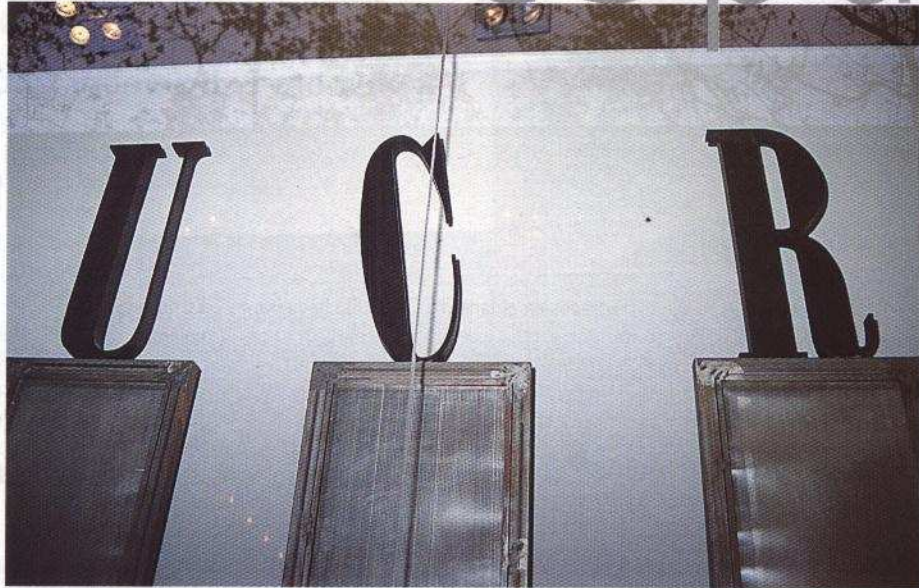


espai



## dulce sabor

Decir que hay un antes y un después en la gastronomía dulce con la aparición de EspaiSucre tal vez sea osado. Pero, ¿cuántos restaurantes conoce que sólo sirvan menús de postres? ¿Cuántas escuelas conoce dedicadas exclusivamente a la enseñanza de pastelería de restauración? Y, por último, ¿cuántos sitios conoce que se dediquen a ambas cosas a la vez? EspaiSucre, espacio azúcar en castellano, tiene una hormiga como mascota y símbolo de identidad. Porque la hormiga es inquilino indeseado de tarros de mermelada y dulces en general, y también porque la hormiga trabaja en pequeñas dosis, en equipo, incansable, atributos que cabe asignar también a Jordi Butrón, Xano Saguer y Guillem Vicente, almas de esta escuela restaurante.





## *"EspaiSucre cuestiona el fenómeno actual que antepone técnica a sabor, capacidad de sorprender a paladar excepcional"*

En febrero de 2000, aparecía EspaiSucre en Barcelona, en uno de los barrios con más dinamismo y atractivo turístico de la ciudad condal, el Borne. Los medios de comunicación y el circuito de la alta gastronomía enseguida prestaron atención a tan singular establecimiento, que compartía en las mismas cuatro paredes comedor y aula, ambos centrados en el lado más dulce de la culinaria.

Unos cuantos meses antes, Xano Saguer entraba como stager en el restaurante Jean Luc Figueras de Barcelona, donde Jordi Butrón se responsabilizaba de los postres y Guillem Vicente de la sala. Entre los tres surgió una amistad y una compenetración que a la postre les llevaría a embarcarse juntos en esta aventura pionera en la escena gastronómica mundial.

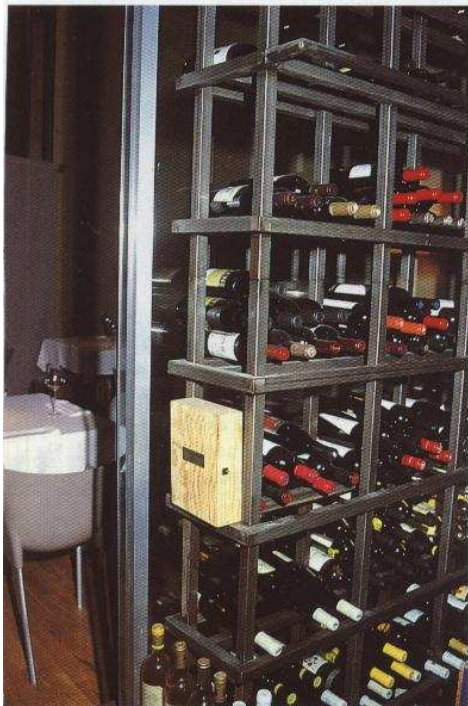
Confiesan que EspaiSucre no es fruto de una idea madurada y sopesada durante mucho tiempo. Jordi Butrón ya había experimentado un menú sólo a partir de postres en Jean Luc Figueras durante una de las épocas del año más flojas a nivel de clientela, experiencia que había recibido una respuesta muy positiva. Como positiva fue también la realización de un curso de postres de restauración. Así, una vez finalizada su etapa en el restaurante de Jean Luc, quiso dar por concluido también su ciclo de chef de postres a las órdenes de un gran cocinero. Ahora lle-

gaba el turno de crear su propio restaurante al que se iba a unir una enseñanza especializada en el postre en plato.

### **Sabor por encima de todo**

Para Jordi Butrón la cocina de autor es la expresión de la personalidad de su creador. Es por ello que, según su prisma, no existe polémica alguna entre la vanguardia y la tradición, al contrario, cada profesional bebe de una y otra en función de su carácter e incluso en función de un momento y contexto determinados. Es por ello que junto a platos con combinaciones inéditas, caso del postre que a continuación presentamos de leche picante con limón, manzana verde, rúcula y kéfir, conviven otras sugerencias que son sinceros homenajes al acervo culinario autóctono, caso de unas lentejas con foie o un suquet de pescado, protagonistas de las alternativas saladas que "bajo mano" ofrece el restaurante.

Donde el equipo de EspaiSucre se desmarca es en su culto al sabor, que está por encima de cualquier otra cosa. La técnica se pone al servicio del sabor y este se convierte en la esencia que fundamenta cada postre. En los referentes de Jordi Butrón se encuentra el genial Pierre Gagnaire, y Hervé This, científico que ha ayudado al chef francés a desarrollar su concepto de cocina molecular y que, paradójicamente, critica el fenómeno actual que, a sus ojos, antepone técnica a sabor, capacidad de sorprender a excepcionalidad en el paladar de la sorpresa en sí, idea suscrita al 100% por el propio Butrón. El concepto que mueve esta pastelería del sabor es, en palabras del propio Jordi Butrón, desplazar la tradición de su contexto habitual. Para ello es fundamental una base teórica completa y un conocimiento profundo de lo que podríamos denominar la cultura de los ingredientes. Los registros de aroma, sabor, las asociaciones con otros productos y los contextos habituales de



*"Su criterio creativo se basa en desplazar la tradición de su contexto habitual"*



*"Empieza a notarse un estilo de realización de postres que tiene en la escuela de EspaiSucre su principal fuente de inspiración"*

ampliación de los horarios lectivos, ampliación de la oferta formativa, etc. Noticias excelentes que no esconden cual es la principal satisfacción que a fecha de hoy ya experimenta Jordi Butrón: su escuela ha sentado escuela y ya se empieza a ver un estilo de realización de postres que tiene en la filosofía de EspaiSucre su principal fuente de inspiración.

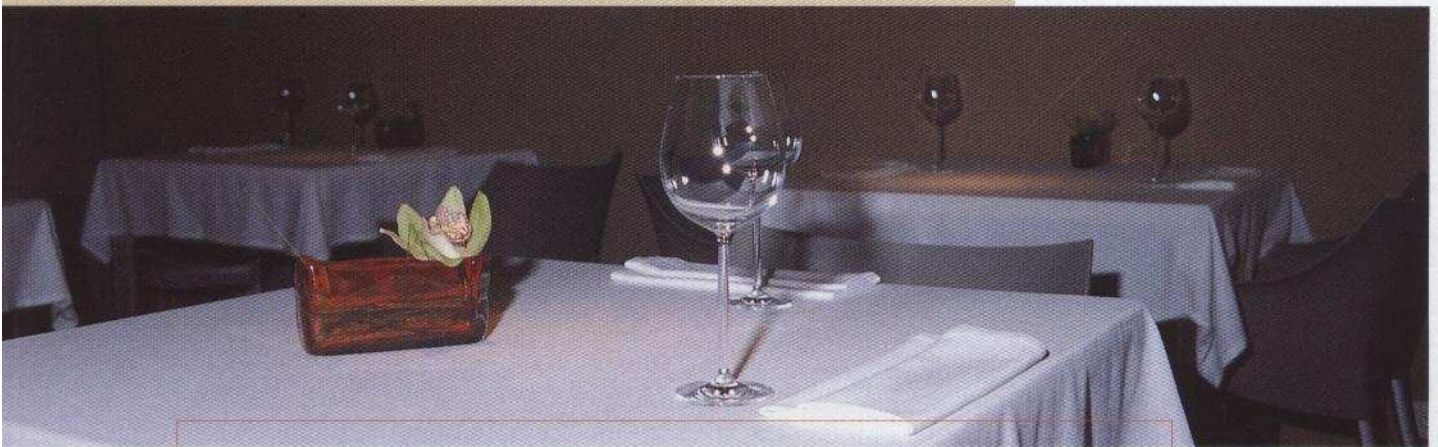
#### **Sin nombre**

Escuela de postres de restaurante, esta es la definición que le han dado a la actividad docente de EspaiSucre. Una definición en la que Jordi Butrón acusa la falta de una palabra que defina con exclusividad la confección de postres en plato. La pastelería y el postre, sin más, se asocian a la actividad tradicional de la tienda y productos para llevar o exponer en vitrina, pero no al plato que se sirve dentro de un menú. Esta ausencia de sustantivo no es más que un botón de muestra de una actividad a la cual le queda mucho para alcanzar el reconocimiento que

como tal se merece.

Por un lado, difícilmente en la cocina se encuentran lugares donde el postre esté a la misma altura del resto del menú. Toda la energía creativa, variada y estimulante que se practica con el salado, pierde fuelle y cae en rígidos y pobres esquemas cuando llega el turno del dulce. Por otro lado, la pastelería de tienda vive encerrada en su propio mundo lleno de limitaciones autoimpuestas, donde el creador acaba convirtiéndose en su principal obstáculo para abrir el abanico de opciones, en total oposición a la postura del cocinero, que no duda ni un sólo momento en "robar" técnicas e ingredientes de la repostería para incluirlos en su universo salado.

EspaiSucre participa de esta visión negativa que relega el postre en plato a una posición marginal en la situación actual de la gastronomía española e internacional. Ante ella su actitud es militante y neutralizadora, convirtiéndose en megáfono y altavoz de una cultura del postre diferente, rica y abierta.



*Jordi Butrón discute por teléfono en su amplio y colorista nuevo despacho de la escuela recién estrenada. Al otro lado del aparato está Guillem Vicente, sumiller y jefe de sala del restaurante. Un nuevo plato es el objeto de la conversación. Un postre que roza su definición como tal merced a la combinación de ingredientes dulces y salados que contiene. La personalidad de la trufa se acompaña del carácter graso de un aceite y un brioche. Además de la riqueza de texturas, se potencia el conjunto con sal y el toque refrescante de lo torrefacto, lo ahumado y lo amargo. Guillem piensa en un buen vino que acompañe semejante amalgama de sabores y texturas. En el restaurante EspaiSucre, cada plato de su menú está acompañado de una copa de vino diferente, normalmente dulce aunque no siempre, seleccionada por Guillem Vicente. Así, convierten el maridaje de plato y vino en la expresión gastronómica por excelencia.*

**buscándole un vino**