

## **Chef Dominique Thuy-Trinh Vo Nguyen** **De Vietnam con amor**

*Junto a su esposo francés Thomas Pignal, Dominique ha aproximado a Santiago la cultura gastronómica de su país natal a través del restaurante Vietnam Discovery. Su delicada figura oriental y simpatía, sumados a su talento culinario y experiencia, hacen que esta chef autodidacta literalmente hechice a los comensales con exóticas preparaciones que guardan los secretos de su milenaria nación*



**U**bicado en el sector poniente del Barrio Bellavista, el Vietnam Discovery conserva ese encanto con que se formó el 22 de marzo del año 2009: un pequeño local que pasaba casi inadvertido y que ofrecía gastronomía típica vietnamita que despachaba a domicilio. Esta imagen es un aspecto más de la sencillez cultural de un pueblo – uno de los más poblados del mundo – que ha dado un ejemplo de tenacidad y fortaleza, las mismas que caracterizan a la chef saigonesa Dominique Thuy-Trinh Vo Nguyen.

Dada la importancia de la gastronomía y la cocina en Vietnam, Dominique aprendió estos menesteres a la temprana edad de 9 años, ayudando a su madre y abuela a cocinar, a hacer las compras en el mercado y todos los quehaceres del hogar. “Mis padres son muy buenos cocineros. En Europa ellos realizaban cenas privadas y banquetes para dueños de restaurantes, quienes requerían de servicios externos”, recuerda la chef.

Después que terminó el conflicto bélico entre su país y los Estados Unidos, la familia de Dominique se trasladó primero a Filipinas y luego a Alemania, cuando ella sólo tenía siete años. Fue en esos duros momentos que su padre, casi por accidente, tuvo que trabajar para los marines norteamericanos, gracias a lo cual pudo salir del país el año 1975 con la firma del término de las hostilidades. Después de

terminar sus estudios secundarios en Alemania, Dominique entró a estudiar psicología social, cultural e idiomas, carrera de la que egresó posteriormente. Al tiempo se radicó en París en busca de un empleo en hotelería, trabajo que pensó le iría bien por su talento para los idiomas – habla perfectamente cinco lenguas –, y porque siempre le ha interesado la parte social de esta actividad; además, en el sur de Francia sus padres tenían familiares que se habían instalado con restaurantes. “En París es muy común ver este tipo de negocios, dado que hay muchos asiáticos que provienen de Laos, China, Tailandia y Vietnam, quienes importan casi todos los productos de Asia”, explica la chef. Fue en ese tiempo cuando se involucró semi profesionalmente con la cocina, ayudando en el restaurante de una tía que preparaba comida vietnamita. “Fue una gran escuela. Además de todo lo que aprendí de mis padres, que son muy exigentes con los productos, también aprendí de amigos y parientes que son chefs en Francia”, agrega Dominique. En ese país trabajó en el hotel *De la Terrasse*, un establecimiento cuatro estrellas situado en París, cerca de Montmartre, donde estuvo encargada de la parte administrativa, aunque su creciente interés por la gastronomía la hacía visitar constantemente la cocina para aprender más acerca de los platos que preparaba el chef.

Dominique Thuy-Trinh Vo Nguyen,  
junto al chef Thomas Billion



# FAMAVA®

## Saeco

**Cafeteras  
Profesionales  
Italianas**



## PITCO

**Freidoras  
Industriales  
a Gas  
Certificadas  
Americanas**



## retigo®

**Hornos Combinados  
Gastronómicos**



Hornos de 10 y 20 GN con sistema  
Easy Cooking y Recetas preconfiguradas

Victor Cuccuini 250 - Recoleta - Santiago  
Fono Mesa Central: (2) 629 1000  
[www.famava.cl](http://www.famava.cl) - [info@famava.cl](mailto:info@famava.cl)



Bò lủi fromai: brochetas de lomo y queso



Oc bien ostión: ostiones en su verine de pescado



Bánh khot: mini pancake vietnamita de harina de arroz y camarón



Tôm và cá: dúo de camarones y bolitas de pescado en brochetas



De regreso en su país, Dominique trabajó en una agencia de turismo receptivo durante seis meses, participando en programas de viajes a través de Vietnam. Para realizar esta labor debía conocer en forma directa hoteles, restaurantes, balnearios y resorts cinco estrellas, así, los establecimientos la invitaban a conocer sus dependencias para saber de su calidad en cuanto a infraestructura, servicio y gastronomía, y de esta forma incluirlos en el programa y ofrecerlos a importantes clientes de Tailandia, Camboya, Laos y Vietnam.

Durante su estadía en Francia Dominique conoció a Thomas Pignal, de quien se enamoró, un ingeniero francés con quien posteriormente viajó a Vietnam para presentarlo formalmente a la familia. Fue en ese tiempo que ambos idearon un proyecto en común que consideraba trabajar en Chile, en el área turística, donde Thomas tenía un primo. Del país Dominique no tenía mayores conocimientos, ni siquiera sabía el idioma, sin embargo esto no fue impedimento para que en poco tiempo, antes de viajar y apoyada indirectamente por el Discovery Channel, se adentrara en temas relacionados con nuestro pueblo.

Ambos arribaron a Chile el 6 de diciembre del 2006, y en tiempo récord Dominique aprendió nuestro idioma usando un método propio y que básicamente consistía en escuchar,

hablar y escribir sólo en castellano. Al poco tiempo comenzó a trabajar en una agencia de turismo, en donde entre otras cosas traducía al español y hacía el diseño de información sobre Vietnam, Laos y Camboya, actividad que desarrolló por un lapso de un año y tres meses. Dada la presencia en Chile de alrededor de 10.000 franceses y gracias a la habilidad culinaria de Dominique, decidieron comenzar un servicio de catering desde su propia casa con comida vietnamita, dirigido principalmente a esta comunidad europea. Además comenzaron a preparar este tipo de gastronomía para las fiestas de cumpleaños, matrimonios y eventos – realizados en su mayoría en los salones de La Maison de France –, a los que concurrían entre 50 y 80 personas.

Côm deo: arroz glutinoso, pollo rotí, salchichas asiáticas, huevos y espárragos



Cá nướng lá chuối: filete de rôbalo al horno a la manera vietnamita, chalotas fritas, cebollín verde, maní, vermicelli y verduras



Magret vit chiên mật ong: magret de pato a la miel, puré de camote y hojitas de papas fritas



Bún vit xào măng: pato al bambú y vermicelli





Dominique y Thomas Pignat



Cà phê sữa đá: café de Vietnam / leche condensada / hielo



Fondant chocolate estilo Vietnam Discovery



Wantan soài và chùi: wantan frito relleno de mango fresco, salsa caramelo de jengibre, helado cremoso de coco

Fue tal el recibimiento de su cocina que impulsó al matrimonio a instalarse con un local delivery para despacho a domicilio, para lo cual invitaron a ser parte de la sociedad a Mario González, con quien Thomas había trabajado varios años en Alemania. De hecho en años anteriores, durante 10 meses, ambos habían estado trabajando para una empresa tecnológica en Santiago. Fue tan rápido el éxito que el 22 de marzo del año 2009 inauguraron el primer local de despacho a domicilio en calle Loreto, y en agosto, cinco meses después, aún cuando mantuvieron la misma sencilla entrada, se realizó la apertura

del restaurante Vietnam Discovery con la incorporación del chef francés Thomas Billion.

El Vietnam Discovery esconde en su interior un ambiente con un toque de exotismo, al que se le adicionó hace poco tiempo una terraza que considera una barra de bar, jardines, y en su centro una especie de pequeño santuario budista.

La carta del restaurante ofrece un mix de platos donde se mezcla la gastronomía del norte, centro y sur de Vietnam, recetas que provienen principalmente de restaurantes, hoteles y casas.



**Proveemos a la gastronomía chilena**

**Carnes finas y seleccionadas con alta tecnología de punta**



Av. El Salto 2635  
Recoleta Santiago  
Fono: (562) 585 38 88  
Fax: (562) 585 38 09  
ventas@buenacarne.cl



Creación y montaje del Chef Ejecutivo Sr. Alfredo Mora

Ofrecemos la más amplia gama de productos cárneos para quienes buscan calidad y servicio con atención especializada. ● Carnes porcionadas y peso controlado, cortes especiales a sus requerimientos. ● Alimentos sanos y seguros, nuestra preocupación es la búsqueda de la inocuidad de nuestros productos.



## VESTUARIO PARA PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA



MESA CENTRAL

**493 8545**

Av. Apoquindo 6415 Local 54  
Las Condes, Santiago

ventas@moradadelchef.com  
[www.moradadelchef.com](http://www.moradadelchef.com)



Según explica Dominique, la gastronomía del norte de Vietnam está más influenciada por China, país con quien limita. En ésta predomina la salsa de soya, el tofu, platos con harina, frituras, y es menos condimentada; mientras que más al centro del país hay una especie de fusión: una cocina más sana y liviana, con menos frituras, más arroz y algo de picor. Por último, en el sur la gastronomía está más influenciada por Francia, India, Camboya y Tailandia.

“La base de la comida vietnamita es la salsa de pescado, que está presente en la mayoría de los platos. También se usa mucho la salsa de ostra, de soya y sésamo”, explica Dominique, quien junto a su esposo viaja cada año a

Vietnam y los países vecinos, como también va un mes a Francia y Europa para estar siempre al día con estas cocinas.

De la tentadora carta destacan algunos platos como la entrada *Sà lách nhà* (estilo Vietnam Discovery), con lechuga española, trocitos de pepino, zanahoria, dientes de dragón, menta, maní y plátano crujiente (\$3.400); *Sà lách bò và nám*, ensalada de lomo, champiñón negro, fideo de porotos (\$4.200); *Súp phở bò*, sopa nacional con sus cuatro especies: láminas de lomo, cebolla, cilantro (\$3.200); *Gà cà ry*, pollo al curry picante, maní y jengibre. Entre las opciones de curry está el amarillo, rojo ó verde (\$4.800); *Bún vit xào mang*, pato al bambú y vermicelli (\$6.400); *Magret vit chiên mật ong*, magret de pato a la miel, puré de camote y hojitas de papas fritas (\$7.600); *Côm deo*, arroz glutinoso, pollo rotí, salchichas asiáticas, huevos y espárragos (\$6.000); *Thịt kho tô*, Costillar de cerdo, caramelizado a la cebolla y pimienta (\$6.000); *Tôm xào khóm* (camarón a la piña), camarones, piña picada con su salsa agrídulce; *Cá chiên xa*, congrio en filete al lemon grass, berros frescos y brotes de alfalfa (\$6.400); *Rau xào wok và tà hu chiên*, tofu frito, verduras al wok (\$5.400); además de postres como *Chuôi chiên*, plátano frito y helado artesanal de la estación (\$3.600); y *Fondant chocolate*, estilo Vietnam Discovery (\$3.600). ■

Restaurante Vietnam Discovery,  
París - Saigón

Horario: lunes a sábado en horario continuado,  
desde las 13:00 hrs., hasta las 23:30 hrs.  
Loreto 324, Barrio Bellavista, Santiago  
(entre Santa Filomena y Dominica)  
Teléfono: (56-2) 737 2037  
[www.vietnamdiscovery.cl](http://www.vietnamdiscovery.cl)

