



EL BUEN VIVIR

de Juan Luis Recio

- [Portada](#)
- [Mundo](#)
- [Periodismo](#)
- [Política](#)
- [Religión](#)
- [Cultura](#)
- [Economía](#)
- [Tecnología](#)
- [Deportes](#)
- [Ciencia](#)
- [Salud](#)
- [Opinión](#)

Café Emma, fruto de una amistad

25.11.11 | 14:30. Archivado en [Restaurantes](#), [Bares, qué lugares](#), [Café y té](#)





La larga amistad que une a los "estrellados" chefs franceses **Romain Fornell** y **Michel Sarran**, les hizo plantearse hace tiempo un proyecto común. Y las ganas de hacer algo juntos, les ha llevado al actual restaurante **Café Emma**. Ambos disponen de restaurante propio, con estrella **Michelin** (una en el **Caelis** de **Romain Fornell** y dos en el restaurante que lleva el nombre de **Michel Sarran** en **Toulouse**), una filosofía propia e independiente y una cocina creativa e innovadora. Por lo que su idea era crear un restaurante totalmente distinto, más sencillo, y con mayoría de materias primas francesas.

El nuevo establecimiento lleva por nombre **Café Emma**, cuyo origen proviene del nombre de la esposa de **Romain Fornell** y de la hija de **Michel Sarran**, ambas llamadas **Emma**. Ha sido concebido como el lugar donde recuperar el concepto de **bistró** francés, en el que se sirven "platos" de forma rápida y con precios asequibles. Un estilo que mezcla la cocina francesa con los gustos locales e internacionales.

Fornell y **Sarran** han pensado un nuevo espacio para ofrecer la cocina francesa de siempre, la que forma parte de su tradición, revisada y actualizada, y sin pretensiones. Es una cocina que bebe de múltiples y variadas experiencias y eso la convierte en una cocina con muchos registros.

Si bien en el **Caelis Romain Fornell** y **Michel Sarran** en **Toulouse** ofrecen una cocina de autor, en esta ocasión, los cocineros consiguen elaborar platos franceses más sencillos, como una manera de reivindicar sus orígenes. Pero sin prescindir de toques contemporáneos y trabajando con productos de mercado de alta calidad.

En la carta de **Café Emma** hay una gran variedad de platos, entre los que destacan los macarrones de bogavante al **Comté**, el tartar de buey o la oferta de quesos franceses. Y entre los postres podemos encontrar las típicamente franceses **crêpes suzette**, los profiteroles o la tarta **Tatin**. Además de una carta de vinos y champagnes, exclusivamente franceses.

La oferta de **Café Emma** ofrece un menú especial de 17 euros al mediodía y otro por la noche de 22 euros, que puede variar según la estacionalidad, para ofrecer los mejores productos de cada temporada, y que consigue una equilibrada relación calidad-precio.



Café Emma ha sido pensado para convertirse en un lugar tranquilo, relajado y discreto. Precisamente por ello, se ha confiado el proyecto a la esposa de **Romain Fornell**, **Emma**, que ha conseguido crear un ambiente muy acogedor, donde el cliente se sienta como en casa. Un espacio cálido y confortable pensado para personas de buen paladar pero que disponen, a veces, de poco tiempo para disfrutar de una cocina donde la calidad y esencia del producto son imprescindibles.

El nuevo restaurante, de 350 metros cuadrados, está ubicado en un bajo de la calle **Pau Claris** de Barcelona, (entre València y Aragón), en el centro de la ciudad, zona que cuenta con una variada oferta gastronómica.

La planta que acoge el restaurante tiene tres espacios diferenciados, un primero en la entrada que funciona como terraza, seguido de la barra, y un tercero donde está situado el comedor que se divide en dos por unas columnas. Cuenta además con una barra de ostras, y se ha destinado un espacio al fondo como pequeña boulangerie.

Café Emma tiene una capacidad para 100 comensales y cuenta con un equipo formado por 14 personas.



Romain Fornell (Toulouse, 1976) nació en el seno de una familia con raíces catalanas. En 1994 ingresó en la prestigiosa Escuela de Hostelería de **Toulouse** y realizó las prácticas en el restaurante **Pastel**. Licenciado con el número uno de su promoción, fue elegido Mejor Cocinero Joven de **Midi Pyrénées**. Empezó a trabajar en el famoso **Les Jardins de l'Opera** y aprendió cocina clásica francesa.



En 1996 se trasladó a **Barcelona** como segundo del restaurante **La Maison du Languedoc Rousillon**. En 1997 regresó a **Toulouse** y trabajó con **Michel Sarran**, donde empezó a sentar las bases de su cocina creativa mediterránea. En 1998 abrió su propio restaurante en **Lozère**. En 1999 trabajó con el mítico **Alain Ducasse** en el **Taillevent** de **París**, donde adquirió una gran experiencia. En 2000 abrió el restaurante **Chaldette**, donde dio a conocer su potencial creativo. En 2001 ganó su primera estrella **Michelin** y se convirtió en el cocinero francés más joven en conseguirla. En 2002 regresó a **Barcelona** y se puso al frente del restaurante **Diana** del **Hotel El Palace**. En 2004 abrió el **Caelis** con una filosofía propia e independiente. En 2005 fue galardonado con una estrella **Michelin** y se convirtió en el único cocinero francés que consigue una estrella **Michelin** en **Francia** y en **España**.

Por su parte, **Michel Sarran** nació para ser cocinero: su madre, **Pierette**, era la propietaria de un restaurante llamado “**L’Auberge du Bergerayre**”, en **Saint Martin d’Armagnac** (Gers, al sur de Francia), donde nació. Sin embargo, después de obtener su bachillerato, **Michel** decidió vivir su propia experiencia, empezando a estudiar medicina. Dos años más tarde, su destino le llamó de nuevo y empezó a aprender cocina en el restaurante de su madre.

Este fue el comienzo triunfal de su carrera, aprendiendo con algunos de los chefs franceses más famosos: **Alain Ducasse** (Juana), **Michel Guérard** (Prés d’Eugénie), y **Jean-Michel Lorain** (La Côte Saint-Jacques). **Michel** obtuvo su primera plaza como chef en el restaurante “**Pinède**” en **Saint-Tropez**, antes de ser contratado en el restaurante “**Mas du Langoustier**” en **Porquerolles**, también como chef, y donde recibió su primera estrella **Michelin** en 1991.

En aquel entonces dijo: “Me gustaría crear mi propio restaurante”. Cuando llegó el momento, dudó entre **Toulouse** o **París**, pero finalmente se decidió por “la ciudad rosa”, más cercana a sus raíces. Abrió su propio restaurante en junio de 1995.

El éxito fue rápido: recibió su primera estrella **Michelin** en 1996, el premio de la crítica gastronómica en 1997, la excelente calificación de 17/20 de la **Gault Millau** en el año 2000, y la segunda estrella **Michelin** en 2003.

Horario Cocina: De 08.00 a 00.30 horas

Abierto todos los días del año

Jefe de cocina: Daniel Brin

Capacidad: 100 personas

Precio medio cubierto: 25-30 euros

Café Emma

c/Pau Claris, 142

Barcelona 08009

Teléfono reservas: 93 215 12 16

Página web: www.cafe-emma.com



[Hacer comentario](#)

Opine sobre la noticia con Facebook
Opine sobre la noticia

Nombre:

Email (NO se mostrará):

Comentario:

Te faltan caracteres
 Respetar saltos de línea

Comentarios

Aún no hay Comentarios para este post...

Lunes, 28 de noviembre

[BUSCAR](#)

[Blog](#)

[Web](#)

Editado por



• **Juan Luis Recio**

•  [Autor](#)

•  [Contacto](#)

•  [Facebook](#)



• [Facebook](#)



• [Twitter](#)



• [YouTube](#)



RSS



Periodista Digital
periodistadigit

periodistadigit De Diego a Jiménez Losantos: "ni Recarte ya soporta tu sectarismo": El periodista de 'A Fondo', en Radio Inter, ... <http://t.co/XX4vp3eG>
31 minutes ago · reply · retweet · favorite

periodistadigit Makoke, de 'Enemigos Íntimos', presenta desnudo en Interviú junto a su marido Kiko Matamoros: Makoke enseña más ... <http://t.co/5r47wsju>
about 1 hour ago · reply · retweet · favorite

periodistadigit El diario 'El País' le mete prisa a Mariano Rajoy con su Gobierno: Al diario de la calle Miguel Yuste le corre p... <http://t.co/aIEuZle>
about 1 hour ago · reply · retweet · favorite

periodistadigit Sabater vuelve a montar el numerito metiéndose en 'La Caja Deluxe': "Nací muy fea y medio tonta": La suerte no a... <http://t.co/ujnZeOUU>
about 1 hour ago · reply · retweet · favorite



Join the conversation

Blogs destacados



• **Mª Rosario Aldaz Donamaría**

[Habas al estilo de la cuenca de Pamplona del libro de cocina Navarra "El Bosquecillo"](#)



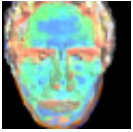
• **Antonio García Fuentes**

[Tranvías, trenes, aeropuertos... oscuros y grandes negocios](#)



• **Karina Longo**

Las Penelope más glamorosa, cool y mystica.



• **Chris Gonzalez -Mora**

Un imbécil a mi pesar.



• **José Pómez**

Me socorre con llamada



• **Padre Fortea**

Historia del Mundo Angélico. 7ª Parte



• **Juan Carrasco de las Heras**

El gato con botas: huevo podrido



• **Juan Fernandez Krohn**

Mi estrella



• **Juan Luis Recio**

Salitre, música y vino



• **Ángel Sáez García**

Así es ella en pocos trazos



Julián Moreno Mestre

[No me corto ni un pelo con Isabel San Sebastián.](#)



Atticus-444

• [> Todos los blogs de Cultura](#)

Los más recientes

- [Salitre, música y vino](#)
- [Un poco de París \(y de la República Dominicana\) en Madrid](#)
- [Café Emma, fruto de una amistad](#)
- [Vinos criados con roble español](#)
- [Una lata muy ibérica](#)
- [Aureum, un cava con la divina proporción](#)
- [Recetas para estas fiestas](#)
- [Menús para llevar desde El Café](#)
- [Un brindis con frutos rojos](#)
- [Tiempo de cocido maragato](#)
- [España en Hong Kong](#)
- [El Chivas de Vivienne Westwood](#)

- [> Más entradas](#)

Categorías

- [Aceites y vinagres](#)
- [Aguas, refrescos. leches](#)
- [Arte, Cultura](#)
- [Bares, qué lugares](#)
- [Café y té](#)
- [Cervezas](#)
- [Chefs](#)

- [Ciencia y Nutrición](#)
- [Cine y teatro](#)
- [Cocina](#)
 - [Mis recetas](#)
- [Cócteles](#)
- [Cotilleos](#)
- [Destilados, licores](#)
- [Economía y empresas](#)
- [Entrevistas](#)
- [Generalidades](#)
- [Internet, tecnología](#)
- [Libros, revistas](#)
- [Moda, tendencias](#)
- [Música](#)
- [Naturaleza, ecología](#)
- [Ocio, viajes, hoteles](#)
- [Poemas y canciones](#)
- [Postres, dulces](#)
- [Quesos](#)
- [Restaurantes](#)
 - [No se lo digas a nadie](#)
- [Rones](#)
- [Solidaridad, ONG](#)
- [Tabaco](#)
- [Tests](#)
- [Tiendas](#)
- [Vinos](#)
- [Whiskies](#)

Hemeroteca

[Noviembre 2011](#)

	L	M	X	J	V	S	D
<<					≥	>>	
		1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	

[21](#)
28

[22](#)
29

[23](#)
30

[24](#)

[25](#)

[26](#)

[27](#)

Archivo

- [Noviembre 2011](#)
- [Octubre 2011](#)
- [Septiembre 2011](#)
- [Agosto 2011](#)
- [Julio 2011](#)
- [Junio 2011](#)

Sindicación

- [RSS](#)
- 
- 
- 
- 

-
-
-
-

Periodista Digital, SL CIF B82785809 - Avenida de Asturias, 49, bajo - 28029 Madrid (España) - Tlf. (+34) 91 732 19 05

[Aviso Legal](#) | [Cláusula exención responsabilidad](#) | redaccion@periodistadigital.com | *Copyleft 2000*