



NESPRESSO®



## NOTA DE PRENSA

PRESS RELEASE

# NESPRESSO Y ESPAISUCRE ELIGEN EL MEJOR POSTRE DE RESTAURANT

*NESPRESSO AND ESPAISUCRE  
CHOOSE THE BEST RESTAURANT DESSERT*

Más de 500 personas siguieron en directo el desarrollo del concurso "The Best Dessert of Restaurant" en la Plaza San Pere de Barcelona

More than 500 spectators followed the live competition of the "The Best Restaurant Dessert" at the Plaza San Pere in Barcelona

Socio y fundador

NESPRESSO®

Patrocinador principal



Patrocinador preferente



Colaboradores



ESPAI [ant icon] SUCRE

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

[thebestdessertofrestaurant@espaisucré.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucré.com) / +34 933 151 022



**Barcelona, 27 de octubre de 2009.** Nespresso, pionero mundial y líder de mercado en café premium en cápsulas, ha patrocinado "The Best Dessert of Restaurant", la **segunda edición del único concurso de postres de restaurant del mundo**, organizado por ESPAISUCRE, que tuvo lugar ayer en Barcelona.

*Barcelona, 27 October 2009. Nespresso, worldwide pioneer and market leader in premium coffee capsules, has sponsored "The Best Restaurant Dessert", in the second celebration of the only restaurant-style dessert competition in the world, organised by ESPAISUCRE, which took place yesterday in Barcelona.*


El concurso "The Best Dessert of Restaurant" pretende colaborar activamente en la creación y difusión de nuevos códigos y lenguaje propios, con el fin de que la pastelería de restaurante se convierta en una disciplina autónoma. Asimismo, tiene como objetivo impulsar desde nuestro país la disciplina de postres de restaurant, disciplina joven y dinámica, pero que aún requiere de un corpus teórico estable que permita su desarrollo.

*The competition, "The Best Restaurant Dessert", intends to actively collaborate in the creation and dissemination of new standards and own language, with the aim of transforming restaurant pastry-making into a separate discipline. Likewise, it aims to promote the discipline of restaurant-style desserts from our country, a young and dynamic discipline, but which still requires a stable body of theory to enable its development.*


Durante más de cinco horas, los mejores maestros pasteleros de nuestro país y del extranjero se dieron cita en la escuela ESPAISUCRE, con el fin de elaborar dos postres: un "postre de tema libre" y un "postre Nespresso", es decir, que incluyera entre sus ingredientes una de las variedades de Nespresso. Mientras, una pantalla gigante mostraba en directo el desarrollo del concurso en la Plaza San Pere de Barcelona, donde más de 500 personas se dieron cita a lo largo del día.

*For more than five hours, the best master pastry chefs in our country and from abroad gathered in the ESPAISUCRE school, with the objective of making two desserts: a "freestyle dessert" and a "Nespresso dessert", in other words, that included amongst the ingredients were one of the blends in the Nespresso range. Meanwhile, a giant screen streamed the competition live at the Plaza San Pere in Barcelona, where more than 500 spectators gathered throughout the day.*


Socio y fundador






Patrocinador principal



Patrocinador preferente



Colaboradores



ESPAI[SUCRE] SUCRE  
Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Sagner  
[thebestdessertofrestaurant@espaisucres.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucres.com) / +34 933 151 022



Estos siete finalistas, procedentes de distintas partes del mundo, acudieron a esta fiesta gastronómica en la que, no sólo tuvieron que competir entre ellos, sino además, sorprender y cautivar a un prestigioso jurado de profesionales expertos en el mundo de la gastronomía y, muchos de ellos, especializados en los postres de restaurant.

*These seven finalists, from around the world, attended this gastronomic feast in which they not only had to compete amongst themselves, but also amaze and captivate a prestigious panel of professional experts in the world of gastronomy ,many of whom specialize in restaurant desserts.*


Los reconocidos chefs Oriol Balaguer, Martín Berasategui, Michel Bras, Jordi Butrón, Jordi Roca y Paco Torreblanca, además de los periodistas Paco Marfull, Pau Arenós, Cristina Jolonch y Philippe RegoL fueron los encargados de designar los postres de Vicente Yves Carvalho, chef pastelero de Barcelona procedente de Brasil, como los postres ganadores de este pionero certamen. "Café Nespresso Ristretto, caramelo y nata por un lado, y tokaji, fruta de la pasión, coco y mandarina, por el otro, han sido los ingredientes que han convencido a estos expertos gastronómicos para considerar mis postres, como los mejores", afirmó el ganador. Asimismo, Pierre François Roelofs, fue el ganador de la otra categoría de premio al "Mejor Postre Nespresso de Restaurant".

*Celebrated chefs Oriol Balaguer, Martín Berasategui, Michel Bras, Jordi Butrón, Jordi Roca and Paco Torreblanca, as well as journalists Paco Marfull, Pau Arenós, Cristina Jolonch and Philippe RegoL were those responsible for naming the desserts of Vicente Yves Carvalho, pastry chef from Brazil based in Barcelona, as the winning desserts in this pioneering contest. "Café Nespresso Ristretto, caramel and cream on the one hand, and tokaji, passion fruit, coconut and mandarin, on the other , were the ingredients that convinced these culinary experts to regard my desserts as the best", declared the winner. Also, Pierre François Roelofs was the winner in the other award category "Best Nespresso Restaurant Dessert".*


ESPAISUCRE es la creación de Jordi Butrón y sus socios Xano Saguer, Guillem Vicente y Reme Butrón, fundadores y promotores de una nueva forma de entender la pastelería de restaurant. Inauguran en febrero del 2000, el único restaurant de postres del mundo, uniendo a esta arriesgada pero meditada idea, la escuela de postres de restaurant.

*ESPAISUCRE is the brainchild of Jordi Butrón and and his partners Xano Saguer, Guillem Vicente and Reme Butrón, founders and promoters of a new understanding of restaurant-style pastry-making. February 2000 saw them inaugurate the only dessert restaurant in the world, marrying this risky but very carefully thought-out idea with*


Socio y fundador




Patrocinador principal







Patrocinador preferente



Colaboradores

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022



*the school of restaurant-style desserts.*

A través del acuerdo firmado el pasado mes de abril, Nespresso y ESPAISUCRE quieren impulsar el postre de restaurant como un elemento con personalidad y código propio, donde el resultado, suma de técnica y experiencia, difumina sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado.

*Through the agreement signed last April, Nespresso and ESPAISUCRE wish to promote the restaurant-style dessert as an integral part displaying its own identity and standard, where the result, the sum of technique and experience, subtly yet authentically blurs the boundaries that separate the concepts of sweet and savoury.*

**A partir del próximo día 28/10/2009 se podrá ver el video e imágenes del evento en**  
From next day 28/10/2009 it will be possible see the video and images of the event in

[www.chefsbook.es](http://www.chefsbook.es) [www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com)

**Más información**  
More information

**Escuela Espaisucre-Restaurant de postres Espaisucre**  
**+34 93 3151022**  
[www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com) [thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com)

**María Casanova/Cristina Valentín**  
[mcasanova@webershandwick.com](mailto:mcasanova@webershandwick.com) [cvalentin@webershandwick.com](mailto:cvalentin@webershandwick.com)  
**+34 91 7458600**

Socio y fundador

**NESPRESSO**

Patrocinador principal

**Losa**

Patrocinador preferente

**MONTAGUD EDITORES**

Colaboradores

Ajuntament de Barcelona  
Ciutat Vella

GRUP  
CATERDATA

**CHEFSBOOK**

**PAGO**

**jmty**  
FERRET & GUASCH

**NH**  
HOTELES

**ESPAI[SUCRE]**

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022