

TimeOut

Barcelona

EL LUXE TORNA A LA RAMBLA

DOS NOUS RESTAURANTS
APUGEN EL NIVELL DEL
CARRER MÉS EMBLEMÀTIC
DE BARCELONA

GUEST

ENTREVISTA AL DIRECTOR
JOSÉ LUIS GUERIN

KOSMOPOLIS '11

GUIA PRÀCTICA PER NO
PERDRE'S EN EL FESTIVAL
LITERARI MÉS ESPERAT

LES MILLORS

POSTRES

WWW.TIMEOUT.CAT
23-25 DE MARÇ 2011
N. 160 1,95€



LES 21
CREACIONS MÉS
EXQUISIDES
DE BCN

José Guerin
con feta formatge,
primers, beccut,
croûtes i gelatina
d'oua sense

MOUSSES, PASTISSOS, XOCOLATES,
TORTELLS, CRUIXENTS, FLAMS, CREPS,
TIRAMISÚS... DELIRIUM TREMENS

* ESPAI SUCRE

ONZE ANYS D'ALTA CUINA DOLÇA

El tòfona-mantega-avellanes-cacau, ja clàssic a la carta de l'Espai Sucre, el trobem a dos dels seus sis menús: Xocolata i Degustació 1. La nineta dels ulls de la formiga llépola és, però, de la tardor ençà, el sobao, inclòs al menú Gran, amb cinc postres, i al Degustació 2, amb dos plats salats i tres de dolços. "Inicialment sembla una explosió de greix... Doncs res d'això: l'acidesa de la llima i la nota balsàmica de l'alfàbrega s'encarreguen d'equilibrar perfectament el plat", apunta Xano Saguer, ànima, amb Jordi Butrón, del primer restaurant de postres del món mundial, lligat a l'escola homònima, meca de xefs de postres.

**'SOBAO' AMB SAL, LLIMA I ALFÀBREGA:
INCLÒS AL MENÚ GRAN, QUE VAL 40 €, I AL
DEGUSTACIÓ 2, QUE EN VAL 50 €**

Princesa, 53 (Born)

📞 93 268 16 30

www.espaisucre.cat

TEORIA I PRÀCTICA

L'Espai Sucre és el laboratori que Jordi Butrón va crear l'any 2000 amb el seu soci Xano Saguer amb un objectiu de doble focus: divulgar la pastisseria de restaurant a través d'una escola per la qual ja han passat 300 alumnes, i un restaurant, pioner al món, consagrat a les postres.

Després d'aquests onze anys, quin balanç fas de l'experiència d'Espai Sucre?

Nosaltres hem posat el granet de sorra en l'immens mar que és la pastisseria, però encara queda molta feina a fer perquè la gent tingui clar que les postres de restaurants neix de la disciplina de la pastisseria de botiga, però que amb el temps ha de tenir una identitat pròpia.

Quina és la diferència entre una i altra?

Les necessitats que jo tinc com a pastisser de restaurant a l'hora de fer unes postres són diferents a les d'un pastisser de botiga. Tinc un condicionant que és la immediatesa: faig les coses al moment. Puc jugar amb el volum, amb el contrast de fred calent, tinc codis de llenguatge i tècnics diferents als d'una pastisseria de botiga. Per això jo crec que falta molt encara perquè el públic en general conegui aquesta disciplina. La meta que tenim el meu soci i jo és que, amb el temps, Espai Sucre ajudi a crear aquest llenguatge, aquest corpus teòric, que encara no està gens clar i ajudar a crear-ho.

Quina és la part més difícil de la pastisseria de restaurant?

Aprendre a conèixer i estimar la matèria prima: varietats de fruita, alcohols, xocolates, infusions, lactis, greixos... Tots els ingredients que puc utilitzar, com els conec i com els arxivio. No és una qüestió de repetició, sinó de temps. El més difícil és adquirir aquesta biblioteca de sabors, que si no tinc no els puc fer servir.

Quin consell bàsic dones als teus alumnes?

Un, sobretot: curiositat. En aquest cas, curiositat gustativa: que no deixin de tastar, olorar, mastegar... Perquè la biblioteca es nodreix de menjar en diferents llocs, d'anar a escoles. Nosaltres fem tastos a cegues de tots els ingredients que es poden integrar en unes postres. Has de menjar a tot arreu: a restaurants pakistanesos, catalans, xinesos, àrabs, thais, turcs... Anar a les botigues d'alimentació. Això no t'eres a veure amb ser o no un bon estudiant, és una qüestió d'actitud.

Cada vegada la distància entre la cuina salada i la de postres és més petita...

Aquesta distinció que era tan clara fa deu, quinze anys ara no ho és tant. La línia que

separa la cuina salada de la pastisseria avui és mínima. Jo crec que és bo que no hi hagi aquesta distinció tan clara. Hi ha un enriquiment mutu: els cuiners ens roben a nosaltres tècniques, sabors, formes de presentacions, ingredients... I nosaltres, que no som tontos, fem el mateix: integrem herbes aromàtiques, la sal... Ingredients que a la pastisseria no s'empraven. Però, això és molt perillós, perquè si no t'eduquen en l'utilització d'aquests ingredients poden sortir coses bastant aberrants.

Catalunya ocupa un lloc capdavanter en la gastronomia mundial. En l'àmbit de la pastisseria, en quina posició es situaria?

Igualment. Jo tinc a l'escola estudiants de tot el món. D'això te'n adones quan ets fora, quan vas a fer cursos o presentacions, i veus que la gent està informada i al dia del que es fa aquí. Aquí, a Catalunya, estem a l'avantguarda.

Com s'ha aconseguit?

A part de persones, institucions i escoles Catalunya sempre ha estat capdavanter en un tema bàsic dintre de la gastronomia: la xocolata. I no és ara: als anys 60 i 70 ja venia gent de tot el món per formar-se en aquelles peces de xocolata que es diuen mones. Si viatges, veus que les mones només es fan aquí. Amb figures com el senyor Antonio Escribà, que la gent venia a casa seva a aprendre, perquè era una disciplina que no es feia fora d'aquí. Després s'ha continuat amb altres xocolaters, com Enric Rovira, que només es dedica a la xocolata. Els pastissers que hem vingut darrere ho hem tingut més fàcil perquè hem tingut gent que ha apujat el nivell de la pastisseria. Catalunya sempre ha estat una referència a nivell pastisser a Espanya i Europa.

Com convenceries algú que no li agraden les postres que vagi al teu restaurant?

T'explicaré una anècdota. Fa uns anys uns amics van portar enganyada una noia a qui no li agrada el dolç el dia del seu aniversari. I al final li va encantar. La gent quan pensa en postres, s'imagina una cosa molt dolça i pesada, perquè tenen el referent de la pastisseria de botiga. La de restaurant és molt més lleugera, amb un contingut de sucre molt baix.



CRISTINA RECHE