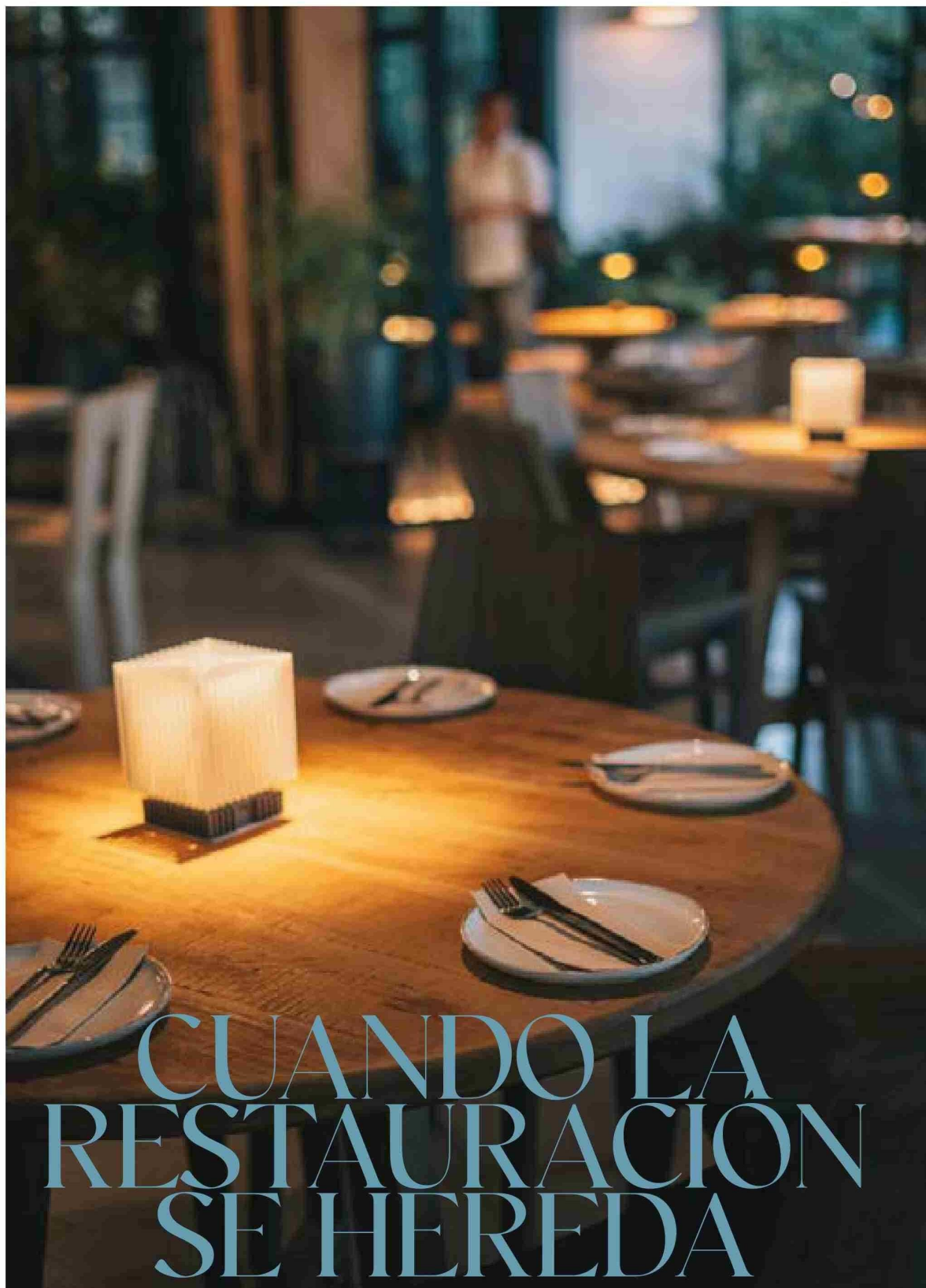


DE ZANZIBAR A MELI MELÓ



Fecha: 08-04-2026
 Medio: Revista Velvet
 Supl. : Revista Velvet
 Tipo: Noticia general
 Título: CUANDO LA RESTAURACIÓN SE HEREDA

Pág. : 135
 Cm2: 527.4
 VPE: \$ 575.409

Tiraje: 6.000
 Lectoría: 18.000
 Favorabilidad: No Definida



TRAS MÁS DE DOS DÉCADAS MARCANDO UNA ÉPOCA CON ZANZIBAR EN BORDERÍO, SUSANA SCHNELL Y SUS HIJOS ABREN MELI MELÓ EN MUT, UNA NUEVA ETAPA DONDE LA PASIÓN POR LA COCINA Y LA HOSPITALIDAD SIGUE SIENDO UN ASUNTO DE FAMILIA.

POR **GINO FALCONE**
 FOTOGRAFÍAS **GONZALO ROMERO, GIANFRANCO MUSIC, JUAN CROXATTO Y STEPHAN KUNSTMANN**

HAN PASADO 26 AÑOS DESDE QUE RECIBÍ UNA LLAMADA DE HORACIO LIRA PARA IR A VER EL DISEÑO DE UN RESTAURANTE EN BORDERÍO.

Esa mañana partimos a este nuevo conjunto de locales sobre la calle Monseñor Escrivá de Balaguer, en la comuna de Vitacura. El conjunto de restaurantes estaba afinando detalles de construcción y llegamos al local –que estaba en obra gruesa– donde nos encontramos con Susana Schnell y su padre Roberto. Hubo química de inmediato.

Susana me preguntó si era peruano por mi acento a lo que respondí que sí, y ella me dijo: “Yo también, nací en Cerro de Pasco, en las sierras de Lima”. Roberto, geólogo de profesión y ligado a la minería, estuvo viviendo años por allá junto a su familia. Cuando llegaron los noventa se instalaron en Chile. Susana, en ese momento, estaba casada con Víctor Eijkman. Tenían una hija de nombre Maxine y otra en camino que hoy se llama Roxane.

Recorrimos el espacio de dos niveles y nos contaron que querían hacer un restaurante basado en las especias y que lo llamarían Zanzibar. Así es como todo fluyó y, entre formas orgánicas, telas de colores, mosaicos, muebles y lámparas traídas de Marruecos, se arma este local a pulso en un momento en que Santiago empezaba a desperdiciarse de la formalidad que lo caracterizaba y comienza a transformarse en la ciudad que hoy tenemos.

Zanzibar abre sus puertas en el año 2000 y fue el restaurante más innovador en temas de decoración y cocina en el sector oriente de Santiago. Fue también el único que duró hasta hace dos meses, cuando cambió la concesión de este centro de restaurantes y decidieron cerrar el local porque estaban concentrados en abrir Meli Meló, su nueva apuesta en MUT.

Meli Meló es un restaurante que recientemente abrió en MUT, aunque es algo que se fue cocinando por meses. Susana es una mujer inquieta y curtida del camino recorrido en Zanzibar. Sabe las rudezas del rubro y es una campeona. Dos de sus hijas trabajaron con ella en los últimos años en Zanzibar, Maxine en la parte administrativa y Roxane en salón como anfitriona, y hoy Alex –ingeniero civil y su tercer hijo– se ha incorporado a esta nueva aventura gastronómica. Esta les ha dado un giro a cada uno en sus carreras, pero cuando creces entre las sillas y mesas de un restaurante, créanme que es difícil alejarse de ellas.

FOODIE



En esta nueva apuesta, los tres están involucrados junto a su madre, pero la cara más visible es Roxane (arquitecta) y que se da a las redes sociales de una manera muy natural y le funciona.

Meli Meló es un local ubicado en el tercer piso del MUT. Se enfrenta al jardín y, como concepto, debe funcionar desde el desayuno hasta la cena. En este amplio rigor, el local se adapta a todos los escenarios del día. La oferta es que todo tiene que ser simple y delicioso. En la cocina está Laurent Pascualetto quien, junto a parte del equipo de cocina de Zanzibar que se mudó con petacas a MUT, ha desarrollado las cartas de los diferentes horarios con cada uno de los integrantes de la familia y han hecho

pruebas de todo hasta que quede perfecto. El local es moderno, pero curiosamente muy cálido y, de cierta forma, te lleva (al menos a mí) al sur de Chile.

Martín Lira y Paula Tuckenmann estuvieron a cargo de la arquitectura; y Paola Figueroa del interiorismo, de corte y materialidades muy simples, pero muy bien resuelto. El espacio da la posibilidad de instalarte a trabajar solo, ir en pareja a pololear, llegar en familia a pasarlo lindo o celebrar en un grupo de amigos.

Si bien es un espacio de cáscara dura, el trabajo de la madera lo envuelve y suaviza, creando lugares muy íntimos que te hacen sentir en casa (insisto, para mí del sur o de costa).

Su carta se enfoca en el producto, es simple y muy sabrosa, tiene algunos acentos que vienen del local anterior, pero que aquí se relajan y suavizan. De día encontramos café, jugos con frutas de la temporada, huevos revueltos, tostadas y todo lo rico para empezar la jornada. Al almuerzo hay desde platos vegetarianos, como una burrata con brochetas de uvas; a platos con proteína animal, como el tártaro de trucha –que es impactante– o unas albóndigas de cordero y queso de oveja que te vuelan la cabeza. Hay unas zanahorias asadas –yo iría solo por ellas–, una merluza menier a punto, y unos postres buenazos. A mí me encantó el de frutillas y helado de vainilla jengibre, ¡una locura!

Para mí, ver este cambio de mando, de los niños que cargué hace veintitantos años que hoy están convertidos en profesionales apasionados por la cocina, me emociona. Pero son hijos de tigresa, y así lo demuestran entre las paredes de Meli Meló. ■