

Diablo y Toni Lautaro: los nuevos proyectos de Jérôme Reynes que abrirá en el MUT

El empresario francés Jérôme Reynes, conocido por sus éxitos culinarios en Chile como Castillo Forestal y Chicken Love You, se prepara para sorprender nuevamente con "Diablo" y "Toni Lautaro", dos innovadores proyectos gastronómicos que abrirán sus puertas en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT). Cuenta también detalles de su viñedo en Francia y sus planes para arribar a España o Argentina.

Un reportaje de LEONARDO CÁRDENAS

Hace dos años, Jérôme Reynes, empresario de origen francés y fundador de la panadería Le Fournil, comenzó a desarrollar dos nuevos proyectos: Diablo y Toni

Lautaro. Hoy ambos afinan su apertura en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT).

Reynes tiene una docena de éxitos gastronómicos, entre ellos luce Castillo Forestal, Chicken Love You, Chipe Libre, Uncle Fletch, Krossbar, Fabbrica, Sánchez Tacos, Bocanáriz, entre otros. Su historia en Chile comienza en 1997, cuando llegó proveniente de Francia y creó la panadería Le Fournil, aprovechando la cultura en torno al trigo, la empresa la vendió años después.

Su matriz de negocios funciona como una "federación de empresas" y bajo el alero del grupo Melting Cook. Dice que no es un holding, porque son distintos ruts y revela que el conglomerado vende mensualmente entre \$2.000 millones y \$2.500 millones. A fines de 2024 llegaría a 30 locales y emplearía cerca de 1.000 personas en Chile, creciendo fuertemente con tres marcas: Chicken Love You, Kross Bar y Uncle Fletch, que están desarrollados en cadenas y bajo el modelo de franquicias.

En conversación con **Pulso La Tercera**, Reynes cuenta que "Diablo" será un bar y restaurante con modalidad de wine dispenser en autoservicio único en Chile. La idea es que los clientes puedan disfrutar de la amplia gama de vinos de Viña Concha y Toro y conocer más sobre la cultura vitivinícola chilena. El concepto está aparejado al diablo y, por lo tanto, dice de manera jocosa, que también tendrá una buena cocina en base al fuego, como

protagonista.

Al mismo tiempo, cuenta que si resulta exitoso es posible que la alianza con la viña lleve a una apertura de un bar Diablo en Londres (Inglaterra) o Shanghái (China), dos de los ciudades más relevantes para el vino chileno.

Toni Lautaro es un proyecto gastronómico desarrollado en asociación con el chef Matías Arteaga. Este proyecto es uno de los primeros restaurantes en el nuevo centro comercial MUT, que se destaca por su arquitectura abierta y jardines suspendidos. "Toni Lautaro es un concepto único que combina la tradición de la masa napolitana con ingredientes chilenos, creando un personaje ficticio llamado Toni Lautaro para representar esta fusión cultural", dijo.

La comunicación del restaurante está basada en un estilo gráfico de cómics, lo cual le da un carácter distintivo y rupturista. El chef Matías Arteaga, conocido por sus programas de televisión y su experiencia en restaurantes europeos, es una pieza clave en el desarrollo de este proyecto, que pretende ofrecer una experiencia culinaria novedosa en el mercado chileno.

Ambos locales son de 500 m², incluyendo las terrazas. Sus dimensiones están en línea con el espacio que ocupan los Kross Bar de Borrero y Mall Sport. Toni Lautaro y Diablo están ubicados en el cuarto y quinto piso del MUT respectivamente. Toni Lautaro abrirá en agosto y Diablo en octubre de 2024.

En conversación recientemente con el podcast Código Innova de Inspiral, Reynes destacó la relevancia que ocupa la gerencia de innovación en sus negocios.

Fuera de Chile

Reynes explicó que están llevando a cabo



Laurent y Jérôme Reynes.

conversaciones con empresarios en España y Argentina para potencialmente abrir franquicias de Chiken Love You fuera de Chile. Aunque todavía no hay nada concreto, las negociaciones están en proceso.

Su brazo derecho es su hijo León, quien se ha encargado de expandir el modelo del negocio a regiones, pero en conglomerado sus otros dos hijos también están incluidos y apoyan. De hecho, Alphonse está a cargo de llevar adelante el proyecto Diablo junto con Katherine Hidalgo, socia enológica de Jérôme en Bocanáriz. Mientras que su hija que estaba en Francia, finalmente se radicó en Argentina y ayudó al diseño de las etiquetas de sus vinos. Su esposa Valérie ha sido su mente creativa en la decoración de varios proyectos gastronómicos.

"Voy a Francia dos veces al año por temas relacionados con el vino. Ahora estoy enfocado en la vendimia y las fermentaciones, y en invierno también participo en la poda de la viña. Sin embargo, estoy conectado todos los días con Chile. Lo que hago en mi grupo lo puedo realizar desde cualquier parte, ya que no es-

toy en la operación, sino en temas de negocio, financieros y legales. Por ejemplo, esta tarde tengo cuatro reuniones con Chile", aclaró.

"Me encanta mi proyecto de vinos. Desde antes de Bocanáriz, mi pasión es el vino. Para mí, una cosa es hablar de vinos y otra cosa es hacerlos. Nos ha ido muy bien en Francia y a fin de años llevaré un pallet de mis vinos a Chile para tenerlos en algunos restaurantes".

El empresario contó que su lugar en Francia es un pequeño poblado al sur donde mantiene un viñedo que produce cepas tintas y blancas. En la foto que acompaña esta nota aparece junto a su hermano Laurent. La Vigne de Lucien, lleva el nombre de su bisabuelo.

"Mi bisabuelo se llamaba Lucien, así que es un homenaje a él, porque la tierra es suya, claro, viñedos que él plantó a finales del siglo XIX. En el fondo, es un homenaje a mí bisabuelo. En Francia, vendemos el vino en restaurantes y a particulares. Es un proyecto de vino de buena calidad, dirigido a un público de nicho. Claro, no es un vino masivo. Todo en familia", concluyó.