

¿ANTOJO DE COMIDA FRANCESA EN EL DÍA DE FRANCIA?

Publicado el 13 julio 2026

Por Ma Estela Girardin, periodista y viajera gastronómica @estela_girardin



El 14 de julio se celebra el Día Nacional de Francia. Para celebrarlo, María Estela Girardin nos propone un viaje al Restaurante Normandie, uno de los pocos lugares de

Santiago donde Francia llega tan directo a la mesa y Chile puede aportar tanto desde sus vinos. Un viaje liderado por Javiera Maltés en la cocina y Kathia Masman en los vinos.

La Marsellaise, la guillotina, el pueblo en las calles pidiendo igualdad, libertad y fraternidad. Quizá hasta pidiendo vino. Ya es 14 de julio y es el Día Nacional de Francia. Excusa perfectísima para acercarse a un restaurante de espíritu francés como el Normandie, sentarse a esas pequeñas mesas de *bistrot* y descorchar buenos vinos chilenos y franceses.



En este desafío nos acompañan 2 mujeres: Javiera Maltés en la cocina y Kathia Masman, su sommelier. Javiera es chef del Normandie desde hace casi 7 años. Estudió Gastronomía en el Culinary de Santiago, el 2024 se perfeccionó en pastelería en el Basque Culinary Institute de Bilbao, hizo una pasantía en el Central de Lima y de regreso en Santiago trabajó en Le Bistrot. En plena pandemia y por invitación de Carmen Naveas, administradora del Normandie,

llegó a su cocina con la misión de “revivir la esencia de un bistrot francés. Para eso fui acotando la carta para que fuera compacta, pero inteligente. Que invitara a nuevos clientes manteniendo a los tradicionales, porque en pandemia hasta los horarios de almuerzo y cena habían cambiado. Yo soy vecina del Normandie, he visto su proceso, así es que tomé este desafío de manera muy personal”.

Por su parte, Kathia llegó el 2022 para un reemplazo de garzona y de inmediato se intrigó por el mundo del vino. Del susto inicial al ver tantas etiquetas desconocidas pasó a estudiar en la Escuela de Sommeliers de Chile y con el impulso de los mismos dueños del *bistrot*, se ha convertido en su sommelier. “Al terminar el 2do semestre aceptaron la entrada de algunos vinos que yo sugerí como los de Schwaderers Wine, El Pequeño Syrah de Faupin y vinos franceses y españoles que trae Tomás Rodríguez de Winechester. Así fue como llegué a ser sommelier”, recuerda hoy.

Volvamos al [Normandie](#), un *bistrot* en plena avenida Providencia, cerca de Manuel Montt y [Teatro Nescafé](#) de las Artes, que desde su apertura el 2003 se ha mantenido fiel a la carta de *bistrot* francés. Este sello se traduce en mesas íntimas donde conversan platos como la sopa de cebolla, que se dice fácil pero que en pocos lugares llega tan calentita, dejando que el fondo de carne se saboree en toda su profundidad de cocimiento, y que tampoco le quite protagonismo a la cebolla caramelizada ni al *mozzarella gratinado* con su respectivo pan tostado.

Otro plato a destacar – incluido por **Javiera Maltés** – es el tártaro de filete cortado a cuchillo sobre tostada francesa, con emulsión de mantequilla avellanada y mousse de alcaparras. No parece la receta más francesa del mundo, pero viéndolo en perspectiva, todos sus ingredientes son muy franceses. En palabras de Maltés: “Este no es un tártaro cualquiera. Nuestro propósito es ser auténticos, teniendo un sello que ningún otro restaurante francés tenga. Y creo que lo logramos porque los clientes nos dicen que este es el mejor tártaro de Santiago”. Para acompañar, hay varias opciones de vinos: desde el Sauvignon Gris Sibaris de Undurraga o la mezcla francesa de Grenache Noir, Carignan y Syrah de Le chène Noir, bodega Camille Cayran, Côtes du Rhône Villages. Si buscan más opciones, recomendaría curiosear en los vinos por copa porque es aquí donde el Normandie también intenta poner la vara alta y novedosa, incluso didáctica. Propone vinos blancos y vinos tintos. Desde un Pinot Noir de Clos des Fous a \$6.490; un VIGNO Cordillera Miguel Torres a \$6.490 hasta un Chardonnay 347 Vineyard de De Martino por \$5.900.



Si nos vamos a los fondos, siempre estará en carta el *boeuf bourguignon* con papas fritas caseras que, como sugerencia, podría acompañarse con uno de los vinos franceses de la carta: el Marselán de Viñedos de altitud de Marrenon.



La carta no se detiene en los laureles y sigue el estilo de *bistrot* francés con sus *moules frites* (ideales para compartir y ensuciarse las manos) y su *confit* de conejo (es imperativo darle una oportunidad a esta noble carne magra). Y porque no hay Francia ni Normandie sin postre, los invito a elegir la *mille-feuille* con *mousse de amaretto*, *praliné* de almendras y *toffee* salado. Una presentación delicada, tan frágil como una porcelana de Limoges, pero hecha para romper y saborear con todo el permiso del mundo. Este postre llegó hace 3 años a la carta y es fruto de la experimentación de la chef y de **Nadia Lazo, chef pastelera**.

En opinión de Javiera: “Este es otro ejemplo de cómo podemos adaptar recetas francesas: lo novedoso aquí es que cortamos la milhojas de forma transversal, con lo cual cambia completamente la crocancia de la milhojas”. El maridaje sugerido por **Kathia Masman** en este caso es un vino de Choapa, pero elaborado por manos francesas. Se trata del Syrah – 100% – de [Arnaud Faupin](#). “Un vino rosado añejado con 5 años de velo de flor y naturalmente dulce, que tiene aromas a almendras tostadas, lúcuma, membrillo. Un vino dulce y de final largo”, comenta la sommelier.

La vigencia culinaria de Normandie

Los 23 años de vigencia del Normandie se notan. Su cocina logra crear intimidad, esa de estar en casa calentando la sopa o tostando el pan, pero es un lugar que se te vuelve imprescindible como solo lo hacen los buenos restaurantes, porque sabes que por muy sencilla que sea la mesa, ese *ratatouille*, esas *moules frites* o esa *tarte tatin* nunca la podrías cocinar en tu casa. Con esa sabiduría tranquila que dan los años, el Normandie se mueve con fluidez entre el *bistrot* de barrio y café íntimo, y lo hace sin alardes pero con la mano firme en la calidad del producto, la profundidad de sus sabores y una carta de vinos curiosa, cuidadosa y actual.

Kathia Masman, la sommelier.

Normandie tiene sommelier, y eso ya es un aspecto importante a destacar en la escena gastronómica chilena. Por eso quisimos saber más de Kathia Masman: quién es, de dónde salió y su opinión sobre los vinos por copa en un restaurante.

Kathia Masman nació en Recoleta, Santiago y ya había estudiado para Técnico en Laboratorio Dental cuando trabajando de promotora a garzona y de garzona a bartender se fue metiendo en el rubro y aprendiendo el oficio delante y detrás de la barra. Fue madre. Pasó apuros entre estallido social y pandemia. Vio la luz vendiendo ropa a



domicilio pero “se asustó” de la independencia emprendedora y, en una de esas casualidades urbanas, se reencontró con **Carmen Navea**, encargada de operaciones del Normandie con quien había trabajado años atrás. Se ofreció para un reemplazo y se quedó. Eso ocurrió el 1 de abril de 2022, una fecha grabada con cariño en la agenda de Kathia.

Su primer acercamiento a la cava de vinos del Normandie fue para asustarse: “Para mí todo eso era chino, sentí que era imposible aprender todo eso y en ese entonces tampoco había alguien que se encargara de enseñar”, recuerda. La curiosidad por saber más del mundo de los vinos se despertó fuera del restaurante, en un asado donde su amigo Daniel Díaz Riquelme llevó algunas botellas: “Me voló la cabeza. Lo que él me explicó me hizo querer saber más y comencé a buscar donde podía aprender pero me demoré 2 años en decidirme e entrar a la [Escuela de Sommelieres de Chile](#). Mis obstáculos eran las lucas y el tiempo”. Finalmente, el restaurante la apoyó acomodando sus horarios y **Francisco Lois** – uno de los socios – le prestó dinero para pagar los estudios. Poco a poco fue adquiriendo experiencia: comenzó a tener opinión en la selección de compras de vinos del restaurante, participaba en las degustaciones, escuchaba y y conversaba con los vendedores de vinos. Cualquier dato de guarda o cosecha era un incentivo para aprender más y su posición en el restaurante también se iba fortaleciendo. Actualmente la selección de vinos del Normandie obedece a una mezcla entre los que va conociendo en catas y charlas, los datos y referencias que se comparten en el Grupo de Whatsapp de la Asociación de Sommeliers de Chile, así como catálogos directos de las viñas y sus propias compras personales.

¿Cómo es el público del Normandie, respecto a los vinos?

“Por lo general la gente pide lo que quiere tomar, pocos clientes piden recomendación. Algunos no quieren ser interrumpidos, otros solo ven precios y algunos no les gusta que les den información de los vinos porque sienten que tienen la sabiduría suficiente. Incluso, ellos mismos, recomiendan los vinos a sus acompañantes. Para los clientes que piden recomendación, yo voy a la mesa y les pregunto primero, cómo les gusta el vino, si blanco o tinto, con cuerpo, ligero, si gusta experimentar sequedad en boca o algo más jugoso. Trato de ser didáctica, explico con ejemplos básicos y claros para que ellos conecten conmigo y hacerlos sentir confiados, y depende del vino que pidan, se le sugiere los **platos para comer**.”

¿Qué tan importante es tener vinos por copas en un restaurante?

“Lo importante de tener vinos por copas es que el comensal tenga la posibilidad de divertirse y probar cosas distintas. Por ejemplo: tenemos [VIGNO de Miguel Torres](#) por copa y la gente quería experimentar la «Cepa de VIGNO», entonces yo les explicaba que es el nombre de una marca colectiva privada que se le asigna a los Viñadores del Carignan. Cuando les explicaba eso, la gente lo agradecía porque es una información que no todos manejan. Esas mismas personas luego llegan a buscar las botellas para beberlas completas. Contamos con una buena variedad de vinos por copas y siempre es importante conversar con el comensal y ser directo porque si van a pedir vino por copa yo les recomiendo probar distintas cepas o viñas para que aprovechen la oportunidad, pero si van a beber siempre la misma cepa y viña yo les recomiendo una botella. Así el cliente se siente agradecido y vuelve.”

Datos prácticos:

Av Providencia 1234. Santiago.

Lunes a sábado: 12:30 a 23 hrs. Domingo: cerrado.

Menú: [normandie1234.cl](#)

[@normandie_restaurante](#)