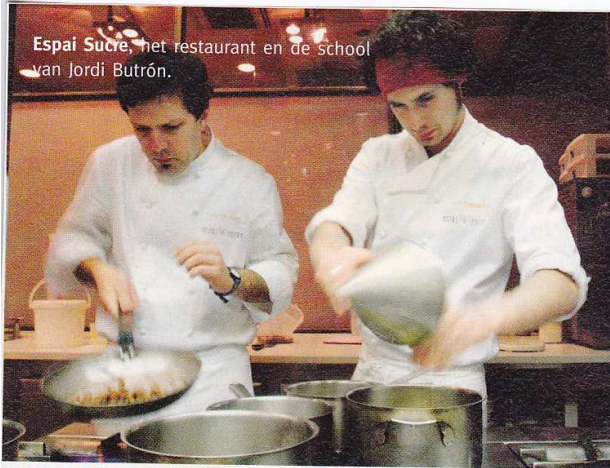


weekend

Knack



Espai Sucre, het restaurant en de school van Jordi Butrón.



Wat verderop in Born bevindt zich de even originele eetgelegenheden Espai Sucre. Dit dessertrestaurant van oprichters Jordi Butrón en Xano Saguer doet tevens dienst als kookschool voor de bereiding van banket. De lessen worden niet alleen door de twee eigenaren gegeven, ook door een select groepje docenten van buitenaf. Hoe kun je beter kennismaken met deze zoete wereld dan door gewoon aan te schuiven en een van de menu's uit te kiezen? Jordi: „Die beginnen met een verfrissend voorgerecht met wat 'zure' ingrediënten die je mond als het ware zuiveren. Een koude vruchtensoep, bijvoorbeeld. Het nagerecht daarentegen bestaat uit iets waar meel in zit. Als kok moet je je aan de basisregel houden: je moet variëren met je ingrediënten. De neutralere bijvoorbeeld moeten gekauwd kunnen worden om de smaak tot uiting te laten komen. Chocolate heeft van zichzelf een nadrukkelijke smaak en kan dan weer beter als mousse of als ijs opgediend worden. Overigens leent niet alles zich voor een koude bereiding. Kou is agressief en domineert al snel de smaak.”