

POR MATEO NAVAS GARCÍA - FOTO: TAMARA SILVA

DE TAL BACO, TAL ASTILLA

Nicolás y Louis Le Baux son cocineros formados en el Instituto Paul Bocuse de Lyon. Hijos de Frédéric Le Baux, el empresario francés dueño del Baco, llevan siete años montando proyectos gastronómicos. La semana pasada estrenaron Parigó, su primer restorán propio, en una casona en La Pastora, en pleno barrio El Golf. La casa la compró Frédéric para mover el Baco, pero le quedó chica. Acá hablan de su trayectoria, de las similitudes y diferencias con la cocina paterna y del crédito de \$ 300 millones que pidieron al Banco de Chile para debutar con su nuevo bistró.

En el edificio de ladrillos rojos de Nueva de Lyon, donde funciona el Baco desde hace 20 años, viven hoy tres de los cuatro hijos hombres de Frédéric Le Baux. Nicolás, el cuarto, ocupa un departamento. Louis, el quinto, otro. Un tercer hermano vive en una unidad distinta. El edificio tiene un ascensor que prácticamente conecta los departamentos con el restorán. Por años fue una locación práctica. Nicolás y Louis trabajaron ahí, en la cocina del restaurante más político y transversal de Providencia, ese que recibe a empresarios, ministros, escritores y rostros del mundo editorial los 365 días del año.

Ambos son cocineros. Estudiaron en el Instituto Paul Bocuse, en Francia. Nicolás (35) volvió a Chile en 2014, después de un año en Guatemala enseñando cocina, y se metió de lleno en el Baco. Estuvo ocho años, cuatro de ellos pegado en la cocina. Terminó liderando el equipo, que hoy bordea los 60 cocineros, y montó el sistema de producción nocturna que permitió que la cocina no parara en ningún minuto. Louis (32) siguió otro camino. Trabajó en hoteles y bistrós de París, y después pasó por Montevideo ayudando a su hermana mayor, Sophie, en la apertura del Baco uruguayo.

Hoy, a pesar de seguir viviendo arriba del restaurant, Nicolás y Louis lideran un proyecto propio, sin su padre, en el barrio El Golf. Una casona en Reyes Lavalle con La Pastora, en Las Condes. La misma casa que Frédéric compró hace algunos años con la idea de trasladar el Baco, después de los conflictos con la comunidad del edificio y con la municipalidad de Providencia. Pero el cálculo no le dio. La casa

quedó chica para el volumen de su restorán.

Y por eso ahí, en ese mismo lugar, los hermanos Le Baux están abriendo su proyecto propio: Parigó, una panadería transformada en bistró francés y bautizada en honor al gentilicio coloquial que reciben los habitantes de París.

De Panquehue a Lyon

Sentados en una mesa de Parigó una tarde de marcha blanca, Nicolás y Louis cuentan que crecieron lejos de Santiago. La familia se instaló en Panquehue, en San Felipe, y se vino a la capital después de que Frédéric abriera el Baco. Antes su padre estaba en otro rubro, la logística. Tenía la concesión del terminal de carga del aeropuerto de Santiago, una empresa que vendió 10 años después para levantar el restorán que tenía en la cabeza desde hacía años. "Mi papá era de un rubro de mucho trabajo por teléfono, donde la presencialidad no era tan necesaria. Cuando dijo 'ya, en esta cosa hay que estar presente', ahí nos vinimos a Santiago", recuerda Nicolás.

Louis tenía 13 años. Nicolás, 16. "Desde que abrió el Baco, nuestras vacaciones de verano eran trabajar ahí", dice Louis. Empezaron desde abajo. Lavando vasos, parando mesas, mirando la cocina. Nicolás cuenta que a esa edad coqueteaba con otras vocaciones. Quería ser veterinario, después informático. Hasta que un domingo en el restorán le faltaba alguien para secar vasos y se metió a la cocina. Le gustó. "Una cocina es una gran coreografía donde muchas personas, con 10 mil procesos pequeños, tienen que coordinarse para que salgan bien. Eso es lo que me enamoró", dice.

Los dos se fueron a estudiar al Instituto Paul Bocuse, en Lyon, una de las escuelas

de cocina más prestigiosas de Francia. Nicolás partió primero. Louis llegó después. "El Nico me la dejó difícil. Era el mejor alumno", dice Louis, y se ríe. "Los chefs me miraban como diciéndome 'a ti te conozco'". Louis tuvo su época de querer ser músico, pero al final se inclinó por algo más concreto. "Si hay una pega que nunca te va a faltar en ninguna parte del mundo, es ser cocinero. Estás en el pueblo más remoto y va a haber un localito donde necesiten que alguien cocine".

Volver al Baco, cuando terminó de estudiar, no fue cómodo para Nicolás. "Fue difícil para mí esa época porque yo era 'el hijo de'. El equipo me ponía desafíos", recuerda. Igual fue sabiendo y terminó liderando el equipo de cocina: "No fue impuesto, fue un proceso".

Sin propina, con Coca-Cola

Parigó funciona con una lógica simple. Se entra, se pide, y en 45 minutos se está pagando. La carta es corta. Una ensalada verde de entrada. Después un plato único con carne, salmón o una opción vegetal, acompañado con papas fritas y una salsa que en la cocina llaman secreta. La regla es que entre plato y plato pasen máximo 15 minutos.

La fórmula de tener un menú simple viene de una experiencia previa. Hace algunos años, Nicolás y Louis se hicieron cargo de la administración de un restorán cercano en el mismo barrio. Durante ese tiempo revisaron los productos más vendidos y la lista dio cinco: pisco sour, entraña, papas fritas, ensa-

lada y expreso. "Y dije, '¿y si el día de mañana creamos un menú único con esos cinco elementos?' Qué fácil sería manejar un restorán con pocos productos", recuerda Nicolás.

Estéticamente, Parigó se parece al Baco. Los manteles son parecidos. Las mesas de madera también. Sin mucha decoración. "La mejor decoración es la mesa llena", dice Nicolás, parafraseando una frase que su padre lleva años repitiendo. "Nuestro papá ha sido respetuoso en el proceso. Está como un asesor. Crítica, obvio, pero lo hace de forma constructiva", dice Nicolás.

La idea es atender a los oficinistas hambrientos del barrio El Golf. Almuerzo rápido, productivo. Hay una regla heredada del Baco que los hermanos van a defender a toda costa. La propina. En Parigó no se acepta. Frédéric la eliminó en Baco hace casi 10 años y Nicolás y Louis decidieron replicar el modelo. "Es una decisión mucho más cara en términos de recursos humanos. Pero es ética y organizacional", dice Nicolás. Lo dice con conocimiento de causa. Antes pasaron por varios restaurantes y vieron lo complejo que es repartir equitativamente estos fondos. "No hay restorán que no tenga conflicto por la propina. La propina es como tierra de todos y de nadie".

El resto de Parigó es mucho más relajado. En el Baco hay reglas duras de comportamiento. No se puede entrar con chalas ni con polera sin mangas. No se puede sacar el computador. No se puede poner el celular en altavoz. En Parigó es distinto, dicen los dueños. Acá el cliente puede llegar con chalas o sacar el notebook. La idea es que un ejecutivo del barrio pueda almorzar y volver a la oficina.

Y también la diferencia sustancial -y que muchos han celebrado desde que abrieron- es que un cliente puede pedirse una Coca-Cola. En el Baco eso es imposible. Frédéric lleva años negándose a tenerla en la carta. "No voy a envenenar a mis clientes", ha dicho en más de una entrevista.

La independencia

La idea de independizarse vino antes de

LA COCINA QUE SE AMPLÍA

La cocina del Baco bordea hoy los 60 cocineros. Cuando Nicolás llegó a hacerse cargo, eran 40. En esos años montó el sistema de producción nocturna que permitió que la cocina no parara entre las 7 de la mañana y la medianoche, y que el restorán pudiera atender los 365 días del año. Para Nicolás, la cocina del Baco es una rareza. "Es un Ferrari", dice. Horno tecnológico, sistemas de cocción de otro nivel, las mejores máquinas del mundo. En los próximos meses esa cocina va a ampliarse. "Para mí es como ir a un museo, visitar esa cocina".



la pandemia. Nicolás llevaba años trabajando con su padre en el Baco y la convivencia diaria empezó a ponerse cada vez más tensa. "Mi papá es una persona power. Yo empecé a chocar con él diciendo 'quiero hacer más cosas'. Y él, en su línea, decía: 'Esto es así'. Yo decía, 'pucha, pero puede ser de otra forma'", recuerda Nicolás.

El 1 de octubre de 2019, 19 días antes del estallido social, creó Solución Oreka, una consultora gastronómica. La idea era ofrecer asesorías a restaurantes y emprendimientos del rubro, capitalizando los años de experiencia que ya cargaba entre el Baco, Francia y los proyectos chicos que había armado en el camino. Louis se sumó como socio.

El primer encargo fue una panadería en la Confeitería Torres. Después vino algo más grande. A fines de 2021, los dueños de Don

Carlos, también vecinos en el barrio, los llamaron. La conversación inicial era para una asesoría puntual, pero terminó en otra cosa. "Nos dijeron, 'agarrén todo lo que hay y levántenlo. Hagan lo que puedan'", recuerda Nicolás. El restorán venía golpeado. La pandemia lo había dejado operando sólo en el primer piso, con el resto de la casa abandonada. Había problemas con proveedores y los ingresos no subían. Los hermanos aceptaron la propuesta y se quedaron tres años a cargo de la administración.

Dieron vuelta al lugar. Convirtieron el segundo piso, que estaba en desuso, en un bar. Lo llamaron Don Clan, donde hoy opera un piano bar. Pero esa relación no terminó bien, dicen los hermanos. Acusan impagos y dicen que el conflicto con los dueños se judicializó.

\$ 300 millones del Banco de Chile

Mientras manejaban Don Carlos, otra cosa pasaba en paralelo. En plena pandemia, Nicolás había impulsado el delivery del Baco. Lo bautizó Bocus. Despachaba stroganoffs en greda, con vinos a temperatura, y recetas del restorán adaptadas a una caja. Funcionó. Pero cuando los restaurantes volvieron a abrir, a Frédéric el delivery se le fue convirtiendo en un problema. La cosa quedó congelada y el año pasado Nicolás retomó Bocus.

La casa de La Pastora también apareció en ese periodo, antes de la pandemia. Frédéric la había comprado para mover el Baco, pero el cálculo no le había dado y la casa quedó botada. Hace dos años, los hermanos se instalaron ahí. Iban a usar la cocina para producir las masas de la panadería que ya habían

empezado a armar. De a poco fueron viendo que el lugar daba para más.

Y ahí empezaron a diseñar todos los detalles de un bistró francés. En noviembre del año pasado fueron al Banco de Chile. Les prestaron \$ 300 millones. Con eso arreglaron la casa, compraron mesas, parlantes, equipamiento de cocina. Levantaron Parigó.

Las personalidades de los dos hermanos se complementan. Nicolás es el directo. "Yo digo 'no me gusta' y se acabó el juego. Soy parecido a mi papá. Tajante, no puedes debatir". Louis es el que matiza. "Louis es como el pegamento", dice Nicolás.

Llevaron siete años como socios y nunca han retirado dinero. Toda la utilidad la reinvierten. Importan queso desde Francia, hacen asesorías, venden delivery, levantan locales. Parigó es el primer bistró que llevan adelante solos. ✦