



La trobada de l'abril de l'any passat va ser el tast de vins amb l'enòleg rosinc Roger Viusà. La trobada d'abril de 2011 serà un tast de gastronomia molt especial: la que ens ofereix el figuerenc **Xano Saguer a L'ESPAISUCRE.**

En Xano, quan tenia 15 anys ja tenia clara la seva passió

per la pastisseria i, més que això, tenia clar que s'hi volia dedicar professionalment. Així ho està fent. Després de formar-se en diverses escoles i obradors: "Escola de pasteleria del gremi, a Barcelona; Pastisseria Empordanesa, Pastisseria Palau, La casa del Pa, i Candi Cash a Figueres; Hotel Carlemay a Girona; restaurant "Jean-Luc Figueras" a Barcelona; i Castell de Peralada a Preralada. L'any 2000 funda el Restaurant-Escola Espaisucre a Barcelona, junt amb Jordi Butron i Guillem Vicente.

Té diversos premis entre els quals, l'any 2003 el Premio "Equipo revelación" a la "Copa del mundo de pasteleria ". Des del 2000 exerceix de professor, demostrador i creatiu al Restaurant-Escola Espaisucre.

Realitza ponències i asesoraments per a congressos i empreses a tot el món



ESPAISUCRE és el caprici d'en Jordi Butrón i els seus socis Xano Saguer, Guillem

Vicente i Reme Butrón, fundadors i promotors d'una nova forma d'entendre la pastisseria de restaurant. És l'únic restaurant de postres del món. Es tracta d'una idea

arriscada però meditada, i a més és també escola de postres. ESPAISUCRE reivindica les postres de restaurant com un element amb personalitat i codis propis, en els quals el resultat, suma de tècnica i d'experiència, difumina sense estridències els límits que separen els conceptes de dolç i salat.

Conceben la pastisseria com una formació contínua tant a l'àmbit tècnic com al gustatiu, tot partint sempre d'una actitud innovadora, però al mateix temps de respecte a la tradició entesa com ingredient imprescindible per avançar. Juntament amb l'equip de professionals que formen i fan possible aquest projecte, desenvolupen un servei de demostracions, assessoria i consulting tant a l'àmbit nacional com internacional. Un estudi previ i exhaustiu de la situació de cada client els proporciona les dades per garantir una feina exclusiva i personalitzada.

DATA I HORA:
Dijous 7 d'abril.

Sopar:
Restaurant: Espai Sucre
Carrer Princesa nº 53 (entre C/Começ i Passeig de Picasso)
08003 Barcelona
A les 21.00h

Metro L-4: Jaume I
Aparcament "El Born"
Plaça Comercial, S/N, davant l'accés principal del Born



[Ampliar mapa](#)

PREUS:

Preu socis: 33 €
Preu no socis: 39 €

*Si us feu socis al sopar us cobrarem a preu de soci!

Confirmacions d'assistència:

e-mail: info@entramuntanats.org
o bé al telèfon: 656.42.54.05 (Demandar per la Carme)



Helado de chocolate, yogurt y té ahumado

EL DECÀLEG D'ESPAISUCRE

- 1.** El sabor com prioritat absoluta.
- 2.** Contrastos gustatius. S'ha acabat el monopoli del sucre.
- 3.** Respecte per la tradició + introducció de tècniques, productes i eines que els permeten un control molt precís sobre el sabor. Major control tècnic.
- 4.** L'estètica no és la prioritat, el sabor sí que ho és. El muntatge com variable que manipula el sabor.
- 5.** La immediatesa els dóna més alternatives a l'hora de concebre unes postres de restaurant.
- 6.** Autonomia de les postres + sinèrgies entre el món de la cuina i la pastisseria de restaurant. Enriquiment mutu.
- 7.** L'existència d'un discurs fa més complex unes postres.