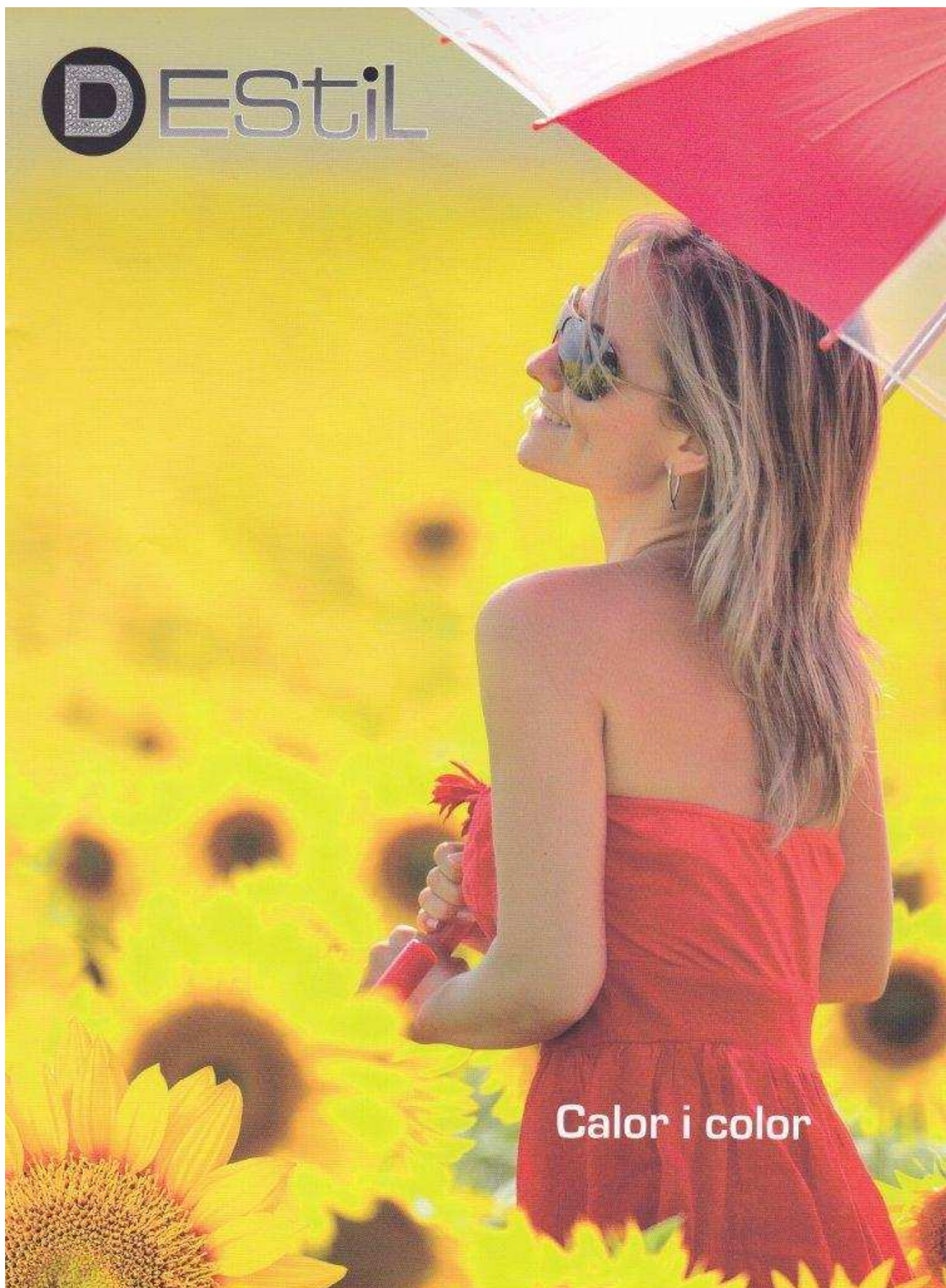


DESTIL



Calor i color

ESPAS DE LUXE



ESPAI SUCRE, POSTRES
AMB DISCURS

ESCOLA RESTAURANT DE POSTRES

ESPAS DE LUXE



Davant d'una disciplina tan jove com la pastisseria de restaurant, que encara no té els codis bàsics establerts, els professionals d'Espaisucre intenten construir un criteri clar al respecte i mostren les pròpies creacions en tota la seva plenitud en un restaurant de postres que és l'únic al món d'aquestes característiques.

Espaisucre és un restaurant diferent; diferent i únic. És, en realitat, l'únic restaurant de postres del món, i el tenim a casa nostra, a Barcelona. Fundat el mes de febrer de l'any 2000 per Jordi Butrón i els seus socis, Xano Saguer, Guillem Vicente i Reme Butrón, aquest espai gastronòmic tan particular esdevé, de fet, l'aparador d'una prestigiosa escola de postres portada per ells mateixos que promulga una nova forma d'entendre la pastisseria de restaurant. En aquest tàndem (escola i restaurant), les postres són concebudes com un element amb personalitat i codis propis on, gràcies a la suma de tècnica i experiència, es desdibuixen els límits que separen els conceptes de dolç i salat. A l'escola, "prediquen" la seva pròpia filosofia i, al restaurant, la posen en pràctica, la presenten al públic perquè la pugui tastar en tot el seu esplendor. El restaurant Espaisucre és, doncs, el lloc on es fa realitat la il·lusió d'un projecte arriscat però meditat que està tenint un èxit rotund i que, en breu, s'expandirà cap a Mèxic.

La idea inicial dels seus creadors era engegar un negoci que, lluny del que estem avesats, protestés contra l'esclavitud de la restauració i generés, en els seus treballadors, qualitat de vida, sense renunciar, és clar, a la innovació i l'excel·lència. Per això, el restaurant Espaisucre només fa un servei al dia (les nits de dimarts a dijous), amb doble torn els divendres i els dissabtes. Després, per compensar la balança, obriren l'escola Espaisucre. Les classes, que s'iniciaren fa onze anys a la rebotiga del restaurant amb només una desena d'alumnes matriculats, multiplicaren les seves inscripcions per 20 en només dos anys, i ara acullen intrèpids d'arreu del món que volen aprendre els nous codis d'una disciplina tan jove encara com és la pastisseria de restaurant. En aquella rebotiga, una recent estrenada barra de tapes dolces acull tots els tímids que no

s'atreveixin encara amb els menús del restaurant o els que desitgen realitzar un tast més informal.

Un capritx pels més llaminers

El restaurant Espaisucre, amb una capacitat màxima per a 30 persones, és un lloc originalíssim de degustació de postres pensat per jugar amb els sabors, un restaurant atípic que requereix deixar-se sorprendre a cada pas, deixar-se aconsellar, deixar-se "tocar", experimentar i fascinar-se amb l'art de la pastisseria integrada dins d'un plat. No és, en canvi, un restaurant per repetir sovint, sinó un destí escollit a consciència per gaudir un cop l'any, especialment en dates assenyalades. En un entorn acabat de reformar, tenyit de blanc, amb aire ecològic i olor de fusta, les postres prenen – com ha de ser – tot el protagonisme en l'escenari.

Espaisucre és l'únic restaurant de postres del món

Sense carta per escollir, l'equip d'Espaisucre treballa amb un seguit de menús pensats al mil·límetre per comprendre: el petit menú, de formatges o xocolates, que inclou tres postres; el gran menú, que inclou cinc postres; o dos menús degustació, que inclouen un o dos plats salats (amb pastisseria integrada) més tres postres. Tots ells són menús estructurats i equilibrats de tal manera que permeten cloure l'experiència gustativa escollida sense recances. Com en un menú degustació de cuina d'alta costura, el principi del viatge comença amb postres més refrescants i més àcides (sopes, cremes...) i va pujant d'intensitat (tant gustativa com de temperatura) fins a arribar a les xocolates, a les regalèssies, a les notes més potents. I, al final del recorregut, la guinda: vuit *petits fours* per persona amb unes instruccions adjuntes que són el record final de l'experiència.

El preu mitjà de l'àpat, amb maridatge de vins, inclòs ronda els 50 euros per persona.

Els sabors: prioritat absoluta

A diferència del que avui resulta més habitual, a Espaisucre no són escrupolosos amb els productes ecològics ni de temporada, no radicalitzen la seva carta arrel de la primera matèria que utilitzen, sinó que el sabor es converteix en la seva prioritat absoluta, respectant en tot moment les notes gustatives de cada ingredient. Així, aprecien els sabors contrastats, matisant els excessos de sucre, i descobren un ampli vano gustatiu que inclou el dolç, el salat, l'amarg, l'àcid, el picant, l'agredolç... Tot plegat, introduint a la cuina tècniques, productes i utensilis que els permeten un control extremadament precís sobre el sabor sense haver de renunciar a la tradició. Així, utilitzen també el muntatge de cada plat i la disposició dels ingredients en aquest per controlar el gust de cada composició, gairebé de cada cullerada. Sigui com sigui, rere cada postra existeix un discurs determinat que s'allunya de les casualitats i que pretèn, a la fi, encisar fins al més incrèdul.

www.espaisucre.com

