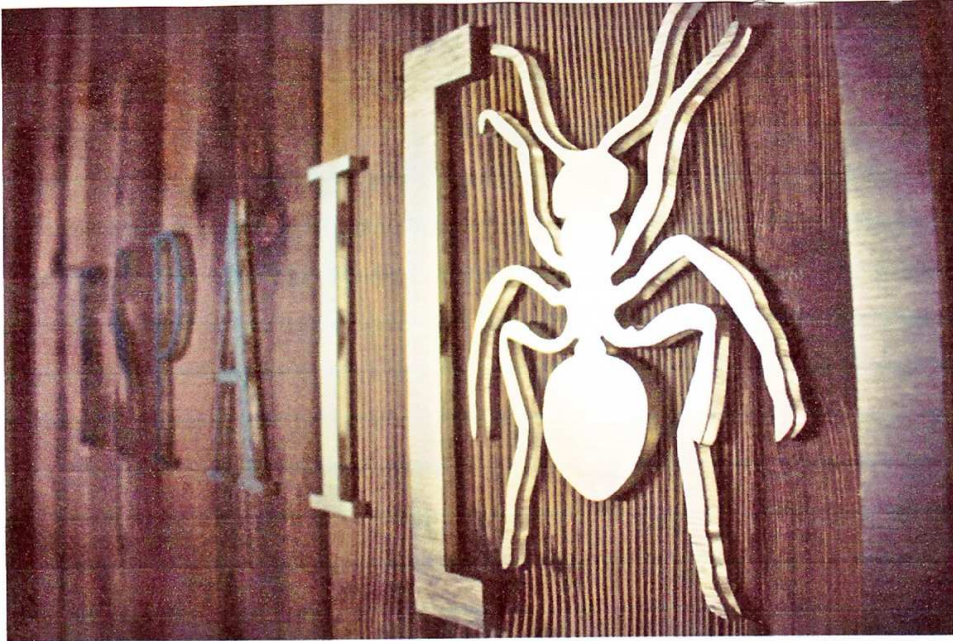


» Dulce encuentro



Jordi Butrón y Xano Saguer –fundadores y promotores de Espaisucre, el primer restaurante escuela de postres del mundo– anunciaron los detalles de la cuarta edición del concurso The Best Restaurant Dessert 2014, que se llevará a cabo el próximo lunes 19 de mayo en las instalaciones de Espaisucre México (Av. Jinetes 102, Las Arboledas, Atizapán de Zaragoza).

Esta edición del concurso, creado en 2005, será la primera que se realice fuera de España; sin embargo, conserva la esencia que le dio origen: reivindicar al postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios. "Ya estuvo bien de que los pasteleros seamos los patitos feos de la gastronomía", afirma Xano.

El jurado estará integrado por grandes personalidades del mundo de la pastelería y del periodismo gastronómico: Pierre Hermé, Ramón Morató, Oriol Balaguer, Sonia Arias, Luis Robledo, Roberto Gutiérrez, Guillermo González Beristáin, Alejandro Zárate, Javier Antoja de la Rosa, Jordi Butrón y Xano Saguer. Se evaluarán a participantes de México, España y Argentina, quienes conservarán el anonimato durante todo el proceso. Al respecto, Xano precisó: "Al concurso lo queremos definir con una palabra: credibilidad. Los participantes no tienen nombre, son números. Así se evitan favoritismos".

La premiación se realizará el jueves 22 de mayo, en el contexto de Sobremesa, el capítulo dedicado a la pastelería del congreso Mesamérica. Durante la ceremonia también se le rendirá un homenaje al chef Pierre Hermé, quien visita nuestro país por primera vez. espaisucre.com.mx



TE RECOMENDAMOS:



Diseño comestible



Jordi Butrón



Dúo dinámico



Volar entre estrellas



Nuevos exploradores