

## Entrevista

Carne Melià

Jordi Butrón, pastisser de restaurant

### "Amb el temps, els cuiners han 'robat' elements propis dels pastissers i a la inversa"

Va començar magisteri i ho va deixar per estudiar cuina i després especialitzar-se en la pastisseria de restaurant. Ha passat per la pastisseria Escrivà, de Barcelona, per l'hotel Crillon i per un parell de dues estrelles Michelin, abans d'obrir Espai Sucre, un restaurant acadèmia de postres.

**Diari d'Andorra:** Què diferencia un pastisser de botiga d'un de restaurant?

**Jordi Butrón:** El pastisser de restaurant té més iniciativa i els de botiga solen estar més tancats en si mateixos. La prova és que en la pastisseria de restaurant hi ha novetats contínuament, per exemple en nous tipus de sucre, i són canvis que no arriben als pastissers botiguers.

**Dd'A:** Creu que és una bona feina per dedicar-s'hi?

**J. B.:** Sí, i més ara. Senzillament és una bona opció perquè és una cosa nova, no hi ha pastissers de restaurant i van molt buscats. A l'Espai Sucre fem uns cursos de pastisseria per a restaurants que duren un any i ja hi ha restaurants que em truquen per demanar referències dels dotze alumnes que tenim. És una opció que recomanaria a algú que comença hostaleria perquè hi ha molta demanda i està molt ben pagada.

**Dd'A:** Com es pot arribar a ser un bon pastisser de restaurant a banda de passar per l'escola?

**J. B.:** Hi ha diverses maneres. Jo diria que les més comunes són, o bé un pastisser de botiga que aprengui cuina, o bé un



PEP IGLESÍAS

cuiner que aprengui pastisseria, ja que s'ha de tenir coneixements de les dues coses. No serveix de res tenir només coneixements d'una. A més, en un restaurant, el pastisser ha de treballar conjuntament amb el cuiner i a la inversa; no poden anar per separat, hi ha d'haver una bona comunicació perquè el conjunt dels àpats sigui satisfactori.

**Dd'A:** Quina relació tenen els cuiners i els pastissers d'un restaurant? De competència o de col·laboració?

**J. B.:** Crec que de col·laboració. Amb el temps, els cuiners han anat *robant* elements propis dels pastissers del restaurant i a la inversa. Per exemple, abans no era gens comú que els cuiners juguessin amb els ingredients dolços, i ara el dolç

és a totes les cuines. Amb els pastissers també ha passat una mica el mateix; ara juguen amb ingredients i sabors que no els són propis per tradició. Crec que això enriqueix molt la cuina i la fa evolucionar.

**Dd'A:** Troba que les postres estan suficientment valorades dins de la gastronomia?

**J. B.:** En aquests moments sí, i cada cop més. Com deia un col·lega meu, unes bones postres et poden arreglar un sopar mediocre i unes de dolentes et poden enfonsar un bon sopar. Això explica perfectament la importància que tenen. La gent quan va a menjar espera que al final hi hagi alguna cosa bona perquè el client se'n recorda, del primer i de l'últim que menja, i si alguna de les dues coses falla, podria fallar tot.

**Dd'A:** Quin sabor li agrada més per a les postres?

**J. B.:** Personalment m'agrada molt l'acidesa amb tots els seus matisos. Jugo molt amb l'acidesa; per exemple m'agrada molt la llimona, perquè dóna molt joc. Una confitura de pell de llimona et permet jugar amb les textures i els sabors dolç i àcid.

**Dd'A:** A Espai Sucre es conjuga l'ensenyança amb la cuina?

**J. B.:** Sí, al matí oferim els nostres cursos de pastisseria, que, com que són per a pocs alumnes, et permeten estar plenament a sobre seu i veure'n l'evolució. A la tarda fem demostracions i a la nit funcionem com un restaurant de postres. Tenim una petita carta amb uns quants entrants i uns quants segons per a qui vulgui sopar *normal* i després tenim una extensa carta de postres. Espai Sucre em permet ensenyar i cuinar, les meves dues aficions.