

MIÉ 27 FEB

Jordi Butrón: El chef que revolucionó la repostería

Power Players

El chef **Jordi Butrón** descubrió y dirigió su camino hacia la repostería tras terminar sus estudios en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona, posteriormente aprendió y perfeccionó su técnica en el Escribà de Barcelona y en el Crillon de París.



Mientras trabajó en el reconocido Jean Luc Figueras de Barcelona, Butrón **conoció a Xano Saguer con quien creó en el año 2000 el Instituto Espai Sucre de Barcelona**, lugar al que jóvenes aspirantes a chefs asisten para crear postres con un grado de complejidad. Tras un éxito rotundo se logró consolidar **el primer restaurante de postres en el mundo y la única escuela de postres para restaurantes**, la cual cuenta con una formación continua a nivel técnico y gustativo.

Este visionario chef, excedió todas las barreras de la gastronomía para hacer del dulce su materia prima de conocimiento creando así, los platos dulces más vanguardistas de la cocina contemporánea.



Es también Co-fundador y organizador del concurso internacional de postres de restaurant **"The Best Restaurant Dessert"**, además de impartir cursos y ponencias en España, Italia, Francia, México, EU y Canadá. Además de ganar el **Premio al mejor pastelero de Cataluña en 2004**, el **Premio postre del año 2006** y el **Premio nacional de gastronomía al mejor pastelero-repostero de España**.



G: ¿Cómo te adaptaste a las costumbres culinarias de México y cómo se compararan con las de tu país?

JB: En España nuestros ingredientes principales son los frutos secos, las especias; donde hace frío la variedad de fruta es muy reducida, por lo que se limitan a inventar sobre una o dos especies. En definitiva, como ocurre con el resto del menú, los postres de cada cultura ofrecen su autonomía condicionada por el entorno, los gustos, las costumbres y la sapiencia.

Las dulcerías típicas mexicanas llamaron mucho mi atención, sobre todo por la cantidad de **picante** en su contenido. Así que, me arriesgué a probar esta combinación en la carta.

G: ¿Qué otros sabores encontraste en México para tus creaciones?

JB: Uno de los mercados que me llamó la atención es el de **Oaxaca**. Ahí fue donde descubrí el **Xoconostle y la jamaica**. Durante mis investigaciones decidí que quería hacer un postre de mole e hice uno de chocolate, mole poblano y ajonjolí. Me gusto tanto esa combinación de sabores, que lo estoy llevando a *Espai Sucre* de Barcelona.

G: ¿Cómo defines a Espai Sucre?

JB: Es un restaurante normal, sin embargo la gran diferencia radica en que el 90% de la oferta son postres y el 10% son elementos salados. El dulce es el elemento primordial.

G: ¿En que otro país pretenden llevar este concepto?

JB: Ya estamos platicando con empresarios en Brasil que buscan abrir una escuela y un restaurante en Sao Paulo. Creo que Brasil recibirá bien este concepto, pues cada año de 25 alumnos que tenemos en los cursos, cinco son brasileños.

G: ¿Cómo nació el campeonato que se celebra en Espai Sucre y cuál es su objetivo?

JB: *The Best Dessert of Restaurant* nació hace 6 años como una forma de entender el papel de la pastelería en los restaurantes. Fue creado esencialmente para:

- 1) Innovar con un concurso de pastelerías de restaurantes.
- 2) Recalcar a los críticos que la repostería es tan importante como la gastronomía salada.
- 3) Homenajearmos cada año a una persona que haya ayudado al desarrollo de la pastelería.

G: ¿Sabes quién será el ganador de La cuarta edición?

JB: Todavía no es oficial, pero el ganador es **Pierre Herme**, chef muy reconocido por su preparación de macarrones, así como, innovar en cuanto a la presentación de la pastelería con vasitos individuales.

G: ¿Cuál es el criterio que sigue el jurado para decidir quién es el ganador?

JB: Tiene que cumplir con tres elementos principales: Sabor, textura y la presentación.

G: ¿Qué diferencia encontramos en la tienda y en el restaurante de postres?

JB: La diferencia con la pastelería de la tienda, es el intercambio de experiencias y conocimiento con los chefs considero que es un enriquecimiento mutuo.

G: ¿En dónde se pueden probar los deliciosos postres de Jordi en México ?

JB: Los postres de ***Espai Sucre*** México se sirven exclusivamente en el restaurante Raíz, raizrestaurante.com , dirigido por el **Chef Arturo Fernández**.



Info:

Escuela: espaisucre.com.mx

Restaurante: raizrestaurante.com

Follow us: @Glits.mx

• Entrevista de Chef Jordi Butron

Hecho por Amarello:
Servicios de adserver