



Escuela de postres Espai Sucre.

CURSOS

Aula dulce

En febrero de 2000, Jordi Butrón abrió en Barcelona el restaurante de postres Espai Sucre, con una carta que experimenta con sabores y texturas más allá del azúcar: Ginger Ale, pepino y sorbete de piña-estragón; cremoso de caramelo salado, café y whisky ahumado... En paralelo a esta idea nació la escuela Espai Sucre de postres de restaurante, que presenta estos días sus cursos (consultar *web*) a cargo de maestros pasteleros como Xano Saguer, Walter Vogt, Ricard Martínez o el propio Jordi Butrón. Los precios, entre 75 y 350 euros. I. M.

» www.espaisucre.com