

FOTO: © GERARDO GÓMEZ/09



Andrés por fin

en Bogotá



El concepto de Andrés D.C. es una mezcla de ladrillera, fábrica, plaza de mercado y café francés.



Andrés Jaramillo quiere institucionalizar un refrán que diga: "Andrés Carne de Res: bueno, bonito y carito".


FOTO: ©IMAGEN REINA/07

Andrés Jaramillo ya abrió en Bogotá las puertas de su famoso restaurante-bailadero. Así es por dentro este templo pagano de la rumba, ubicado en plena Zona Rosa de la ciudad.


El mejor bar del mundo, según la famosa escritora Susan Sontag, ya tiene sucursal en Bogotá. Andrés D.C., que significa Andrés de Cozón, está ubicado en plena Zona Rosa, entre el centro comercial El Retiro y el hotel Bohème Royal. El restaurante cuenta con tres pisos, cada uno con pista de baile, y una terraza. Andrés lo define como: "El primer piso, donde está ubicado el bar, es para los señores serios. El segundo, para los amigos de la casa que quieran hacer visita en la cocina. El tercero, para los jóvenes rumberos. Y por último, la terraza, para los

fumadores y libertarios". El lugar tiene capacidad para 714 personas sentadas y 1.200 en total. Y estará abierto de lunes a domingo.

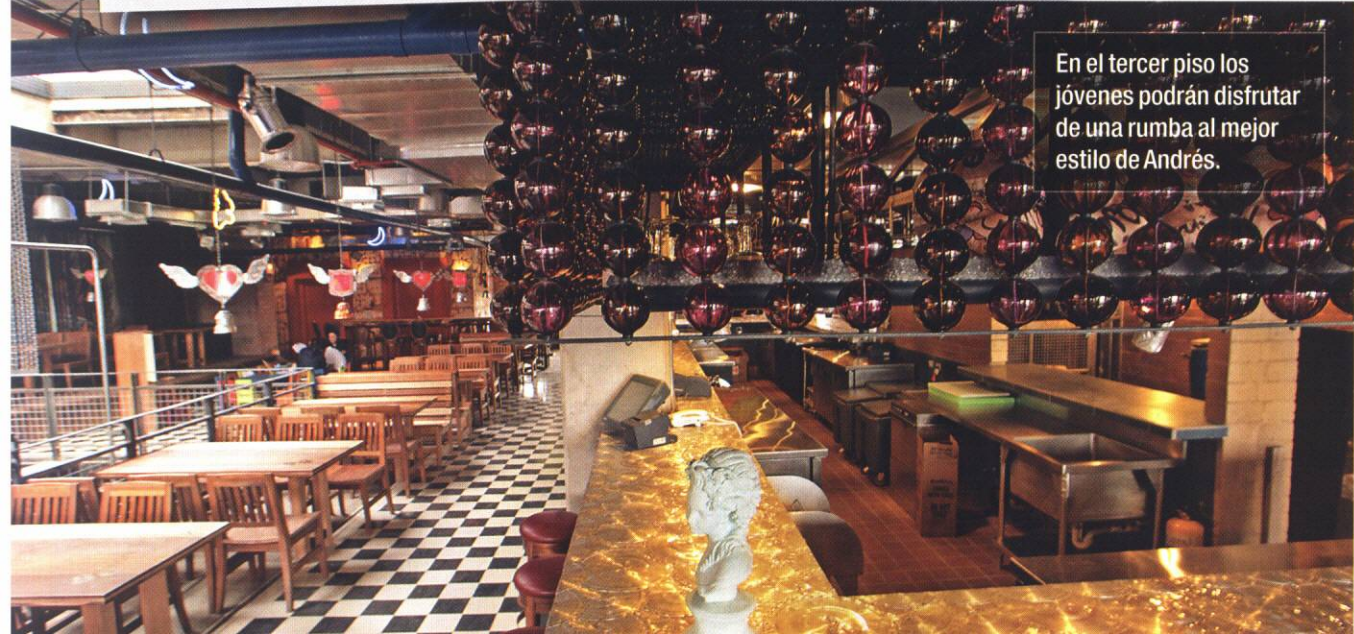
El escenario de Andrés D.C. está inspirado en una fábrica enladrillada con escaleras de hierro, instalaciones eléctricas a la vista, dos contenedores para transportar carga y un buitrón. "Cuando tomamos la decisión de abrir en Bogotá, siempre pensé que el sitio debería llamarse La Fábrica de Carnes, a mí siempre me han llamado mucho la atención estos sitios", dice Andrés.



En el primer piso hay un almacén donde se venderán souvenirs de Andrés y una fama donde los clientes podrán comprar seis cortes básicos de carne empacados al vacío.



El restaurante tiene tres pisos, cada uno con pista de baile, y una terraza, interconectados de tal manera, que la gente puede ver lo que pasa en los otros niveles.



En el tercer piso los jóvenes podrán disfrutar de una rumba al mejor estilo de Andrés.

La idea, anota María Patricia Castañeda, directora de arte y diseño de la nueva sede, es que Andrés D.C. tenga un concepto urbano, pero sin perder esa 'simbología andresiana' y ese estilo *kitsch* que por 27 años han caracterizado a Andrés Carne de Res.

Este empresario de la rumba confiesa que el reto de abrir una sucursal en Bogotá lo tiene muy asustado, y que últimamente anda más neurótico que de costumbre: "Una cosa es tener 23 años y otra muy distinta, 53. Ya veo borroso, el pensamiento es más lento". Sin embargo, está convencido de que un proyecto que incluye en su nombre la palabra corazón no puede fracasar. •

Andrés D.C. tendrá capacidad para 1.200 personas y generará alrededor de 450 empleos.