



ESPAISUCRE es el capricho de **Jordi Butrón y Xano Saguer**, creadores de una nueva forma de entender la pastelería de restaurante y de los códigos para su interpretación. Ellos inauguran en febrero del año 2000 el primer y único restaurante de postres del mundo, la escuela de postres de restaurante Espaisucre y fundan en el 2007 el concurso internacional más importante de postres de restaurante que existe hasta el momento, "The best restaurant dessert", ahora en su 4ª edición.

Butrón y Saguer, reivindican el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios, donde el resultado, suma de técnica y experiencia, difumina sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado. Ellos conciben la pastelería como una formación continua a nivel técnico y gustativo, en base siempre a una actitud innovadora, pero al mismo tiempo de respeto a la tradición, entendida esta como un ingrediente imprescindible para avanzar.

## JORDI BUTRON,

Nace en Barcelona, descubre mientras estudia magisterio que lo que realmente le atrae es la cocina y al terminar sus estudios en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona apuesta claramente por la pastelería.

Su trayectoria profesional se inicia en la pastelería Escrivà de Barcelona, pero es en Francia cuando trabaja en el Crillon de París, donde aprende la disciplina, el orden, la limpieza y la técnica para ser un gran pastelero. Pierre Gagnaire le enseñará que todo es posible, motivándole para investigar y Jean Luc Figueras le dará la confianza necesaria para desarrollar su propia obra. También trabaja en distintos restaurantes como Michel Bras y elBulli, antes de crear Espaisucre.

Jordi Butrón ha recibido diversos galardones, entre los que cabría destacar:

- Premio al mejor pastelero de España.
- Profesional del año. (Academia Catalana de Gastronomía)
- Premio al mejor pastelero de Cataluña.
- Premio Nacional de Gastronomía al mejor pastelero-repostero de España
- Premio al mejor postre del año (Revista Club de Gourmets)
- Premio mejor experiencia dulce del 2013 en México (Travel & Leisure)
- Nº1 de su categoría en la guía Los 100 mejores de la gastronomía Española.



ESPAISUCRÉ

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

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

Socio fundador



Patrocinadores principales

MESAMÉRICA®



Colaboradores

