

Ferran Granado, jefe de cocina y gerente de **Brasserie Flo**.

## “Hacemos redescubrir la cocina francesa tradicional”

Dos años en la gerencia han sido suficientes para que Ferran Granado, también jefe de cocina, haya dado la vuelta a la Brasserie Flo; uno de los locales más emblemáticos de Barcelona que busca introducir a una nueva generación de clientes **la excelencia del producto y de la cocina tradicional francesa**, eso sí adaptada a nuestros días.

### -¿Qué han hecho para volver a estar en la agenda de muchos barceloneses que parecían haberles olvidado?

Mucha gente nos recordaba, pero no venía a vernos. Ahora en cambio hemos recuperado a ese cliente de toda la vida y junto a él a otro tipo de comensal, más joven, a partir de 30 años que quiere conocer o redescubrir el producto y la cocina francesa tradicional. Podríamos decir que somos un restaurante de cocina mediterránea con una amplia oferta de platos tradicionales franceses.

### -¿Por tanto han suavizado algunas recetas?

Hemos aligerado el uso de mantequilla, cocinando con aceite, lo que le da un toque más ligero y saludable sin perder la esencia del plato. Además nuestra carta está adaptada para personas que están a dieta, son vegetarianos, o tienen alguna intolerancia como pueda ser el gluten.

### -¿Y el producto?

Combinamos productos únicos de elaboración propia y artesana, o como lasstras que traemos de la Normandía con otros de proximidad y de nuestra región como pescados, frutas o verduras. En Brasserie Flo estamos muy orientados a realizar una cocina elaborada con producto de temporada y ello nos lleva a modificar nuestra oferta varias veces al año.

### -¿Qué encontraremos en su carta?

Por ejemplo el *foie-gras* de pato fresco con compota de manzana; la choucroute alsaciana con embutido ahumado o con codillo; el magret de pato; el *châteaubriand* a la parrilla con salsa bearnesa; el *steak tartar*, la lubina a la sal, la mariscada especial Flo... y también nuevas recetas de elaboraciones gastronómicas como la *tentación vegetal* (de espárragos trigueros, espinacas y espirulina) *con ortigas de mar*, eso sí, siempre con nuestra base tradicional. Y por su-

puesto los postres como el la tarta tatin, los *crêpes suzettes* flambeados o el *gateau* de vainilla al borbón con mantequilla salada caliente.

**-Brasserie Flo es un valor seguro en la relación calidad precio en lo que a celebraciones se refiere pero, ¿y entre semana?**

## Un grupo multinacional

La Brasserie Flo llegó a Barcelona en 1982 y se instaló en una antigua fábrica textil ubicada en la calle Junqueres. Se trata de uno de los 35 restaurantes que el Groupe Flo tiene distribuidos, como braserías, por todo el mundo y que trasladada a ciudades como Barcelona o Tokyo el espíritu de locales parisinos como La Coupole, Bofinger o Terminus Nord. El local barcelonés, que acaba de estrenar web, tiene una capacidad para 250 comensales, cuenta con reservados en la sala principal de 10 a 40 personas que proporcionan la intimidad suficiente que solicita el cliente sin perder el esplendor de tan magnífica sala y de un salón privado para 12 o 22 personas, que puede convertirse en un único espacio con una capacidad de hasta 50 personas.



FOTOGRAFÍA: TONI SANTISO

Somos mucho más que un restaurante de celebraciones. Disfrutar de los platos antes citados, en un espacio decorado al estilo *art-nouveau*, con un excelente servicio de sala no tiene que ser solo para celebraciones. Por eso tene-

mos cada vez más clientes familiares los domingos a mediodía o cenas de parejas o grupos los viernes y sábados. Sin olvidar las comidas de empresa entre semana.

### -¿El precio es importante, en qué horquilla se mueven?

Tenemos propuestas gastronómicas para todos los gustos y por supuesto para todos los bolsillos, ya que hoy se puede comer con diferentes fórmulas al mediodía a menos de 19,80 € o cenar a la carta en Flo por unos 35-40 € y menú de grupos a partir de 30 €.

**Brasserie Flo**

C/ Junqueres, 10, 08003 Barcelona

Tel. 933 193 102

reservas-flo@groupeflo.es

www.brasserieflobarcelona.com