



Menjar i beure

Coordina **Ricard Martín**
rmartin@timeout.cat



Jean Luc Figueras, relaxat al Gastrobar. A l'altra pàgina, Romain Fornell –de negre– i Michel Sarran a la dreta.

Petit 'boom' francès: l'any gastronòmic ha començat amb dos xefs francocatalans de primera, Romain Fornell i Jean Luc Figueras, que han posat casa nova i molt assequible. La cuina del país veï vista per dos prismes privilegiats i únics.

Jean Luc Figueras, històric de la gastronomia i francès d'impecable català, ja fa una bona temporada que s'ha establert a l'Hotel Mandarin Oriental. I a més de la braseria Blanc, acaba d'inaugurar Gastrobar. Aquest espai de barra i taules escadusseres no és un *bistrot*. Més aviat és el clàssic bar d'hotel, annex al restaurant, que dóna un repòs a l'estómac de l'hoste que vol només un entrepà i una amanida per sopar. Esclar que en un hotel on Figueras

CLÀSSIC

Per 17 euros, Café Emma ofereix un menú diari de cuina tradicional popular francesa. Ara serà més barat cridar "Vive la France!"

treballa braç a braç amb Ruscalleda, les coses van més enllà. "Qualitat, bon preu i rapidesa", resumeix encantat Figueras. Sense pretensions: "Vull fer coses simpàtiques per a la gent que només vulgui un

plat i una copa per funcionar". En horari ininterromput, de 13 a 23 h.

El xef ha esquivat la insubstancialitat d'aquesta mena d'ofertes amb una carta breu i concisa, amb cuina d'arrel francesa, on destaca una sopa de ceba canònica, amb crosta daurada, exorcisme del fred. I apartats orientals –*dim sum*, curris, *noodles*– i italians (pasta al pesto, carpaccio de bou, lasanya). Cuina internacional, per acontentar tots els clients? "Tampoc diria això", protesta Figueras. "He fet la carta que he volgut, conservant el meu estil de cuina. Qui es vol gastar cent euros al Blanc ho fa, i qui vol pot menjar tranquil·lament per 20 o 25 euros".

Hamburguesa, sí

I sí, ha fet la concessió de rigor a l'hamburguesa, a la seva manera, sense infules: un bon tros de vedella amb ceba caramelitzada, béicon i formatge. Realista de mena, Figueras descarta que fer alta i mitjana cuina al recer d'un hotel sigui una manera de viure més fàcil: "Si t'hi adaptes i hi ha resultats, tot va bé. Però també pot anar tot malament". El seu nom asèptic enganya: al Gastrobar podem gaudir de versions top de clàssics de la gastronomia d'hotel –amanida Cèsar– i també de llambregades *low cost* del seu

FOTOS: IVAN GIMÉNEZ

Des de França amb 'low cost'

Romain Fornell i Jean Luc Figueras, cuiners tan francesos com catalans, comencen l'any amb nous restaurants que combinen la rapidesa, el rigor, la tradició i la contenció de preus. Per **Ricard Martín**



temperament gastronòmic d'altura. Ja apaivagat: "Estic fora de la bogeria de les Michelin".

Un 'bistrot' a l'Eixample

Un altre xef francès que ha fet molt però encara té molt més per fer és Romain Fornell. Fins fa pocs anys encara tractat com a nen prodigi de l'alta gastronomia—Michelin l'any 2001, amb 24 anys—, Fornell, en societat amb el també estrellat a França Michel Sarran, fa poc temps que han obert Café Emma. "No hem inventat res, hem volgut exportar una versió senzilla del *bistrot* parisenc de tota la vida", explica Fornell. Amb una única concessió al gust d'aquí. La fórmula del *bistrot* francès d'un menú a escollir entre un plat i postres o dos plats s'ha transmutat

en un menú sencer. "Seria un xic difícil d'entendre aquí", concedeix Fornell. La resta s'entén perfectament.

Pel Café Emma—dit així en honor a la filla de Sarran i la dona de Fornell—hi passen 300 persones cada dia i s'ha convertit en l'èxit sorpresa de la temporada. El secret? "La gent d'avui cerca coses senzilles i econòmiques". Amb la cortesia d'una refrescant *rilette* de sardines com a aperitiu, el comensal pot optar per un menú que varia cada setmana, i on hi trobem, per exemple, una sopa de ceba gratinada i generosa (un altre cop!) i un guisat de vedella *blanquette*—feta amb una salsa a base de farina i xampinyons—amb verdures, un dels plats tradicionals de la cuina popular

francesa que cal tastar. Fornell aquí es vol treure el mantell autoral i es nega a destacar cap plat per damunt d'un altre: "No hi ha cap creació a la carta. Són els clàssics francesos adaptats a la nostra manera". L'artilleria pesant serien els macarrons amb llamàntol, l'onglet de bou amb escalunyes o, per descomptat, tot un repertori de patés i ostres. La recomanació del xef: "La meva felicitat, de petit, era menjar en un bistrot ostres, un tàrtar i profiteroles".

GASTROBAR

Pg. de Gràcia, 38.
T. 93 151 87 62. P: 25 € aprox.

CAFÉ EMMA

Pau Claris, 142.
T. 93 215 12 16. P: 20 € aprox.