

Espaisucre se endulza con el restaurante Essence

La escuela de pastelería vuelve a la restauración tras cerrar el comedor original

f t G+

0



UNKNOWN

MARTES,
24 DE ENERO DEL 2017
20:40CET



Pau Arenós

@PauArenos

El restaurante **Espaisucre** se ha disuelto como un azucarillo en el café. En febrero del 2000 fue presentado como un hito planetario: el primer restaurante de postres del mundo, según sus dueños, Jordi Butrón y Xano Saguer, asociados con Guillem Vicente y Reme Butrón. Un tiempo después, Espaisucre amplió horizontes con **una escuela** en la calle de Sant Pere Més Alt. No hay tiempo para lamentos de sal porque el restaurante regresa con otro nombre, Essence (finales de febrero o marzo), y ocupará, por las noches, la biblioteca de la escuela.

Jordi Butrón habla de lo que fue y de lo que será: «El restaurante quedó como una actividad residual. Solo cubríamos gastos. Nos ganamos la vida con las escuelas [Barcelona, Ciudad de México y Bogotá], con asesoramientos [se encargan de los postres de Dani García o Marea Alta]. Con **Essence** recuperamos la esencia: solo postres. Tenemos una voluntad pedagógica. Al fin y al cabo estaremos en una biblioteca. La idea es mostrar a los comensales un vídeo en el que se explicarán los ingredientes de lo que cenarán y las técnicas».



Solo 12 personas, armadas con tecnología: en una tableta (no de chocolate) dispondrán de información de lo que comerán. Rescatarán preparaciones rupturistas que hace 17 años dibujaron caminos más allá del merengue: trufa-mantequilla-avellana, manzana-apio-vinagre, cerveza-achicoria-cereal.

Que se aparte el 'fondant': vuelve la verdad.

TEMAS GURMETIZADOS RESTAURANTES



0

RECOMENDADOS



La calle más infame de Barcelona es...



La Eurocámara aísla a Puigdemont en Bruselas



Roncero mete la pata sobre el origen del catalán y Pedrerol le



¿A quién mira Bill Clinton con el desagrado de Hillary?

CONTENIDO PATROCINADO

recomendado por

INICIAR SESIÓN

10 PERSONAS SIGUIENDO