



Guillem Vicente, Jordi Butrón y Xano Sagué, y el comedor del local. Abajo, bizcocho de queso idiazábal, regaliz y cerezas.

Dulces cocineros

Espai Sucre, lo último de la alta cocina en Barcelona, es el primer restaurante donde el azúcar preside unos platos audaces e inéditos

8 Princesa, 53. Barcelona. **Teléfono:** 932 68 16 30. **Cierra:** lunes y domingos y todos los días de la semana al mediodía. **Precio:** entre 5.000 y 7.000 pesetas. Pequeño menú de postres, 3.500 pesetas. Gran menú de postres, 5.300. Crema de naranja con helado de cebolla, 950 pesetas. Bacalao ahumado con sopa de espárragos, 1.650 pesetas. Papada confitada con puré de manzanas, 1.350 pesetas.

Café.....8,5 **Pan**.....8 **Bodega**.....6,5
Servicio.....7 **Ambiente**.....7,5 **Aseos**.....9

Nunca hasta ahora, en el mundillo de la alta cocina española, había abierto sus puertas al público un restaurante de postres. Espai Sucre (espacio dulce), gran novedad barcelonesa, es un pequeño lugar de estética minimalista, que también funciona como escuela de cocina, donde la genialidad de Jordi Butrón y Xano Sagué, jóvenes profesionales, está revolucionando el universo dulce. Quienes se sientan en las mesas de este laboratorio goloso, sólo para los muy adictos, tienen que romper con toda suerte de convencionalismos. Nada de pasteles clásicos, de hojaldres típicos, de tartas al uso o suflés tradicionales. Al contrario, lo que se encuentra en sus mesas es un risueño surtido de platos inéditos en torno al mundo del azúcar. Tal y como ellos mismos se definen, Butrón y Sagué son cocineros de postres.

Fieles a sus directrices, preparan recetas presididas por un ingrediente principal, algunas salsas complejas y guarniciones de acompañamiento. Todo un juego de contrastes dulces y salados, de fríos y calientes, sobre ingredientes de texturas crujientes y mórvidas. Algo así como la filosofía del

La escuela de postres

Al fondo de este local, en un lugar recogido, anexo a los fogones, Butrón y Sagué tienen montada una escuela de cocina. Un ámbito docente abierto que desarrolla su trabajo en dos campos. Por un lado, un curso escolar de un año que funciona de martes a viernes (mañanas). Y una serie de cursos monográficos que nunca duran más de una semana y que se imparten en grupos reducidos por grandes especialistas. Este otoño están desfilando Albert Adrià (espumas y postres para días señalados), Enric Rovira (estructuras y piezas de chocolate), Gabriel Cardozo y Guillem Vicente (maridajes postres-vinos), Fernando Iglesia (cata ciega de especias y azúcares especiales) y, por supuesto, el equipo del local, que imparte cursos con temáticas diversas.



yin-yang trasladada al mundo dulce. Travesuras perturbadoras en las que también caben determinadas verduras, algunas hierbas aromáticas y muchas especias exóticas. Sensaciones fascinantes, que en determinados aspectos evocan algunas de las armonías árabe-andaluzas del siglo XIII recogidas en el libro *Fudalat-al-*

Kiwan (Califato de Córdoba), que irrumpen en las vanguardias golosas. Trabajo de creatividad meticuloso que camina por senderos paralelos a los de Xavi Gutiérrez (restaurante Arzak) y los de Albert Adrià (El Bulli).

Sentados en las mesas de este local, que sólo trabaja por las noches, los clientes pueden optar por alguno de los dos menús que brinda la casa. Muy fina la sopa de té fría con especias y frutas; arrebatadora la leche picante con naranja amarga, manzana y rúcula; sensacional la crema de vainilla, con plátano caramelizado y café granizado, y extraordinario el helado de especias con chocolate. Para atenuar la borraquera dulce, la casa ofrece algunos aperitivos y platos salados. A modo de entrantes, fruslerías deliciosas: croquetas de pollo, minicocas de pan con espuma de soja y cristales de maíz y pastel de acelgas con muslo de codorniz escabechada. Tampoco desmerecen el resto de las propuestas saladas. Del bacalao ahumado con ciruelas y apio desilusiona la insipidez de la sopa de espárragos, la crema de naranja con helado de cebolla resulta exquisita, y la papada de cerdo confitada, escandalosamente buena. Lástima que el local sea bastante ruidoso y que la bodega esté demasiado circunscrita a los vinos dulces.

Texto: José Carlos Capel
Fotografía: Juan Carlos Zafrá