



Creador, con Xano Saguer, de la escuela-restaurante de postres EspaiSucre

## «Lo más importante en un postre es el sabor»

**EN FEBRERO DE 2000, JORDI BUTRÓN Y XANO SAGUER CREARON EN BARCELONA EL PRIMER RESTAURANTE —Y ESCUELA— EXCLUSIVAMENTE DE POSTRES DEL MUNDO, QUE AÚN HOY SIGUE SIENDO EL ÚNICO DE ESPAÑA: ESPAISUCRE. UNA NUEVA FORMA DE ENTENDER LA PASTELERÍA DE RESTAURANTE, QUE SE HA CONVERTIDO EN UNA REFERENCIA INTERNACIONAL.**

A nivel personal, Jordi Butrón ha recibido diversos galardones, entre los que destacan el Premio al mejor pastelero de España (1998), el Profesional del año (2003) otorgado por la Academia Catalana de Gastronomía, el Premio al mejor pastelero de Cataluña (2004), o el Premio Nacional de Gastronomía al mejor pastelero-repostero de España (2006).

**ARTESANO:** ¿Cómo nació la idea de crear un restaurante a base sólo de postres?

**JORDI BUTRÓN:** La idea nació al mismo tiempo que el de montar una escuela. Son dos proyectos indisolubles. Yo había estudiado magisterio y pastelería, y EspaiSucre era la unión de mis dos grandes aficiones.

**A.:** ¿Cómo respondió el público? ¿Os costó mucho arrancar?

**J.B.:** Respondió fantásticamente bien, y desde el principio tuvimos muy buena acogida mediática y de público.

**A.:** ¿Qué fue primero, el restaurante o la escuela?

**J.B.:** Las dos cosas se inauguraron hace 9 años, al mismo tiempo.

**A.:** ¿Postre es siempre sinónimo de dulce?

**J.B.:** No necesariamente. Un postre debe ser un equilibrio entre todos sus matices, y éstos pueden ser de todo tipo: dulce, salado, ácido, picante, etc.

### arTESTsano

**A.:** De pequeño, ¿te castigaban sin postre?

**J.B.:** Sí.

**A.:** ¿Dulce, salado, amargo o ácido?

**J.B.:** Ácido.

**A.:** ¿Tu postre favorito?

**J.B.:** Un buen "baba" al ron.

**A.:** Un restaurante que no sea el tuyo...

**J.B.:** El restaurant Pierre Gagnaire de París.

**A.:** ¿Qué no comerías nunca?

**J.B.:** Los quesos azules. No me gustan.

**A.:** ¿Qué te consideras más, pastelero o cocinero?

**J.B.:** Pastelero-docente.

**A.:** ¿Crear o enseñar?

**J.B.:** Las dos disciplinas son compatibles.

**A.:** Tu pasión secreta...

**J.B.:** El mundo de los olores.

**A.:** En tu opinión, ¿cómo debe ser la pastelería de restaurante?

**J.B.:** Lo más importante es el sabor. Que tenga sabores bien marcados, limpios en boca, donde existan diferentes matices que no lo hagan plano. Y en segundo lugar, debe tener diferentes texturas para una mayor complejidad. La técnica siempre al servicio del sabor.

**A.:** ¿Cómo están concebidos los cursos de la Escuela?

**J.B.:** Son cursos anuales con partes bien diferenciadas: la parte teórica; la parte práctica, de técnicas aisladas y de construcción de postres de restaurant; y el conocimiento de la materia prima mediante catas a ciegas de productos. También realizamos cursos monográficos, de uno a cuatro días, y cursos trimestrales. Todos ellos se pueden consultar dentro de nuestra página web: [www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com).

**A.:** ¿Y a quién van dirigidos?

**J.B.:** Tanto a profesionales como a aficionados inquietos y curiosos.