

Entrevistamos a Jordi Burtron, el alma de Espai Sucre



Hablamos con Jordi Burtron, director de Espai Sucre, el único restaurant de postres del mundo, uniendo a esta arriesgada pero meditada idea, la escuela de postres de restaurant.

Conciben la pastelería como una formación continua a nivel técnico y gustativo, en base siempre a una actitud innovadora, pero al mismo tiempo de respeto a la tradición, entendida esta como un ingrediente imprescindible para avanzar.

¿Cómo nace la idea de crear un restaurante-escuela de postres?

*La idea nace en el año 2000, para satisfacer nuestros deseos de unir:
El primer restaurante de postres del mundo con una escuela de pastelería enfocada a la formación de futuros pasteleros de restaurante.*

¿Cuáles son las técnicas más utilizadas en los postres actuales?

Para nosotros las técnicas siempre tienen que estar al servicio del sabor. No creemos en el postre espectáculo. Por ello la creación de los nuevos platos de espaisucre, debe tener como base el conocimiento de la materia prima empleada (el sabor), a la que le aplicaremos las técnicas más respetuosas posibles.

¿La renovación de la carta es estacional? ¿En que consisten los menús?



La renovación de nuestra carta no es forzosamente estacional, no seguimos un orden concreto.

Tenemos 4 menús:

- Menú pequeño (3 postres)
- Gran menú (5 postres)
- Menú de chocolate (3 postres de chocolate)
- Menú degustación (aperitivos, 2

platos salados, 3 postres)

¿Qué relación tiene la escuela con el restaurante? ¿los alumnos se les permite hacer algún tipo de prácticas en el restaurante?

Evidentemente a relación más palpable entre ambos es la filosofía.

Hasta ahora se les permitía a los alumnos realizar unas prácticas voluntarias de 3 meses en nuestro restaurante, observamos que el resultado de sumar escuela+prácticas es un alumno muchísimo más formado y preparado. Por ese motivo el próximo año estas prácticas van a ser obligatorias.

¿Qué tipología de alumno asiste a la escuela del Espaisucre?

Los alumnos que vienen a Espaisucre no tiene un perfil especial, recibimos alumnos de todo el mundo. La única condición que ponemos es que sean hispano parlantes.

¿Qué aconsejaría a un repostero que esté empezando?

Le diría que cultive al máximo su paladar psicológico y que aprenda las bases tradicionales al dedillo. A partir de ahí, que empiece a crear. Un gran error general entre los jóvenes pasteleros es que quieren hacer esferificaciones sin saber hacer un buen merengue italiano.

¿En qué está investigando actualmente? Qué características son las principales para elaborar un buen postre?

Estamos trabajando en la siguiente combinación de sabores:

- Caramelo amargo
- Sal
- Mantequilla
- Acidez

Para nosotros como ya te hemos comentado la principal característica para crear buenos postres es el cerebro y el archivo gustativo que cada uno posee



- **Dirección:** Princesa 53, Barcelona 08003, España
- **Teléfono :** +34 932681630
- **Web :** <http://www.espaisucre.com/>