

# EMBELEZZIA

## LUXURY & STYLE

[Gastronomía](#)[Moda](#)[Vivienda](#)[Arte, diseño y cultura](#)[Hoteles & Resorts](#)[Más »](#)[NO TE PIERDAS »](#)[Coches](#)[Alta Cosmética](#)[Arte](#)[sabores del mundo](#)[Día del Padre 2014](#)

## En Platea Madrid también estará el Mamá Framboise Montes Chocolatier

25 de marzo de 2014 | 14:01 CET



Me gusta

0

Twittear

8

+1

2

Me gusta

5

Sin Comentarios

**Platea Madrid**, es un espacio vanguardista – inspirado en la fórmula del madrileño mercado de San Miguel -, decorado por el arquitecto e interiorista Lázaro Rosa-Violán, dedicado al mundo de la gastronomía donde poder disfrutar con todo tipo de comida, para todos los gustos y presupuestos, y a cualquier hora del día.

El nuevo espacio ofrecerá una propuesta gastronómica única en Madrid, desde un buen desayuno a un picoteo, comida, merienda, cena o copas. Allí, en lo que fue el **antiguo cine Carlos III** de Colón, podremos disfrutar de una amplia variedad de propuestas nacionales e internacionales, así como especialidades *delicatessen* y *gourmet*.



Un lugar de encuentro donde comprar y degustar la más amplia oferta culinaria y de productos *gourmet*, rodeado de un ambiente selecto, vivo y cosmopolita.

Con una inversión de sesenta millones de euros, las obras de remodelación avanzan a buen ritmo. Más de **seis mil metros cuadrados**, para hacer un gran mercado *gourmet* que incluye la unión y total remodelación tanto del cine como de la antigua discoteca Cleofax.



El espacio **conservará la forma del teatro** que fue, respetando la estructura original de los años treinta. En los grandes palcos estarán los restaurantes orquestados por grandes *chefs*.

**Ramón Freixa** (dos estrellas Michelin) abrirá un restaurante que llevará su nombre en el anfiteatro, y que reproducirá la fórmula de su restaurante *Àvalon* de Barcelona, un restaurante de comida orgánica como manera de pensar, vivir y ser.

Sígueno:

Newslette





La oferta de Platea Madrid se completa con **15 microespacios temáticos** ubicados en la planta de calle (lo que antaño fue el patio de butacas) y en la antigua discoteca, en los que degustar las creaciones de los estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino, Madrid), Pepe Solla (Casa Solla, Pontevedra) y Marcos Morán (Casa Gerardo, Asturias).

“Tres regiones distintas, tres forma de pensar”, ha dicho **Paco Roncero**, quien ha detallado que junto a sus dos colegas ofrecerá una cocina “basada en la materia prima y en el concepto tapa”, con la que confía en “llegar al público español y ser un referente para el extranjero”.



Estos microespacios de comida *food finger* se dedicarán a ostras, pulpo, tortilla de patatas, croquetas, brochetas, ensaladas, bocadillos, tostas, pollos asados, carnes a la parrilla, hamburguesas, arroces y verduras.

Además, habrá un carrito ambulante para vender empanadas y un espacio dedicado a los **sabores de hoy y de siempre**, donde degustar guisos como la fabada, uno de los platos estrella de Casa Gerardo.

momento con Alex de la Fuente, y comida china y japonesa a cargo del grup Shikku capitaneado por Rafael Sánchez.

La parte del escenario será utilizada para realizar **shows-cooking, cursos y talleres**, como bar de copas y también se podrá alquilar para realizar eventos dirigido por Keka Beorlegui.



El pastelero **Alejandro Montes, de Mamá Framboise** se encargará de la Platea Dulce, donde reivindicará el desayuno y la merienda con sabores limpios, muy alta calidad de la materia prima y productos nuevos, como una línea de bombones (Alejandro Montes Chocolatier).

Tras alcanzar el éxito con su pastelería de aire provenzal de la calle Fernando VI, Mamá Framboise continúa evolucionando, y presenta un **nuevo espacio de aire industrial**, urbano y cosmopolita, dedicado a la alta pastelería artesanal. Un espacio joven y dinámico que transportará a los más golosos a las entrañas de una fábrica de dulces.

El nuevo local de espíritu *underground*, diseñado por Ángeles Socías Fernández Coppel y Christian Dorin de **Dorin & Coppel** será amplio, cómodo y dinámico, para poder deleitar todos los sentidos.



## Entrevista a Alejandro Montes

**Alejandro, ¿qué es lo que ha impulsado a Mamá Framboise a unirse a Platea Madrid?**

*Risas. Imagino que el gusto de Alejandro Montes por los pequeños placeres de la vida.*

**Según me han comentado, va a ser el único local de Platea con dos entradas**

*Sí, así es, pues además de la entrada principal por Goya 5, también tiene entrada directamente por la calle Marqués de Zurgena*

**La apertura del nuevo local está prevista para principios de abril, ¿verdad?**

*Correcto. Además, coincidirá con la presentación en sociedad de una nueva línea de bombones a la que hemos llamado **Alejandro Montes Chocolatier**, que se venderán en cajas de veinticinco y de cinco unidades. En total, se pondrán adquirir cinco tipos diferentes de cajas, y cajitas de dieciocho trufas.*



*Madrid, a nivel de pastelería va evolucionando poco a poco, ¡vamos a ver qué tal funcionan los bombones! Cuesta encontrar bombones en Madrid. En función de cómo progrese esta acción ya veremos qué podemos hacer con ellos, y si podemos **crear sinergias con grandes artistas** y diseñadores para crear ediciones limitadas.*

*Además de los bombones, también estamos trabajando en un tema de fidelización de clientes a través de la **personalización** en forma de letras del alfabeto. La idea es que la gente pueda encargarse de carteles con el nombre de la persona a quien se le va a hacer el regalo realizadas en chocolate.*

**Alejandro, según he podido ver en los renders que me has enseñado, la decoración del nuevo espacio va a ser muy distinta a la rústica y provenzal con toque *vintage* del Mamá Framboise original, ¿verdad?**

*Cuando los negocios tienen éxito la gente prefiere no arriesgar y suelen **repetir la fórmula** que les ha ido bien. Nosotros somos de la opinión de que ha llegado el momento de hacer gala de creatividad y concepto.*

*Hemos preferido evolucionar dando un salto en el tiempo. El nuevo Mamá Framboise se puede situar en un París o Nueva York de finales del siglo XIX en el que habrá semáforos y pasos de cebra dentro del propio local. También habrá mucho metal y madera. **El proyecto lo firma Dorin & Coppel**, y está capitaneado por Ángeles Socías Fernández-Coppel.*



Me gustaron mucho las **monas de Pascua de chocolate** que hiciste para decorar el salón de té de Fernando VI en Navidad. ¿Vas a hacer algo parecido para decorar los nuevos escaparates de Platea?

*Tengo preparadas **tres piezas artísticas**, de un metro cincuenta de altura, basadas en esa época. Una pieza de azúcar que representa el ferrocarril – que era la forma de transporte más habitual por aquel entonces -, y otra pieza de chocolate pintada de bronce que es una alegoría, una metáfora de la época industrial formada por una composición artística donde se pueden distinguir tornillos y piezas metálicas. La última pieza es un poquito más glamorosa pues está realizada con macarons como homenaje y guiño a Coco Chanel que también nació en aquella época.*

¿De dónde te viene esa pasión por el arte?

*Soy muy autodidacta. Desde que era un crío siempre tuve claro que me gustaba la gastronomía – me encantaba ponerme a cocinar con mi madre y con mi abuela -, y que también era muy habilidoso con las manualidades (;me encanta la plastelina!). La pastelería me ofrecía todo lo que a mi me motivaba: la gastronomía y el arte. El oficio de **la pastelería tiene también un gran componente artístico** que la gente comienza a ver y a apreciar.*

¿Se pueden comer estas piezas?

*Mucha gente me lo pregunta. Se podrían comer, pero yo trabajo este chocolate o el azúcar como el escultor trabaja el barro. **No es para comer, es para ver.** Un chocolate que se ve sometido a temperatura ambiente, que hemos pintado no se puede reciclar y yo, desde luego, no lo hago para comer. Son piezas efímeras, y en eso precisamente consiste también su magia.*

*Son piezas que tardamos en hacer aproximadamente unos **tres meses**. Hace falta mucho tiempo para diseñarlas, equilibrarlas, son piezas muy frágiles y hay que hacer el diseño con mucho esmero. Podríamos hacer cosas de encargo, pero siempre y cuando nos las encarguen con mucha antelación.*

¿Las haces tú sólo o te ayudan tus chicos?

*Yo con mis chicos lo intento compartir todo. Para mi uno de los objetivos más importantes que tengo es motivarlos. Cuando yo empezaba el tema de la formación en España resultaba complicado, y yo lo que quiero es darles a mis chicos lo que yo no tuve. Me gusta que vayan adquiriendo confianza, y se den cuenta de la dificultad que tiene todo el proceso creativo y de fabricación. Quiero que aprendan a **respetar el oficio** y que sientan orgullo de lo que son, por eso prefiero trabajar con chicos a los que haya formado yo, aunque suponga un esfuerzo doble.*



### ¿Qué te animó a unirme a Platea?

*Se trata de un **espacio absolutamente espectacular**. En el mundo, lo puedo afirmar, no hay nada parecido. En cuanto a diseño, ¡no lo hay! porque es un teatro reconvertido en espacio gastronómico. Por otro lado, será como un mercado pero donde se estará cómodo. En los mercados se tiende a hacinar a muchos operadores sin cuidar la calidad de la comida y, en este caso, es precisamente al revés.*

*Si no me equivoco, Platea Madrid tendrá diez operadores de comida salada, todos excelentes profesionales, que van a ofrecer **comida normal a un precio razonable**, para que la gente se acostumbre a valorar este tipo de oferta, y luego eso les ayude a apreciar un tipo de cocina quizá un poco más complicada o sofisticada.*

*Además, era raro que en ese punto estratégico de Madrid, donde se bajan todos los turistas de los autobuses para visitar la ciudad no hubiera una referencia que reflejase **la potencia de la gastronomía española**. Un potencial enorme que tenemos que empezar a enseñar de verdad al mundo. La cuestión más importante es trabajar bien, esforzarse porque es la única manera de activar las cosas. Estos tiempos revueltos son un indicativo de que hay que cambiar.*

Nos despedimos de Alejandro Montes con la sensación de que gracias a proyectos tan importantes como Platea Madrid, financiado cien por cien con capital español, se nota que **el dinero comienza a circular** de nuevo y que, por fin, se empieza a notar que, poquito a poco, vamos viendo la luz al final del camino.

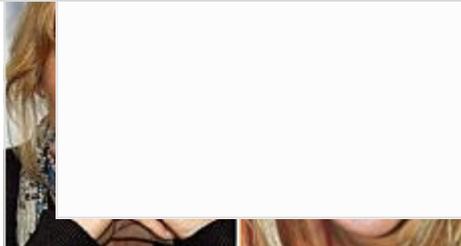




WSL



ate»»n



Tran...  
Pata...  
(poprosa)

Publicar

es impactantes: Elsa

Notific

- T
- S
- N

### Más en Embelezia



Presentación de Mix&Shake, el Congreso Internacional de Mixología y Bartending en Madrid



¡Llegó la primavera y con ella los brunch del Hotel Santo Mauro!



El Huevo Hermitage, para celebrar la Pascua inspirándonos en los fastos rusos



El chef David Muñoz consigue tres estrellas en la guía Main Cities Europe 2014 de Michelin por ser DiverXo



en Embelezia



LO MEJOR



TEMAS



MARCAS



COMUNIDAD

### ESTILOS DE VIDA

TRENDENCIAS **moda**

TRENDENCIAS **belleza**

TRENDENCIAS **hombre**

TRENDENCIAS **shopping**

TRENDENCIAS **lifestyle**

Directo al **PALADAR**

**Bebés y más**

*peques y más*

*vitónica*





DECOESFERA

EMBELEZZIA

AmbienteG

poprosa

## TECNOLOGÍA

## MOTOR

## OCIO

## ECONOMÍA

Xataka

Motorpasión

Blog de Cine

El Blog Salmón

Xataka Móvil

Motorpasión F1

¡Vaya Tele!

Pymes y Autónomos

Xataka Foto

Motorpasión Moto

Hipersónica

Tecnología Pyme

Xataka Android

Motorpasión Futuro

Diario del Viajero

Ahorro Diario

Xataka On

Papel en Blanco

## LATINOAMÉRICA

Xataka Smart Home

Xataka Brasil

Xataka Windows

Tendencias Brasil

Xataka Ciencia

Motorpasión Brasil

Applesfera

Xataka México

Vida Extra

Motorpasión México

Genbeta

Directo Al Paladar México

Genbeta Dev

Xataka Android México

Vida Extra México

Vitónica México

## PARTICIPAMOS EN

Circula Seguro

Circula Seguro PT

Actibva

Anexo M

Happing Magazine

Blog Sage

Optimismo Digital

En Naranja

Bloggin Zenith

Urbanfire

Utilizamos cookies propias y de terceros para mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias según su navegación. Si continúa navegando consideramos que acepta el uso de cookies. [Más información >](#)

Ciudadano 0,0





[Mi Mundo Philips](#)

[BBVA con tu empresa](#)

[Perú Travel Blog](#)

[Bershka Bscene](#)

[Instituto de la Felicidad](#)



[¿QUIENES SOMOS?](#) [CONDICIONES DE USO](#) [POLÍTICA DE COOKIES](#) [AVISO LEGAL](#) [PUBLICIDAD](#) [AYUDA](#) [CONTACTO](#)

