

TEXTO FEDERICO OLDENBURG



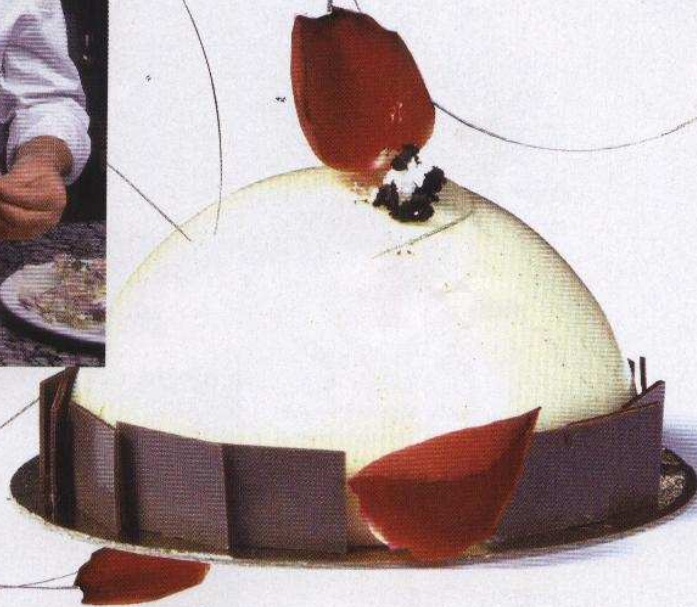
## REYES DEL DULCE

CONTRA LA TIRANÍA DE LA CULTURA 'LIGHT', LOS MEJORES PASTELEROS REIVINDICAN LA PASIÓN POR EL DULCE Y DIBUJAN UN NUEVO MAPA DE LA REPOSTERÍA EUROPEA.

*Foto: E. F. / Contrasto*



**Paco Torreblanca**  
 Autor de la tarta nupcial de los Príncipes de Asturias, Torreblanca ha sido declarado mejor maestro artesano pastelero de España, en 1988, y de Europa, en 1990. Hoy, comparte responsabilidades con su hijo, Jacob.



que les proponen las grandes multinacionales de la alimentación.

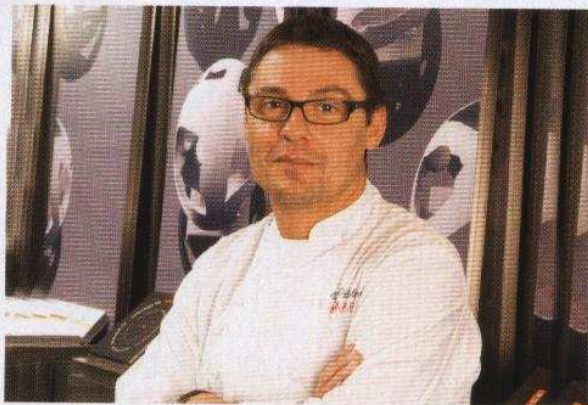
**Balaguer, escultor del chocolate**

Además de los Torreblanca, la otra gran estrella de la repostería nacional es Oriol Balaguer. Nacido en 1971 en Calafell e hijo de pastelero, estudió Bellas Artes antes de caer rendido ante la seducción del chocolate y completar una formación repostera propia de un gran maestro (que incluye ocho años en la cocina de El Bulli). Aunque su interés por el arte queda patente en sus escultóricos pasteles e inspiradísimos bombones, su materia primordial es el chocolate, con el que ha concebido piezas propias de un museo: *Chocosal*, *Huevo Atómico*, *Puente Aéreo*, *My Obsession*... Estos prodigios comestibles —algunos de ellos piezas únicas— nacieron en el Estudio del Chocolate que Balaguer fundó en el 2002, y están al alcance de golosos sibaritas en las boutiques que el repostero tiene en Barcelona, Madrid y Japón. Otros baluartes de la actual repostería española son Jordi Butrón —toda una referencia para los profesionales vernáculos del dulce—, que regenta en Barcelona su propio restaurante especializado (*Espai Sucre*), un pequeño templo azucarado donde se puede tomar todo un menú de degustación dedicado a los postres; y Albert Adrià, el hermanísimo, que desarrolla las complejas recetas que cierran los menús de El Bulli al tiempo que protagoniza sus propias aventuras empresariales (como el restaurante *Inopia* de Barcelona) y firma libros en los que magia y repostería se confunden. El último se titula *Natura* (RBA Libros) y presenta una selección de 49 postres inspirados en la naturaleza: Tierra,

HAY REPOSTEROS QUE TRABAJAN EN LABORATORIOS Y CON MAQUINARIAS COMPLICADAS, DIGNAS CASI DE LA NASA



**Oriol Balaguer**  
 Es la otra gran estrella de la repostería nacional. Nacido en 1971, es autor de auténticas esculturas de chocolate, que es sin duda, entre todas, su materia prima favorita.





Fuego, Roca, Burbujas, Mont Blanc, Nieve, Deshielo, Domen, Iceberg, Bosque...

#### El genio de Hermé

Cualquiera de estos colosos del dulce patrio sin duda rendirá pleitesía a Pierre Hermé, el más conocido de los reposteros franceses, conocido como "el Picasso de la pastelería". Nacido en 1961 en Colmar, se inició a los 14 años a las órdenes de Gaston Lenôtre y en 1996 abrió su primera tienda en París. Igual que algunos de sus compatriotas dedicados al reino del salado -Alain Ducasse, Joël Robuchon-, Hermé no sólo es un virtuoso artesano, sino un empresario de éxito, que ha desplegado un auténtico imperio, que incluye tres tiendas en la capital francesa y una en Tokio, además de una escuela de formación. Ello no le ha quitado tiempo para escribir, además, una veintena de libros de referencia para el universo azucarado. Pero para comprender la talla de Hermé no hace falta leerse los: es suficiente con probar el más inspirado de sus célebres *macarons*, una maravilla titulada *Ispahan*.

En un perfil algo más bajo se encuentra Corrado Assenza, propietario del Caffè Sicilia en la siciliana villa de Noto, que recientemente visitó España en el marco de la cumbre gastronómica Madrid Fusión. Lo de Assenza no son los laboratorios de I+D reposteros, ni la asesoría a las multinacionales. El repostero siciliano prefiere dedicar el tiempo a las sutiles alquimias de esencias y especias para dar a luz pasteles casi milagrosos, que le han valido el título del "repostero perfumista". Un raro superviviente de la estirpe de pasteleros italianos que vivió su esplendor en el Renacimiento.



#### Jordi Butrón

Toda una referencia para los profesionales vernáculos del dulce, Jordi Butrón regenta en Barcelona su propio restaurante especializado, llamado Espai Sucre.

#### Nicolas Boussin

Embajador gastronómico de la marca licorera Grand Marnier, el repostero Boussin presentó en el pasado Madrid Fusión su última creación: una serie de 'macarons'.



#### EL CÓCTEL EN UN 'MACARRON'

Nicolas Boussin, embajador gastronómico de Grand Marnier, visitó Madrid Fusión para presentar su última creación: una serie de 'macarons' que interpretan el sabor de conocidos cócteles. En manos de este joven repostero francés, el famoso pastelito redondo, con dos capas de almendra y azúcar y relleno de merengue, que causa sensación en las pastelerías parisinas, se convierte en un raro objeto gastronómico, que invita a vivir una experiencia inusual: al primer mordisco, la superficie crujiente libera el líquido interior, para ofrecer al instante el recuerdo de un Cosmopolitan -con crema de arándano y Grand Marnier-, un Margarita -con limón verde y el famoso licor- o un Grand Marnier Orange -con miel de naranja y Grand Marnier Naranja. Dulce y con... es un solo bocado.