

La buena vida



Jordi Butrón posa en la cocina de Espaisucre. DAVID ROIG

LA GUINDA DEL PASTEL

El pastelero Jordi Butrón es precursor de una escuela de postres para restauración en Barcelona que no deja de crecer

IMMA CROSAS
BARCELONA

— Espaisucre nace en el año 2000, como el capricho de Jordi Butrón y sus socios, Xano Saguer, Guillem Vicente y Reme Butrón. Este equipo puede considerarse fundador y promotor de una nueva forma de entender la pastelería de restaurante. Y es que su proyecto es único en el mundo en tanto que restaurante de postre. Precisamente, es esta arriesgada pero meditada idea la esencia del restaurante.

Jordi, que trabajó durante seis años en el ya desaparecido restaurante de Jean Luc Figueras, ocupa el puesto de pastelero. Desde su trabajo puede constatar como se descuidan los postres en la mayoría de restaurantes. Porque el postre sigue siendo el hermano pobre en un menú. La pastelería es sensibilidad y no se la cuida como es debido. Una buena carta de postres es un elemento dife-

renciador y marca territorio en el mundo de la restauración.

El pastelero es un personaje que pasa desapercibido en el establecimiento en que el que trabaja. Tanto es así que, en muchos restaurantes, es la misma persona que trabaja en el cuarto frío. Sin embargo, su labor es un trabajo tan artesanal que merece una atención y una exigencia personal muy especial.

Jordi aprovechó todos los conocimientos que acumuló diariamente trabajando en restauración para emprender una aventura insólita y única en el mundo: compaginar un restaurante de postres con una escuela de postres de restaurantes.

Para conseguir este reto ocupó un local en la calle Princesa de Barcelona, muy cerca del mercado del Borne. Por este local pasará lo mejor de cada casa. Pero se quedó pequeño prácticamente nada más na-

cer. Así que con todo su equipo deciden buscar un local que sea únicamente escuela, la suerte les acompaña y se mudan a un local, en la calle Sant Pere Més Alt, igual de melódico que el Palau de Música, obra maestra del arquitecto Domènech i Muntaner, que procura calor y armonía a sus vecinos.

La escuela cada vez va adquiriendo más importancia; sus cursos, tanto los anuales como los monográficos van alcanzando fama y popularidad, gente de todo el mundo desea endulzarse de su saber.

Respeto a la tradición

En Espaisucre reivindican el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios, donde el resultado es una suma de técnica y experiencia, y son capaces de difuminar sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado.

Conciben la pastelería como

DE CINE

Una profesión muy retratada en las películas

> LA CAMARERA

Es la última película que habla de dulces y de la cocina como vía de escape a los problemas del mundo real. Interpretada por Keri Russell.

> DELICIOSA MARTHA

Este filme (2000) aúna cocina y romance. La protagonista es una exigente cocinera (Martina Gedeck) que acaba enamorándose de su empleado, Sergio Castellito.

> SIN RESERVAS

Remake de la anterior, la cinta está interpretada por Catherine Zeta Jones y ambientada en Manhattan.

> CHOCOLAT

Juliette Binoche y Johnny Depp se enamoran en un desfile de bombones que tiene como escenario la pastelería de ella.

una formación continua a nivel técnico y gustativo, en base siempre a una actitud innovadora, pero al mismo tiempo de respeto a la tradición, entendida como un ingrediente imprescindible para avanzar.

En un postre de restaurante, no sólo se valora la perfecta conjunción entre sabor, técnica y emplatado sino que existen elementos intangibles que lo pueden convertir en algo más complejo. De éstos, el más importante es la existencia o no de un discurso (idea, concepto, hilo conductor, argumento) que traspasando de forma invisible a todos los componentes, subyace tras una falsa apariencia de casualidad.

La importancia del gusto

En un postre el sabor tiene la prioridad absoluta, pero se aprecian las texturas contrastadas, las puntas de sabor, matizando así los excesos de azúcar. El abanico gustativo se am-

plia: dulzor, salado, amargo, acidez, picante y agridulce.

Defienden los contrastes y confirman que se debe de terminar con el monopolio del azúcar en los postres. Como la hormiga del logotipo de Espaisucre, que nos indica el camino a la constancia disciplina, jerarquía y el rigor.

A este respecto el dúo que componen Jordi y Xano es imparable. Precisamente, este año celebraron la primera edición del concurso de Postres de Restaurante; competición que se celebrará cada dos años y que ha demostrado una enorme repercusión a nivel mundial. Sus proyectos son inagotables pero, eso sí, siempre con el rigor y la disciplina de una hormiguita.★

www.publico.es

— **AMPLÍA INFORMACIÓN
SOBRE POSTRES EN:**
www.espaisucre.com