

Jordi Butrón

Ofrece menús compuestos exclusivamente de postres

BELEN PARRA

A nadie le amarga un dulce. Y de ello se ha servido Jordi Butrón al engendrar *Espai sucre*, un local camaleónico en el que uno puede atender clase, seguir demostraciones o cenar en compañía, siempre con exquisitos y sugestivos postres como pretexto.

Este joven *chef* barcelonés, atesora una sensibilidad inaudita que vierte en cada uno de sus platos. «Lo más importante de mis postres es su gusto final», afirma este entusiasta goloso.

Premio al Pastelero del Año en 1998, sus propuestas no tienen nada que ver con la repostería pastelera. «Los postres de pastelería son muy esteticistas. A mí no me basta con que el resultado último sea vistoso. En mis dulces, todo lo que pongo en el plato puede comerse», asegura. La aprobación de su paladar resulta «indispensable» para que una nueva creación salte de los fogones a la mesa. Y es que «un buen cocinero debe ser ante todo un buen comensal». En su cabeza bullen constantemente cientos de ideas para nuevos postres. «Intento crear cada plato partiendo de una idea sólida, que evoluciona y se transforma en el proceso creativo», asegura.

Que nadie se llame a engaño con el presunto aporte calórico de sus menús. Aunque resulte difícil creerlo, «el porcentaje de azúcar de cada postre es prácticamente nulo. La dulzura es fruto de las diversas asociaciones de ingre-



QUIQUE GARCIA

«Intento crear cada plato partiendo de una idea sólida, que evoluciona y se transforma en el proceso creativo. Lo más importante es su gusto final»

especies y lácteos diversos pululan por sus menús, confeccionados «según la temporada, para garantizar la mayor frescura y calidad de los alimentos», puntualiza coherente. Relegados a un tercer plano en la gran mayoría de

mente han representado el colofón final de las comidas. «Cada vez hay mayor demanda de pasteleros para restaurantes porque los grandes *chefs* se han dado cuenta de su importancia. Un buen postre aporta un elemento diferenciador», advierte con conocimiento de causa. «Para el nuevo curso de pastelería que imparto en septiembre, la demanda ya dobla la oferta».

Con este nuevo proyecto, inaugurado hace apenas mes y medio, Jordi Butrón ha podido dar rienda suelta a «mis dos más grandes aficiones: la enseñanza y la pastelería», reconoce ufano este frustrado estudiante de Magisterio.

Tras trajinar junto a Escribà y Jean Luc Figueras, por quien siente absoluta admiración y gratitud, cuenta con las tablas suficientes para materializar sus menús «de gustos sutiles a fuertes y de platos fríos a calientes», en una gradación que responde a razones más bien físicas que caprichosas.

Refrendado por una técnica depuradísima y una fantasía desgarradora, este pastelero de 32 años prosigue obstinado en «integrar en una única cucharada, los diferentes gustos que componen un mismo postre». Así no es de extrañar que en sus platos se interrelacionen sabores ácidos con picantes, en una clara apuesta por lo sorprendente. «En el riesgo y el atrevimiento está la gracia».