



ORIOI BALAGUER

Oriol Balaguer nació entre chocolate, azúcares y postres. Su padre era pastelero y experto en la elaboración de piezas artísticas de chocolate, que despertaron en Balaguer el interés por estas creaciones y le motivaron a emprender un camino profesional que le ha llevado a convertirse en un referente internacional en el mundo de la pastelería y en un revolucionario de la cocina dulce.

Balaguer inicia su formación en la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona y a incrementar su experiencia en lugares como las Pastelería Baixas, Foix de Sarrià y con Paco Torreblanca. Además, en 1995 Balaguer comienza a trabajar en el equipo de elBulli de Ferran Adrià, con quien pasa siete años.

El año 2002 es una fecha clave en su trayectoria porque es cuando inaugura el primer Estudio de Chocolate y Pastelería de España, ubicado en Barcelona. Dos años después pone en marcha otro estudio en Japón, con el que internacionaliza su concepción gastronómica. Posteriormente, en 2005 abre la primera boutique en Barcelona y en 2008 pone en marcha la boutique de gastronomía dulce en Madrid. Además, en 2009 crea el servicio de catering Sweet & Salty y, en 2010, inaugura otra boutique en Arabia Saudí. Ese mismo año abre la panadería de autor Classic Line e inaugura su segunda pastelería en Barcelona, ubicada en el obrador de chocolate.

Con todos estos proyectos, que reflejan su espíritu emprendedor, Balaguer ha consolidado un estilo propio marcado por la sensibilidad artística y el impulso renovador con el que ha aportado una nueva concepción de la cocina dulce. A través de sus creaciones, que beben del diseño y la arquitectura, Balaguer logra sorprender al comensal con la actualización de clásicos y el juego de aromas y texturas que transmiten un abanico de emociones.

Especialmente destacables son sus creaciones en chocolate, revestidas de un halo moderno y rupturista, que derrochan creatividad y ponen de manifiesto la minuciosidad con la que Balaguer afronta cada composición. Como ejemplo de ello están las colecciones de bombones, cuyos sabores está reinventando de forma permanente, y propuestas como los frutos secos cubiertos de cacao.

Su incansable trabajo y su forma de entender los sabores dulces han sido reconocidos en reiteradas ocasiones con los premios Mejor pastelero-repostero de España 2008; Profesional del año 2006; Mejor pastelero de Cataluña 2003; Mejor postre del mundo 2001: las 7 texturas del chocolate; Mejor pastelero de restaurante español 1997; Mejor postre de España 1997, y Mejor maestro artesano pastelero español 1993, entre otros.



ESPAI[SUCRÉ]

Escuela-restaurant de postres
Jordi Butrón + Xano Saguer

thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com
www.espaisucre.com +34 933 151 022

Socio fundador



Patrocinadores principales

MESAMÉRICA®



Colaboradores





En 2008 Madrid experimentó la transformación de su panorama gastronómico con la apertura de la boutique de Oriol Balaguer. Ubicado en la calle José Ortega y Gasset, este espacio reproduce el diseño de la boutique puesta en marcha en Barcelona. Así, los toques futuristas y elegantes envuelven un espacio que refleja con precisión el espíritu rupturista y creativo de Balaguer y su concepción gastronómica.

Por tanto, su apuesta renovadora se deja sentir en cada detalle del local, que sirve para destacar unas creaciones que llaman la atención del cliente por su marcada personalidad propia. Postres, pasteles y bombones se distribuyen en las estanterías de la boutique evocando la dinámica y la concepción de una muestra de carácter pictórico o escultórico.

Entre sus creaciones se encuentran el pastel 8 texturas de chocolate; la mousse de crema de avellanas y vainilla con bizcocho de cacao crujiente y la mousse de praliné de avellanas y gelificado de mandarina con bizcocho crujiente.

Estas propuestas vienen a confirmar la calidad innegable de un cocinero al que Ferran Adrià ha definido como uno de los profesionales más completos que ha aportado España al universo culinario en los últimos 30 años.



ESPAI[SUCRÉ]

Escuela-restaurant de postres
Jordi Butrón + Xano Saguer

thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com
www.espaisucre.com +34 933 151 022

Socio fundador



Patrocinadores principales

MESAMÉRICA®



Pástry
Revolution

Colaboradores

ã
apicius

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE!

Estufa de Inducción Magnética
SENKEN
Home Products

