



En el sentido de las agujas del reloj, Fidel Puig, Joréi Butrón, Sònia Guallar, Xano Saauer y Santi Rebés. / ANTONIO MORENO

Espai Sucre

Postres de contrastes palatales coronan cada velada

BELEN PARRA

Pedagogía y divertimento. Dos disciplinas complementarias que danzan armónicamente por los rincones de un espacio ecléctico, que igual sirve de escuela como de lugar de culto para veladas íntimas, salpicadas -desde el primero de los platos- con una de sal y otra de azúcar. Así es el Espai Sucre, un restaurante que apostó por el resurgir del Born barcelonés con una apuesta insólita cuando no transgresora en el panorama culinario del nuevo milenio.

La *osadía* hay que agradecerse a Jordi Butrón, ese cocinero reconvertido en gurú del rocambolesco universo del postre, diseccionado hasta la más oculta y sorprendente de sus entrañas para convertir alocadas propuestas en provechosas donaciones de incalculable valor placentero para el regocijo del comensal. Después de numerosas y reafirmadas *autopsias* gustativas entre ingredientes varios, Butrón cede los derechos de autor de cada *todo-comestible* a Santi Rebés, chef que resigue con tiento las puntualizaciones de

LA DEBILIDAD DEL CHEF. Su suerte radica en su trabajo. No le importa levantarse con buen pie o no, porque su destino inmediato diario lo conoce y le gusta. Santi Rebés llega al Espai Sucre con la sonrisa interior de quien se siente afortunado; de quien se entrega sin prisas -aunque luego siempre se le eche encima la hora del servicio- a sus quehaceres cotidianos, como la elaboración de brioches, su pasión.

su mentor en una carta bien estructurada por capítulos y sumamente didáctica. No tiene pérdida: o se opta por un menú de postres -está el breve y el prolongado-; el menú degustación -de dos medias raciones saladas y tres postres-; o bien un par de platos salados. Entre las delicadas propuestas dulzonas se encuentran la sopa de lichi, apio, manzana y eu-

caliuptus; la leche picante con cítricos y rúcula; o el pastel de queso manchego, piña y tomillo. Conociendo la manía persecutoria de Butrón por dar con consistencias jugosas y sabrosas -sobre todo en las masas-, no habría que dejar de lado el bizcocho de almendra amarga, café y le-

che merengada; la selección de panecillos, siempre cambiante, que incluye el servicio y el aperitivo de la casa, que ya es todo un clásico: coca de aceite de base, con *mousse* de soja, granos de maíz y caramelo de pimienta negra. Para sucumbir en el primer asalto. Aunque estos días de temporada invernal, la opción que quieren elaborar todos en cocina es

el enunciado a *lo indio* que reza trufa negra-mantequilla-avellana. Este trío -que en la práctica engloba muchos más ingredientes de los que se confiesan-, acaba de subir aún más el listón creativo de este restaurante-escuela mediante disimuladas pero sutiles pizcas que activan los sentidos.

ESPAI SUCRE.
Princesa, 53. BCN.
93 268 16 30

Carta de vinos

Traslanzas



Tipo Tinto crianza. **Bodega** Traslanzas. **D.O.** Cigales. **Año** 2000. **Monovarietal** Tempranillo. **Enóloga** Ana Martín. **Cata** Color guinda picota, muy intenso, prácticamente opaco. En nariz presenta un aroma de intensidad correcta, potente, elegante pero un poco cerrado aún, con un magnífico fondo de frutos negros muy maduros y minerales. Es muy rico en boca, poderoso y con taninos grasos, pero con un buen respaldo frutal integrado con los tostados de la madera. Tiene un postgusto largo y persistente. **Temperatura de Servicio** 16-18°C. **Maridaje** Platos de sensaciones intensas, guisados o muy condimentados. / DPAZ.