

**Jordi Butrón (ESPAISUCRE)**  
**PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMIA 2006 AL MEJOR  
PASTELERO-REPOSTERO DE ESPAÑA  
(PREMIO TORREBLANCA)**

Con este premio se valora su singularidad y su labor en pro de la pastelería de restaurant.

**ESPAISUCRE** es el capricho de Jordi Butrón y Xano Saguer, creadores de una nueva forma de entender la pastelería de restaurant. Inaugurado en febrero del 2000, ESPAISUCRE se ha convertido, en este breve periodo de tiempo, en referencia internacional en postres de restaurant.

**Jordi Butrón** a título personal ha recibido diversos galardones, entre los que cabría destacar:

- **1998 Premio al mejor pastelero de España.**
- **2003 Profesional del año. (Academia Catalana de Gastronomía)**
- **2004 Premio al mejor pastelero de Cataluña.**

Recientemente Jordi Butrón ha recibido un nuevo premio a añadir a su intachable trayectoria profesional:

**“Premio Nacional de Gastronomía 2006 al mejor pastelero-repostero de España (premio Torreblanca)”.**



**Jordi Butrón**