

## ● ESCANDAYO | BELÉN PARRA



Acaban de cumplir 15 años de feliz convivencia no exenta de conveniencia. Los uno principalmente Espai Sucre (Princesa, 53), el primer restaurante de postres del mundo que luego abrió también como escuela en Barcelona hasta erigirse en el centro educativo de referencia que es hoy. Xano Saguer y Jordi Butron han hecho del aprendizaje la etapa más dulce para aquellos que incluso cruzan el charco predispuestos a empararse de su particular modelo creativo. Nadie como estos dos profesionales o la marca *made in Barcelona* que ambos representan para tomar conciencia de las bondades del inconformismo y de la necesidad de revelarse ante la mera (re)producción de recetas. Porque si algo ha distinguido siempre Espai Sucre en todo este tiempo es su pertinaz formación de creadores de nuevos platos en lugar de meros *repetidores* de recetas. Eso explica en parte que los mejores restaurantes del mundo recurran a la cartera de alumnos de esta factoría catalana para dotar sus respectivas partidas dulces con el claro mensaje de que *crear-es-no-copiar*.

Tan aplaudido es su ejemplo, especialmente en el extranjero, que numerosos países se postulan para albergar el *modelo Espai Sucre*. El último en llamar a la puerta de Butron&Saguer ha sido Colombia. La escuela abierta en su día en México DF tiene buena parte de culpa en la recepción de las diferentes ofertas que llegan sí, día también al buzón de Sant Pere Més Alt, 72. Mientras Saguer y Butron estudian todas las propuestas –la más cercana y a su vez la más golosa, incluida–, se



Xano Saguer y Jordi Butron, de Espai Sucre, posan juntos en su 'sucursal' de México, la primera que abrieron tras Barcelona.

## ESPAI SUCRE LLEGA TAMBIÉN A COLOMBIA

preparan para formar en breve a los dos profesionales venidos de Bogotá que serán los encargados de promover e impulsar la segunda *sucursal* de Espai Sucre a partir del último trimestre del año. Lo harán desde el conocimiento de las tradiciones y los sabores propios de su cultura.

Los cursos que se desarrollan por ahora en Latinoamérica incluyen asimismo puntuales clases vía videoconferencia desde Barcelona, donde siempre estará el origen de un negocio de éxito tan exportado como exportable y cuya demanda continúa desbordando las plazas disponibles.