



## PUNTO DE PARTIDA

POR CATALINA VICUÑA - FOTO: VERÓNICA ORTÍZ



Jérôme, Alphonse y León Reynes

**“YO CREO QUE ES EL ÚNICO PAÍS DONDE SE PUEDE QUEBRAR ANTES DE ABRIR POR TEMAS DE PERMISOS”, DICE JÉRÔME REYNES.**

quiere volver a Chile, pero quiere destilar”, recuerda Jérôme. En ese entonces, Alphonse y León eran fanáticos del gin y el whisky -el menor trabajo en la multinacional Moët Hennessy-, así que decidieron crear un proyecto en conjunto con los tres chilenos.

En 2023 -tras una inversión de \$ 150 millones- abrieron las puertas de Barking Chileans Spirits Company, una destilería en el valle de Casablanca ubicada junto a la cervecería Coda. A los destilados, los llamaron Lord Kiltrow. “Nos dimos cuenta de que en el mundo del whisky y del gin no somos más que unos quiltros; no somos ni ingleses, ni escoceses”, explican.

A través de un convenio con el Instituto de Desarrollo Agropecuario, hoy trabajan con miembros del pueblo aymara para la recolección de las botánicas rica rica, muña y pupusa para el gin, y el maíz de lluta para el whisky. “Es bonito porque entra el concepto del comercio justo, o de fairtrade, que es aportar con un proyecto empresarial al desarrollo económico local de comunidades”, explica el padre.

Actualmente, Lord Kiltrow vende su New World Gin -premiado en 2024 con medalla de plata en los World Gin Awards- a través del Canal Horeca, la Vinoteca y los 30 locales de Melting Cook. Mensualmente venden 200 cajas de seis botellas y facturan entre \$ 10 y \$ 12 millones. Se trata de un proyecto que busca resultados a largo plazo, explican los Reynes, pues el proceso de producción de su whisky, envejecido en barricas de vinos de la Viña Aquitania, toma cerca de dos años.

Hace algunas semanas embotellaron la primera barrica del whisky Single Malt -que ya se vendió completa- y a principios de 2025, adelantarán, comenzarán a comercializar su segundo gin: Chilean Dry. En febrero, además, planean viajar a una feria gastronómica en París a presentar sus productos gracias al fondo de fomento ProChile. “Queremos ser el whisky chileno en las mejores tiendas de whisky del mundo”, agregan.

### Espíritu startup

**- En comparación a 1997, ¿es Chile un buen país para emprender?**

**- Jérôme:** Yo creo que es un muy buen país para emprender si es que resuelve su problema de permisología, que hoy está generando muchos problemas. Yo conozco varios casos de restaurantes que, a pesar de que estaba todo terminado, no podían abrir y quebraban. Yo creo que es el único país donde se puede quebrar antes de abrir por temas de permisos.

Como próximo proyecto, adelanta la familia, el grupo Melting Cook está en conversaciones con Daniel Necker, el mayor coleccionista de la marca Porsche en el mundo, quien tiene el plan de construir en Chile un museo con más de 12.000 piezas originales y quiere que los Reynes administren allí un restaurant. Por ahora, cuentan, están en búsqueda de un lugar donde emplazarlo.

“Nosotros tenemos un espíritu muy startup, no tan corporativo”, explica Jérôme. “En el sentido de que en el mundo startup todo es posible y a nosotros nos gusta delirar, ser creativos y sentir que no tenemos techo”, agrega. ✦

# NUEVOS RESTAURANTES, GIN Y WHISKY: LOS PROYECTOS 2025 DEL FUNDADOR DE LE FOURNIL

**A casi 28 años de su llegada a Chile, Jérôme Reynes ha logrado posicionarse como uno de los empresarios gastronómicos más importantes del país. Junto a sus dos hijos, Alphonse y León, están detrás del grupo Melting Cook; a cargo de Uncle Fletch, Bocanariz, La Fabbria, Chicken Love You, Krossbar y Toni Lautaro. Uno de sus proyectos favoritos -y más recientes- es una destilería ubicada en Casablanca. ¿Su nombre? Lord Kiltrow. “Nuestra gran ambición es poner a Chile en el mapa mundial del whisky y el gin”, aseguran.**

en vuelos nacionales de la aerolínea LAN (hoy Latam).

El éxito de la marca, que en 2013 se vendió al fondo de inversión Virtus Capital, marcó el primer hito de un largo historial de emprendimientos gastronómicos bajo el dominio de Melting Cook, grupo dedicado a la administración de restaurantes en el que participa Reynes con dos de sus tres hijos: León (33), ingeniero civil, y Alphonse (31), ingeniero comercial.

El 2024, cuentan, lo terminaron con 1,5 millones de comensales en los 33 locales que administran de Bocanariz (2012), Uncle Fletch (2013), La Fabbria (2014), Chipe Libre (2014), Krossbar (2016), Lulupok (2018), Chicken Love You (2020) y Toni Lautaro (2024). La facturación bruta anual, estiman, fue de \$ 27.000 millones.

“Tenemos nuevos proyectos cada año y diría que cada mes hay, por lo menos, dos solicitudes, pero no las tomamos todas”, explica Jérôme. “Mucha gente cree que vamos sumando restaurantes por sumar nomás, pero no es así. Nosotros no sumamos restaurantes, sumamos pasión”, agrega.

### Socios talento

Sentados en el local Krossbar ubicado en Factoría Italia -mismo lugar donde pronto abrirá Sánchez Tacos-, padre e hijos cuentan que el gran “problema” de la familia es el presupuesto personal de cada uno a la hora de gastar en restaurantes o en cocinar. “Siempre que viajábamos en avión, lo hacíamos en segunda clase, no gastábamos mucho en hoteles tampoco, pero en restaurantes... nos gustaba ir a buenos lugares”, confiesa el padre, entre risas.

**- ¿El plan siempre fue emprender en familia?**

**- León:** Somos una familia apasionada por

la gastronomía y siempre. Alphonse y yo en particular, fuimos muy apasionados por el rubro. Me acuerdo de que subíamos el cerro Manquehue con Jérôme (no le dicen “papá”, pues se tratan como socios) y siempre nos contaba sobre la estructura de su negocio y los desafíos. Hace poco encontré una libreta con un organigrama de cuando tenía 10 años. Imaginate.

Sobre la amplia variedad de rubros gastronómicos (13) que tiene el grupo familiar, los Reynes explican: “La fuerza de nuestro grupo se basa en la identidad única de cada marca. De hecho, a la vista de los clientes, nuestros restaurantes no se parecen y muchos ni siquiera saben que somos un grupo. Pero nosotros felices, mejor aún.”

Para lograr esa diferenciación, cuentan, su modelo de negocios consiste en aliarse con lo que ellos llaman “socios talento”, es decir, personajes expertos en un rubro gastronómico que entregan un sello identitario a cada proyecto. En Bocanariz y Chipe Libre es la enóloga y sommelier Katherine Hidalgo; en La Fabbria, el empresario italiano Noel di Giovanni; en Krossbar, la cervecería Kross; en Chicken Love You y Sánchez Tacos, Felipe Sánchez; y en Toni Lautaro, el cocinero Matías Artega.

### “No somos más que unos quiltros”

La idea de sumar una destilería propia al grupo Melting Cook llegó en 2022. A través de Juan Pablo Tapia, enólogo chileno que trabaja con Jérôme en el viñedo de su bisabuelo en el sur de Francia, conocieron a otros dos agrónomos enólogos: Tomás Cifuentes y Carlos Vergara.

“Un día Juan Pablo me dice: ‘Tengo un amigo destilador que vive en Australia y trabaja para la Melbourne Moonshine Company. Él

**A** la familia Reynes le espera un 2025 intenso. En dos semanas abrirán en el MUT “Diablo”, el primer restaurante flagship de Casillero del Diablo; inaugurarán el local oficial de Sánchez Tacos, en colaboración con Felipe Sánchez; y planean -además- comenzar a presentar nacional e internacionalmente los nuevos productos de Lord Kiltrow, destilería en la que trabajan junto a tres enólogos chilenos.

Jérôme Reynes, un publicista francés, llegó a Chile en 1997, convencido por un reconocido panadero galo de venir a Latinoamérica a aprovechar el creciente consumo de pan en la región. Juntos fundaron Le Fournil, una panadería y restaurante que alcanzó a tener ocho locales en Chile -hoy tiene cuatro-, y hasta un convenio para entregar productos