

Cocinas con arte:

Espai Sucre, reservado

a los golosos gourmets

En Barcelona ha nacido una experiencia singular, Espai Sucre, un restaurante de postres y a la vez una escuela gastronómica, de la mano de tres jóvenes profesionales: Jordi Butrón, Xano Sagués y Guillem Vicente.

Un concepto revolucionario y moderno que, desde el primer día, está resultando un completo éxito.



**RESTAURANTE
DE POSTRES. ESCUELA.
JORDI BUTRÓN.**

C/Princesa, 53
08003 Barcelona
Tel.: 93 268 16 30
Fax: 93 268 15 23.



Fachada principal de Espai Sucre un nuevo punto de encuentro en Barcelona para los amantes del dulce y la gastronomía

Cuando en los mentideros gastronómico culinarios de la Ciudad Condal empezó a correr el rumor de que un joven pastelero de restaurante, Jordi Butrón, que había consolidado su prestigio en la cocina de Jean-Luc Figueras, junto a otros dos osados aventureros de las lides gastronómicas: Xano Sagués, cocinero formado en el restaurante del Castell de Peralada y el Hotel Carlemagne; y el maître y sumiller, Guillem Vicente, con sus antecedentes en los restaurantes Tiro Mimet, Tramplo y Jean-Luc Figueras; habían decidido montar su propio restaurante, con la colaboración de Remedios Butrón, prima de Jordi y socia capitalista del grupo, y que este sería en realidad un restaurante de postres, muchos pensaron que era una idea osada y tal vez imposible. Sin embargo, pocos meses después, el trío había encontrado un local en el barrio de La Ribera, una zona que se está convirtiendo en el corazón de la oferta gastronómica de Barcelona.

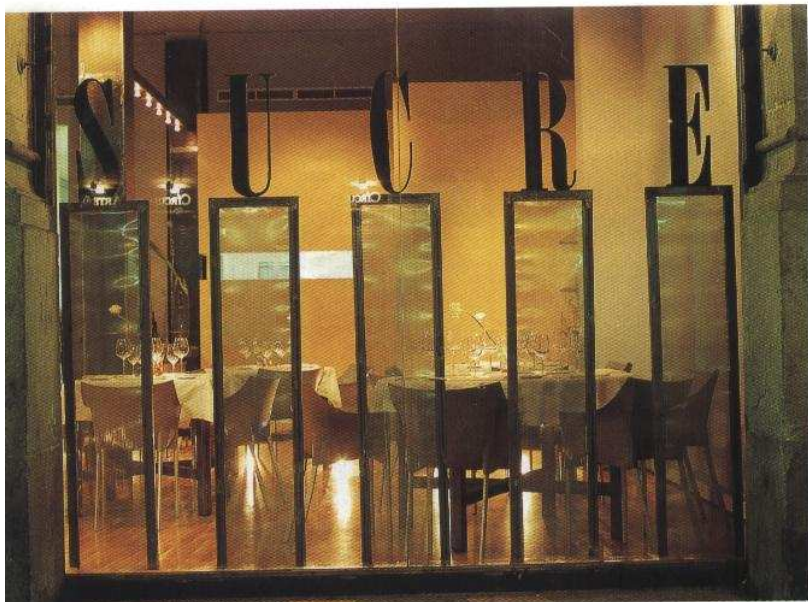
En febrero abrió sus puertas este singular espacio denominado "Espai Sucre. Restaurante de Postres. Escuela".

Y es que el proyecto definitivo de esos tres soñadores no se detenía en la aventurada idea de crear un restaurante de postres, sino que concebido como algo más amplio, abría una línea paralela docente en la que los profesionales de la cocina tuvieran la oportunidad de asistir a cursos y demostraciones impartidos por los grandes de la cocina y la cultura gastronómica.

Dulces noches, frenéticos días

Así, el establecimiento abre sus puertas de noche para los golosos gourmets, con dos menús a base de postres, que se complementan con una breve carta compuesta de platos salados para aquellos que lo deseen. Una carta de vinos, no muy extensa pero variada y completa, redondea la oferta.

Durante el día el restaurante abre



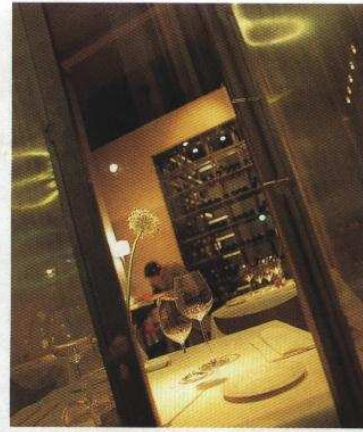
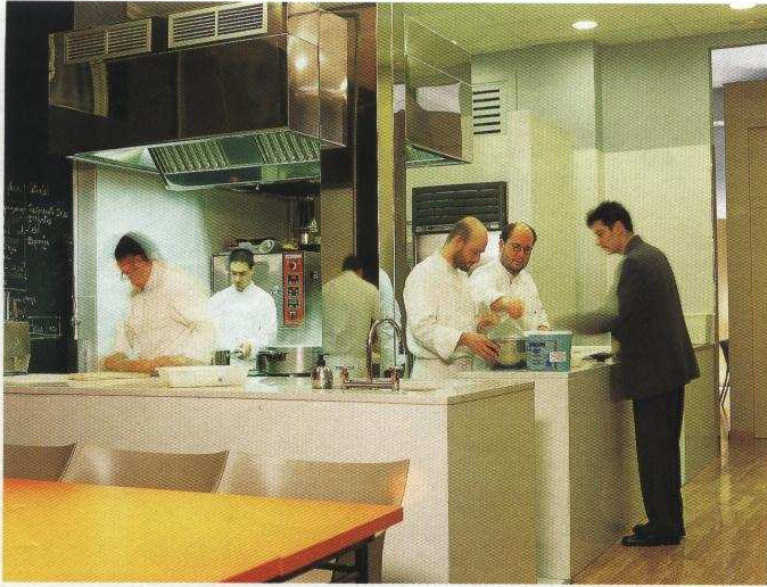
Arriba, Jordi Butrón, el maestro del dulce que dirige la cocina de Espai Sucre. Las fotografías muestran distintas perspectivas del comedor principal del establecimiento



sus puertas a los espíritus inquietos que desean aprender de los grandes maestros y qué mejor estreno para esta actividad que la presencia, en el primer curso, de Albert Adrià de El Bulli, y en los sucesivos con personajes como el cocinero Manolo de la Osa, el pastelero Oriol Balaguer, el sumiller Agustí Peris, los también cocineros Carles Gaig, Andoni Luis, David de Jorge y Carme Rusalleda, además de expertos en temas de vinos, foies o tabaco.

Nuevas ideas, nuevos conceptos

A menos de un mes de su inauguración el resultado parece confirmar que los sueños son posibles, noche tras noche el comedor lleno de amantes del dulce y de aquellos que



Los detalles, cuidados al máximo en la sala, tienen su continuidad en la cocina. El espacio se ha aprovechado al máximo, la cocina se encuentra situada entre la sala y el comedor privado que es a la vez aula de demostración.

En la foto superior vemos a Jordi Butrón y al jefe de sala, Guillem Vicente; a la izquierda, se aprecia una pared negra que es utilizada como pizarra.

Abajo, a la izquierda, Xano Saguer en la cocina; frente a él, las mamparas móviles que separan la cocina del multiespacio que puede convertirse en un comedor privado o en un aula desde la que seguir en directo las evoluciones de los profesores.



embargo, se integra y mantiene vivo y presente el entorno urbano de una zona que fue el corazón del antiguo mercado central de Barcelona.

Funcional y racional

El concepto culinario de estos tres jóvenes profesionales precisaba de un entorno idóneo que sirviera de adecuada plataforma, para ello se eligió una zona en el corazón de Barcelona que está en plena expansión y donde se concentran las más avanzadas y dinámicas propuestas gastronómicas, el barrio de La Ribera.

Luego era necesario adecuar el espacio elegido a las necesidades y gustos personales de los socios, para ello se contó con la colaboración del estudio Accions que dirige el arquitecto de interiores Alfons Tost, quien captó a la perfección el espíritu que debía reinar en el restaurante.

El resultado, un espacio moderno y funcional en el que la sobriedad de elementos arquitectónicos se refuerza con una combinación de materiales nobles y modernos y de colores en contraste, y en el que la racionalidad y el aprovechamiento del espacio están cargados de sensibilidad, en absoluta sintonía con las premisas culinarias del establecimiento.

se atreven a indagar en nuevos proyectos culinarios; los cursos y demostraciones, completos, y el equipo del establecimiento, cansado pero feliz.

La concepción del postre por Jordi Butrón se basa en la experimentación de sabores y texturas en el que los juegos frío/caliente, dulce/salado o dulce/amargo, entre otros, cobran un interesante y muchas veces atrevido protagonismo. Como el que propone combinar elementos tradicionales de la pastelería dulce con verduras u hortalizas, o el que complementa el dulzor de ciertos elementos clásicos de la pastelerías con la dulzura de algunos vegetales como, por ejemplo, la zanahoria.

Propuestas atrevidas para el paladar pero que están en completa sintonía con las tendencias de un nuevo

movimiento cocinero que está sentando sus bases desde la creatividad de jóvenes cocineros y cocineras que están revolucionando los conceptos básicos de los sabores en la mesa.

Un espacio a medida

El interiorismo del establecimiento está cuidado hasta el más mínimo detalle, utilizando colores y formas que han buscado reflejar el espíritu de este singular restaurante, para ello ha sido decisiva la intervención del estudio Accions, dirigido por Alfons Tost, que ha conseguido un espacio equilibrado, luminoso y acogedor, sacando partido de los defectos del local, un antiguo almacén de jamones, y aprovechando cada rincón para integrar elementos funcionales con una estética moderna que, sin