

AIR CANADA 

enRoute



MY SUMMER *Vacation*

MES



FRANÇOIS CHARTIER
Sommelier / Sommelier

"In **Barcelona**, chef Xano Saguer and his colleague Elisabeth Novell Farré run Espaisucre, an affordable restaurant that experiments with the fine line between salty and sweet. My first time there I ate black truffles with coffee, chocolate and Pedro Ximénez, a very dense Andalusian wine – and though that was only one of 13 dishes I had, I didn't feel any of them was oversweet. Saguer performs a real balancing act."

▣ « À **Barcelone**, le chef Xano Saguer tient avec sa collègue Elisabeth Novell Farré l'Espaisucre, un resto où, pour un prix dérisoire, on explore la mince frontière entre le salé et le sucré. La première fois, j'y ai goûté des truffes noires avec du café, du chocolat et du pedro ximénez, un vin d'Andalousie très dense. Et même si j'y ai mangé 13 plats, je n'ai pas senti qu'il y avait trop de sucre. Ce gars-là est un équilibriste. »