

Espaisucre, en nombre del placer



- Espaisucre es el primer restaurante y escuela de postres del mundo

Naida Gil | Barcelona

Actualizado **viernes 26/07/2013 12:39 horas**

El placer tiene infinitas texturas y sabores. **El postre, su mejor aliado, puede ser mucho más que dulzura.** Espaisucre, el primer restaurante y escuela de postres de restaurante del mundo, propone desde hace 13 años un menú rico en hidratos que puede ayudar a atenuar los sinsabores de la vida en forma de combinaciones gustativas inimaginables.

Poco importa que los caprichos de la lengua definan la palabra postre como lo que viene al final. Este restaurante, nacido en el barrio del Born, rompe todos los moldes con una carta que, de principio a fin, está colmada únicamente de los ansiados postres. Igual que en los menús salados tradicionales, en Espaisucre se gradúan los platos de más ligeros a más pesados. Los postres-entrante son fríos, acuosos y ácidos o picantes, para abrir las papilas gustativas. Y los finales contienen sabores más contundentes, como chocolates, café o regaliz.

Pero más allá de enseñarnos a comer a base de postres, Espaisucre innova en el producto: **"Antes un postre en un restaurante consistía en un pedazo de pastel y helado. Ahora ha evolucionado: hay volumen, movimiento, inestabilidad -cosas que caen- y juegos de temperaturas"**. El chef Jordi Butrón revela que el postre de restaurante, una disciplina intermedia entre la pastelería y la cocina, tiene como valor añadido la inmediatez y la versatilidad: "Nosotros podemos hacer cosas en el momento y eso nos da posibilidades combinatorias que en pastelería no existen. Además usamos técnicas de la cocina salada, por ejemplo introducimos olivas negras, remolacha, apio y verduras, ingredientes ante los que el pastelero de tienda es más reticente".

Tras la cara más creativa del restaurante, que cambia constantemente de fórmulas e ingredientes en sus menús, hay un trabajo metódico que conocen a fondo en la propia escuela de pastelería. Al empezar los cursos, los alumnos tienen que hacerse con tres herramientas esenciales: una regla de medir, una balanza digital de 0,1 gramos y un termómetro digital. **Lo que denota que en EspaiSucre las medidas son mucho más que números:** "Estos tres elementos definen muy bien que es Espai Sucre. Nada de pizcas, cucharillas o a ojo. Todo tiene que ser medido, calculado y controlado".

Como se puede suponer, **la quintaesencia de la marca es pensar.** El establecimiento, que nació con una clara vocación pedagógica, no sólo es una escuela sino que crea escuela. Tal y como destaca Butrón, dentro de este campo no hay bibliografía: "El epígrafe de postres de restaurante no existe. De hecho, sólo hay dos o tres libros relacionados. Es una disciplina tan joven que incluso si se pregunta a profesionales en qué se diferencia la pastelería tradicional de la de restaurante, todo queda en una nebulosa".

Los profesores de EspaiSucre han diseñado una **metodología propia**, crean conceptos, definen formas de actuar y dan nombre a combinaciones nunca antes inventadas: "Tenemos que ser coherentes porque los alumnos hacen las prácticas en el restaurante -o en la escuela- obligatoriamente. Tengo que convertir toda mi actuación en un argumento pedagógico para que los alumnos tengan unas guías. Porque a veces parece que esto es en plan artistas: 'hoy no estoy inspirado', o abro la nevera y utilizo lo más raro posible. Pero detrás de un postre de EspaiSucre hay una forma de actuar muy sistemática". Por ese motivo, uno de sus próximos proyectos es publicar un libro de referencia en el sector: "El 99% de los libros son foto y receta, ninguno explica por qué se pone un ingrediente y no otro o por qué se emplata de cierta forma".

EspaiSucre, que **está en el núcleo donde surgió el movimiento de las monas y las cocas**, no podría estar en otro lugar que no fuera Barcelona, según Butrón, "por ser la zona pastelera por antonomasia. Aquí están y han nacido los pasteleros más creativos". En el restaurante y escuela donde los placeres se materializan han comprendido que la vida es demasiado breve para dejar lo mejor para el final. Saben, además, que al segundo cerebro de sus comensales, los sibaritas, le sobran razones para corresponder a sus tentaciones gustativas. Y si algo conocen del amor, es que no hay relación tan especial como la que une a un auténtico gourmand con la efímera y placentera sensación que genera, en cuerpo y alma, el eterno amante: Monsieur dessert.