

¿Y para cenar? **POSTRES,** la especialidad de Espai Sucre

Los amantes del dulce ya no tendrán que controlarse hasta la ansiada hora del postre. Espai Sucre es un espacio reservado para ellos, hecho a la medida de gourmets y sibaritas, unidos por la misma debilidad. Xano Saguer, Guillem Vicente y Jordi Butrón son los artífices y pioneros del invento, un restaurante cuyo mayor exponente es el dulce.

Los promotores no conciben límites en los sabores. En absoluto niegan lo salado ni pretenden establecer, en este sentido, un gueto en la Ribera barcelonesa, últimamente de lo más concurrida. Afluencia de público que no responde a una moda pasajera, sino a una tendencia que ya despuntaba hace un par de años,



Oriol Balaguer, Albert Adrià y Jordi Butrón durante el curso inaugural

coincidiendo con la apertura de una nueva, y joven, generación de locales unidos por una apuesta común: la cultura gastronómica.

Espai Sucre se suma con

una doble propuesta: será escuela de día, con un atractivo programa de cursos (que incluye este mes un día dedicado al frío), y restaurante de noche, con cuatro op-

ciones de menú, a cual más irresistible. La creatividad está servida en un interesante juego de texturas sólo apto para adictos al azúcar y mentalmente preparados a la innovación. Tampoco se trata de provocar, pero sí de tentar al personal. La cerrazón y el conservadurismo no están hechos para encajar lo que ya se califica de auténtica revolución.

Que nadie piense en un exceso almibarado, que empalaga hasta la imaginación, porque los platos presentan un estudiado equilibrio, del todo original y recomendable. ▀

Información: *Restaurante de postres. Escuela Jordi Butrón. c/ Princesa, 53. 08003 Barcelona. Tel.: 93 268 16 30. Fax: 93 268 15 23*

Cursos del mes de abril

- Lunes 3- Lunes de Espai Sucre. Andoni Luis Aduriz y David de Jorge. Restaurant Mugaritz (1 * Michelin). Cocina rigurosa, neutron y muy personal.
- Martes 4: El frío. Jordi Butrón. Sorbete, helado, granizado, biscuit glacé ..., problemas. Posibilidades. Demostración.
- Jueves 6: Comprensión: diferentes estados de madurez del vino. Agustí Peris. Parámetros. Posible longevidad de un vino. Bodega en casa. Cata.
- Viernes 7: Foie-gras. Jaume Juher. Jefe de producción de Mas Parés, empresa especializada en foiegras. El viscerado en caliente. Disminución de la pérdida de grasa. Demostración.
- Lunes 10. Carme Ruscalleda. Restaurant Sant Pau (2 ** Michelin). Mujer de gran personalidad, caracterizada



por una cocina sensible, meticulosa y llena de sabor. Demostración.

- Martes 11 a viernes 14. Iniciación a la pastelería de restaurant. Jordi Butrón. Criterios de creación. Técnicas. Ejemplos prácticos. Máximo: 10 personas por curso.
- Sábado 15: Cursos de los sábados. Xavier Saguer. Curso para no profesionales. Pastelería salada. Aperitivos y canapés.
- Martes 18: La fruta en los postres. Albert Adrià. Demostración.
- Martes 25, miércoles 26 y jueves 27: Bizcochos. Jordi Butrón. Tipos. Problemas. Posibilidades. Ejemplos. Postres de restaurant en los que intervenga un bizcocho. Demostración.
- Sábado 29: Curso de los sábados. Xavier Saguer. Curso para no profesionales. Realización y decoración de pasteles y tartas de aniversario.