

Es francés, se volvió loco por el asado y ahora vende choris en el medio de la campiña

28/05/2023



“Sanguches argentinos, derecho, a 50 metros después de la cascada”, dice un cartel plantado en medio del parque natural regional de Aubrac, una meseta de verdes praderas salpicadas de enormes rocas de granito en el sur de Francia. Al pie de una antigua granja, **flamea una bandera argentina** y de un puestito de madera y chapa sale un olor hipnotizante a **choripán**. Pero a cargo de las brasas no hay ningún expatriado, sino **un francés loco por el asado**, Camille Sauvage.

Hace tres años, este informático de 53 años se propuso un cambio de vida y decidió **reconvertir una vieja granja familiar**, de más de 350 años en el pueblo de Nasbinals, **en auténtico restaurante argentino**. Pero la pandemia y luego la guerra en Ucrania “le cortaron las piernas”. Los bancos le cerraron las puertas, las subvenciones estatales se esfumaron

y por ahora solo pudo abrir una **parrilla que funciona en primavera y verano** al mediodía, cuando las condiciones climáticas lo permiten.



Así es la parrilla argentina del francés Camille Sauvage. (Foto: gentileza Camille Sauvage).

“Me inspiré en los puestitos de la costanera porteña. Me encantan, cada vez que voy a Buenos Aires lo primero que hago es clavarme un choripán y un sanguche de bondiola”, dijo Sauvage a TN. El menú, cortito y al pie, ofrece un choripán por 10 euros que hace con un chorizo local, también un sándwich de bondiola por el mismo precio, además de hamburguesas, *brochettes* y opciones vegetarianas que se pueden acompañar con papas fritas o *ratatouille*.

Obviamente, no pueden faltar el **frasco lleno de chimichurri** - “a todos en el pueblo los vuelve loco”- con una receta que tomó prestada del libro *Siete fuegos* de Francis Mallmann, el de salsa criolla, y el de salsa “Lucía”, sacada del recetario de la chef y youtuber Lucía Soria.



Sauvage contó que una de las cosas que más le gusta del puestito de choripán es poder intercambiar con los clientes. (Foto: gentileza Camille Sauvage).

Al francés le fascinó la cultura del asado y de las parrillitas de barrio, **“su convivialidad”**, ese lado de cocina “en vivo” y **“el vínculo que se teje entre el comensal y el asador**, que cocina frente tuyo y con el que por ahí compartís un vinito”. “Eso es algo que no tenemos en Francia y hace toda la diferencia con los restaurantes del lugar”, afirmó.

La historia de amor de Camille Sauvage por el país comenzó hace 20 años, cuando, recién casado, compartió departamento con una pareja franco argentina.

Junto al argentino, Cristián Castro (sí, como el cantante mexicano) se lanzó en el proyecto de **producir foie gras en las**

afueras de Luján. El emprendimiento funcionó “a pulmón” durante cuatro años, de 2005 a 2009, y cada jueves Sauvage llevaba a Buenos Aires su producción artesanal que repartía en una decena de restaurantes.



Así es la parrilla de Camille Sauvage en el pueblo de Nasbinals. (Foto: gentileza Camille Sauvage).

Pero su esposa y su hijo nunca se aclimataron del todo al país y en un intento por salvar su matrimonio, Sauvage decidió volver a Francia y retomó su trabajo de informático en París. Duró unos 10 años, hasta que **le “volvió a picar el bicho del cambio de vida”**, y puso rumbo a **Nasbinals**, un pueblo de 500 habitantes ubicado sobre el “Camino de Santiago”, la milenaria ruta de peregrinación cristiana hacia Galicia.

Su familia poseía una antigua granja en un lugar idílico, a metros de la **cascada del Déroc**, un **salto de agua de 32 metros** de altura y uno de los lugares más turísticos de la zona. En el pueblo ya había varios restaurantes, pero “todos ofrecen el mismo menú” por eso Sauvage cree que su propuesta “exótica” puede funcionar.



Los lugareños se volvieron locos por el chimichurri, dijo Camille Sauvage. (Foto: gentileza Camille Sauvage).

Para convertirse en maestro parrillero, el francés **se internó durante un mes en la parrilla de un amigo**, “Lo de René”, en Luján. **“Les robé la técnica y los secretos, pero la idea es trabajar con productos locales”**, explicó sobre su proyecto.

“Los argentinos dicen siempre que tienen la mejor carne del mundo, pero acá en el Aubrac, **también tenemos carne de primera**, de pastoreo, con una raza de vacas auténtica y rústica, adaptada a las duras condiciones climáticas del lugar”, explicó.

Según dijo, algunos carniceros argentinos también le mandaron videos de **cómo preparar los cortes**. “Ya hablé con dos amigos

carniceros locales y me podrán sacar por lo menos tira de asado y vacío”, explicó. Pero Sauvage tiene una decepción, no podrá servir chinchulines. “Acá en Francia, desde la crisis de las vacas locas a fines de los 90, las achuras se destruyen”, dijo con tristeza.



Camille Sauvage, el francés que quedó fascinado con el asado y quiere abrir un restaurante argentino en medio de la campaña francesa. (Foto: gentileza Camille Sauvage).

Por ahora, la cantidad de clientes puede ir desde “cinco personas por día cuando el clima no acompaña a **unos 50 comensales en temporada alta**”, contó Camille. Muchos son peregrinos y turistas y algunos locales que buscan algo diferente.

En tanto, el francés espera comenzar pronto con las obras para alcanzar el sueño de tener un verdadero restaurante argentino, que funcione todo el año y le ponga un poco de calor argento al altiplano del Aubrac.

Fuente: TN