

Suscribirse

Vivamos EL TIEMPO Móvil RSS TV

Síguenos en:   

Ingresar  Registrarse

Portafolio.co

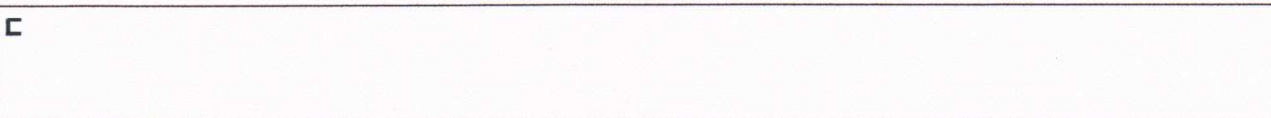
20 años

Buscar en noticias

Jueves 24 de Octubre 2013

Negocios Economía Internacional Finanzas Personales Indicadores Opinión Portafolio Plus Premios Herramientas

Acciones	PFAVTA	-0.99%	PMGC	-3.36%	PFBLOM	-1.36%	ISA	-1.05%
Mis acciones	\$4.030,00		\$17.300,00		\$27.600,00		\$11.380,00	





portafolio.co Portafolio Plus

El arte de los postres en la gastronomía

Octubre 23 de 2013 - 7:24 pm

 Share  Compartir  Twittear 3  Enviar  Comentarios

 Recomendar  Una persona recomienda esto.



Xano Saguer
Foto: Archivo Particular

Xano Saguer es el fundador de uno de los poquísimos restaurantes de este tipo en el mundo.

Espaisucre es una de las escuelas de pastelería y restaurantes más importantes de Europa, especializado en enseñar el proceso creativo y la técnica de la pastelería y un restaurante donde su carta solo ofrece postres, es decir que a la hora de cenar el comensal vive una experiencia con balance de sabores, texturas y creatividad.

El 29 de octubre, uno de los pasteleros fundadores de Espaisucre, Xano Saguer, visitará Colombia, invitado por la Academia Verde Oliva y GHL Hoteles, para compartir su experiencia en pastelería desde el punto

de vista de innovación como negocio, técnica, creación, sabor y puesta en escena de postres para restaurantes.

Xano explicó que la idea de abrir un restaurante solo dedicado a los postres, además de convertirlo en escuela, nació de su socio Jordi Butrón, quien vio que había demanda de postres en el restaurante donde entonces trabajaba.

“Así fue como Jordi se dio cuenta de que la oferta de menús exclusivamente de postres de restaurante funciona, y pensó en fundar Espaisucre cuando encontrara a un ‘iluminado’ como él; cuando coincidimos, pusimos en marcha el proyecto”, afirmó Xano.

El famoso chef agrega que Espaisucre se creó siempre pensando en las actividades de restaurante y escuela de postres.

En febrero del año 2000 nació en Barcelona la Escuela-Restaurante de postres Espaisucre, en el 2003 realizaron una primera ampliación y trasladaron la escuela a un nuevo local muy cerca del restaurante, y en el año 2007 realizaron una segunda ampliación de la escuela.

En el 2010 tuvieron la idea de internacionalizarlo y fue así como a mediados del del 2011 el Restaurante Espaisucre abrió sus puertas en México dentro del restaurante Raíz, dirigido por el prestigioso chef Arturo Fernández y solo unos meses después se puso en marcha la Escuela Espaisucre México.

Actualmente, el clon mexicano ya es perfecto.

Respecto a la rentabilidad, Xano afirmó que el restaurante Espaisucre no es la parte más rentable del negocio, y sin dudas es la escuela la que genera más ingresos.

“El restaurante Espaisucre tiene una función claramente de buque insignia, de escaparate. Es muy importante que exista un espacio real donde poder degustar una filosofía y una forma de ver la pastelería de restaurante”, añadió Xano.

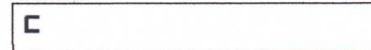
Noticias de la sección

Alimentos y bebidas, el sector de los multimillonarios

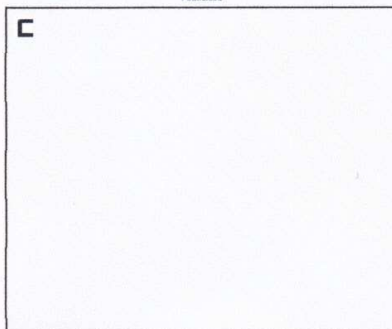
Monomi, la forma más sencilla de venta por internet

Estos son los artistas muertos que más dinero generan

Patrocinado por



Publicidad



¡Qué Buena Compra!

\$48.000 por fiesta de Halloween en Diversity para padres e hijos. Solo por \$48.000

Fantasmas, Princesas y superhéroes

A la gran fiesta de disfraces

¡Compra ya tus boletas! Ahorra y asegura tu lugar. Preventa Septiembre. Años 31 de Octubre. [Ver oferta](#)

Además es un concepto sumamente particular, ya que él solo conoce otros dos restaurantes en el mundo que lo practican: uno en Nueva York y otro en Singapur.





Xano dice que su objetivo es participar activamente en la evolución de la pastelería de restaurantes a nivel mundial y hacer de este, un oficio especializado con mucha creatividad e inspiración.

EN UN POSTRE TODO DEBE ESTAR MINUCIOSAMENTE MEDITADO

Explica que en su visita a Colombia le gustaría poder mostrar en qué consiste su oficio al público colombiano.

Tendrá un menú que no dejará indiferente a nadie. "El comensal se dará cuenta que en un plato no debe haber nada gratuito, todo debe tener función gustativa y no estética. Todo debe estar minuciosamente meditado: las combinaciones gustativas, las técnicas que aplicamos a los productos, la disposición en el plato... todo", agrega.

Más sobre este tema [Gastronomía](#)

 Imprimir
  Reportar Errores
  Guardar en mi portafolio
  Compartir

Recursos Relacionados

-  [Culinaria / Gastronomía y diplomacia van de la mano](#)
-  [La ruta del chef, de la granja a la mesa](#)

Si usted quiere comentar este artículo por favor

[Inicie Sesión](#)

[Regístrese](#)

Todos los comentarios en [Portafolio.co](#) son hechos por personas registradas y plenamente identificadas.

ÚLTIMO RESTAURANTE

Comida 'Mexicajún' en Bourbon Bistró



Para celebrar el Día de los Muertos, el restaurante tiene una carta especial hasta el 2 de noviembre

vive.in

Portafolio Plus



07:44 pm
Alimentos y bebidas, el sector de los multimillonarios



07:24 pm
El arte de los postres en la gastronomía



02:39 pm
Monomí, la forma más sencilla de venta por internet

Recomendaciones

[Entrar](#) Inicia sesión en Facebook para ver las recomendaciones de tus amigos.

 **WatchBO 2013 le mide el tiempo a Corferias**
Una persona recomienda esto.

 **Fin del visado para ir a Europa está un paso más cerca**
531 personas han recomendado esto.

 **Aprender a amar de manera inteligente**
318 personas han recomendado esto.

 Plug-in social de Facebook

Zona comercial

El Tiempo Móvil
Ingrese a [m.eltiempo.com](#) desde su celular
EL TIEMPO.COM

Futbolred
Sigue el fútbol colombiano en [Futbolred.com](#)
FUTBOLRED

Carroya
La mejor forma de comprar o vender carro
CARROYA
Únete con el respaldo de Tello

Revista Don Juan
Visita [REVISTA DONJUAN.COM](#)

Sondeo