



Chef Laurent Oh la la

Revista Wiken | RUPERTO DE NOLA | 22 de Mayo de 2026 | 00:00

 Resumen



La presencia francesa en nuestra cultura culinaria fue predominante en el siglo XIX y hasta 1960, siendo luego reemplazada por la estadounidense. Pensamos que esa influencia fue muy benéfica, igual que en todos los países de Europa; lo criticable es el “afrancesamiento”, o sea, el desprecio o rechazo de lo propio en pro de lo francés. Dicho esto, necesario para esquivar críticas, vamos a lo nuestro.

Desde hace algún tiempo, Peñalolén ha sido bendecida con la presencia de la

panadería y pastelería francesa Chef Laurent, que hemos visitado con muy buenos resultados.

Panes: buena baguette, aunque en Santiago (y, por cierto, París) las hay algo más delgadas y más crujientes; una baguette integral con diversas semillas, muy competente; una “hogaza española”, buen pan blanco, y un notable pan “danés” sin gluten, hecho con harina de garbanzos, de sarraceno y otras, con añadido de quínoa: alimenticio a más no poder, suave, blando de sabor. Si a Madame se le hincha algo con el gluten (mala cosa), prueba este.

Bollería o viennoisseries: muy buenos croissants au beurre; pan de chocolate suizo, con delicioso hojaldre, tan bueno como el de un “sacristán” de almendras picadas, y deliciosos croissants rellenos, con crema de pistacho o vainilla (crema pastelera) y algo de manjar blanco (apenas un toque), o vainilla con algo de nutella. En cada caso, el relleno es suficiente, sin excesos (ah, la justa medida...). El rollo de canela, idiosincrático, nos pareció bien, aunque no es del tipo acostumbrado entre nosotros.

Capítulo éclairs y pasteles: los éclairs, que son cada vez más apreciados entre nosotros y que cuesta encontrar buenos, nos parecieron aquí de gran calidad, tanto en su caja de masa liviana y fresca, como en su relleno: catamos el de crema Paris-Brest (poco conocida en Chile), el de pistacho (realmente delicioso), el de vainilla y el de caramelo (lejano pariente, no empalagoso, del manjar blanco). Además, catamos un excelente clafouti de frutos rojos (postre campestre, muy sencillo), un notable cheesecake de arándanos (quizá, quizá lo mejor de la cata) y un buenísimo trozo de tarta bourdaloue demanzana (especie de kuchen con pasta de almendras). Y aquí fue donde nos encontramos con el único punto al debe (harto al debe...): un éclair de crema de maní con un claro sabor a cosa pegada a la olla y quemada, con un largo posgusto a desagradable ahumado. ¿Cómo fue a pasar esto? En el conjunto de lo revisado, con todo, pesa poco este traspie.

Finalmente, tortas: en esta pastelería hacen la torta “Saint Honoré”, que es para nosotros la reina de todas, inventada por los pasteleros en honor de su santo patrono. Pero no estaba disponible: hay que encargarla por teléfono. En cambio, probamos una de merengue de chocolate con excelente y chocolata ganache, muy fuera de lo común en su idea y realización.

El viaje a Peñalolén queda plenísimamente justificado. Hay estacionamientos.

Álvaro Casanova 594, local 8, Peñalolén.

Artículos relacionados

Ranking de Lectoría



- 1 | Contraloría revoca retención de impuestos realizada por la TGR para compensar deudas por el CAE
2026/05/22



- 2 | Gobierno busca menos exposición presidencial y más coordinación con nuevo diseño de vocerías
2026/05/22



- 3 | El tutelaje de la directiva del Partido Comunista en el triunfo de la FECh
2026/05/22



- 4 | "Cualquier camino para el desarrollo, pasa por puertos, buques y rutas marítimas libres"
2026/05/22



- 5 | Reforzar controles y foco en rentabilidad: el juicio de un expresidente de Codelco y senadores por sobrestimación de producción
2026/05/22



6 | **Prepárese para un apocalipsis laboral provocado por la IA**

2026/05/22



7 | **Colombia pide garantías judiciales a Chile para dar luz verde a extradición de imputado en caso Ojeda**

2026/05/22



8 | **El público tiene la última palabra en estreno participativo**

2026/05/22



9 | **La Tierra al instante bajo el prisma de Nicolás Radic**

2026/05/22



10 | **Encapuchado muerto en ataque a camión trabajaba en salud mental mapuche en Hospital Maquehue**

2026/05/22