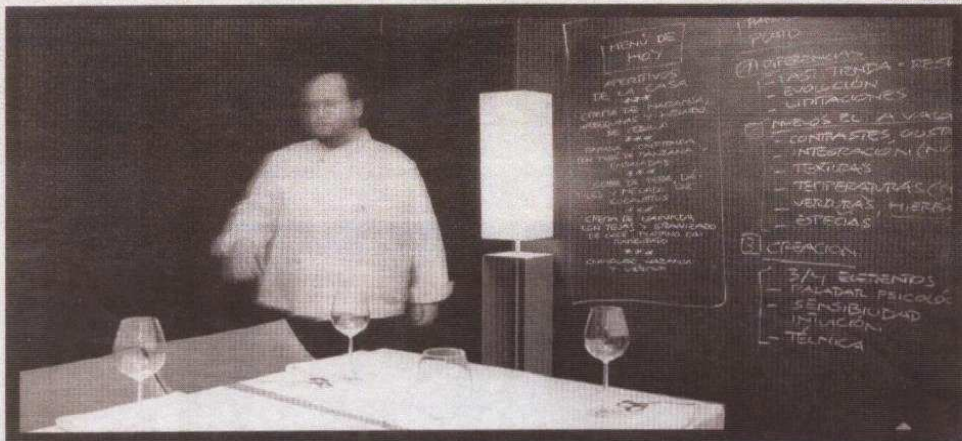


ALBERT BERTRAN



Jordi Butrón, ante la pizarra en la que se expone diariamente el menú-aventura del Espaisucre.

ALBERT BERTRAN



Escondido tras la erre, Guillem Vicente prepara la noche. A la derecha, Butrón y su equipo (detrás, Xano Saguer).

ALBERT BERTRAN



COMO HORMIGAS MORADAS UN LUJO SABIO

UNA DULCE MAJADERÍA

El restaurante de postres Espaisucre convierte en éxito una arriesgada apuesta

Espaisucre es una majadería en forma de restaurante, escuela de cocina y centro de interés activo para gourmets con paladares divertidos y dispuestos a convertirse —como advierte la carta— en "hormigas moradas (por sus excesos gastronómicos)". Sus artífices no son insensatos, sino unos gurús de una gastronomía, sobre todo, curiosa: los pasteleros Jordi Butrón y Xano Saguer y el maître y somelier Guillem Vicente son los tres vértices de una aventura

que convierte al Born en uno de los barrios con más desacomplejada creatividad culinaria por metro cuadrado del mundo.

Butrón y Vicente se conocieron cuando ambos trabajaban en el restaurante barcelonés Jean-Luc Figueras, el primero como pastelero y el segundo dedicado a la atención al público. Allí Butrón ideó, con la aprobación de Figueras, un menú degustación armado sólo con postres, y el éxito de la iniciativa durante tres temporadas le convenció de que era posible montar un restaurante especializado

en el mundo dulce, una experiencia de la que él no recuerda ningún ejemplo. Así empezó la vida de Espaisucre, instalado —ironía salada— en un antiguo almacén de jamones.

Tras ser atendido por Vicente —déjense aconsejar por sus artesgados maridajes entre vinos y platos—, el comensal empieza el recorrido iniciático (bisnaventurado el debutante); un espacio interior diseñado por Philippe Starck y una carta que incluye centros de flores del propio Tost y los dos menús de postres. He aquí el gran menú de fin de primavera (5.300 pesetas, agua y café incluidos; el pequeño cuesta 3.500): vasito de manzana verde y yogur picante; sopa de té frío con especias y frutas; *biscuit glacé*, cítricos y romero; compota tibia de manzana, helado de canela y queso fresco, y chocolate con especias. Locura de postres que puede prologarse —la guía aprieta— con alguno de los magníficos platos salados de Jordi Parra, como la crema de naranja con helado de cebolla y aceitunas arbequinas y la papada confitada con puré de manzana y rúcula. Tras el ágape, no se preocupe: Butrón comparte sus secretos en cursos monográficos abiertos tanto para aficionados con buena mano como para profesionales. Un lujo de verdad muy sabio.

Joan Anton Cararach

MENÚ ITINERANTE POR EL BORN

La última propuesta de Espaisucre también tiene su miga: una asociación con el reino de la tapa creativa de Didac López, la Estrella de Plata. La idea, que será realidad en junio, consiste en un menú cerrado que empezará en la Estrella con cinco tapas y acabará en el Espaisucre con cinco postres, todo con vinos apropiados para cada plato. El parroquiano, pues, pagará el menú en la Estrella y se desplazará paseando por el Born hasta la dulce madriguera de Jordi Butrón y sus socios.

"De hecho —explica Butrón— han quedado cosas por el camino. Por ejemplo, queremos hacer desayunos y meriendas, pero no nos queda tiem-

po". Una idea para la que sí que hubo tiempo es *Els dilluns de l'Espaisucre*: un cocinero invitado confecciona un menú festivo. "En su casa no hacen los menús que hicieron aquí", explica Butrón sobre los dos primeros huéspedes, Manolo de la Osa, de Las Rejas, en Las Pedroñeras —corazón de La Mancha—, y los vascos Andoni Luis Aduriz y David de Jorge, del Mugaritz de Rentería. Las siguientes citas son con Paco Gutiérrez, de Ca l'Anna de Sant Martí Sarroca (29 de mayo), y Sergi Arola, de La Broche de Madrid (26 de junio). En ambos casos el precio es 11.000 pesetas todo incluido más IVA. ▶ *Espaisucre*. Princesa, 53, 93 268 16 30. Abierto de martes a sábado. Sólo noches.