



Calle Sant Pere Més Alt 72 · 08003 Barcelona ·
Telf. 93 315 10 22- 93 319 39 50

Este establecimiento es el único restaurante de cocina dulce que conozco. Responde a una idea tan arriesgada como meditada de Jordi Butrón y Xano Saguer, ambos con una notable vocación didáctica que les ha llevado a la consecución de una escuela de postres, paralela a un restaurante de postres.

La experiencia de Jordi Butrón ha sido indispensable para afianzar este lugar concreto y único. Formado en el hotel Crillon, con Pierre Gagnaire, Michel Bras y Feran Adrià, fue, durante, 6 años el jefe de pastelería de Jean Luc Figueras. El resultado, suma de técnica, experiencia y saber, es tan espectacular como interesante, porque el tandem Butrón Saguer difumina los límites que separan los conceptos de dulce y salado y lo consiguen sin estridencias. Es un trabajo creativo en el que se toman elementos de ambos mundos, el tomate, la pimienta, las mermeladas muy bajas de dulce, las infusiones, el chocolate, el yogur, el te ahumado, los chutneys que les permiten dejar en el olvido la palabra empalagoso.

El menú degustación de 5 platos es la mejor forma de adentrarse en este mundo de nuevos sabores y contrastes deslizados todos con la técnica tan precisa que caracteriza a los maestros reposteros.

La escuela de postre de restaurante es una aula donde se imparten cursos sobre las temáticas más variadas, de manos y palabra de expertos de reconocida fama mundial, al margen de las clases que dan Jordi y Xano. Las técnicas están referenciadas siempre a la práctica, lo que da notable interés a sesiones en las que se explican los misterios de los panes rústicos con masa madre natural, las variadas focaccias, un saber paralelo a los cursos de larga duración en los que se enseñan todas las magias descubiertas y atesoradas por los profesores.

El nivel exigido depende del tipo de cursos. En algunos casos están orientados a profesionales, o a aficionados con nivel. También podemos encontrar cursillos para iniciarse en las técnicas del azúcar, las masas y el chocolate diseñados para aquellos que tienen más afición que conocimientos prácticos.

Cursos, cursillos y monográficos tienen una temática y horario muy variado, lo que supone contactar con la página web de ESPAISUCRE.

Miguel Sen