

Le Bistrot Viet: Un auténtico paraíso culinario de la cocina vietnamita en Santiago Centro

El Ciudadano · 4 de enero de 2024

"Además de ser un espacio bien aprovechado en un edificio patrimonial que data de 1923, los encargados se preocuparon de transmitir la esencia e identidad de Vietnam, desde los sabores típicos del país indochino, pasando por la decoración o pañitos húmedos que ofrecen para limpiar las manos..."



Por Álvaro Bustos Barrera

Durante mi periplo por el sudeste asiático hace ya 4 años, cuando me encontraba de vacaciones, tuve la clara intención de visitar Vietnam, conocer su historia, cultura y ciertamente su exquisita gastronomía. Sin embargo, el destino quiso que me quedara en la Provincia de Krabi, costa oeste del sur de Tailandia... ¿La razón? A nadie le importará.

Hace unos días, mientras estaba de visita en casa de un amigo de la infancia, Rodrigo Santelice, su esposa, Pamela, me preguntó si conocía un restaurante de comida vietnamita ubicado en el barrio Lastarria.

“No”, le respondí y enseguida me comentó: “Negrito, anda, es muy bueno y los precios no son tan elevados. Yo fui con mi familia y todos quedamos conformes con lo que pedimos y cómo nos atendieron, además es súper bonito y amplio”, destacó.

Sus palabras no hicieron otra cosa que conseguir que escribiera al Instagram del local y agendarla una reserva para ver con mis propios ojos y degustar en primera persona, las preparaciones de una comida

exótica, reconocida a nivel mundial por los más prestigiosos críticos gastronómicos, gracias a la mezcla de salsa de soja, de pescado y hoisin, variedades de sopas con fideos de arroz, además de una infinidad de vegetales, especias y mariscos, que dan una identidad única a la cocina vietnamita.

A las 19:30 horas de un miércoles de diciembre, me encaminé a la dirección donde se encuentra Le Bistrot Viet, en calle Padre Luis de Valdivia #333, 2º piso, en un turístico barrio del centro de Santiago, específicamente en la Galería Lastarria, y donde además existen tiendas de arte, heladerías, cafeterías, entre otros.

Entrando a mano izquierda, subiendo una escalera metálica y flanqueado por cuadros con imágenes del país asiático, está uno de los salones, espacioso y muy bien decorado. Mientras que al otro lado se encuentra la barra, bien iluminada y surtida con una gran variedad de licores y destilados.

Fui recibido por una señorita quien preguntó por mi reserva e inmediatamente se acercó un joven de nombre Alexis, que me encaminó hacia la terraza, donde elegí vivir esta experiencia para “Sabores Ciudadanos”.

Mientras caminaba observé con atención el lugar y no dejé de sorprenderme con lo que mis ojos veían. Un pasillo que da la sensación como si fuese un vagón de tren y, al frente, la cocina a la vista con sus chefs, ayudantes y coperos trabajando en pleno.

La carta es tan amplia como variada, por lo que me remitiré a describir lo que más me llamó la atención, comenzando por el picoteo: los populares Nems, que no son otra cosa que los conocidos rollitos de primavera o arrollados de papel arroz, rellenos con pollo, cerdo, jaiba, camarón y en versión vegana con tofu, verduras, fideos y hierbas para quien lo requiera.

Otro de los imperdibles es el popular Pho, plato nacional vietnamita y que se compone de cuatro elementos base, pero principalmente de un caldo de ternera, que tiene una cocción de más de 12 horas, con una gran cantidad de condimentos y el toque personal del chef, con fideos de arroz, carne de res o pollo, dientes de dragón, cilantro menta, albahaca, hierbas de la temporada y la infaltable salsa Hoi Sin.

Las sopas o caldos también están presentes en versiones veganas y con proteínas, pero quizás las más solicitadas son las de ravioles de cerdo y camarones, con shitake y cebollín, mientras que, en los principales, la variedad trae Pollo al Jengibre en su salsa caramelizada, Trutro de pato al curry y leche de coco, Cerdo al caramelo con huevo o el Vacuno braseado, entre otros.

Para comenzar y abrir el apetito pedí un Hanoi Sake, bebida alcohólica, jugo de naranja y piña, spice syrup, litchi, piña ahumada, top de espumante (\$6.800) más unos ravioles fritos rellenos con camarones, envueltos en una fina masa de trigo (\$6.100).

El cóctel es refrescante, se siente el sabor de la fruta y más aún el alcohol en el fondo, así que ojo si no estás acostumbrado a tragos fuertes. Mientras que las masitas tipo empanadas resultan ser una buena elección con una crocancia justa y un relleno correcto en sabor y cantidad.

De fondo me aventuré con un Pulpo de la Suerte (\$14.100) y unos fideos de arroz al ajillo (\$4.100), un plato aromático con salsa de tomates, cilantro, mix de hojas y una galleta de arroz, que, mezclados con el acompañamiento resultó una buena dupla en compañía de una copa de vino tinto.

Si piensas en cerrar tu experiencia con algo dulce, también existen opciones diversas, como el Arrozal de Hué, arroz cremoso con un toque de naranja, piña caramelizada y sorbete de Albahaca o Baba al Ron, un queque esponjoso impregnado en sirope al ron con crema chantilly, entre otras.

Le Bistrot Viet cumple con al menos 4 de las reglas básicas de una grata experiencia: preparaciones a la altura, sabores propios de la cocina vietnamita, aunque claro está, que con adaptaciones al paladar chileno. Un servicio preocupado, atento y capacitado para responder cualquier duda respecto de los platos, mientras que el precio, está acorde a la calidad y los tiempos que corren.

Además de ser un espacio bien aprovechado en un edificio patrimonial que data de 1923, los encargados se preocuparon de transmitir la esencia e identidad de Vietnam, desde los sabores típicos del país indochino, pasando por la decoración o pañitos húmedos que ofrecen para limpiar las manos y sacar el exceso de aceite que pudo haber quedado tras comer. Incluso, y aunque suene una obviedad, ofrecen preparaciones frescas y cocinadas en el momento.

A medida que avanza la hora, la llegada de clientes no cesa, incluyendo turistas y público en general. Algunos de los garzones, Alexis, Bridgit y Karen, van de allá para acá con enormes bandejas y preparaciones varias. Mientras, observo de reojo a una familia de turistas asiáticos sentados a mi lado, que toman con destreza los palillos chinos y comen con entusiasmo unos fideos de arroz, camarones y vegetales.

Evaluación: Excelente

Sigue leyendo la sección Sabores Ciudadanos:

Bangkok Restaurante: Auténticos sabores tailandeses en el centro de Santiago

Fogón de Momo: Un imperdible de carnes a las brasas que brilla en Barrio Italia

Entre Pisco y Pebre: La mejor cocina chilena enclavada en el Cajón del Maipo

Restaurante Bristol: La renovada carta de este prestigioso hotel en manos femeninas

Fuente: El Ciudadano