

Fecha: 19-07-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Chefs amigos recrearon una foto después de 6 años

Pág.: 22
 Cm2: 418,6
 VPE: \$ 2.301.958

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Yann Yvin, Sergi Arola y Tomás Olivera trabajan en Monticello

Chefs amigos recrearon una foto después de 6 años

Tienen claro los platos que le gustan del otro: varían entre tártaro de salmón con semillas de mostaza, patatas bravas y boeuf bourguignon.

RENÉ VALENZUELA

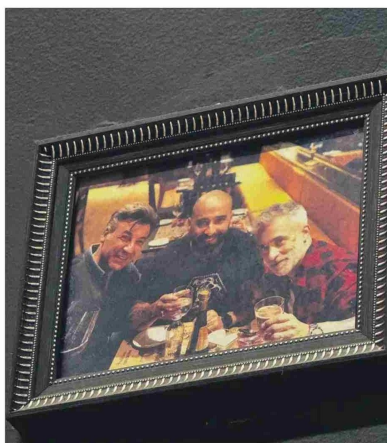
En septiembre de 2019, el chef chileno Tomás Olivera ya tenía su local Olivera Pastas en el Casino Monticello y se reunía con su colega español Sergi Arola y el francés Yann Yvin, hablando de las posibilidades que, cada uno, también abriera locales en ese lugar en el futuro. Casi seis años después, los tres cocineros comparten a menudo en ese establecimiento, donde cada uno tiene un restaurante, se volvieron amigos, se visitan y comen lo que preparan los otros.

“De verdad somos muy yuntas, como se dice acá en Chile. Con Sergi tenemos negocios juntos, y con Tomás nos vemos en el Monticello que es nuestra casa matriz entre los tres. Todos los fines de semana nos vemos, nos pasamos a saludar en nuestros locales, nos tomamos un café, o una copa de champaña, o una cerveza mientras charlamos. Hablamos de nuestra semana y nuestras actividades porque a veces estamos en canales de TV distintos”, cuenta Yann, quien tiene el restaurante Brasserie allí. “Con Sergi, como ambos somos europeos, compartimos hartos temas de política”, acota.

Yvin estuvo en CHV este año en el programa “Amor a ciegas”, y actualmente Arola es juez en “Top chef Vip” y Olivera trabaja igual en ese programa tras cámaras. Coincidieron en la pantalla chica los tres para las temporadas de “El discípulo del chef”.



Yann, Tomás y Sergi en 2025.



Esta foto está enmarcada en el local de Arola en el casino.

“Yann me pasa a ver, y de ahí nos vamos donde Sergi, en una esquinita de su local Lola donde nos ponemos a copuchar y después cada uno se va a su boliche, y antes de cerrar igual intentamos juntarnos. Quizás mucha gente cree que somos competencia, pero somos amigos”, expone Olivera. “No tenemos egos de chefs

entre nosotros”, agrega el francés.

¿Y qué les gusta del otro?

Yann Yvin desmenuza: “Aunque Sergi no es muy (de paladar) dulce, le gusta comer mi torta fina de manzana y su postre preferido es mi torta ópera, que es de chocolate y café. A Tomás también le gusta venir a probar preparaciones con trufa negra”. Y sobre sus gustos: “Los arroces de Sergi son muy sabrosos. Tenemos rituales, por ejemplo, cada 18 de septiembre Sergi me invita a su casa, hace un asado y mezcla recetas chilenas y españolas. Y de Tomás me gusta su cocina lenta, como el ragú de vacuno que pone encima de su pasta y gnocchis que es fenomenal, al igual que su tártaro de salmón con semillas de mostaza que es muy, muy rico”.

Por su parte, Olivera cuenta: “De Sergi me gustan sus patatas bravas, un plato con jamón serrano espectacular, aunque es difícil decir un sólo plato de él. Hace poco me hizo probar una nueva receta de sus croquetas de pollo y no podría decir si esas o las de jamón son más ricas. Y de Yann me gusta su plato de caracoles, y su mousse de chocolate increíble que lo he visto prepararlo con una técnica dominada, y que siempre lo recomiendo”.

Sergi Arola detalla: “Tomás hace una carbonara muy rica. Y Yann tiene un surtido espectacular de quesos franceses, unas ostras muy buenas y sobre todo un boeuf bourguignon (estofado de carne en vino tinto) que es como estar en Francia”.

Recrearon una foto que se tomaron hace seis años, Sergi.

“Esa vez fue Tomás el que nos hizo el pase gol (con un ejecutivo) para llegar al casino, fue él quien nos abrió la puerta a ese vecindario. Y ahora la quisimos conmemorar”.