

Educación LOS ESTUDIOS DE HOSTELERÍA

JORDI BUTRÓN / Profesor de repostería

“No tolero que quieran cocinar algo creativo desde el principio”

Con la apertura de la escuela y restaurante Espai de Sucre —Espacio de Azúcar, en catalán— Jordi Butrón (Barcelona, 1967) ha aunado sus dos aficiones: la enseñanza y la repostería. Estudió la diplomatura de Magisterio y en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona antes de abrir y transmitir sus saberes en el primer restaurante del mundo sólo de postres. “Defiendo un campo que no existía en España, que es el de la pastelería en plato. Es decir, no se sirve una tarta de manzana como la que se compra en la pastelería, sino que se presenta con un helado o un crujiente”. Además, presume de usar las herramientas de la pastelería y los códigos de la cocina: “Utilizo de la

cocina texturas grasientas y sabores amargos, dulces o picantes, y los aplico a los postres...”

Desde hace seis años, 28 alumnos divididos en dos grupos aprenden en su escuela (www.espaisucre.com) durante 11 meses. El acceso está muy peleado. A las pruebas se presentan hasta 150 personas, muchas venidas de Suramérica. “Tenemos en cuenta el currículo, pero también el interés que muestran”, explica Butrón. “Nuestras exigencias son graduales. Empezamos desde lo más básico en técnica y teoría: el conocimiento de las materias primas, las cremas, los bizcochos... No tolero que quieran hacer algo creativo desde el principio”, reconoce. “Y cada 15 días organizamos una cata a ciegas con todos los productos sus-



Jordi Butrón. / CARMEN SECANELLA

ceptibles de ser utilizados en los postres: especias, quesos, lácteos, infusiones, hierbas... Porque hay que conocerlo todo para archivarlo en la cabeza y luego utilizar una u otra técnica”.

Elogia la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, que

enseña también dibujo y formación empresarial, y cuenta que se marchó a Francia, la cuna de la repostería, para aprender en el exclusivo hotel Crillon de París y con Michel Bras, el creador del pastel de chocolate líquido. “Alternaba las prácticas de pastelería tradicional con la creativa, porque sabía que necesitaba tener una formación ecléctica”. No ganaba, pero se sentía afortunado. “Había lista de espera. Lo difícil es empezar, luego vas conociendo a gente y consigues unas prácticas en un sitio, en otro...”. Algunos de estos compañeros demuestran sus innovaciones en la escuela, como el joven Dani García o el repostero Albert Adrià, hermano de Ferran.

Butrón asegura que se sentiría “encantado” de que surgiesen otras escuelas similares a la suya: “Defendemos hacer postres diferentes y por eso no competiríamos. Ahora, cuando nos copian, ya es tarde porque hemos cambiado la carta”.