

Meztraje de Cultura y Sabor:

GUANAJUATO
¡Si sabe!EXCELENCIAS
Gourmet

19-06-2014


Otras ediciones: English

Síguenos en:   
[Noticias Gourmet](#) [Tastevín](#) [Valoraciones](#) [Cocteles y Bebidas](#) [Curiosidades](#) [Eventos](#) [Recetas de Cocina](#) [Salud](#) [Misceláneas](#)


Sin votos aún

Espaisucre y la reivindicación del postre en la gastronomía

15-06-2014

 Imprimir (<http://www.excelenciasgourmet.com/print/6528>)

Por: Consuelo Elipe



Rescatar la imagen del postre de restaurant como un elemento con personalidad y códigos propios es el objetivo esencial de Espaisucre, único restaurant y escuela de postres del mundo donde se difumina sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado. Sobre este innovador proyecto, que ya se ha extendido a tierra mexicana, nos habló uno de sus creadores, Xano Saguer, durante Alimentaria México 2014.

Son el primer restaurant de postres del mundo. ¿Cómo lo explicas?

"Hace 14 años que empecé esta aventura, con el Jordi Butrón. Nos dimos cuenta que había este nicho de mercado que no estaba ocupado, que hay esta disciplina tan joven, tan virgen, y creamos este espacio, el Espaisucre, cuya traducción sería "Espacio azúcar".

¿Tienen ustedes una formación de cocina normal?

"Nada que ver con la cocina. Yo hace 27 años que trabajo solo con pastelería. Jordi no lleva tantos. Estudió magisterio y no terminó la carrera. Luego decidió estudiar cocina y al terminar la carrera se especializó en pastelería. Hace 14 años que empezamos esto y siempre con esta actividad dual entre el restaurant y escuela.

"Espaisucre nace un poco en "protesta" de esa "esclavitud" que había en la gastronomía hace 15 años, que ya no es tan dura. En los mejores sitios te daban un día y medio de descanso. Trabajabas en navidades, fin de año... Decidimos entonces crear un concepto nuevo que no nos hiciera millonarios pero que nos diese una gran calidad de vida.

"Nuestro restaurant solo abre cinco servicios en la semana, solo abre por las noches y de martes a sábado. La actividad que suplía el ingreso del otro servicio era la escuela. Por la mañana trabajábamos como escuela y en la tarde noche como restaurant.

"Pero en el primer año, por cuestiones de espacio, solo pudimos acoger diez alumnos. Entonces al año siguiente recibimos 200 prematriculas. Decidimos no emocionarnos. Pero en el otro año la matrícula fue de 250. Entonces decidimos cambiar de local. Todo lo que era enseñanza nos lo llevamos a otro sitio. Pero, aunque nos llevamos la enseñanza al otro lugar, no cambiamos el concepto del restaurant, para darle productividad a ese espacio".

Tienes muchos alumnos o peticiones fuera de España. Cuando empezaste me imagino que no fue así. ¿Cómo se da el salto? ¿Fue el boca a boca?

"Al ser el primer restaurant de postres del mundo, y la primera escuela que tiene un método creativo, pues todo esto pasó de boca en boca súper rápido. En los restaurantes la pastelería es la disciplina que por lo general el chef lleva más coja. En España, cualquier chef que necesita un pastelero nos llama. Y la verdad es que no hay. Se crea esta escuela, todo este sistema de enseñanza, y todos los chefs se vuelcan sobre nosotros. Pero también los medios. Nosotros llevamos 14 años sin gastar un peso en publicidad, pero colaboramos con todos".

Cuando te enfrentas a tus alumnos por primera vez, ¿qué es lo que más les cuesta, qué es lo que menos abunda?

Hay gente más y menos creativa. Todos están un año, y unos maduran de una forma y otros de otra. Cada uno es como es. Y es que se concentra tanta información en 11 meses, y hay tantas cosas que decir, que muchas veces o tienen tiempo de asimilarlo todo en el curso. A veces culmina el curso, y no son los primeros e promoción, pero en dos o tres años se vuelven gente muy interesante.

Con una idea tan innovadora, ¿cómo no les hayn salido mil copias?

"La verdad es que no es fácil. Todo tiene mucho trabajo, muchos porqués, todo está muy bien estudiado y estructurado. Eso es lo que no tiene la gente".

Me sorprendió que hayas dicho que España, que tiene tanto, gastronómicamente hablando, no es rica en pastelería

"No, no es rica en pastelería tradicional. También piensa que tenemos muchos hándicaps en nuestro país. Hemos tenido una guerra muy reciente, una post guerra, una dictadura... y todo esto ha influido, porque no teníamos los productos que debíamos tener. En el tema de pastelería nos hemos quedado estancados".

En pastelería, ¿cuál país puede ser el referente en el mundo?

"Ricos en ingredientes, son los países latinoamericanos. Pero el que tiene más historia es Francia. Y a nivel de cocina también. En ese país, en cualquier lugar que pidas un croissant, es sencillamente espectacular. Y en España cuesta mucho encontrar uno verdaderamente bueno. El problema es que en España la materia prima que había era grasa de cerdo, y no la mantequilla".

Después de toda esta fórmula has elegido México. ¿Cómo llegaste a México?

"Nosotros nos damos cuenta hace como diez años de que tenemos en Barcelona un porcentaje (60%) de alumnos extracomunitarios, de todas partes fuera de la comunidad europea. Lo único que exigimos es que sean hispanoparlantes, porque todas las clases se dan en castellano. Pero la mitad de ese 60% son mexicanos. Entonces supimos que en este país estaba ocurriendo algo.

"Luego me invitaron a dar unas pláticas aquí hace 4 años o 5. Cuando me vinieron a buscar al aeropuerto, para invitarme a unas vacaciones en Cancún, comenté mi interés de abrir fronteras y de venir a este país en concreto.

"Pasaron como 8 meses o un año y me llamaron porque había un proyecto entre manos, y nos dijeron que querían que Espaisucre estuviese dentro. Era abrir un restaurant y la escuela Espaisucre arriba. Que es lo que tenemos ahora".

¿Cómo ha sido la aventura mexicana? ¿Se corresponde lo que pensabas con lo que tienes ahora?

"La verdad es que sí. Estoy súper contento de la experiencia mexicana. Aparte de que el mexicano es súper acogedor. Tengo más amigos acá que en España, en apenas tres años. La gente es muy hospitalaria, enseguida te abren las puertas.

"Ahora nos estamos enfocando en la socialización de pasteleros. Porque vemos que es lo que ha pasado en España, y continúa pasando, que no hay bastante unión entre gente del gremio. Unir a panaderos, crear eventos conjuntos con chocolateros, heladeros, pasteleros de tiendas, de restaurantes... todo lo que sea del mundo dulce englobarlo en una misma pelota.

"Claro, yo no he venido a conquistar nada. Que me clasifiquen como alguien que enciende la chispa de algo, pero que la tienen que ir soplando los propios mexicanos".

Después de este, ¿tienes proyectos para otros países?

"Proyectos hay muchos. Estamos en negociaciones con Brasil y no descartamos Colombia, Perú y Chile. Ahora me concentro mucho en Latinoamérica. Aunque recibo muchas ofertas de países asiáticos, no nos hemos atrevido nunca por un problema cultural e idiomático. También hemos hecho incursiones en países árabes. Pero el choque cultural es bárbaro. Y a nosotros nos gusta hacer las cosas muy pensadas, pasito a pasito, bien hechas y pisando firme. Ya ves, 14 años y solo hemos crecido a México.

"Tampoco se ha hecho antes porque creo que el sistema no estaba redondo. Ahora sí tenemos un producto súper exportable. Ahora sí nos vienen a buscar para restaurantes de postres. Pero nosotros ahora no queremos clonar nuestro restaurante, sino que nuestro concepto se exporte a otras escuelas, de crear masters de especialización de postres de restaurantes en academias ya consolidadas.

¿Qué nos puedes adelantar del nuevo proyecto de Empresa Transoceánica?

"He visitado este país durante tres años me doy cuenta de que hay muchas carencias gastronómicas, y que la cocina no puede evolucionar como debería porque no tienen los mismos ingredientes que nosotros. Entonces no juegan en la misma liga. Lo que he hecho es agarrar una serie de marcas que no están en México, muy necesarias en la gastronomía para que haya una evolución. Traemos las marcas más importantes de España.

"Ya tenemos local, y la idea es montar un show room o show cooking con 800 ingredientes, y muchas máquinas, para que vengan los chefs, prueben y se inspiren. Si todo va bien esperamos que esté abierto en agosto".



([http://twitter.com/intent/tweet?original_referer=http://www.excelenciasgourmet.com/node/6528&text=Espaisucre+y+la+reivindicaci%C3%B3n+del+postre+en+la+gastronom%C3%](http://twitter.com/intent/tweet?original_referer=http://www.excelenciasgourmet.com/node/6528&text=Espaisucre+y+la+reivindicaci%C3%B3n+del+postre+en+la+gastronom%C3%A9)



[ADa&url=http://www.excelenciasgourmet.com/node/6528&via=excelen_gourmet%20%20gourmet](http://www.excelenciasgourmet.com/node/6528&via=excelen_gourmet%20%20gourmet)



(<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/espaisucre-y-la-reivindicacion-del-postre-en-la-gastronomia>)

Enviar nuevo comentario

Nombre:

E-mail:

El contenido de este campo se mantiene como privado y no se muestra públicamente.

Página web:

Asunto:

Comentario: *

CAPTCHA

Esta pregunta es para probar si usted es un visitante humano y para evitar el spam automatizado.



¿Cuál es el código de la imagen?: *

Introduzca los caracteres que aparecen en la imagen.



CARIBEINSIDER



EXCELENCIAS
DEL MOTOR

