

Fecha: 21-01-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl. : El Mercurio - Revista Ya
 Tipo: Noticia general
 Título: **Un rincón de Chile en plena Marsella**

Pág. : 16
 Cm2: 313,6
 VPE: \$ 4.119.520

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida



Los creadores de
 Santo Cachón,
 Cristóbal Urizar y
 Matilde Gineste.

Un rincón de Chile en plena Marsella

UN MATRIMONIO CHILENO-FRANCÉS LEVANTÓ EN MARSELLA UN ESPACIO, QUE ADEMÁS DE SER GASTRONÓMICO CON SABORES AUTÉNTICOS DE LA COCINA CRIOLLA, REÚNE A CHILENOS VIVIENDO EN EUROPA Y A VECINOS DEL BARRIO QUE BUSCAN UNA IDENTIDAD COMUNITARIA.

POR Pierina Cavalli

En la esquina de las estrechas calles Rue Ferrari y Rue Bruys, en el barrio de La Plaine, cercano al Viejo Puerto de Marsella en el sur de Francia, hay una fachada de color azul lapislázuli que llama la atención entre los edificios de cuatro pisos de estilo provenzal y de colores pasteles del sector. Un colorido mural que bordea la intersección y una leyenda en letras blancas sobre la ventana que dice “Cocina chilena: aquí se cocina con cariño” son una invitación a entrar.

Al cruzar la puerta, entre el francés de los comensales siempre se escucha el indiscutible acento chileno de algún compatriota que extraña una cerveza Escudo, una piscola o un carmenere del Valle de Colchagua: un pedacito de Chile a miles de kilómetros de distancia. Es que Santo Cachón es eso, un lugar sin grandes formalidades para compartir.

“Aquí nos conocemos todos”, cuenta Cristóbal Urizar, chileno que, junto a Matilde Gineste, su pareja francesa, levantaron este rincón culinario hace doce años. “Los días de semana recibimos a la gente del barrio, que con el tiempo se han hecho nuestros amigos, más que nuestros clientes; el fin de semana llegan chilenos de ciudades lejanas, y también muchos franceses que quieren descubrir la cocina de Chile”, explica.

Una historia de viajes y aventuras

Fecha: 21-01-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Ya
 Tipo: Noticia general
 Título: Un rincón de Chile en plena Marsella

Pág.: 17
 Cm2: 658,0
 VPE: \$ 8.642.892

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida



La pareja no se conoció ni en Chile ni en Francia, sino en Honduras, mientras ambos viajaban por Centroamérica. Él, recién egresado de Periodismo en la Universidad Diego Portales; ella, estudiante de Historia del Arte. “Desde el principio fue un flechazo y un desorden maravilloso”, recuerda Cristóbal con humor. “Yo viajaba con una mochila chiquita, pensando recorrer la región y volver a Chile. Pero Matilde me sugirió venirnos a Francia, y al final, partimos de golpe”.

Pero la elección de llegar a Marsella no fue al azar. Matilde es originalmente de la región de Bretaña al noroeste de Francia. “Al principio, Cristóbal no estaba muy convencido. Entonces me dije: ‘Si volvemos a mi ciudad, mi casa, con mis amigos, para él va a ser más complicado’. Así, elegimos un lugar en el que ninguno de los dos había vivido, para empezar desde cero los dos. Llegamos sin conocer a nadie y eso estuvo bueno”, cuenta Gineste.

Sin embargo, llegar con visa de turista y sin manejar el francés resultó una prueba difícil para Urizar. “Conseguí mi primer empleo lavando platos en un restaurante de la zona del Viejo Puerto”, relata. “Fue una experiencia con la que terminé aprendiendo

todos los puestos: barman, cocina, atención de público. Con el tiempo, me enamoré del rubro”. Matilde, por su parte, avanzaba en sus estudios y trabajaba en festivales y proyectos culturales.

El 18 de septiembre se celebra en Santo Cachón. Llegan chilenos de otras ciudades francesas o de países vecinos, tienen música en vivo y bailan cueca.

EL SALTO AL LOCAL PROPIO

La aventura dio un giro cuando buscando casa encontraron un local “barato y bastante feo. Dijimos ‘¿Por qué no?’. No había restaurantes en esta calle, el barrio no tenía tan buena fama, pero sabíamos que podríamos

lograr algo diferente”, cuenta Matilde. Así nació, en 2012, Santo Cachón.

Al principio, con una decoración mínima y una carta pequeña de 10 a 12 platos, que mantienen hasta hoy, se propusieron rescatar lo más típico de Chile: empanadas de pino, de queso y de mariscos; pastel de choclo, cebiche y costillares aliñados con merquén. “Algunos ingredientes son difíciles de conseguir, como el mismo merquén, que hoy nos traen amigos en pequeños frasquitos, o la cerveza Escudo, que un proveedor de Barcelona nos hace llegar”, explica Cristóbal.

Ahora, es un barrio con teatros, restaurantes de moda, con muchos parisinos que llegan a vivir a esta zona bohemia y comunitaria. Hoy, en esa misma calle, la pareja vive con sus hijas Violeta (11) y Lina (9). “Es muy distinto a la vida que llevaríamos en Chile”, admite Cristóbal. “Aquí puedo caminar un par de calles y estar en el restaurante; además, todos se conocen, se saludan, es un verdadero estilo de vida de barrio”.

Con el correr de los años, abrieron un segundo local llamado La Santita, también en el mismo barrio, pero con un enfoque más abierto y veraniego: una gran terraza para atender a quienes quieren disfrutar las tardes soleadas de Marsella, pero siempre manteniendo el concepto relajado de Santo Cachón. ■