

## CURRICULUM VITAE

### JORDI BUTRÓN MELERO

BARCELONA, 17-OCTUBRE 1967

#### ESCUELA-RESTAURANTE DE POSTRES **ESPAISUCRE**

- Estudios de magisterio en la Universidad de Barcelona.
- Estudios en la "Escuela de restauración y hostelería de Barcelona".
- Stage en el restaurant "Reno" de Barcelona.
- Aprendizaje en la "pastelería Escrivà" de Barcelona.
- Jefe de pastelería del "Pabellón de Cataluña" en la Exposición Universal Sevilla-92.
- Jefe de pastelería del restaurant "Eldoradopetit" de Barcelona.
- Stage en el "Hôtel de Crillon", París, ( 2 estrellas Michelin ).
- Stage en el restaurant "Pierre Gagnaire", París, ( 3 estrellas Michelin ).
- Jefe de pastelería durante 7 años, del restaurant "Jean Luc Figueras", Barcelona, ( 1 estrella Michelin ).
- Stage en el restaurant "Elbulli", Roses, ( 3 estrellas Michelin ).
- Stage en el restaurant "Michel Bras", Laguiole, ( 3 estrellas Michelin ).
- 1998 - Premio al mejor pastelero de España.
- 2003 - Profesional del año, premio otorgado por la Academia Catalana de Gastronomía.
- 2004 - Premio al mejor pastelero de Cataluña.
- 2006 - Premio postre del año por la revista Vino+Gastronomía.
- 2006 - Premio Nacional del Gastronomía al mejor pastelero-repostero de España.
- Primer restaurante de postres del mundo.
- Espaisucré se consolida como referente mundial en el mundo de la pastelería.
- 2011- Apertura de la escuela Espaisucré Mexico y en 2015 apertura Espaisucré Colombia.
- 2013- Premio Gourmets Awards al mejor postre de Mexico, (revista Travel&Leisure)
- Espaisucré crea el concurso "The Best Restaurant Dessert", concurso internacional de postres de restaurante. En su cuarta edición realizada en DF, es homenajeado Pierre Hermé.