

Les postres al restaurant

La intenció d'Espaisucré (escola restaurant de postres) és coherent amb la vocació de promoure la pastisseria de restaurant, duta a terme des de l'any 2000

Es reivindiquen les postres com a element amb personalitat pròpia

M JORDI BUTRÓN I XANO SAGUER

Espaisucré és el caprici de Jordi Butrón i dels seus socis Xano Saguer, Guillem Vicente i Reme Butrón, fundadors i promotors d'una nova forma d'entendre la pastisseria de restaurant. El mes de febrer de 2000 inauguren l'únic restaurant de postres del món, vinculant

a aquesta amiscada, però meditada idea, l'escola de postres de restaurant.

A Espaisucré es reivindiquen les postres de restaurant com un element amb personalitat i codis propis, on el resultat, suma de tècnica i experiència, difumina sense estridències els límits que separen els conceptes de dolç i salat.

La vocació pedagògica i didàctica del tàndem Butrón-Saguer s'encamina a la creació d'una escola de postres, eina necessària per a una formació específica en l'àmbit de la pastisseria de restaurant.

Els seus cursos van dirigits a persones que conceben la pastisseria com quelcom més que una simple combinació matemàtica i preciosa d'ingredients.

LA IDEA DELS PROMOTORS DE L'ESCOLA

ELS FUNDADORS VOLIEN PROMOURE UNA NOVA FORMA D'ENTENDRE LA PASTISSERIA

EL MES DE FEBRER DEL 2000 INAUGUREN L'ÚNIC RESTAURANT DE POSTRES DEL MÓN

L'ensenyança es basa en tres pilars: coneixement de la matèria primera, coneixement de la tècnica (tradicional i d'avantguarda) i criteri per gestionar tota aquesta informació.

Conceben la pastisseria com una formació continua a escala tècnica i gustativa, sempre partint d'una actitud innovadora, però al mateix temps respectant la tradició, entesa com

un ingredient imprescindible per avançar. Conjuntament amb l'equip de professionals que formen i fan possible aquest projecte, desenvolupen un servei de demostracions, assessoria i consultoria, tant a escala nacional com internacional. Un previ exhaustiu de la situació de cada alumne els proporciona les dades necessàries per garantir un treball exclusiu i personalitzat.

La intenció d'Espaisucré és coherent amb la vocació de promoure la pastisseria de restaurant, duta a terme des de l'any 2000. Aquest premi encaixa perfectament amb la intenció de donar a conèixer una nova disciplina, diferent i poc coneguda com és la pastisseria de restaurant.

Tanmateix, és important i motiva els seus rectors el fet d'incidir en la divulgació i transmissió de la pastisseria tradicional, sempre tenint en compte els nous paràmetres que regeixen la pastisseria de restaurant. Una de les fites d'Espaisucré és la consolidació d'aquest conceptes: el sabor es converteix en la prioritat absoluta, les altres variables (tècnica, emplatat, estètica) són vehicles, mitjans, i no pas un fi. Cal marcar els sabors respectant el sabor original.

ESPAI [] SUCRÉ
Escola-restaurant de postres



El sabor com a prioritat absoluta aprecien els sabors contrastats, les puntes de sabor, tot matisant els excessos de sucre. El ventall gustatiu s'amplia (dolçor, salat, amarg, acidesa, picant, agre-dolç...).

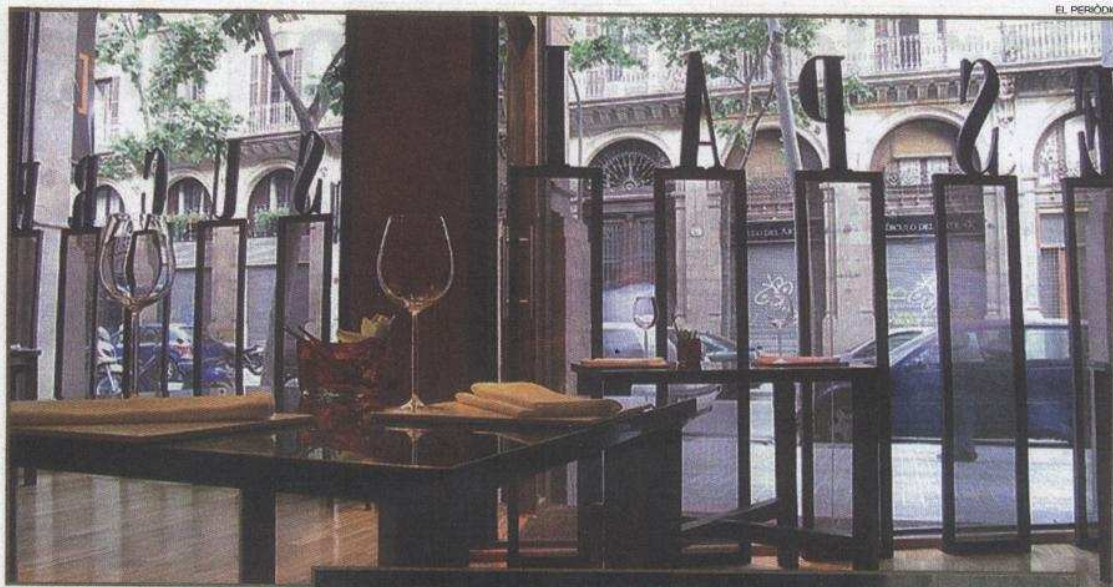
Contrastos gustatius. S'ha acabat el monopoli del sucre. La introducció de noves tècniques, productes i instruments permeten controlar millor el sabor, fins avui impensables (mycryo, ovene, roner, gelificants, pastes pures de fruits secs, deshidratats, pacojet...). Tot plegat sumat a les antigues tècniques de pastisseria (respecte a la tradició).

Escollir la tècnica més adequada per a cada ingredient es converteix en una decisió summament capital. Cal tenir en compte la pròpia naturalesa dels ingredients i l'agressivitat de les tècniques aplicades.

Introducció de tècniques, productes i instruments que ens permetin controlar la manera més precisa, el sabor i tenir millor control tècnic. La presentació com a argument pren una importància bastant més gran. La disposició dels ingredients en el plat esdevé una variable essencial ja que el sabor és diferent depenent d'on i de quina manera els disposem. L'estètica no és la prioritat; el sabor sí que l'és.

La presentació com a variable manipuladora del sabor. Comptem amb un altre argument: la immediatesa, amb tot el que suposa en termes de presentació i de temperatura (presentació amb volum, jocs de fred/calor i les seves múltiples combinacions).

La immediatesa ens dona més alternatives a l'hora de concebre uns postres de restaurant. Estretes relacions amb el món de la cuina salada (sinergies). De fet, compartim un mateix espai físic. Això ens permet estar en contacte directe amb altres productes, tècniques, eines i mentalitats que sense cap mena de dubte ens influeixen i enriqueixen. Tanmateix, les postres de restaurant esdevenen una disciplina autònoma, amb els seus propis codis i personal especialitzat.



Una imatge del restaurant escola Espaisucre.

LES EINES QUE HAN ARRIBAT A PERFECCIONAR LES POSTRES

LA INTRODUCCIÓ DE NOVES TÈCNiques, PRODUCTES I INSTRUMENTS PERMETEN CONTROLAR MILLOR EL SABOR, FINS AVUI IMPENSABLES

Autonomia de les postres més sinergies entre el món de la cuina i la pastisseria de restaurant. En unes postres de restaurant no solament cal valorar la perfecta conjunció entre sabor, tècnica i emplatat, sinó que hi ha altres elements intangibles que poden fer de les postres quelcom més complex.

L'element més important és l'existència o no d'un discurs (idea, concepte, fil conductor, argument...) que roman sota una falsa aparença de casualitat, tot sobrepasant de forma invisible tots els components.



Els dos propietaris del restaurant, Jordi i Xano, a sobre a la dreta. A sota, el restaurant Espaisucre.



ESPAI [] SUCRÉ[®]