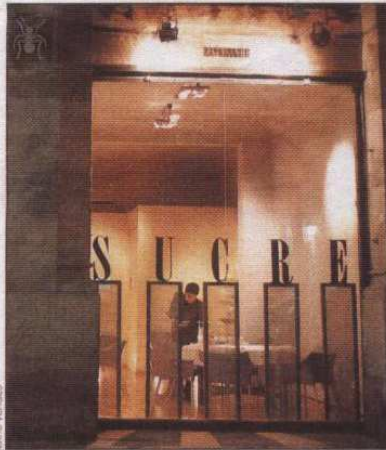


¡Grandes ideas! El restaurante dulce de Jordi Butrón



Espai Sucre, la "gran idea" de Jordi Butrón. ¿Pastelero o cocinero? Un auténtico maestro.

Jordi Butrón milita en las filas de la cocina de vanguardia que se está imponiendo en la restauración española. Están triunfando los barceloneses Isidro Soler, de **Tram-Tram**, Paco Guzmán, de **Santa María**, Xavier Pellicer, de **Abac**, Felip Planas y Oriol Lagé, de **Ot**, entre varios más. Pero en la misma línea están no pocos jóvenes cocineros con restaurantes abiertos en Madrid -Sergi Arola, de **La Broche**, Joaquín Felipe, de **El Chaflán**, Sergi Benages, de **Spago**- o en Santiago de Compostela -Marcelo González, de **Casa Marcelo**-, o en Valencia -Steve Anderson, de **Seu Xerea**- o en Las Palmas de Gran Canaria -Kiko Casals, de **Anthurium**-, por citar a vuelo pluma algunos ejemplos, aparte, naturalmente, del magnífico Ferran Adrià que marcó la pauta de una cocina española del futuro, una cocina distinta para el tercer milenio.

En esta cocina confía Jordi Butrón que, entre los cocineros de la nueva ola, tal vez sea el más audaz, o el más temerario, y probablemente el más original. Es, también, el único, y por tanto, el incomparable, porque ha creado un "restaurante para golosos", con el nombre de **Espai Sucre**, en catalán, o sea **Espacio Azúcar**, en español. En estos fogones, el cocinero-pastelero, joven, inteligente y clarividente, elabora platos de alta cocina según recetas creadas por él mismo con ingredientes propios de la pastelería. Pero hay que precisar que tales ingredientes no



El aula de la escuela está instalada junto a la cocina del restaurante.

son exclusivamente las sustancias dulces, como el azúcar o la miel, sino que comprenden una extraordinaria gama de sabores: amargo, ácido, salado, picante... Tales matices gustativos, combinados convenientemente y acompañados de los vinos dulces recomendados para cada plato, definen esta cocina dulce que produce diversas, inesperadas y estimulantes sensaciones palatales.

El chef demostró sus dotes de cocinero-pastelero cuando ingresó en el restaurante **Jean Luc Figueras**, de Barcelona, alineado con las tendencias culinarias más innovadoras. Le propuso al patrón del restaurante un proyecto sorprendente: un menú diario compuesto exclusivamente por postres.

Muy apreciados por la clientela de **Jean Luc Figueras**, los menús de Jordi Butrón se habrían mantenido en la oferta si hubiera sido posible compaginar su elaboración muy compleja y laboriosa con el ritmo acelerado que la afluencia de comensales exigía a la cocina. Pero Jordi Butrón no olvidó la afortunada experiencia en aquel establecimiento a la hora de proyectar su **Espai Sucre**, que no es sólo un restaurante. Efectivamente, en el mismo espacio y desde la inauguración, en febrero de este año, se sitúa también una escuela privada de pastelería, en la que, a las clases de la mañana, previstas en el programa de estudios, Jordi Butrón ha añadido

sesiones trimestrales teóricas y prácticas que imparten junto a Jordi Butrón, otros maestros cocineros y reconocidos pasteleros de toda España, entre ellos, Joan Roca, de **Celler de Can Roca**, en Girona, Manolo de la Osa, de **Las Rejas**, en Las Pedrñeras (Cuenca) o David de Jorge y Andoni de Luis, de **Mugaritz**, en Rentería (Guipúzcoa).

El restaurante y la escuela disponen de la misma cocina, situada entre aquél y ésta. El comedor, exquisitamente decorado en clave minimalista y de reducidas dimensiones, acoge a una veintena escasa de comensales, está abierto solamente por las noches y ya se ha convertido en un lugar de encuentro para los practicantes de los civilizados placeres del paladar, barceloneses y forasteros.

Dulce

Sopita de pera y Oporto, con helado de eucaliptus; crema de vainilla, granizado y crujiente de café, con plátano caramelizado; chocolate, naranja y vermut; sopa de té frío, con especias y frutas; "atadillos" de zanahoria y coco, con melón, jengibre y hierbabuena; leche picante, cítricos y rúcula; "Pa de pessic" de queso Idiazábal, regaliz y cerezas; chocolate con especias.

Salado

Crema de naranja, con helado de cebolla y arboquinas; navajas con verduras, sorbete de vinagre y albaricoque; bacalao ahumado con ciruelas, sopa de espárragos y menta; pescado de lonja, con "suquet" de cigalas y patatas; lentejas estofadas con foie gras a la plancha; papada de cerdo confitada, con puré de manzana y rúcula.