



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.

XANO SAGUER,

Nace en Figueras (Girona) y a sus 15 años de edad 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 sus 19 años se convierte en jefe de obrador dirigiendo numerosos equipos.

En el año 1994, este autodidacta, se inicia en la pastelería de restaurante descubriendo 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. Realiza prácticas en restaurantes como elBulli y trabaja como chef pastelero en prestigiosos restaurantes del país como El Pati Verd con Jean Paul Vinay o Jean Luc Figueras.

En el año 1998, se convierte en técnico demostrador de una reconocida empresa. Sus clases y demostraciones, impartidas por todo el país, despiertan su inquietud hacia la enseñanza. Transmitir todos sus conocimientos e investigar en nuevos ingredientes y técnicas se convierte en sus prioridades.

Xano Saguer ha recibido diversos galardones, entre los que cabría destacar:

- Ganador en la preselección española para la "Copa del mundo de pastelería".
- Representante del equipo Español en la "Copa del mundo de pastelería 2003" categoría "Pieza de chocolate".
- Premio "EQUIPO REVELACIÓN" en la "Copa del mundo de pastelería 2003".
- La prestigiosa firma de chocolates Cacao Barry le otorga el título de Embajador mundial, distinción que solo poseen 160 pasteleros en todo el mundo.
- Premio al mejor postre del año (Revista Club de Gourmets).
- Premio mejor experiencia dulce del 2013 en México (Travel & Leisure).
- Nº1 en su categoría de la guía Los 100 mejores de la gastronomía Española.



Socio fundador



Patrocinadores principales

MESAMÉRICA®



Colaboradores





Actualmente sigue en su negocio junto a Jordi Butrón, ejerciendo en el Restaurante-Escuela ESPAISUCRE como profesor, demostrador y creativo, realizando ponencias y asesoramientos para congresos y empresas en todo el mundo.



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



KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE!

