

P E R S O N A J E

JORDI BUTRÓN
LA DOLCE
vita

UN COCINERO DE VOCACIÓN PASTELERA. SU MAESTRÍA HA CONSEGUIDO REVOLUCIONAR EL UNIVERSO DULCE, CREANDO DIVERSOS MaticES Y PROPICIANDO EL PRIMER RESTAURANTE DE POSTRES, ESPAISUCRE, EN BARCELONA.

Por Paz Ivison
Fotos: Massimiliano Polles

Febrero 2000. Acababa de ver la luz el siglo XXI. Fue la fecha elegida por un joven cocinero catalán para abrir las puertas de un nuevo concepto de sensaciones dulces, y dejar paso a un rompedor restaurante, el Espaisucre, en la calle Princesa de Barcelona, barrio de moda total, cerca del mercado del Born. Y cerca del Palau de la Música, un poco más tarde, inaugura una escuela del mismo nombre, dedicada completamente al mundo de los postres, que no quiere decir sólo y exclusivamente el mundo del dulce. Porque para Jordi Butrón, la frontera entre lo dulce y lo salado está cada día más difuminada. La palabra postre adquiere otra dimensión y los términos confitería, pastelería, repostería se conjugan de manera diferente.

Jordi Butrón es barcelonés y siempre tuvo vocación de enseñar. Mientras estudiaba magisterio comprendió que lo suyo era la cocina y cambia de escuela. Termina sus estudios en la de Restauración y Hostelería de Barcelona y comienza su trayectoria profesional, que ya la tenía claramente dirigida hacia la repostería. Trabaja en la todopoderosa pastelería Escribà de Barcelona, luego marcha a París nada menos que al Crillon, donde aprende la disciplina, el orden, la limpieza y la técnica para ser un gran pastelero. Sigue aprendiendo en tierras francesas con dos de los míticos, Pierre Gagnaire y Michel Bras y sigue su trayectoria en El Bulli, como no podía ser de otra manera.

Hasta ahora todos los eruditos en las cosas del comer y de la alimentación coinciden en que sólo existen cuatro sabores —amargo, salado, dulce y agrio—.

Si bien es cierto que a ellos puede unirse el llamado quinto sabor umami, que se aisló en tierras japonesas y que está íntimamente relacionados con las sensaciones que producen las algas, la soja... Como ahora todo lo japonés arrasa, pues tendremos que tener en cuenta este umami.

REPOSTERO, CONFITERO, PASTELERO...

Para empezar a introducirnos en este mundo dulce, debemos de aclarar en qué consiste la pastelería tradicional, la de las tiendas, y la de restaurante y determinar si las palabras pastelero y confitero son sinónimas; o sea, que es exactamente igual decir pastelero que decir confitero, porque el pastelero tradicionalmente ha confitado, como bien aclara Jordi.

"La repostería de restaurante es una disciplina que nace de la pastelería de tienda, pero que es una disciplina mucho más joven. La confitería es sinónimo de pastelería. El confitero y el pastelero son sinónimos. El pastelero confita cuece lentamente en azúcar y el repostero confita y hace repostería. ¿Qué es la repostería? simplemente hacer piezas pequeñas, pequeñas unidades. Es decir, un pastelero es confitero, es repostero, es chocolatero, es heladero, debe conocer todas esas actividades".

La pastelería de restaurantes se crea a mediados de los años Ochenta, y su nacimiento es paralelo al de la llamada *nouvelle cuisine*. Los cocineros empiezan a ser propietarios de sus establecimientos, anteriormente habían trabajado por cuenta ajena. Llegados a este punto, es lógico y humano que quieran controlar mejor su negocio y su cocina. Ya saben que el ojo del amo... Uno de los cambios fundamentales que trajo consigo esta revolución de la *nouvelle cuisine*, tal vez el menos conocido, fue la eliminación de los llamados servicios a la rusa y a la inglesa, que para entendernos, consistía en servir en la propia mesa a cada comensal, desde una fuente mayor. Así las cosas, el cocinero no podía controlar cuánta cantidad se comía el cliente de cada cosa, cuánta salsa, cuánto pescado, cuánta guarnición... y dependiendo de la cantidad de cosas que se coma, el resultado gustativo final es diferente. Sacando los platos listos desde la cocina, sí podía controlarlo todo.

Se eliminan los intermediarios para tener control sobre el sabor.

ESPAISUCRE

RESTAURANTE DE POSTRES. Princesa, 53. Tel. 932 681 630. ESCUELA DE POSTRES. Sant Pere Mes Alt, 72. Tel. 933 151 022. Barcelona
www.espaisucre.com

“Esto mismo pasó, un poco más tarde, eso sí, con los postres en los restaurantes. Entre medias, los establecimientos solían tener el carro de postres, que no eran otra cosa que la continuación de la pastelería de tienda. Había una Sacher, una tarta de queso...”.

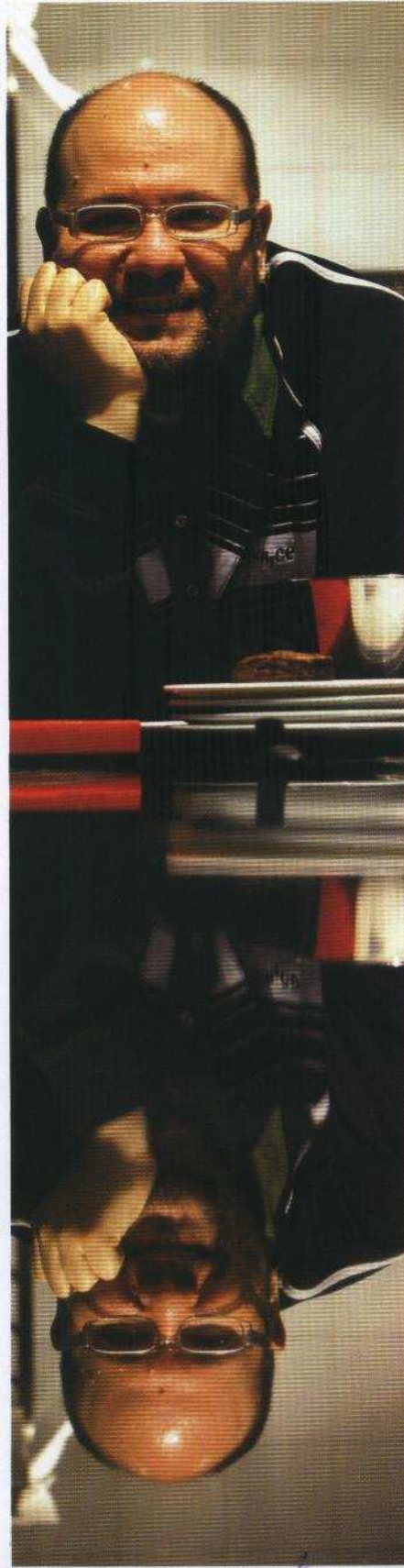
SIMBIOSIS DE UTENSILIOS

Había que empezar a sacar los postres también desde la cocina, emplatados y elaborados allí mismo, o sea, compartiendo espacio con los utensilios y materias primas de la cocina salada. Jordi recuerda cómo en las diferentes cocinas por las que ha pasado, llegaba el cocinero y le quitaba el sorbete de cacao, por ejemplo, porque le venía bien como guarnición para un plato de caza. Se intercambian pues los utensilios, la Thermomix pasa para los postres y la mandolina, y todo va más allá. Existe una simbiosis de utensilios, y las técnicas de los postres y de los platos se intercambian también.

Pero aunque la frontera, como vemos es muy difusa, Jordi cree que tienen que existir. Le gusta combinar sabores salados, amargos y ácidos en los postres, pero siempre tiene que haber un sustrato dulce.

La gran preocupación de Jordi Butrón en su escuela de postres es que los alumnos sepan la base de la pastelería tradicional. No se le escapa al maestro la manía que embarga al joven aspirante a repostero por la innovación y la tecnología... “Quiero que sepan hacer un *plum cake*, una genovesa, una pasta quebrada, una crema inglesa... primero hay que conocer la base y no se puede empezar la casa por el tejado. Da la sensación que los jóvenes quieren hacer primero lo tecnológico. Además, es fundamental tener muy claro que la creación no es obligatoria, y que sólo unas personas determinadas pueden tener esa capacidad. Depende pues de la persona, como ocurre en cualquier otra disciplina. Hay gente que no puede crear porque no tiene capacidad para hacerlo y no debe nunca empeñarse en inventar. Eso sólo crea disparates”. Palabras sabias y rotundas las de Jordi, que deberían inyectarse en vena más de uno.

Otra de las grandes diferencias de la pastelería de restaurante con la de tienda es la posibilidad de la inmediatez y la de incorporar sabores e ingredientes de moda como el haba tonka, el car-



damomo negro, y los contrastes de temperatura, que son impensables en la pastelería de tienda. Pero a Jordi no le gusta hablar de ingredientes de moda porque son peligrosos y todos quieren utilizarlo, sin investigar matices, cantidades, armonías...

“Un postre no puede ser plano. Tiene que mezclar elementos picantes, salados, matices refrescantes... Hay que tener claro lo que se quiera ofrecer al cliente. En mi restaurante de postres existen unos menús en los que se ofrecen de tres a cinco postres y se ofrecen con un criterio claro, de menos a más temperatura y sabor. Es decir, los primeros son ligeros, acuosos ácidos, estimulantes, frescos, con elementos picantes que excitan las papilas. Luego otros con elementos crujientes, más masticables y farináceos, con un poco más de grasa para que envuelva los sabores, hasta llegar a los últimos que siempre tienen sabores torrefactos, porque son los que más permanecen en boca. Sabores intensos, chocolate, regaliz, café...”.

DE GRASAS Y MANTEQUILLAS

La manteca es la grasa por excelencia de la pastelería tradicional y una de las tendencias actuales es la de reducir las grasas y el azúcar. “Las grasas hay que reducirlas, estoy de acuerdo, porque ya no necesitamos el aporte calórico, pero son imprescindibles porque son los fijadores del sabor. La manteca hay que controlarla, pero no eliminarla —aclarar Jordi—. Nada tiene que ver un *croissant* con manteca que otro con margarina. No tiene color, es infinitamente mejor... ¡Fíjate esos sobaos pasiegos!”.

Para terminar esta clase magistral sobre el universo dulce, Jordi nos ordena los diferentes tipos de azúcares del siglo XXI, según su origen: “de remolacha, la blanquilla de toda la vida que uso como potenciador de sabor. De árboles, la miel de palma, el jarabe de arce, el guarapo, que se cocina en grandes recipientes y se convierte en un jarabe con toques tostados, de regaliz, torrefactos... De caña que es el jugo de la misma, de diferentes sabores, dependiendo del país del que proceda la caña. Finalmente tenemos la miel, que a nivel creativo se utiliza poco, porque edulcora demasiado y uniformiza el sabor, predominando siempre”.

Una vez más, gracias Jordi por endulzarnos la vida. ■