



ESPASUCRE

## GURMETIZADOS

## Essence, dulce restaurante

Tras el cierre de Espaisucre, la escuela con el mismo nombre ofrecerá cenas en la biblioteca

**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 (en la foto), manzana-apio-vinagre, cerveza-achicoria-cereal. Que se aparte el *fondant*: vuelve la verdad. — **Pau Arenós**