



FOTOS: JORDI PLAY

## ESPAI SUCRE

UN RESTAURANT DE POSTRES DEL BORN QUE HA CREAT ESCOLA

**T**ambé hi ha una revolució dolça. I també el nostre país n'és protagonista. Ho demostren Adrià, Balaguer, Roca, Rovira, Armenteros, Freixa... Si la revolució culinària es basa a qüestionar-ho tot, buscar el perquè de tot i no deixar de provar res per mirar de construir bellesa comestible, la revolució dolça ha adoptat aquests principis i els ha dut al camp de les postres. El rigor i la precisió ja eren una característica de la pastisseria que, en aquest cas, ha ofert als plats salats. Però la idea d'una rebosteria imaginativa i immediata, del cuiner de postres que construeix el dolç al moment i el munta directament sobre el plat en què s'ha de menjar, són la conseqüència d'una nova categoria de pastissers que s'ocupen de cloure els àpats del millors restaurants creatius de manera conseqüent.

**Cuiner de postres:** Jordi Butron és un dels exemples més destacats del cuiner de postres. Té les idees tan clares que fins i tot impressiona quan explica per què modifica les tècniques clàssiques, com les refina, per què les seves postres duen menys sucre, per què inclouen fruita fresca, verdures, infusions, espècies i altres productes que no acostumen a sovintejar en la pastisseria tra-

dicional. Per què potencia els gustos, dosifica els components i els endreça de determinada manera. Sempre per construir bellesa comestible... dolça.

**Un mestre del dolç:** *Els mestres del dolç* (Angle Editorial, també en castellà) és un excel·lent llibre que il·lustra el bon moment de les nostres postres i dels vins que les acompanyen. En aquest, Francesc Casas retrata les principals figures de l'actualitat pastissera his-

**Podeu començar a sopar amb un plat salat, que sempre inclourà un element -evident o no- dolç o de pastisseria**

pànica explicant la seva trajectòria, la seva obra i el seu pensament. Al costat de cognoms imprescindibles com Torreblanca, Corvitto, Puig, Roig i alguns dels cracs que ja hem mencionat més amunt, hi ha, evidentment, Jordi Butron. És un autèntic mestre perquè a l'hora d'entendre i plantejar els plats dolços fa servir una gramàtica generativa molt lògica i intel·lectualitzada. Per entendre'ns, les seves postres són molt constructives, amb poc lloc per a la improvisació i els referents metafòrics i on cada element, tècnica, proporció, textura, ordre i ritme troben el sentit de millorar la

composició. Però també perquè estudiava per a mestre quan es va creuar amb la gastronomia i va acabar muntant una escola de postres amb Xano Saguer, un excel·lent pastisser figuerenc que, com Dalí, ha acabat fent ous, però de xocolata perquè és sobretot expert en el treball d'aquest obscur objecte de desig.

**Els pioners:** I no qualsevol escola, sinó tot un referent: Espai Sucre. Un centre de formació pioner amb un pioner restaurant de postres. Un establiment per als amants dels

dolços refinats i creatius, no per als excessos de sucre i greix. Un local per sopar començant si es vol per algun plat salat, que sempre inclourà un element -evident o no- dolç o de pastisseria. Teniu el consomé d'au amb bolets, botifarra i carquinyoli o el mar i muntanya de capipota i anguila caramel·litzada. Podeu seguir amb una simfonia de com a mínim tres postres in crescendo que van de la més lleugera i refrescant a la més golosa. Per exemple: ginger ale, cogombre i sorbet de pinya i estragó; bescurt d'oli d'oliva verge extra, préssec blanc, oliva verda i San Simón... I per

acabar, una sensacional creació a base de trufa, mantega, avellana i cacau.

**Els maridatges:** Tot plegat es proposa maridat amb diferents vins ad hoc, perquè a l'Espai Sucre entenen que l'element líquid pot ser, més que un complement, una continuació de les mateixes postres.

**L'establiment:** És modern, tranquil i elegant, i el servei, còmplice. Convé reservar taula.

**Toni Massanés**

■ **ESPAI SUCRE** PRINCESA, 53. BCN (BORN): ☎ 93 268 16 30. € 35-55. MENÚ DEGUSTACIÓ: 28, 36 i 48 (ES PODEN FER MARIDATGES, DE 10 A 18). COBERT: 2,50. ☺ DE DT. A DJ., DE 21 A 23 H; DV. I DS., FAN DOS TORNOS: 20.30 H I 23 H. DG., DL. I FESTIUS, TANCAT. ◆ ARC DE TRIOMF (L1). WWW.ESPAISUCRE.COM.

QUÈ FEM...

■ **després**

Al Born no paren d'aparèixer nous locals de nit. Un dels darrers és el **Club Mix** (Comerç, 21), dels mateixos promotors que el Club 13. Les coordenades, doncs, no són gaire diferents: gent guapa, una mica de funky i r&b, llums de disseny, bons còctels i ball fins a les 3 h.