

EL TIGRE QUE ACOMPAÑARÁ



Tras tres años de operación en el edificio Patio de Alonso de Córdova, Chris Portugal y Albert Cussen duplicarán su apuesta gastronómica: a mediados de octubre abrirán un segundo restorán justo al lado de El Toro, llamado Tigre, de estilo bistró, enfocado en un público más joven. "Van a ser buenos hermanos Tigre y El Toro", aseguran. Esta es la historia de cómo se gestó este segundo animal.

Todas las noches, y también muchos almuerzos. El Toro, ubicado en el -1 del edificio Patio en Alonso de Córdova, está repleto... a excepción de los domingos -"día del Señor", dirá Chris Portugal, su dueño y chef ejecutivo-, cuando el restorán cuya primera versión data de 1999 en calle Loreto, permanece cerrado. Entre los habituales (o toreros, como les llaman a los fieles) están los empresarios Jorge Errázuriz, Juan Sutil y Juan Pablo Solís de Ovando; y los políticos Felipe Kast, Luciano Cruz-Coke, Jorge Alessandri y Pepa Hoffmann. Otros que van -aunque más "camuflados", según el chef-, son Marcelo Díaz, Izkia Siches, o la ministra del Interior Carolina Tohá. El exPresidente Sebastián Piñera solía comer allí -su familia sigue haciéndolo-, así como los hermanos Jalaff y Luis Hermosilla, quienes tenían oficinas en el mismo edificio. De hecho, al abogado, quien fue formalizado esta semana por lavado de activos, soborno y delitos tributarios por el Caso Audio, se le solía ver almorzando en la mesa 11.

"Siguen viniendo actores, actrices y músicos. Al final, El Toro se convirtió en un lugar de encuentro", dice Portugal. "Antes de abrir el restaurant acá en Vitacura, mucha gente decía: 'Pero El Toro que es como under, gay, artista, no va a pegar nada con el mundo de Alonso de Córdova'. Oye, se equivocaron. Acá están todos felices: los conservadores, que probablemente hace cinco años no se imaginaban que iban a estar chochos carreteando con una mesa de amigos gays al lado; grupos de amigas solas a quienes nadie mira raro porque están pasándolo bomba tomando shots de tequila... Y están todos felices, ¡como tiene que ser! Lo que pasa es que acá en Santiago no había quizá un lugar como éste, que es donde esto pasa", añade.

Chris Portugal, hijo de padre peruano y mamá chilena, comparte el negocio con el empresario Albert Cussen, quien antes de aterrizar en el rubro gastronómico fue gerente general en AFP Provida y Madeco; además de director de Embotelladora Andina, Cementos BioBio y Soprole y socio en la viña Clos de Fous. Todo eso, reflexiona Cussen ahora, sentado en el restorán de cortinas rojas, con carpeta en mano, es parte de una vida pasada. Desde que se asoció a Portugal, en febrero de 2021, en plena pandemia, se le suele ver en el local mostrando los vinos: el acuerdo fue que él se en-

Fecha: 25-08-2024
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: **EL TIGRE QUE ACOMPAÑARÁ AL TORO**

Pág.: 17
 Cm2: 683,5
 VPE: \$ 6.056.669

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: No Definida

PARA EL NOMBRE HABÍA DOS OPCIONES: TIGRE O LORETO 33, QUE ERA LA DIRECCIÓN DE EL TORO ORIGINAL, "POR UN TEMA DE CORAZÓN", DICE CHRIS PORTUGAL. LA RAZÓN SOCIAL TERMINÓ SIENDO LORETO 33. "NOS GUSTÓ EL CONCEPTO Y NOS GUSTÓ ESTO DE DOS ANIMALES FUERTES, CADA UNO CON SU IDENTIDAD", AÑADE.

cargaría de esa carta, dicen ambos.

- **¿Cómo ha sido la experiencia en el rubro gastronómico?**

- Fantástico. Más que nada porque a través del vino vas conociendo mucha gente. Y una de las cosas que caracteriza al Toro es que viene gente entretenida.

- **¿A quién te ha tocado conocer?**

- A "La Fiera" (Pamela Díaz). Viene seguido para acá.

Cussen es alto, debe medir dos metros. Muy bajo perfil, se reconoce introvertido. A sus 73 años, pasa una semana al mes en Puerto Octay donde tiene una lechería que comenzó cuando tenía 26 años, cuya leche distribuye a través de la Cooperativa Campos Australes. Otra semana se instala en un campo en la zona de Aconcagua costa, donde tiene plantada cuatro hectáreas de pinot noir que vende a la viña Clos de Fous, para la fabricación del vino Pucalán. Las otras semanas del mes dos generalmente está en Santiago, todas las mañanas en El Toro.

Jamás pensó entrar al negocio gastronómico. Había comido un par de veces en El Toro de Loreto, nada más. Pero en el verano de 2021, en su campo en Puerto Octay, donde estaba alojando Chris Portugal, amigo de su hija, la decoradora Cana Cussen, decidió dar el paso.

Portugal lo relata: "Él venía de la lechería. Yo estaba tomando desayuno y nos pusimos a conversar el tema; yo en pijama, él en mame-luco de las vacas. Y ahí mismo cerramos".

Imprimieron las claves del acuerdo en una hoja en "esas impresoras antiguas" (ahí consignaron el respeto a las decisiones, qué y cuánto ponía cada uno, y qué función cumpliría cada quién) y lo firmaron. Con eso se convirtieron en socios para dar vida al nuevo Toro. "Nunca lo hubiésemos esperado. Pero yo creo que si le preguntas hoy a Albert, es de las buenas decisiones que ha tomado en la vida, porque por Dios que lo goza y lo pasa bien", dice Chris.

"Estoy feliz. Es que esto es muy entretenido", comentará luego Cussen.

Pololeo de tres

Con una inversión cercana a US\$ 1 millón, en el local de 800 m² donde se ubicaba antes el Club Milésime. El Toro abrió sus puertas el 1 de junio de 2021, apenas liberaron los restaurantes de las cuarentenas. Partieron con 80 sillas, por temas de aforo. "En ese momento la regla era que existiesen dos metros de distancia entre tablero y tablero. Yo me acuerdo que trataba de armar una mesa más y mi socio, que es metódico, venía con la huincha y no me dejaba", recuerda Portugal. Desde el primer día, el lugar se llenó. "El Toro se convirtió en un club de amigos. Y eso es: puedes venir solo, y siempre te vas a encontrar con alguien", dice.

De 80 pasaron a 120 sillas, a 180, a 250.

Ahora llegaron al tope: 340. Mientras que en el lugar trabajan sobre 50 personas entre chefs, garzones, y el anfitrión.

Al mismo tiempo, en el local contiguo del -1, se instaló una concesión del Kunstmann Bar. Pero, a medida que El Toro crecía, el vecino no corría la misma suerte. A fines del año pasado, el bar bajó cortinas.

"Conversamos todo el año pasado", cuenta Portugal. "Este era un pololeo tripartito, porque estaban ellos (Kunstmann), Grupo Patio (dueño del espacio) y nosotros", explica. "Yo tenía claro que El Toro no podía crecer más porque ya encontramos el equilibrio entre oferta, demanda, cantidad de sillas. Tengo una cocina con una capacidad que yo pensaba que era para atender 250 personas y mira que le sacamos el trote y logramos atender a más de 300 personas sin que pase nada. O sea, los platos llegan a tiempo, llegan bien. Para mí eso es demasiado importante", añade.

Pero tampoco quería que se instalara otro. Los socios estaban de acuerdo: tenían que ser ellos los dueños del nuevo local, pero con una propuesta de identidad propia, donde solo se compartiría la música.

Como la primera vez, Chris Portugal le encargó a Grissanti y Cussen el interiorismo y el paisajismo a Diego Casanueva. El concepto: mucho verde -en contraste al rojo de El Toro-, y estilo bistró.

Recuperar el tiempo perdido

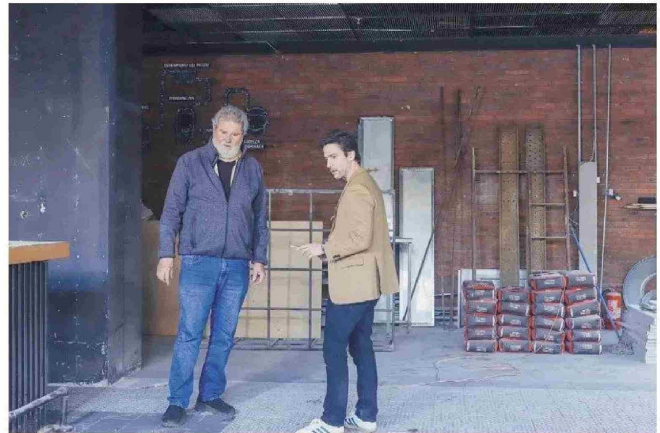
En el computador, Portugal muestra los renders: gigantografías de tigres, papeles murales en tonos verdes, cortinas, algo de dorado, luz cálida, telones, mármol verde, una gran barra central, un sofá largo. Paredes forradas en madera, enchapes de terciopelo. Afuera, pérgolas "como esos invernaderos o casas de invierno que ves en los parques en Madrid".

Para el nombre había dos opciones: Tigre o Loreto 33, que era la dirección de El Toro original, "por un tema de corazón", dice Portugal. La razón social terminó siendo Loreto 33. "Nos gustó el concepto y nos gustó esto de dos animales fuertes, cada uno con su identidad", añade.

Para que el lugar vea la luz queda poco. Aunque cuesta imaginarlo, porque por estos días en el interior del ex Kunstmann Bar sólo se ve hormigón y los hornos del antiguo local. Están instalando las cerámicas del piso.

Cussen se pasea por ahí y pregunta por el avance. Se autoimpuso el rol de supervisar la obra, que lo tiene tan entusiasmado como el restorán primero. La lista de vinos de Tigre ya la tiene lista.

Lo curioso de esta historia, es que hasta los 44 años Albert Cussen, entonces empresario y ejecutivo financiero, no tomaba vino. "Por alguna razón, no sé si de alegría, me hacía



LOS MOVIMIENTOS DE EL TORO

Chris Portugal compró El Toro original de Loreto 33 al argentino Sergio Crapi en 2009, cuando el local ya tenía 10 años. El estallido social destruyó el barrio, relata Chris, pero el restorán logró mantenerse a flote a través del delivery. Luego la pandemia terminó por obligarlo a cerrar. Entremedio, durante un tiempo fue socio de Gino Falcone en El Toro, antes de que éste abriera el Sarita Colonia, en la vereda de enfrente. La idea original de Portugal era mantener el local de Loreto como bar y abrir una segunda sede como restorán más arriba. De la carta del argentino se mantienen siete platos: la plateada a la cazadora, las papas bravas, el medallón de filete Saltimbocca, la lasaña de berenjenas y la sopa de cebollas, además del tres leches y el creme brûlée. Los platos más perdidos actualmente son la tortilla de papas -por lejos- seguido por el tártaro de atún. En tragos, el pisco sour; en vino el carmenere y en postres el suspiro limeño y las chocotejas, receta de la madre de Portugal.

de otros locales", relata. El menú incluye más picoteos, en porciones más chicas -carpacho, pulpo al olivo- con toques peruanos.

La inversión de Tigre es similar a la de El Toro: US\$ 1 millón. Pese a ser más chico, los precios han subido en tres años, y esta vez, están contra el tiempo, explican.

"Pagué el noviciado"

Chris Portugal reflexiona sobre los ciclos y modas de los restaurantes. "¿Sabes qué? Yo tengo 14 años haciendo esto. Entonces ya pagué mi noviciado".

"Sí, pagué las ganas de tener un restaurant, lo pasa mal. Al final, un restorán es como cualquier otra empresa. La única diferencia es que además tienes cientos de personas que vienen todos los días, a quienes tienes que hacer felices. Los restaurantes vendemos experiencias. Eso es tener un restaurant", asegura.

Lo más difícil del negocio es el manejo de los recursos humanos. Por eso, explica, prefiere optar por personas de poca experiencia que se formen con él.

- **¿Este negocio es rentable?**

- Sí, ya es rentable. Estamos en números azules hace ya un buen tiempo. Y la apuesta es la misma al lado.

Portugal dice que nunca evaluaron agregar un tercer socio al negocio. "Nos pasó con Albert a sus 73 y yo a mis 40 y pocos, que cuando encuentras un buen socio, que te lleve tan bien que eres como hermano, y tienes esa confianza absoluta y te complementa... ¿para qué vas a hacer un trío?".

Cussen, aparte, reflexiona, sobre ser empresario gastronómico: "Son mundos totalmente distintos. El negocio de los restaurantes es de una complejidad altísima, porque es un lugar donde todos los días y dos veces al día tú estás viendo que se está montando almuerzo y después en la noche se monta otra cosa. En las empresas en general, tanto las financieras como las mineras, tú trabajas con un horizonte de planificación mucho más largo. En cierta forma, esto es más parecido a la lechería, donde también tienes un show cada 12 horas".

Sobre la inauguración de Tigre, dice el chef ejecutivo, será "a lo grande, como siempre ha sido acá. Vamos a unir las dos terrazas para darle la bienvenida a Tigre al mundo de la noche gastronómica santiaguina".

Esperan hacerlo el 15 de octubre. "Van a ser buenos hermanos Tigre y El Toro", remata Portugal. +

mal. Podía tomar cualquier otro alcohol, pisco, whisky", cuenta. Hasta que en la Navidad del 94 le regalaron una botella de vino. "La probé, no me hizo mal. Y ahí empecé a recuperar el tiempo perdido", relata.

Tomó un curso con el periodista gastronómico César Fredes -quien "me enseñó y entusiasmó mucho", dice-; luego lo invitaron de catador de la Guía del Vino. En 2009 plantó sus uvas en Aconcagua, y entremedio fue director de Concha y Toro. Cuando Pedro Parra, Paco Leyton y François Massoc amaron la viña Clos de Fous, no dudó en sumarse.

La carta del Tigre tiene 40 vinos, de 12 variedades distintas, de 30 viñas. La filosofía es la misma en los dos lugares: una carta acotada, donde el precio máximo bordea los \$ 20 mil, mayoritariamente de vino chileno -aunque hay un par argentinos-. "Compramos directamente de las viñas y le agregamos un margen moderado, que nos permite estar en ese tipo de precios en vinos realmente extraordinarios", dice Cussen.

Los socios esperan convocar a Tigre a una generación entre 5 y 10 años menor al público de El Toro, es decir entre los 30 y 35 años. "A esa generación le falta su Toro, son viudos