

R

RESTAURANTS

★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA
 ★★ NI FU NI FA, CORRECTE
 ★★★ POSA'LA LA TEVA LLISTA D'HABITUALS
 ★★★★ GRAN DESCOBRIMENT
 ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT



ESPAISUCRE

L'EQUILIBRI ELEGANT I LA BELLESA COMPLEXA

Surto de l'EspaiSucre convençut que sota la simplicitat de la descripció *restaurant de postres* —que el mateix espai s'adjudica— s'amaga un joc extraordinari de reflexió gastronòmica. Un treball metòdic i pacient. Una recerca obstinada per bastir un conjunt d'elements que, sumats, formin una estructura que transcendeix la suma de les parts. N'estic convençut perquè, justament, aques-

ta mateixa suma d'elements equilibrada i bonica és el que trobem en tots i cadascun dels seus plats. EspaiSucre és un mil·lurs que, capa a capa, construeix per als comensals una experiència diferent i complexa. La sala és minimalista. Tan oberta i transparent que es pot copsar des dels carrers del Born, que bull de vida a les voreres. Un barri *hipster* que convida a entaular-se, si es té la precaució de fer-ho amb criteri. Un barri que corre el seriós perill de passar-se de rosca. Propostes com EspaiSucre ajuden a mantenir el rigor necessari. Unes taules amples i unes cadires que semblen fetes de caramell proporcionen la comoditat i la pau visual que requereix la proposta. Perquè, davant de les llepolies i el sucre elevat a la millor expressió, cal ser capaç de mantenir la calma i la serenitat. A sala, el personal, jove i dinàmic, transmet un esperit reposat que també ajuda. A cuina, cada plat surt elaborat amb la precisió mil·limètrica dels plans que surten bé. Ens ho posen fàcil.

LA CUINA SALADA

Encara que pugui sorprendre algú, a EspaiSucre també hi trobem cuina salada. Amb la particularitat que a totes les preparacions s'incorpora alguna tècnica pastissera. D'això, jo en dic coherència. Gaudirem moltíssim tant si ens passem per

la textura cremosa de l'arròs de calamars amb fruita de la passió sobre flam de safrà, com si ens regalem amb un verat tebi molt lleugerament escabecat que

s'estima moltíssim, jo diria que de manera pecadora, amb l'albergínia fumada. O si ataquem com llops golafres la tendresa d'un xai cuit lentament hores i hores i que es desfa només de mirarlo. El pobre jeu estirat sobre un llit d'endívia caramel·litzada i es cobreix amb un llençol de gelat de llet. Nyam sense pietat.

L'EXPLOSIÓ CONTROLADA DE LA COMPLEXITAT DOLÇA

És a la part dolça on aquest restaurant es torna únic i irrepetible; la seva proposta posa a l'abast de les butxaques no necessàriament poderoses la possibilitat de regalar-se un viatge pel món de les postres d'alta cuina. Algú es preguntarà si això de les postres d'alta cuina realment aporta quelcom diferent a menjar i gaudir d'unes postres de caire més tradicional. Doncs sí, és clar. No és que sigui millor, és que és diferent. I en la diferència hi ha l'aliment de l'esperit curiós. La curiositat no va matar el gat, el va convertir en savi. Aturem-nos, per exemple, en la deliciosa composició de poma amb calvados i anís verd. En aquest petit plat, trobem equilibri entre la ferria geometria dels cubs cruixents i perfectes, la mateixa poma en fideus, tal-

ment com gules dolces acabades de ratllar, gelatina d'anís i un doble joc de gelats (un de poma i l'altre de vinagre). M'ho miro de fit a fit, per l'esquerra i per la dreta, i sento que estic davant d'un plat pensat i meditat fins a extrems obsessius. M'hi jugo un pèsol que fins i tot el nombre de cubs de poma es correspon amb el nombre de cullerades que el

xef espera que hi faci el comensal. Tota aquesta complexitat i joc de textures tan meditats no servirien de res si no fos que, realment, encara m'esborrono en recordar el plaer sublim que vaig tenir amb cadascuna d'aquelles

cullerades glorioses. No es pot ser més cruixent, dolç, fresc, aromàtic i refrescant alhora. Sorprenent, també, el conjunt de xocolata, maduixa, menta i pebre que converteix unes postres a priori dolces en una poesia controlada d'acidesa i amargor dins la boca. La xocolata molt pura és el recipient on una escuma àcida s'acompanya d'un gelat de maduixa molt baix de sucre. Unes postres que no són dolces i que, alhora, són unes grans postres.

I si acabem en el *sobao* esmicolat? Destruïda la textura original del pastisset i reconstruïda la glòria al paladar. Combinant els gelats de llima i alfàbrega en una fusió explosiva. Sal, llima i alfàbrega, es diu el plat. Doncs jo crec que s'hauria de dir *la puta canya*, i és que avui em sento poètic. Deu ser el sucre, que m'ha pujat. O la felicitat, vés a saber. El que tinc clar és que algú m'ha portat un bocí dolç de cel al plat i jo me l'he cruspit a cullerades.

OSCAR GÓMEZ

ESPAISUCRE ★★★

Princesa, 53. BCN (Born). ☎ Jaume I 14. ☎ 93 268 16 30. ☉ De dimarts a dijous, de 21 a 23.30 h; divendres i dissabtes, 1r torn 20.30 h; 2n torn 22.30 h. € Preu mitjà: 45 euros. 🌐 Adaptat. Web: www.espaisucre.com

TAPES DOLCES

Si tenim pressa o volem ajustar el pressupost, podem gaudir del nou espai de tapes dolces amb la taula situada a la cuina. Això, per si mateix, ja és un privilegi, i la possibilitat de gaudir-ne de manera ràpida i econòmica (tres tapes per 9,90 euros) fa la proposta molt atractiva.

QUÈ FEM ABANS?

Passejar pel Born i refugiar els passos sota les voltes gòtiques més esveltes i boniques de Barcelona és un bon pròleg. I serveix per preparar l'esperit per a un sopar diferent. A Santa Maria del Mar, també hi trobarem la bellesa de l'equilibri elegant.

REMENAT

Per Toni Massanès
Gastrònom



A França s'han adonat que, a més de les cadenes de menjar ràpid, molts establiments considerats restaurants —en el sentit clàssic del terme que ells mateixos van inventar— en realitat serveixen, sobretot, **plats precuinats parcialment o totalment** que només acaben, escalfen o decoren; i volen fer una llei que identifiqui aquells establiments o professionals amb formació culinària encara es dediquen a elaborar els menjars a partir d'ingredients bàsics. La iniciativa no semblaria tan llunyana de les que ja diferencien els autèntics forns on es pasta, es feny i s'enforna el pa de les botigues on només es ven, encara que sigui després de torrar les baguettes precuïtes. Però, en aquest cas, no serà tan fàcil. És cert que hi ha molts restaurants, a França, que es fan la terrina de foie gras, però d'altres no, i encara menys, confiten les cuixes o els pedrers d'ànec, però en fan l'amanida. La **cuina professional** sempre ha venut o ha fet servir productes processats: el pa mateix, l'oli, el vi, els embolits, els formatges, les salses —les salses no? Penseu en la de mostassa... I encara queda una reflexió ineludible: quan els clients no som capaços d'identificar què ha estat *fait maison* i què és un producte precuïtat i reescalfat... o la indústria ho fa molt bé (i això és bo), o el xef no és per tirar coets (i això és dolent), o el nostre paladar té la capacitat que té (i això demana un altre article).