

¿EL VINO?

Suscripciones Contacto Archivos Catas Negocios Bodegas

Portada Opinión Bebe y Breve » Viaje al vino Bitácora Pasaje Galería Fotográfica

Catadores

del vino y el buen vivir



Jordi Butron, famoso repostero en Raíz

feb 15, 2013 // by fernanda.balmaceda // Bebe y Breve // No Comments

Twittear 0
 +1 0
 Share

Like
 Sign Up to see what your friends like

La visita de Jordi Butron a México la semana pasada puso una vez más en el escaparate el extraordinario proyecto que maneja el restaurante Raíz. Jordi, y su socio Xano Saguer, protagonizan con éxito la repostería de este restaurante, junto a Arturo Fernández y Carlos Coronado.

El proyecto repostero de Raíz es extraordinario en varios sentidos. Por arriesgado, para comenzar, pues significa aunar a su proyecto el de estos catalanes que iniciaron en Barcelona, hace 13 años, algo inédito a nivel mundial: un restaurante solo de postres y una escuela de repostería. Espai Sucre ha sido desde entonces una referencia única –porque: ¿cuántos estarían dispuestos a imitarlo?– en el mundo culinario.

Pero no por poco imitada su aventura influyó menos en dar nuevo elan a los postres y a los reposteros en todo el mundo. Cataluña, de hecho, ha generado una gran cantidad de chefs dulceros en las últimas dos décadas, entre ellos celebridades como Christian Escribà. La de Espai Sucre, además, no es una pastelería tradicional. La originalidad de su propuesta está en tratar lo dulce explorando la complejidad y el factor sorpresa, dos constantes en la cocina salada moderna.

El nuevo enfoque ha encontrado seguidores en México. Hay cada vez más espacios destinados a cultivar los sabores dulces con ese sesgo de singularidad, como el proyecto de Artesanos del Dulce, la impecable pastelería de Sonia Arias en Jaso o chocolateros como José Ramón Castillo y Luis Robledo. Igual impulso animó a Arturo Fernández Montes de Oca y a Carlos Coronado, ambos a la cabeza de la escuela de cocina Coronado y el restaurante Raíz, a asociarse a la escuela que montó en Barcelona Espai Sucre y destinar un espacio del restaurante a la creación y enseñanza.

Tiene apenas dos años que Jordi, Xano, Arturo y Carlos incorporaron a su local de Atizapán de Zaragoza esta escuela, en parte con la consigna de “traer a la realidad mexicana una nueva disciplina: lo mejor de la pastelería de tienda más lo mejor de la cocina”, y enseñar a jóvenes cocineros y aficionados a ver en la repostería “algo más que un monopolio del azúcar”, dice Jordi, quien viaja a México al menos dos veces al año para dar clases y seguir aún más de cerca su proyecto. “Aún más” porque mediante una camarita conectada a internet, este chef ve cada día desde Barcelona, en tiempo real, el montaje de sus postres en Raíz.

“El postre de restaurante no es una tarta con una bola de helado”, explicó a Catadores, para enfatizar que éste debe hacer sinergia con las técnicas de cocina, el montaje y la fidelidad a los sabores de la materia prima. Y lo demostró poniendo manos a la obra en Raíz, donde Arturo y él crearon una cena maridaje de dos platos salados –extraordinaria crema de chícharos y pecho de ternera– seguidos de una variedad de creaciones dulces, entre ellos la sopa efervescente, el bizcocho de mantequilla con espuma de queso crema y un imperdible helado de yema caramelizada, haba tonka y tapioca de coco.

Por Staff Catadores

Artículos relacionados:

[Rokakku](#)
[Uno, Enrique Olvera](#)
[Cocinacontradicción](#)

Artículos relacionados

[Rokakku](#)
[Uno, Enrique Olvera](#)
[Cocinacontradicción](#)
[Sensaciones Minerva 2013 Cerveza artesanal en movimiento](#)
[Rene redzepi; Escala en Mérida](#)

Cita

«Yo bebo champagne cuando soy feliz y cuando estoy triste. Algunas veces lo bebo cuando estoy sola. Y cuando estoy acompañada lo considero obligatorio. Le doy sorbos cuando no tengo hambre y me lo bebo si tengo hambre. Cuando no es en estos casos, jamás tomo champagne. Salvo si tengo sed.»

— Madame Lilly Bollinger

Próxima cita »

Catadores Mx catadoresmx

catadoresmx #Sabiasque En 2016 seremos más los que brindemos felizmente con una copa de #vino. Conoce la noticia completa en ow.ly/hPtcQ
10 hours ago · reply · retweet · favorite

catadoresmx Hoy sugerimos Ácrata Tinta del Valle 2007 mezcla de Grenache, Carignan y Durif. Maridar con carne de ternera y papas criollas. #Provecho
13 hours ago · reply · retweet · favorite

catadoresmx Otra de nuestras bebidas favoritas es el #café. Empieza el día con una taza y T.S. Eliot: "Podría medir mi vida con cucharaditas de café".
17 hours ago · reply · retweet · favorite

catadoresmx #Sabiasque El 90 % de los vinos que se producen en Estados Unidos provienen del estado de California.
3 days ago · reply · retweet · favorite

Join the conversation