

Jueves, 17 de julio de 2014 | Ediciones anteriores Dólar - Compra: **12.68** Venta: **13.28** | Euro - Compra: **17.29** Venta: **17.79**

Insitu.mx
Suscríbete  942-22-70

Diario de Yucatán
yucatan.com.mx

Me gusta  130 466
Seguir 

MERIDA
24°
Poco Nublado
Viento: ESE 12.87km/h

Portada Mérida Yucatán México Internacional Imagen Deportes Espectáculos Economía Tecnología Salud **Gastronomía**

Editoriales Temas Multimedia Obituarios Cines Sociales Avisos Económicos Universitarios City Center Brasil 2014

Tendencias avión malasio Conflicto en Gaza Muere Di Estefano

 Niños del sur de Mérida... 08:39 pm	 Acuerdan mayor presencia de... 08:32 pm	 Más apoyo para combatir la... 08:29 pm	 Xabi Alonso se perderá Supercopa... 08:18 pm
--	---	--	--

Portada » Gastronomía » Alimentos »

Jordi Butrón Chef

Jueves, 17 de julio de 2014 - Edición impresa En: **Alimentos, Gastronomía**

El genio detrás de la idea de abrir un lugar exclusivo para postres es el barcelonés .

Tras estudiar en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona, Butrón decidió especializarse en repostería.

En el año 2000, tras conocer a Xano Saguer, creó con él el Instituto Espai Sucre de Barcelona, lugar al que en principio sólo asistían a estudiar aspirantes a chefs para crear postres de gran complejidad. Tras su éxito se logró consolidar el primer restaurante de postres en el mundo y la única escuela de postres para restaurantes, la cual ofrece formación continua a los aspirantes.

Butrón es también cofundador y organizador del concurso internacional de postres para restaurante The Best Restaurant Dessert, además de que imparte cursos y ponencias en España, Italia, Francia, México, Estados Unidos y Canadá. Es ganador de los premios al Mejor Pastelero de Cataluña en 2004, al Postre del Año 2006 y el Nacional de Gastronomía al mejor pastelero-repostero de España.

Proveniente de un pueblo cercano a Girona, empezó a estudiar Gastronomía en una época en que "se veía mal ser cocinero". Su maestro, el reconocido chef Josep Mercader, le recomendó que mejor se convirtiera en pastelero.

En el año 2000, con Espai Sucre hizo realidad al lado de uno de sus sueños, uno que parecía irrealizable hasta el momento.

La vocación pedagógica y didáctica es lo que llevó a los socios a crear la escuela de postres de restaurante, herramienta para una formación específica en el ámbito de la pastelería de restaurante.

Multimedia



Video
Discapacitados auditivos cierran el ciclo escolar



Galería
El calendario del Apertura 2014

[Ver más](#)

Publicidad



La Apnea del Sueño puede afectar a tu respiración

SnoreStopper mantiene las vías respiratorias abiertas.

[Haz clic aquí](#)

Brasil 2014

Facebook Twitter Google+ Pinterest Outlook Más...

Te puede interesar

