

# ESPAI SUCRE

## **XANO SAGUER I GREGORI**

Figueres 23.10.1971

- Estudios en la "Escuela de pastelería del gremio de Barcelona".
- Curso de perfeccionamiento y reciclaje en la escuela "Cacao Barry" junto a Philippe Bertrand.
- Cursos de especialización y decoración en pastelería.
- Aprendizaje en la pastelería "Empordanesa" en Figueres (Girona).
- Oficial en la pastelería "Palau" en Figueres.
- Jefe de pastelería en "La casa del pa" en Figueres.
- Jefe de pastelería en el "Hotel Carlemany" en Girona.
- Asesoramientos en diferentes restaurantes a nivel estatal e internacional.
- Stage en el restaurante "Jean-Luc Figueras" en Barcelona.
- Jefe de pastelería del "Castell de Peralada" en Peralada (Girona).
- Técnico demostrador en la empresa "Candy Cash" en Figueres.
- Ganador en la preselección de la selección española para la "Copa del mundo de pastelería", en la categoría "pieza de chocolate".
- 2003 - Representante de España en la "Copa del mundo de pastelería " en la categoría "pieza de chocolate".
- 2003 - Premio "Equipo revelación" en la "Copa del mundo de pastelería ".
- 2006 - Premio postre del año por la revista Vino+Gastronomía.
- 2011 -Nombrado Embajador en el mundo de la prestigiosa firma de chocolates Cacao Barry.

**ESCUELA**  
POSTRES DE RESTAURANT  
c.sant pere més alt 72  
08003 barcelona · spain  
T +34 93 315 10 22

[escuela@espaisucre.com](mailto:escuela@espaisucre.com)  
[www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com)

**RESTAURANT**  
POSTRES DE RESTAURANT  
**BARRA**  
TAPAS DULCES  
c.princesa 53  
08003 barcelona · spain  
T +34 93 268 16 30

[restaurant@espaisucre.com](mailto:restaurant@espaisucre.com)