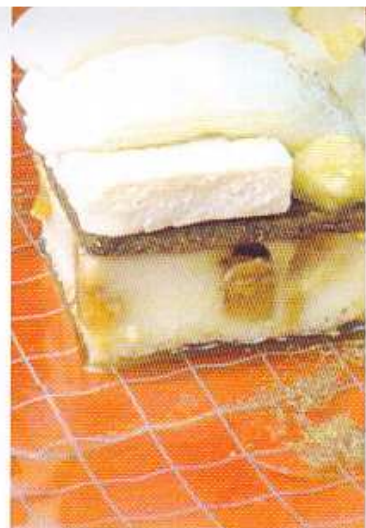


# Barcelona

## Alma gourmande

par Jérôme Chapman



### EspaiSucre

EspaiSucre est une école de pâtisseries et de desserts spécialisée pour les desserts de restaurants. Dirigée par Jordi Butrón et Xano Saguer, on y enseigne une nouvelle façon de penser les desserts en développant avant tout l'esprit créatif des élèves, l'objectif étant de créer des "desserts à l'assiette" de haut niveau. L'éducation passe par la perception des saveurs, la mémoire des sens et les connaissances de nouvelles technologies en matière culinaire. Les cours sont alternés avec 2 jours de théorie et 2 jours de pratique. Cette école s'adresse reçoit des candidats de 18 ans à 35 ans qui parle couramment l'espagnol (les cours sont donnés uniquement en espagnol). Aussi une grande motivation est demandée aux élèves, les cours durent 11 mois. Cette forma-

tion rapide permet d'apprendre tout sur l'art du dessert. Ainsi on enseigne la pâtisserie traditionnelle avec ses grandes bases (crèmes, meringue, brioches, pâtes à fermentations, génoises, nougats, utilisation du chocolat etc...), avant de passer aux techniques nouvelles. L'année commence en septembre et finit en avril. Conjointement à l'école de desserts, Jordi Butrón et Xano Saguer ont mis en place une société de consulting pour pouvoir apporter aux restaurants et hôtels, leur expérience et compétences.

**EspaiSucre**  
c/ Sant Pere Més Alt 72  
08003 Barcelona  
Tél. : +34 93 315 10 22  
e-mail: [escuela@espaisucre.com](mailto:escuela@espaisucre.com)  
Internet : [www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com)

### EspaiSucre Restaurant

EspaiSucre est le tout premier restaurant de desserts d'Espagne. Ce restaurant intimiste de style contemporain peut recevoir jusqu'à 30 convives et 14 dans un salon privé. Ici on déguste des menus élaborés uniquement à base de desserts avec des menus composés d'environ 80 % de desserts sucrés et 20 % de plats salés. Trois propositions s'offre aux dégustateurs : le Petit Menu (3 desserts), le Grand Menu (5 desserts) et le Menu Dégustation. Pour parfaire l'expérience exclusive d'une dégustation, des vins différents sont proposés au verre afin de créer une belle harmonie gustative.

**EspaiSucre Restaurant**  
c/ Princesa 53  
08003 Barcelona  
Tél. : +34 93 268 16 30

Jordi Butrón  
et Xano Saguer  
dirigent l'école  
de desserts  
EspaiSucre,  
un restaurant  
de desserts  
et une société  
de consultant. Ensemble,  
ils forment les futurs  
grands chefs pâtisseries  
de restaurants.





