

QUÈ FEM

Cada divendres gratis amb La Vanguardia Del 18/11 al 24/11 del 2011

CINEMA
'Un déu salvatge' segons Roman Polanski P08

TEATRE
La Fura dels Baus, apocalipsi al Liceu P10

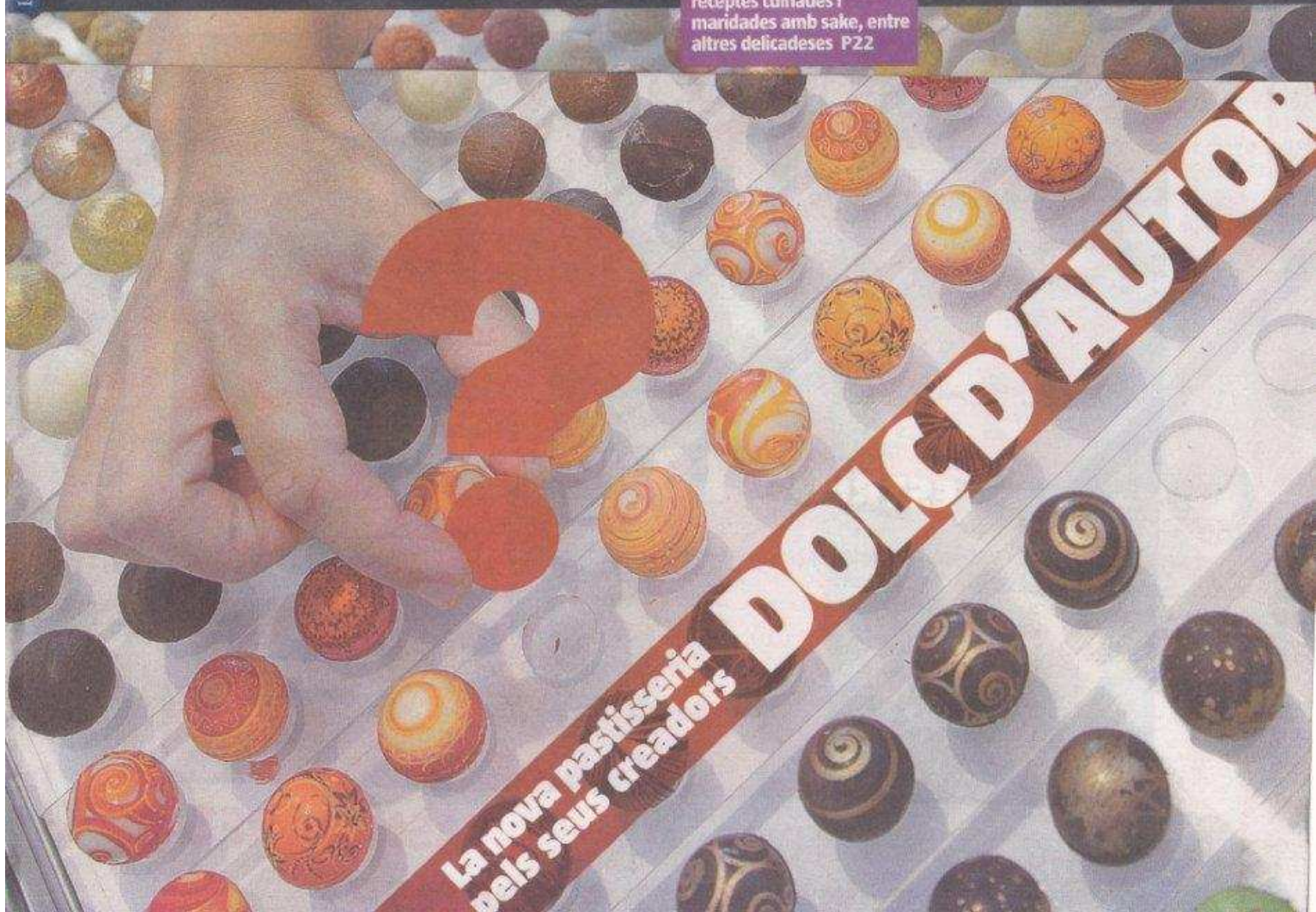
RESTAURANTS
El xef Alex Sunyé proposa, des de la cuina del Mil921, arrossos i tàrtars excepcionals. Al Topik hi descobrim sorprenents receptes cuinades i maridades amb sake, entre altres delicadeses P22

MÚSICA
Tot el que porta el Primavera Club P14

CULTURA
Impressionistes al CaixaForum P17

ESCAPADES
Descobrir la Costa Brava en caiac P26

Tot a punt per als sopars d'empresa de Nadal



DOLCE D'AUTOR
La nova pastisseria
pels seus creadors

**pastisseria d'autor
de la ciutat de la mà
de sis reconeguts
mestres pastissers.
Tots coincideixen en
la importància dels
ingredients i de les
presentacions per fer
les seves delicioses
creacions**

TEXT: ANNA TOMÀS FOTOS: JORDI PLAY

Barcelona és una de les capitals mundials de la cuina, no només per la col·lecció d'estrelles Michelin amb què s'ha reconegut la feina de molts xefs instal·lats a la Ciutat Comtal, sinó també per la innovació que els mestres pastissers catalans estan portant a terme tant en matèria de gust com també de presentació de les seves dolces creacions. L'última generació de confiters establerts a casa nostra fusiona el món del disseny i la pastisseria per aconseguir que l'element típic de rebosteria esdevingui gairebé una delicada peça única. Tota una revolució ensucrada que, si en desfem l'embolcall, porta el nom d'**Oriol Balaguer, Enric Rovira, Carles Mampel, Christian Escribà**, els creadors d'Espai Sucre, **Jordi Butrón i Xano Sagner** i l'argentina **Lucila Baiardi**. Voilà, el pastís està llest per encetar-lo. Avui descobrim com aquests grans creadors innoven i ens fan debatre entre la gormanderia i la contemplació.

JORDI BUTRÓN & XANO SEGUER

Nascut el 1967, el Jordi estudia magisteri i cuina, però sempre des d'una perspectiva de pastisser de restaurant.

Treballa amb els grans (Michel Bras, El Bulli, Pierre Gagnaire...) i rep reconeixements a la seva feina: millor pastisser de Catalunya 2004 i el Premio Nacional de Gastronomía el 2006.

Nascut el 1971, en Xano des de ben jove treballa a les millors pastisseries de la província de Girona.

La xocolata és la seva passió. El 2003 rep el premi revelació a la copa del món de pastisseria.

L'any 2000, el dos obren el primer restaurant de postres del món, Espai Sucre, i al mateix temps una escola de pastisseria especialitzada en l'ensenyament de la pastisseria de restaurant.

Espai Sucre

Princesa, 53. BCN (Born). ☎ 93 268 16 30.

Web: www.espaisucre.com.

1. La pastisseria de restaurant, que és la nostra especialitat, ha influenciat tant el món de la pastisseria tradicional de botiga com els sabors, i en noves tècniques de la cuina salada.

3. La innovació és un concepte sobrevalorat i no tothom serveix per ser creatiu. Necessitem també valorar els bons serialitzadors.

Per mi, innovar s'ha de fer sempre mitjançant el coneixement de la matèria primera i de la tècnica. Aquest coneixement és la meva font d'inspiració.