

Chef Sébastien Fontes, W Santiago

Vocación por la buena cocina, con los sabores del mundo

Sébastien Fontes, brazo derecho del destacado chef francés Jean Paul Bondoux – quien estuvo a cargo del diseño de la carta del W Santiago –, será el responsable de imprimir en cada plato la reconocida excelencia de este afamado chef, y aplicar también su propio sello y técnica



Con el lema “con trabajo y dedicación se llega a la excelencia”, Jean Paul Bondoux ha logrado un indiscutido éxito con su restaurante La Bourgogne, localizado en el balneario de Punta del Este, Uruguay, donde el chef está radicado hace 27 años. En esta oportunidad, Bondoux fue escogido por W Hotels para transmitir ese espíritu de calidad en sus restaurantes Nosso y Terrasur, en el recién inaugurado hotel de Santiago. Así, este referente de la cocina francesa en América del Sur – quien ya está presente con su marca La Bourgogne en ciudades como Buenos Aires, Punta del Este y Mendoza, figurando en la prestigiosa guía internacional de gastronomía Relais & Chateaux – a diseñado una carta centrada en una propuesta tradicional, resaltando los sabores y alimentos originarios de cada zona, con una técnica francesa depurada.

Para cumplir este cometido Bondoux designó a su mano derecha en Uruguay, el chef francés Sébastien Fontes, para hacerse cargo de la cocina de los restaurantes de W Santiago.

Desde pequeño Fontes soñaba con ser cocinero, y en sus recuerdos está la buena mano en la cocina de su madre y su abuela. Cuando tenía 18 años, mientras estudiaba un BTS en la escuela de cocina, comenzó a trabajar en un pequeño restaurante, muy cerca de su hogar en Toulouse, Francia. Es ahí donde empezó a familiarizarse con los productos y el arte de la cocina, y a los 23 años ya estaba trabajando en un restaurante de cocina francesa de alto nivel, donde permaneció durante tres años.

En 1994 su destino fue Sudamérica, específicamente Punta del Este, Uruguay, donde comenzó a trabajar como chef de partie junto a



Wilhelm Pirngruber, director área Alimentos y Bebidas



"Mesa del chef"

Jean Paul Bondoux en su restaurante La Bourgogne. A partir de ese momento, se inició un vínculo laboral que dura hasta el día de hoy. En esa época recorrió durante siete años, constantemente, los establecimientos que tenía el chef en Uruguay y Argentina.

Posteriormente, Fontes comenzó a trabajar en la cadena Sofitel, en hoteles como Bora Bora Motu Private Island en Tahiti, donde permaneció tres años, y luego en el Thalassa

Biarritz, Francia, un hotel con thalassaterapia, spa y varios restaurantes light, gourmet y grill. Por último, con la misma cadena se trasladó a Mallorca, España, al Hotel Dorint Sofitel Royal Golf Resort & Spa en Camp de Mar de Islas Baleares, y al Hotel Sofitel Strasbourg, Francia. Es en este último donde se encuentra nuevamente con Bondoux, quien lo contactó para el proyecto W Santiago.

Chef ejecutivo, Sébastien Fontes
y sub chef, Sergio González



Cabe destacar que como turista, durante tres días Sébastien Fontes había visitado Chile, guardando buenos recuerdos de su paso por estas tierras.

Refiriéndose a la cocina del W Santiago, el chef señala que “una buena cocina, ésa que sale del corazón, puesto que se puede comer un buen cebiche en el Mercado Central como en un hotel cinco estrellas, cuando hay pasión por lo que se hace”.

La carta está basada en un buen montaje de platos de estilo moderno y muy centrada en la calidad de los productos, que en Chile se encuentran sin problemas, como el cordero, pato, cangrejos, verduras, etc., de las diferentes regiones del país. La idea es que los clientes pasen dos o tres horas en el restaurante y lo disfruten en un ambiente que estimule los sentidos, explica el profesional.

Los platos son el resultado de las experiencias en los distintos países donde ha trabajado el chef, en los que se encuentran llamativas mezclas como el cebiche, que está inspirado en una receta recolectada en Hawai, más la presencia de toques franceses y chilenos, trabajados con la delicadeza de la técnica gala.

El Restaurante Nosso mezcla en su diseño cómodas sillas con tapices de colores lineales burdeos y morados, y otros beige, siguiendo el concepto general del hotel, con muros blancos y aplicaciones de mosaicos de espejos. La carta de éste comprende de seis a diez entradas, ocho platos de fondo y seis postres.

La novedad en el Nosso es sin duda la “mesa del chef”, exclusiva para doce comensales que se tienen que registrar previamente y en la cual hay que completar la docena de personas, cantidad mínima para funcionar. En ésta, es el propio chef Sébastien Fontes quien cocinará la sugerencia del día a los asistentes. Ubicada en la entrada del restaurante, la amplia mesa de madera enfrenta una cocina abierta, para que los clientes puedan ver cada paso de la receta de forma interactiva.

Langostinos en hojas de repollo verde y mantequilla de cítricos y polvo de naranjas



“Mesa del chef”



Coulant de chocolate, helado de leche

Lomo wagyu, salsa de vino tinto, confit de cebollas, papas rossetti



El Terrasur es un restaurante más casual e informal. Ubicado en una amplia terraza al costado del Nosso, se compone de mesas de madera natural y un espejo de agua. Su carta está marcada por una propuesta más mediterránea, donde están presentes especias, hierbas, mariscos, aceites de oliva, etc., todo con un estilo más “brasserie”, ideal para ejecutivos y para quienes gustan de una buena comida en un ambiente distendido y una vista panorámica de la ciudad.

A cargo del área Alimentos y Bebidas se encuentra su director Wilhelm Pimgruber. De origen austríaco, este profesional posee vasta experiencia en hotelería y cocina. En su infancia, Pimgruber también supo de sabores pues ayudaba a su madre a cocinar, especialmente los días domingo; y a los 15 años, luego de egresar de la escuela se dedicó a cocinar, actividad que alternaba con sus estudios de gastronomía en Austria, carrera que finalizó posteriormente en Alemania y Suiza. En Chile, Pimgruber ocupó el cargo de sub chef en Hotel Sheraton, entre los años 1982 y 1983. Posteriormente trabajó como chef ejecutivo en Hyatt Dorado Beach, en Puerto Rico; Hilton Waikoloa Village, en la Isla Grande de Hawaii; y en Hyatt Regency Maui, Hawaii, entre otros.

Sébastien Fontes también está a cargo del Room Service y el W Lunch. En el equipo conformado por 25 personas en cocina, se encuentra el sub chef Sergio González de nacionalidad argentina, quien trabajó también con Jean Paul en La Bourgogne. Con ellos el chef espera lograr que su público tenga un máximo placer, que es disfrutar de una gastronomía de alto nivel, olvidándose de sus problemas cotidianos.

Cabe mencionar que dentro de la apuesta gastronómica de W Santiago también está el Restaurante Osaka. Con una gastronomía de fusión nikkei, que propone una integración de la cocina tradicional peruana con variantes de la cocina oriental, como la japonesa, tailandesa y china, logrando con ello innovadores platos entre los que destacan “Cebiche Osaka” y “Tiradito nitai”, un aliño tailandés picante con un toque de leche de coco. También se encuentran tapas como “Tai scallops”, conchas de abanico, poro y curry rojo; y platos de fondo como “Lomo balsamic teriyaki” y “Pato confit nippon”. Por último la propuesta también tiene originales platos dulces, entre ellos suspiro limeño, con merengue de chicha morada; un manjar blanco aromatizado con lemon grass, y el “Creepe susake”, elaborado con sake y miel de maracuyá. CH