

"EXISTEN MUCHOS ELEMENTOS QUE HACEN QUE UNA CREACIÓN SEA COMPLEJA: ACORDES, CONTRASTES, ELEMENTOS DE ATENCIÓN..., PERO UNO DE LOS FACTORES MÁS IMPORTANTES ES EL DISCURSO. DETRÁS DE CADA POSTRE DEBE EXISTIR UNA HISTORIA, UN CONCEPTO, UNA IDEA, UN HILO CONDUCTOR QUE TRANSMITE CÓMO SE HA LLEGADO A ESE FIN", SEÑALA XANO SAGUER.



ESPAI  SUCRE

XANO SAGUER / SOCIO FUNDADOR Y PROMOTOR DE ESPAISUCRE

"NUNCA HEMOS PARADO DE EVOLUCIONAR, DE INNOVAR, DE CRECER..."

- Se cumplen ya 13 años del nacimiento de Espaisucre, un "cspricho" -como les gusta denominarlo- suyo y de sus socios fundadores y promotores Jordi Butrón, Guillem Vicente y Reme Butrón. ¿Qué valoración hace de estos años?

- Nos costó unos cuantos años, pero finalmente la gente creyó en nuestro proyecto. Inicialmente esto no era así, nadie lo veía claro, ni nuestros propios familiares. ¿Un restaurante de postres? Decía mi padre... ¿ahí vas a meter tu dinero? Será mucho mejor que pienses en otra cosa.

El tiempo ha demostrado que nuestra idea era buena. La clave del éxito fue combinar las dos disciplinas, el restaurante y la escuela. El binomio perfecto. 13 años muy positivos donde no se ha parado nunca de evolucionar, de innovar y de crecer...

- Desde sus orígenes se desmarcaron completamente en el sector, abogando por implementar "una nueva forma de entender la pastelería de

restaurant" y reivindicando el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios. ¿Qué han querido significar exactamente con ello?

- Partimos de la base que este oficio llamado pastelero de restaurante es muy nuevo. Si es cierto que hace cientos de años que existe la figura del pastelero pero no la del pastelero de restaurante. La nouvelle cuisine nace en Francia en los 70 cuando el cocinero decide controlar todo lo que va a ingerir el comensal y deja de emplatar a la inglesa y a la rusa pasando a emplatar directamente en cocina. En ese momento el pastelero sigue haciendo sus tartas y presentándolas en un carro que manipula el servicio de sala. Cuando en los años 80 se decide emplatar los postres en cocina imitando al cocinero lo único que se hace es eso, emplatar... No existían códigos establecidos como encontramos en la cocina porque esa disciplina, ese oficio no existía. Nuestro trabajo durante estos 13 años ha consistido en

crear nuevos códigos para facilitar el trabajo a esta figura, unos códigos que sumados a códigos, conocimientos, conceptos y técnicas aportadas por otros profesionales de la materia ayudarán a formar y entender esta profesión.

- Conciben la pastelería como una formación continua a nivel técnico y gustativo, en base siempre a una actitud innovadora y al mismo tiempo de respeto a la tradición. Frente al "cortoplacismo" imperante en el mercado, ustedes no han dudado por investigar, desarrollar e innovar durante todos estos años...

- Nos consideramos buenos entendidos en sabor, en nuestro discurso impera el sabor y pensamos que es necesario formar al máximo nivel el paladar psicológico y el abanico gustativo de nuestros alumnos. La técnica también es muy importante, el control de la misma y el criterio del pastelero determinará directamente en el desarrollo de la creación. Es muy

XANO SAGUER

Nace en Figueras (Girona) en 1971. Con 15 años le comunica a su padre su pasión por la pastelería y su inmediata intención de dedicarse a ella. Desde ese momento no se ha alejado de los batidores y los fogones. Cursa su aprendizaje en las mejores pastelerías de su ciudad natal y a los 19 años se convierte en jefe de obrador. En 1994 se inicia en la pastelería de restaurante convirtiéndose en jefe de pastelería del restaurante El Pati Verd (Hotel Carlemany - Girona), que capitanea durante 2 años junto al prestigioso chef de cocina Jean Paul Vinay. Descubre así una nueva disciplina más creativa, más dinámica, con muchas más posibilidades

técnicas y más rica a todos los niveles que la hasta entonces adorada y admirada pastelería tradicional. Y decide desviar su trayectoria hacia la pastelería de restaurante. Durante unas prácticas en 1996, Xano Saguer y Jordi Butrón se conocen en el restaurante Jean Luc Figueras de Barcelona. De inmediato les une un gran feeling profesional y surge una buena amistad entre ellos. En febrero del 2000 inaugura Espaisucre junto a sus socios Jordi Butrón, Reme Butrón y Guillem Vicente. En 2011 la prestigiosa firma Cacao Barry le otorga el título de Embajador mundial, distinción que solo poseen 160 pasteleros en todo el mundo.

importante elegir bien la técnica que debemos aplicar a cada uno de los ingredientes dependiendo de la intensidad gustativa de los mismos.

La industria también nos ayuda. Una de las partes importantes de nuestra empresa es el Consulting. Actualmente trabajamos con varias multinacionales del sector para ayudarles a construir nuevos productos, nuevas combinaciones gustativas, nueva tecnología, etc... De esas investigaciones y de estas colaboraciones nosotros también nos enriquecemos.

- Su vocación didáctica les llevó a la creación de una escuela de postres. ¿Cuáles son los pilares fundamentales de su metodología? ¿Cuántos alumnos han pasado por ella a lo largo de estos años?

- Los pilares fundamentales de nuestra enseñanza son tres: 1/ El sabor, como ya hemos comentado antes, nada puede supeditar al sabor y tener siempre presente que éste se compone de gusto, olor y textura.

“La industria también nos ayuda. Una de las partes importantes de nuestra empresa es el Consulting. Trabajamos con varias multinacionales...

... del sector para ayudarles a construir nuevos productos, nuevas combinaciones y tecnología. Eso también nos enriquece”

2/ La técnica. Es importante escoger la técnica adecuada para cada producto. 3/La disposición en el plato. Este factor es una variable que manipula claramente el sabor.

Cientos de alumnos pasan cada año por nuestras instalaciones. Cada uno de ellos un 'melón' diferente de la plantación. A lo largo de su aprendizaje, esos 'melones' irán adquiriendo

conocimientos de todos sus maestros, unos le marcarán más que otros y otros más que unos, pero cada uno de ellos tendrá una calidad diferente, un sabor distinto. Eso es lo más interesante, lo más bonito, cada uno de ellos creará su propio método y descubrirá su propio lenguaje creativo.

- “En un postre de restaurant no solo es valorable la perfecta conjunción entre sabor, técnica y emplatado, sino que existen elementos intangibles que lo pueden convertir en algo más complejo” señalan ustedes. ¿Cuáles son esos elementos?

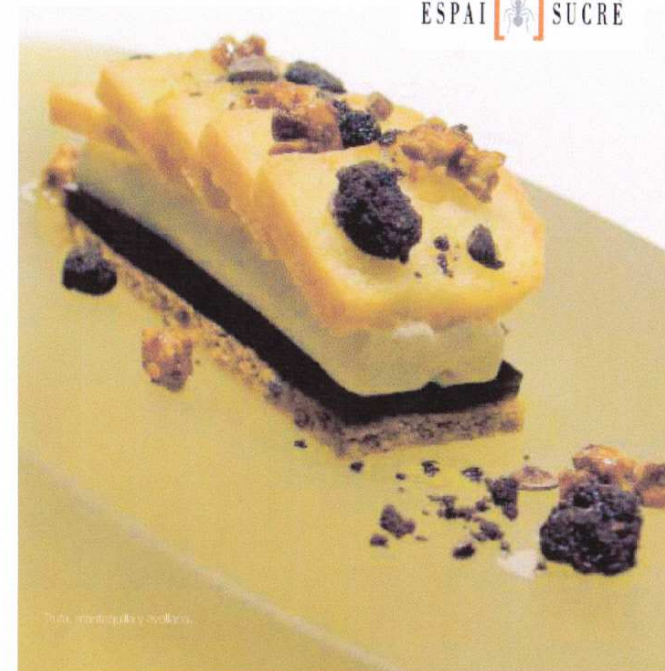
- Existen muchos elementos que hacen que una creación sea más compleja: acordes, contrastes, elementos de atención... pero uno de los factores más importantes es el discurso. Detrás de cada postre debe existir una historia, un concepto, una idea, un hilo conductor que transmite cómo se ha llegado a ese fin. Todos esos rasgos le transmiten al comensal la idea del creador de una forma abstracta.

- Acaban de inaugurar en México un aula especializada en postres de restaurante, de la mano de Grupo Coronado. ¿Qué les ha llevado a involucrarse en este nuevo proyecto? ¿Es una réplica de lo que realizan en Barcelona?

- Un porcentaje muy alto de nuestro alumnado es extracomunitario. Recibimos alumnos de todo el mundo y de todos ellos más de la mitad son mexicanos. Este fue el dato que nos lanzó a proponer la colaboración con Grupo Coronado. Hasta este próximo mes de septiembre el clon no será perfecto, hemos dedicado este primer año de funcionamiento a la formación de profesorado, creación de cantera y lanzamiento del proyecto. El 2 de septiembre Jordi Butrón se desplazará a México para poner en marcha el mismo curso anual que impartimos en Barcelona. Nuestra involucración en este proyecto es total. Cada dos/tres meses uno de los dos viajamos a México para trabajar en él y este próximo año acortamos distancias instalando en los dos puntos un sistema de video conferencia para impartir clases en directo desde Barcelona. Nuestro objetivo a corto/medio plazo es llevar esta formación, este postgrado de postres de restaurante a todas las escuelas de gastronomía del mundo que les pueda interesar.

- ¿Cuáles serán las tendencias que marcarán la evolución del sector en los próximos años?

- Nosotros desde Espaisucré siempre hemos apostado por la unidad. Lo interesante es que se hable de pastelería sin importar tendencias ni orígenes. Pasteleros, pasteleros de restaurante, chocolateros, panaderos, heladeros... todos unidos remando en el mismo barco. Como en cualquier materia, no hay evolución sin fusión de conocimientos ni sin divulgación.



Ade más de proveer, con Espaisucré como demostrador y creador, realizando talleres y conferencias para colegios y empresas en todo el mundo.



Crema de vainilla con café, cardamomo negro y plátano.