

Pastry Revolution[®] es una publicación de Montagud Editores



[Inicio](#)
[Pastelería](#)
[Panadería](#)
[Cocina Dulce](#)
[Food Style](#)
[Biblioteca](#)
[Empresas](#)
[Nosotros ▾](#)

[Inicio](#) / [Pastelería](#) / Así es Jordi Butrón, una de las dos caras de EspaiSucre

Así es Jordi Butrón, una de las dos caras de EspaiSucre

Enviado el 23/10/2014

Por Álvaro Morente. El barcelonés **Jordi Butrón** es uno de los fundadores de **EspaiSucre**, el primer restaurante de postres español abierto el año 2000 y que, actualmente, es también una de las mejores escuelas de cocina dulce. Junto a su colega **Xano Saguer** han consolidado los dos centros que tienen, uno en México y el otro en Barcelona, como grandes referentes mundiales del sector.

Con un pie en cada uno de ellos, **Jordi Butrón** se plantea día a día nuevos retos al crear sus postres de restaurante. Tanto es así que organizan un concurso para premiar las mejores ideas dulces, "The Best Restaurant Dessert", en el que cada año galardonan el talento y la profesionalidad de sus participantes.

La impaciencia que le caracteriza, según confiesa en esta entrevista para **PástryRevolution**, le ha puesto en bandeja una imparable evolución profesional. Al acabar los estudios en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona se decantó por el sector dulce. Aprendió en los obradores de **Escribà**, y fue duante su estancia en Crillon (Paris), con **Gagnaire**, con quién descubrió la disciplina y la excelencia.

México, país invitado al Fórum Gastronómico, será el 50% de la intervención de Jordi Butrón en el Fórum Dulce PástryRevolution. La otra mitad está repartida entre los destilados y, como no, los postres de restaurante.


[Influencias](#)
[The Best Restaurant Dessert](#)
[Galardón tras galardón](#)
[Combinar el chocolate](#)


Además de Gagnaire, otro de los maestros de los que aprendió Jordi Butrón fue Jean Luc Figueras, que nos dejó el pasado mes de setiembre. Él fue quién mediante su motivación le empujó a crear su obra propia. Antes de emprender su propio negocio pasó por los restaurantes de Ferran Adrià y Michel Bras.

[post id="{{ POST_TITLE }}" anchor="yes" text="Visit %s"]



Librería
Gastrono
mica.com



INTERSICOP
Salón Internacional de
Panadería, Confeitería
e Industrias Afines
13 - 16 Abril 2015
Feria de Madrid

