

raíz mexicana

El restaurante mexicano Raíz fue el primero considerado por Espaisucre para presentar sus creaciones fuera de España. Los postres de Ricard Martínez se han adaptado a la cocina de estaciones de Raíz (y a la gastronomía mexicana), con preparaciones como sopa de té con cardamomo y almendras tostadas, bizcocho de elote y espuma de jamaica o crema de tequila, todas servidas en menús de tres o cinco tiempos.

Restaurante Raíz

Av. de los Jinetes 102, Arboledas, Atizapán de Zaragoza, Estado de México.

T. 5370 8191.

raizrestaurant.com



dulce locura
espaisucre



CUANDO EL TÁNDEM BUTRÓN-SAGUER DECIDIÓ ABRIR UN RESTAURANTE DE POSTRES, DEBIÓ PARECER UNA LOCURA QUE, SIN EMBARGO, NO SÓLO TUVO UN GRAN ÉXITO SINO QUE DIO PIE A UNA ESCUELA DEDICADA A CREAR UN NUEVO CONCEPTO DE LA PASTERÍA DE RESTAURANTE.

POR MARIBEL HERRUZO_FOTOS: OSCAR ELIAS

Alguien poco avezado en los secretos de la repostería le podrá parecer insólito sentarse ante un menú formado totalmente por postres. Pero, tal y como aclara el jefe de cocina de su restaurante, Ricard Martínez, "el monopolio del azúcar queda fuera de este concepto y, al desprenderse de eso, ganas en aromas, en matices, en conseguir un sabor limpio, que es nuestra verdadera obsesión". Al tratarse de un espacio donde también se crean platos salados, se favorece la simbiosis. "Así, para crear un postre podemos escoger ingredientes que aporten sabores ácidos, picantes o frescos, pero además el cocinero de platos salados se beneficia de los elementos usados por la repostería, creando así una visión holística de la cocina." Los platos de Espaisucre suman técnica con experiencia, difuminando sin estridencias los límites que separan unos conceptos que, a priori, parecen antagónicos.



cursos
ALTA DEMANDA

La escuela ofrece cursos teóricos y prácticos de un día, de tres o de once meses bajo la batuta de los expertos pasteleros Jordi Butrón, Xano Saguer, Walter Vogt y Betina Montagne. Pero ojo: hay que entrar a una lista de espera.

amargo sabor
DULCE MARIDAJE

El café es una bebida con fuerza. Su acidez produce una sequedad que complementa los sabores dulces. Para maridar esta bebida de aroma y cuerpo contundentes, la regla más simple es ésta: mientras más dulce sea el postre, más oscuro el tueste.



.032

THE_VOYEUR

Click!

CAZADORES CAZADOS
Fotos de fotógrafos.

.040

TRAVEL_FILES

Sedes papales

VATICANO, AVIGNON Y PEÑÍSCOLA
para viajar en Semana Santa.

.056

COVER_STORY

Haciendas de Yucatán

CORRESPONDENCIA
desde los palacios en la selva.

.076

TO_VENTURE

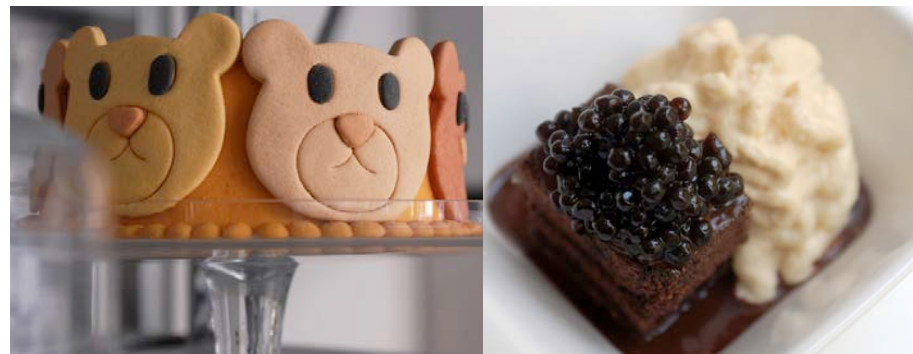
Gorilas cara a cara

TRAVESÍA EN RUANDA
enfundados en la niebla.



RIESGO Y ORIGINALIDAD

La reivindicación del postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios fue lo que llevó a Jordi Butrón y sus socios (Reme Butrón, Xano Saguer y Guillem Vicente) a poner en práctica esta arriesgada idea, única en el mundo. Así que sentarse en las mesas del minimalista Espaisucre (que en catalán significa "espacio azúcar") es prepararse para afrontar un reto: entender que no hay que dar nada por sentado en el mundo de los sabores. En su cocina, tal y como explica Ricard, "no se busca sobresalir en tecnología gastronómica, aunque no se descarta hacer uso de ella". Lo que se persigue es que el sabor del ingrediente principal sea el que el cliente ha escogido en la carta, "todo tiene un hilo conductor, todo está razonado y tiene un porqué". La estética importa pero está supeditada a los sabores, a que el comensal pueda distinguir los componentes de una fórmula que tiene un poco de alquimia y un mucho de experiencia y trabajo empírico.



MARIDAJE Y TAPAS

Los platos se combinan con un maridaje de vinos y licores recomendados por el *sommelier* del restaurante, que nos introduce en otro universo en general poco conocido. Y para quienes todavía no estén convencidos por este concepto tan singular, Espaisucre incorporó hace poco una barra de tapas dulces, donde se pueden degustar hasta tres platos en pequeño formato para introducirse en un mundo en el que hasta los diabéticos pueden participar. Algunos de sus menús o tapas dulces incluyen mezclas fascinantes. Están, por ejemplo, un *cheesecake* de queso de cabra con frambuesa, pimiento rojo y jengibre; un pasión-café con *lemon cress* y sorbete de kéfir mentolado; un sorbete de manzana-vinagre, calvados, apio y anís verde, o un pulpo con papada, frutos rojos, melón y menta.

DULZURA MEXICANA

Casi todos sus clientes saben a lo que vienen, aconsejados por la prensa especializada o por el boca a oreja, pero quienes entran sin conocimiento previo se marchan sorprendidos y deseosos de repetir. Para hacerlo, hay que acercarse a este rincón minimalista ubicado en el barrio del Born barcelonés, aunque los mexicanos están de suerte, pues pueden probar algunas de sus creaciones en el restaurante Raíz, situado en Atizapán de Zaragoza, en el Estado de México, donde incluso se realizan cursos monográficos para aprender a caminar por el lado más dulce de la vida.

Por el momento, la expansión de sus postres llegó a México, y aunque no descartan ampliar horizontes, no quieren adelantar acontecimientos y guardan celosamente sus cartas. Seguiremos informando, dulcemente.



Espaisucre

Calle Princesa 53,
Barcelona, España.
T. (+34 93) 2681630.
espaisucre.com