

Jordi Butrón

Responsable de Espai Sucre

Dulce excitación del paladar

ESPAI SUCRE ES UNA IDEA GENUINA DE JORDI BUTRÓN, RESTAURADOR FORMADO CON MAESTROS COMO JEAN LUC FIGUERAS. PRECISAMENTE EN EL RESTAURANTE DE FIGUERAS FUE DONDE BUTRÓN IDEÓ LA POSIBILIDAD DE OFRECER UNA CARTA BASADA PRINCIPALMENTE EN POSTRES. DURANTE UN PAR DE AÑOS LA DESARROLLÓ DOS DÍAS A LA SEMANA, HASTA QUE DECIDIÓ IR MÁS LEJOS Y LANZARSE A LA AVENTURA DE ESPAÍ SUCRE.

Desde hace cuatro años, un peculiar restaurante ubicado en el histórico barrio de La Ribera de Barcelona hace las delicias de los amantes de los nuevos sabores. Al contrario que los demás restaurantes, el nuevo concepto basa casi toda su carta en los postres, y aunque "lo salado es anecdótico aquí", también se ofrece un menú alternativo. Espai Sucre se complementa con una escuela dedicada a la formación de pastelería para restauración, una iniciativa tan importante para Butrón como el mismo restaurante.

A la idea de este inquieto chef, responsable de la creación de las cartas y de la escuela, se sumaron los esfuerzos de tres socios más: Xano Saguer, jefe de cocina, Guillem Vicente, jefe de sala y somelier, y Reme Butrón, familiar de Jordi y encargada de la administración. Este pequeño restaurante, con capacidad para 30-35 personas, es un concepto único en nuestro país y probablemente en el mundo. Aunque Butrón no piensa en abrir más restaurantes ("porque el restaurante y la escuela requieren una atención muy constante"), ya ha tenido ofertas de distintos países para desarrollar su concepto en otras ciudades.

Espai Sucre se ha dado a conocer por el buen hacer de Butrón, con-

cido por su trabajo con Jean Luc Figueras, y porque "al ser un concepto tan novedoso, la gente está muy receptiva. El 80% de nuestros comensales nos reservan la cena; nadie viene a ciegas, sino que vienen a jugar".

Jordi dice que, aunque es una especie de juego, "siempre hay una meta, que es el sabor. A mí no me gusta jugar porque sí, intentando hacer el postre más extraño; sin la base tradicional no se puede hacer nada. Busco crear postres que no sean planos, sino ofrecer combinaciones, contrastes. Me da igual elaborar un postre tradicional o un postre creativo, el objetivo es el mismo: que sea bueno". Afirma Butrón que "es mucho más difícil ser innovador con elementos que todo el mundo tiene en la cabeza, como una manzana, que con ingredientes desconocidos".



Lo que al principio pareció para muchos una idea descabellada se ha convertido ahora en un restaurante "delicatessen", donde los postres se crean a partir de diferentes combinaciones de elementos que no tienen por qué ser pesados ni siempre dulces: "Se trata de conseguir unos platos que exciten el paladar. Me gusta sacar los ingredientes de su contexto habitual con sabores ácidos, dulces, amargos, salados... Y la respuesta de la gente está siendo increíble". Además, los platos se complementan con una buena carta de vinos dulces que realzan el sabor de cada uno de ellos, especialidad a cargo de Guillem Vicente.

La escuela

En cuanto a los productos que se utilizan en Espai Sucre, Jordi Butrón nos explica que ya no hay ingredientes difíciles de encontrar en una ciudad como Barcelona. Y con los proveedores, que en ingredientes de pastelería no hay demasiados, "tenemos tratos en los que los proveedores se convierten en patrocinadores, nosotros les hacemos publicidad de sus productos a través de demostraciones, trabajamos bastante el intercambio".

Pero no sólo el restaurante es la base de este innovador concepto, sino que simultáneamente Jordi Butrón puso en marcha una escuela de pastelería para la restau-

El perfil

• Su idea de crear un restaurante escuela de postres surgió cuando trabajaba en el establecimiento de Luc Figueras

• Antes de estudiar pastelería hizo magisterio, de ahí su vocación docente. Según él, la escuela y el restaurante son complementos perfectos y con Espai Sucre ha reunido en un sólo trabajo sus dos aficiones

• Fue el repostero encargado de elaborar los postres durante la pasada edición de la "La cuchara de plata", en Nueva York, donde se premia a los mejores restauradores del momento. Arzak y Adrià fueron los cocineros españoles galardonados en el certamen.



ración, siendo Espai Sucre un referente para los futuros chefs con una "dulce" formación. "Antes de estudiar cocina estudié magisterio, y con Espai Sucre he podido desarrollar mis dos vocaciones", explica Butrón. De este modo, durante el día tienen lugar las clases y las noches están dedicadas al restaurante.

Además del trabajo en la escuela de Barcelona, Jordi Butrón también dedica una pequeña fracción de su tiempo interviniendo en importantes eventos gastronómicos. Al día siguiente de esta entrevista, él y parte de su equipo viajaba a Nueva York para realizar los postres en un homenaje a Juan María Arzak y Ferran Adrià, nada menos. Y como proyecto de futuro, Jordi tiene la idea de escribir un libro "más que de recetas, que también las habrá, de análisis de la elaboración de platos, de combinación de ingredientes...".

Mercè ROS