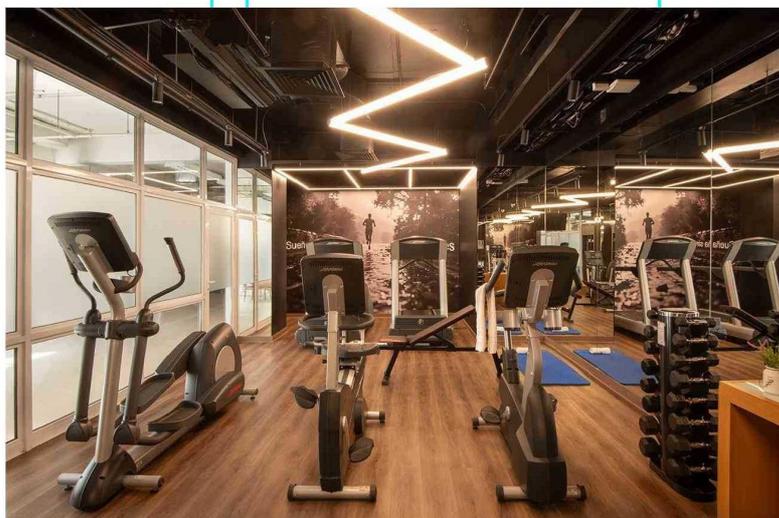
En Accor, ha encontrado un ecosistema de valores con los que se siente identificado: diversidad, sostenibilidad, innovación y por, sobre todo, humanidad.

Del otro lado de esta dupla está **Yohan Fernández**, chef ejecutivo. Coquimbano, cuarta región de Chile, puerto, que llegó a la cocina profesional siguiendo los pasos de su padre; quien, sin ser chef, tenía un don natural para la presentación y el sabor.





**DURANTE EL ÚLTIMO AÑO, EL HOTEL VIVIÓ UN PROCESO INTEGRAL DE MODERNIZACIÓN. SE REMODELARON 100 DE SUS 144 HABITACIONES, INTEGRANDO UN DISEÑO SOBRIO Y CONTEMPORÁNEO, CON MATERIALES NOBLES Y MURALES QUE RINDEN TRIBUTOS A PAISAJES CHILENOS COMO TORRES DEL PAINE, EL DESIERTO DE ATACAMA O LOS PALAFITOS DE CHILOÉ ■**



**NOVOTEL SANTIAGO VITACURA HOY TAMBIÉN SE DISTINGUE POR SU COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD. LA ELIMINACIÓN DE PLÁSTICOS DE UN SOLO USO, EL COMPOSTAJE DE RESIDUOS ORGÁNICOS, EL USO DE DISPENSADORES DE AGUA Y LA INCORPORACIÓN DE OPCIONES VEGETARIANAS, VEGANAS Y SIN GLUTEN EN LA CARTA, REFLEJAN UNA FILOSOFÍA RESPONSABLE, COHERENTE CON LAS EXPECTATIVAS DEL HUÉSPED MODERNO ■**

Yohan es un convencido de que la cocina hotelera puede ser algo más que buffet y formalidad. Para él, se trata de una cocina emocional, que acompaña al huésped. *“Hay clientes que están de paso por trabajo, lejos de su familia. Entonces, que un caldo esté bien hecho, que una medialuna esté calentita, puede marcar la diferencia”.*

Lidera su equipo con cercanía, y se nota en el ambiente del Restaurante 365, donde la brigada opera con precisión, pero sin rigidez. Con técnica, pero también con alegría. *“Este hotel tiene corazón, y eso lo da tanto la gente que trabaja aquí como la gratitud del comensal”*, concluye.

**UNA EXPERIENCIA INTEGRAL Y CONSCIENTE**

Novotel Santiago Vitacura hoy también se distingue por su compromiso con la sustentabilidad. La eliminación de plásticos de un solo uso, el compostaje de residuos orgánicos, el uso de dispensadores de agua y la incorporación de opciones vegetarianas, veganas y sin gluten en la carta, reflejan una filosofía responsable, coherente con las expectativas del huésped moderno.

El hotel cuenta con espacios de co-work, salones para eventos boutique y estacionamiento gratuito para clientes del restaurante. Un espacio dinámico y multifuncional.

*“La vocación de servicio es compartida por todo el equipo, con un liderazgo cercano que pone a las personas al centro”*, deja entrever Christian Bernaldes.

**UN INVIERNO CON VISTA A LA MONTAÑA**

Con la temporada de nieve acercándose, **Novotel Santiago Vitacura** se transforma en un punto de partida perfecto para quienes visitan la capital chilena con la cordillera en mente. Desde la terraza del octavo piso y cercanías del hotel, se pueden ver los Andes cubiertos de blanco al amanecer; una imagen que combina lo urbano y lo natural en perfecta armonía.

Al bajar, las calles de Vitacura invitan a recorrerlas con bufanda, entre cafés de autor y vitrinas iluminadas. Por la tarde, tras una jornada de aventura o paseo, la piscina temperada o una tabla de sushi son el cierre ideal para un día memorable.

**GASTRONOMÍA QUE RECONFORTA**

Uno de los pilares renovados de **Novotel Santiago Vitacura** es el **Restaurante 365**, donde se expresa con claridad el nuevo concepto del hotel: al servicio de la calidad, cercano, sin pretensiones, pero con gran atención al detalle.

Siguiendo la emotividad del chef Fernández, la propuesta culinaria gira en torno a platos sabrosos, reconocibles y preparados con técnica precisa. *“La gente no siempre quiere una alta cocina. Muchas veces solo quiere comer algo rico, que le haga bien. Qué lo reconforte”*, reflexiona.



**EN SU BAR** | se ofrece una variedad de coctelería



**YOHAN FERNÁNDEZ** | chef ejecutivo



**RISSOTTO DEL MAR** | mix de mariscos emulsionados al bisque



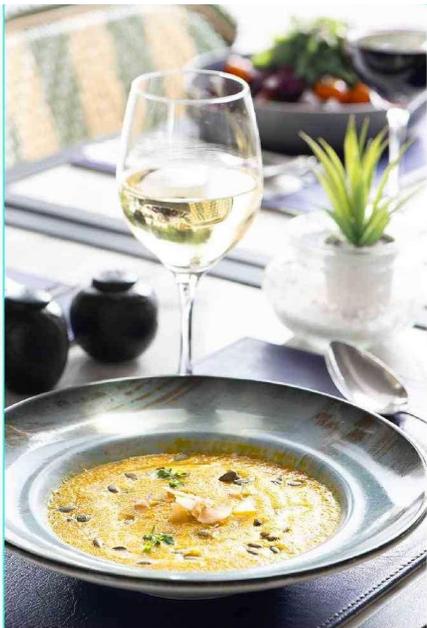
**FLAT IRON SELLADO** | y chimichurri sobre risotto de camarones ecuatorianos

La implementación de los **Jueves de Parrilla**, con el correr de los meses han consolidado como una tradición semanal, con cortes cocinados en el domo a la vista del público, acompañados de guarniciones como pastelera de choclo, camote asado, piña asada, tomates y chorizos en pomarola, verduras asadas, entre otros.

**Las Tardes de Sushi**, todos los miércoles de 18:00 a 22:00 horas, proponen una carta exclusiva donde destacan preparaciones que mezclan técnica japonesa con ingredientes chilenos, como el salmón o el merkén. Novorolls; camarones salteados, queso crema, salmón apanado en panko y salsa teriyaki. Acevichado rolls; salmón, queso crema y cebollín; cubierto de una cremosa salsa acevichada al merkén ahumado.

A esto se suma el ya tradicional **Día del Ñoqui**, celebrado el último miércoles de cada mes, al estilo italiano; con manteles a cuadros, servicio de pan y queso, y salad bar incluido. La oferta de ñoquis –de papa, espinaca o camote, por ejemplo– se sirve con salsas como pesto, bolognesa o alfredo. Un guiño cultural y gastronómico que refuerza la conexión emocional con el cliente.

Fuera del salón, destacan los productos para llevar como el **Box de Ahumados**; una propuesta ideal para celebraciones



**CREMA DE ZAPALLO CAMOTE AHUMADA** | en casa con praliné de semillas



**LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS JUEVES DE PARRILLA, CON EL CORRER DE LOS MESES LA HAN CONSOLIDADO COMO UNA TRADICIÓN SEMANAL, CON CORTES COCINADOS EN EL DOMO A LA VISTA DEL PÚBLICO, ACOMPAÑADOS DE GUARNICIONES COMO PASTELERA DE CHOCLO, CAMOTE ASADO, PIÑA ASADA, TOMATES Y CHORIZOS EN POMAROLA, VERDURAS ASADAS, ENTRE OTROS ■**

familiares o regalos, que incluye carnes ahumadas como pastrami, costillar y otras, acompañadas de chutney casero y tostadas.

Para quienes buscan algo más simple, el hotel ha hecho de una nueva oferta de medialunas, una excusa perfecta para tomarse un buen café por la mañana, tarde, o cerrar una reunión con un toque dulce.

En esta nueva etapa, Novotel Santiago Vitacura reafirma su identidad: un hotel moderno y cálido, en un entorno privilegiado, donde cada detalle importa. Más que un lugar de paso, una experiencia para quedarse, volver y recomendar.

**Novotel Santiago Vitacura**

Av. Américo Vespucio Norte 1630, Vitacura

Teléfono: +56 2 2499 2200

Correo: h5233-re@accor.com

Instagram (@novotelsantiagovitacura):

<https://www.instagram.com/novotelsantiagovitacura/>

Facebook (@NovotelVitacura):

<https://www.facebook.com/NovotelVitacura/>

Web: <https://all.accor.com/hotel/5233/index.es.shtml>

**- ACTUALIZACIÓN AL CIERRE DE EDICIÓN:**

Christian Bernales, gerente general de Novotel Santiago Vitacura, dejará el cargo en los próximos meses para asumir una nueva posición en Accor como GOP en el área de Chile y Argentina para los economy



**ATÚN SELLADO** | con salsa de mango sobre puré al carbón activado



**JUEVES DE PARRILLA** | una tradición semanal, con cortes cocinados en el domo a la vista del público, acompañados de guarniciones como pastelera de choclo, camote asado, chorizos en pomarola, verduras asadas, entre otros