

20 hours ago

Espaisucre se endulza con el restaurante Essence



[<https://4.bp.blogspot.com/->

[A\\_TRm9H7oc/WJm2WOC3hMI/AAAAAAAAALmA/sQzSG3uqTg4e8fWLF0Dt1Jv7gUMrVtBLwCLcB/s1600/Espai%2BSucre%2B2.jpg](https://4.bp.blogspot.com/-A_TRm9H7oc/WJm2WOC3hMI/AAAAAAAAALmA/sQzSG3uqTg4e8fWLF0Dt1Jv7gUMrVtBLwCLcB/s1600/Espai%2BSucre%2B2.jpg)]



[[https://1.bp.blogspot.com/-ZfLMxNLHQjI/WJm2X5USy0I/AAAAAAAAALmE/2ZaI74YvOglBmslm1bUXRPg4\\_8V-YGpaACLCb/s1600/Espai%2Bsucre%2B3.jpg](https://1.bp.blogspot.com/-ZfLMxNLHQjI/WJm2X5USy0I/AAAAAAAAALmE/2ZaI74YvOglBmslm1bUXRPg4_8V-YGpaACLCb/s1600/Espai%2Bsucre%2B3.jpg)]



[[https://2.bp.blogspot.com/-nOF\\_WhbHZ64/WJm2YeEJH9I/AAAAAAAAALmI/jOhWmnbCfwYOyOXqIm\\_XuxVNEFDYs-4-wCLCb/s1600/Espai%2Bsucre%2B1.jpg](https://2.bp.blogspot.com/-nOF_WhbHZ64/WJm2YeEJH9I/AAAAAAAAALmI/jOhWmnbCfwYOyOXqIm_XuxVNEFDYs-4-wCLCb/s1600/Espai%2Bsucre%2B1.jpg)]

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](http://www.espaisucre.com/fix/school_presentation) 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: trufamantequilla-avellana, manzana-apio-vinagre, cerveza-achicoria-cereal.

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

Publicado 20 hours ago por [Pau Arenós](#)

Etiquetas: [dulce](#), [Espaisucre](#), [Essence](#), [Jordi Butrón](#), [pastelería](#), [Xano Saguer](#)



[Añadir un comentario](#)

---