

BLOG TURISMO Y HOSTELERIA DE PONTEVEDRA

27 /02 /2010

FÓRUM: FILOSOFIA DEL PRIMER RESTAURANTE DE POSTRES

Etiquetas: [forum gastronómico 09](#)

Jordi Butrón dio en el fórum una clase sencilla, de frases y esquemas fáciles de entender, pero especialmente afilados para diseccionar el mundo de los postres. Butrón es propietario junto a su socio Xano Saguer del [Espai Sucre](#) en Barcelona, un restaurante en el que dándole la vuelta al menú, lo importante de la carta son los postres, con la posibilidad de acompañarlos de vinos cuidadosamente seleccionados, y con algún entrante salado para preparar el paladar hacia los platos dulces. Un concepto innovador que está funcionando muy bien y se mantiene desde hace 10 años (Espai Sucre se anuncia como el primer restaurante de postres del mundo), y que se refuerza con una escuela de pastelería.

Repartiendo su charla en tres bloques dedicados al sabor-técnica-emplatado (el primer concepto como prioridad absoluta y los otros dos como medios para controlar el sabor), Jordi B. fue desgranando su ideología y mostrando parte de su diccionario particular.

En la parrilla teórica con la que se cuadrículó el postre aparecieron términos como la biblioteca de sabores y el paladar psicológico, que juegan el papel el primero de ser almacén de recuerdos gustativos, y el segundo de boca virtual en donde mezclamos los sabores mentalmente para salivar como el perro de Pavlov, o fruncir el ceño.

Hubo un momento en que la conferencia se llenó de chocolate para presentarnos el mejor ingrediente promiscuo que consigue crear lazos combinatorios con otros muchos ingredientes. En unas tarrinas aparecieron los chocolates camuflando dentro regaliz, pimienta, vinagre, ahumado, café...

En el hilo conductor de la clase empezó a aparecer la curiosidad y logró su objetivo. En los postres el peligro no es que engorden, sino caer en el aburrimiento de lo uniformemente dulce, matando matices y contrastes.

Una charla bien planteada que me supo a poco. Unos apuntes que invitan a investigar, conocer más y romper esquemas en los postres de restaurante.

Pego abajo un vídeo con algunos momentos de la clase. No tiene la calidad de imagen que me hubiera gustado pero sirve para seguir parte de los conceptos básicos de Butrón.

Una visita al Espai Sucre de la mano del blog de Philippe Regol [pinchando aquí](#).
http://www.youtube.com/watch?v=ZxajU_L8pL4

TurismodePontevedra — 27 de febrero de 2010 — Clase de Jordi Butrón sobre los postres de restaurante en el fórum de Santiago de Compostela de 2010. Butrón es ...

TurismodePontevedra — 27 de febrero de 2010 — Clase de Jordi Butrón sobre los postres de restaurante en el fórum de Santiago de Compostela de 2010. Butrón es propietario de Espai Sucre que este año celebra su décimo aniversario. La aparición de este restaurante en el panorama gastronómico representó en su momento una sorpresa y una provocación.

En el Espai Sucre el postre pasó de ser el pariente pobre de un menú, a adquirir de repente un lugar de protagonista que siempre se le había negado. Butrón y su socio Xano Saguer consiguieron con la creación de Espai sucre, hacer una revolución "dulce" con menús degustación de postres, en la que los platos salados sólo se sirven como aperitivos, a la sorpresa creativa de los platos dulces.

Categoría: [Educación](#)

Etiquetas:

[jordi butrón](#) [espai sucre](#) [fórum gastronómico](#)