



## 1. ¿QUÉ ES SPAISUCRE?

Espaisucre es el capricho de Jordi Butrón y su socio Xano Saguer, fundadores y promotores de una nueva forma de entender la pastelería de restaurante. Inauguran en febrero del 2000 el único restaurante de postres del mundo, uniendo a esta arriesgada pero meditada idea, la escuela de postres de restaurante. En 2018, crean Essence-TheSweetExperience, una experiencia única, primaria, en el sorprendente entorno pedagógico de la biblioteca de la escuela Espaisucre, donde quieren explicar y diseccionar minuciosamente la médula, lo puro, la esencia: EL SABOR. Sólo 12 personas por servicio para disfrutar y aprender las entrañas del mundialmente reconocido MÉTODO Espaisucre.

Espaisucre reivindica el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios, donde el resultado, suma de técnica y experiencia, difumina sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado.

La vocación pedagógica del tandem Saguer-Butrón, les lleva a la creación de una escuela de postres, herramienta necesaria para una formación específica en el ámbito de la pastelería de restaurante.

Sus cursos van dirigidos a personas que conciben la pastelería como algo más que una simple combinación matemática y precisa de ingredientes. Su enseñanza se basa en el MÉTODO Espaisucre, una guía con la que afrontar con garantías la creación de un plato complejo, proporcionando las herramientas necesarias para ello, formado por la suma de:

- SABOR: conocimiento de los ingredientes.
- TEXTURA: conocimiento de la técnica.
- EMPLATADO: conocimiento de la disposición en el plato.

## 2. FILOSOFÍA

La intención del V concurso TheBestDessert-Espaisucre es coherente con nuestra vocación de promover la pastelería de restaurante, llevada a cabo desde el año 2000 por nuestra escuela-restaurante de postres Espaisucre en Barcelona.

Este concurso encaja perfectamente con nuestra intención de dar a conocer una nueva disciplina, diferente y poco conocida como la pastelería de restaurante.





### 3. OBJETIVOS

Nuestro objetivo prioritario es dar a conocer y promover la pastelería de restaurante, elevando así su nivel general.

El V concurso TheBestDessert-Espaisucre nace con una vocación internacional, y con el objetivo a largo plazo de convertirse en un referente mundial en el campo de la pastelería de restaurante.

También nos importa y motiva el hecho de incidir en la divulgación y transmisión de la pastelería tradicional, siempre teniendo en cuenta los nuevos parámetros que rigen en la pastelería de restaurante.

### 4. EL POSTRE DE RESTAURANTE. CONCEPTO

Quisiéramos que el V concurso TheBestDessert-Espaisucre tuviera como modelo el Decálogo de el MÉTODO Espaisucre:

- 4/1. El sabor es la prioridad absoluta.
- 4/2. Se acabó el monopolio del azúcar. Se amplía el abanico de sabor.
- 4/3. Hay que aprovechar lo mejor de la tradición y de la innovación.
- 4/4. El montaje como variable que manipula el sabor.
- 4/5. La inmediatez nos da más alternativas a la hora de concebir un postre de restaurante.
- 4/6. El dinamismo lo preside todo.
- 4/7. La pastelería de restaurante es efímera por definición.
- 4/8. El postre se ha ganado su emancipación: es una elaboración autónoma en el menú.
- 4/9. Sinergias entre el postre dulce y salado.
- 4/10. Nuevo oficio. Nuevas normas. El postre es un concepto.

### 5. BASES DEL CONCURSO

La V edición del TheBestDessert-Espaisucre tendrá lugar el 19 de Noviembre 2019 durante la celebración del Fòrum Gastronòmic BCN'19.

- Los aspirantes que en ediciones anteriores hayan obtenido el premio TheBestDessert-Espaisucre, no podrán participar en una nueva edición.





- No se admitirán las recetas de ningún empleado de Espaisucre ni de ninguno de sus alumnos de la promoción en vigor en las fechas de presentación de fichas.
- No se admitirán las recetas de ningún empleado o demostrador de las empresas patrocinadoras.
- El coste de la inscripción será gratuito.
- La organización pondrá a disposición de los aspirantes un e-mail para cualquier duda que se presente: [thebestdessert-espaisucre@espaisucre.com](mailto:thebestdessert-espaisucre@espaisucre.com)

#### 5/1. Preselección:

1. Se seleccionarán 6 finalistas (máximo)

En esta V edición se entregarán 2 premios:

- Premio TheBestDessert-Espaisucre al mejor pastelero de restaurante 2019. Premio que otorgará el jurado al mejor pastelero de restaurante escogido entre los seis finalistas.
- Premio Valrhona al mejor postre de restaurante de chocolate.

2. Los aspirantes deberán presentar las recetas de las siguientes elaboraciones:

- Postre de restaurante: tema libre.
- Postre de restaurante de chocolate Valrhona. El chocolate deberá estar presente en alguna de las recetas del postre presentado, utilizando obligatoriamente la cobertura Grand Cru de Brazil Macaé 62%.

3. Las propuestas presentadas serán de tema absolutamente libre, respetando la cláusula exigida en el postre de restaurante de chocolate Valrhona y no podrán estar activas en la carta de ningún restaurante.

4. Los aspirantes podrán presentar un máximo de 3 recetas por categoría, sólo una receta de cada categoría optará a la final.

5. Los aspirantes deberán presentar la ficha entregada por la organización previamente cumplimentada, con la/s receta/s de su/s plato/s, indicando en su encabezamiento el enunciado de cada postre (postre tema libre o postre de chocolate Valrhona).





6. Las fichas deberán ir acompañadas de dos fotografías nítidas de cada plato en formato JPG, de un análisis lo más detallado posible (hilos conductores, conexiones entre los elementos, referentes gustativos, argumentos, filosofía, notas de cata, conclusiones, etc.) y del currículum del aspirante con una fotografía vigente.

7. No será permitido ningún cambio de receta ni de aspirante una vez presentada la ficha y el currículum.

8. La fecha límite de presentación de recetas será el 20 de OCTUBRE 2019.

9. Existirán tres sistemas de entrega de la/s ficha/s:

- Correo postal. Escuela Espaisucre.  
Ref. V TheBestDessert 2019.  
C/Sant Pere més alt, 72, 08003, Barcelona / Spain
- Entrega en mano en la misma dirección anteriormente citada de Lunes a Viernes de 9 a 15h.
- Vía e-mail: [thebestdessert-espaisucre@espaisucre.com](mailto:thebestdessert-espaisucre@espaisucre.com)  
Imprescindible especificar en el asunto del e-mail: Receta V TheBestDessert-Espaisucre 2019.

10. La organización se reservará el derecho de decidir el número de aspirantes merecedores de participar en la gran final; se seleccionarán un máximo de seis.

## 5/2. Concurso:

1. Los aspirantes dispondrán de un máximo de 5 horas para la realización de la prueba.
2. La organización pondrá a disposición de los aspirantes las materias primas reseñadas en el listado que se entrega a los interesados.
3. Los aspirantes podrán aportar aquellas materias primas no recogidas en el listado citado anteriormente, previa autorización de la organización.
4. Los aspirantes podrán aportar cualquier elaboración en la que su realización demore más de 5 horas, previa autorización de la organización.
5. Queda totalmente prohibida la utilización de materias no comestibles.
6. Los aspirantes deberán aportar su utillaje de mano (cuchillos, batidores, moldes, mandolinillas, etc.). La organización aportará el equipo pesado, recogido en el listado que se entregará a los interesados.





7. Los concursantes podrán aportar su propia vajilla. Si el aspirante lo solicita, la organización proporcionará una vajilla estándar (plato llano blanco, plato hondo blanco).
8. Los comisarios, profesionales del sector designados por la organización, serán los responsables de puntuar el orden, la organización y la limpieza en el trabajo. Informarán en todo momento al jurado del transcurso de la prueba y velarán por el perfecto desarrollo de ésta. Antes del inicio de las pruebas, los comisarios inspeccionarán el material aportado por los aspirantes y retirarán los elementos que no se ajusten a las bases de este reglamento.

#### 5/3. Fallo:

1. El jurado estará formado por destacados profesionales del sector (pasteleros, cocineros y prensa especializada).
2. El orden de presentación de los concursantes se realizará por sorteo el mismo día del evento. El resto de los horarios y detalles específicos sobre el desarrollo de la final, les serán informados con suficiente anterioridad por la organización.
3. En ningún caso el jurado conocerá la identidad de la persona que presenta el plato que se está degustando. La degustación será totalmente anónima.
4. El jurado degustará los postres de restaurante y los examinará bajo los siguientes criterios:

- Sabor
- Técnicas
- Integración de los sabores
- Montaje
- Estética
- Concepto / hilo conductor (datos especificados en la ficha presentada)
- Orden y organización en el trabajo
- Limpieza

5. El jurado utilizará decimales para evitar empates.
6. En ningún caso el jurado contemplará la opción de dar dos premios de la misma categoría.





7. En caso de discrepancia sobre cualquier aspecto relacionado con el concurso o por circunstancias no contempladas en el presente, la decisión final sobre los mismos será la que tomen de común acuerdo el jurado y la organización, en este caso Espaisucre.

#### 5/4. Varios:

1. La indumentaria de los aspirantes será: Chaquetilla/Filipina y delantal proporcionados por la organización.
2. Queda totalmente prohibida la exposición de ninguna marca publicitaria en la indumentaria del aspirante que no sean los patrocinadores del concurso.
3. La mera presentación de las fichas y recetas, implica la aceptación por parte de los participantes de todas y cada una de las normas establecidas en el presente reglamento, en especial la obligación por parte de todos los candidatos y especialmente de los ganadores, de permanecer a disposición de la organización, debiendo asistir como invitados a las reuniones de cierre y entrega de premios.
4. Asimismo aceptan que a los efectos publicitarios relacionados con el concurso, la organización, en su carácter de empresa organizadora de la versión 2019 del concurso, tiene pleno derecho a la presentación, publicación y difusión de todas las recetas presentadas, así como la publicación y uso de la imagen de los participantes y/o de las imágenes obtenidas durante la realización de la final, sin derecho a remuneración alguna a su favor.
5. Los ganadores permanecerán a fines publicitarios y promocionales vinculados al concurso, contractualmente ligados a la organización por un periodo de 2 años, asumiendo el compromiso de permitir que sus datos personales, imágenes y voces, sean difundidos como constancia de su premio en los medios y formas que la organización disponga, sin derecho a compensación alguna fuera de los premios obtenidos.
6. La organización se reserva el derecho de hacer publicidad con la/s imagen/es de los participantes y/o de la/s receta/s y/o el/los plato/s presentado/s.
7. Todos los derechos de todas las recetas presentadas quedarán en propiedad de la organización.
8. Los aspirantes aceptan el contenido de este reglamento con su misma inscripción.
9. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los aspirantes, acarrearía la inmediata descalificación del mismo.
10. Los premios que reciban los ganadores por su participación en el concurso, no son canjeables por su valor en efectivo, ni pueden transferirse a terceros.
11. La organización se reserva el derecho a modificar cualquier aspecto relacionado con el presente concurso, así como cancelarlo en caso de que las circunstancias lo exijan.





## 6. JURADO

- Albert Adrià <https://elbarri.com/>
- Pau Arenós <https://www.pauarenos.com/>
- Jordi Butrón <http://www.espaisucre.com/>
- José Carlos Capel [https://elpais.com/agr/gastronotas\\_de\\_capel/a](https://elpais.com/agr/gastronotas_de_capel/a)
- Jordi Cruz <https://abacbarcelona.com/es>
- René Frank <http://coda-berlin.com/>
- Cristina Jolonch <https://www.lavanguardia.com>
- Julia Pérez <https://www.gastroactitud.com/>
- Philippe Regol <https://observaciongastronomica.com>
- Jordi Roca <https://celleranroca.com/>
- Xano Saguer <http://www.espaisucre.com/>

## 7. PREMIO V TheBestDessert-Espaisucre al mejor pastelero de restaurante 2019.

- Escultura TheBestDessert-Espaisucre
- Una plaza personal e intransferible para el curso anual de postres de restaurante Espaisucre o su valor equivalente en otros cursos Espaisucre
- Una plaza personal e intransferible para realizar un stage de un mes de duración junto al pastelero Jordi Roca del Restaurante El Celler de Can Roca en Girona \*\*\* Michelin.
- Foto portada + reportaje de 20 páginas del trabajo del ganador en la revista Pastry Revolution, publicación de mayor difusión en español de pastelería y cocina dulce.
- Gran lote de productos de la marca Sosa.
- Gran lote de libros gastronómicos.
- Máquina kMix de Kenwood.





## 8. PREMIO Valrhona al mejor postre de restaurante de chocolate 2019.

- Curso Valrhona en L’École Valrhona durante el 2020 (a concretar).
- Reportaje del trabajo del ganador en la revista Pastry Revolution, publicación de mayor difusión en español de pastelería y cocina dulce.
- Gran lote de productos Sosa.
- Gran lote de libros gastronómicos.
- Máquina kMix de Kenwood.

## 9. PREMIO PIERRE GAGNAIRE.

La organización entregará cada año el premio-homenaje Pierre Gagnaire al profesional que haya contribuido con su trayectoria, trabajo y esfuerzo al desarrollo de la pastelería.

La persona homenajeada en la V edición TheBestDessert-Espaisucré 2019 será el Sr. Albert Adrià (documento adjunto “La importancia de llamarse Albert Adrià”).

## 10. FUNDADORES - PATROCINADORES – COLABORADORES

Fundador:

- ESPAISUCRE

Patrocinadores principales:

- SOSA
- VALRHONA
- FÒRUM GASTRONÒMIC + ALIMENTARIA EXHIBITIONS

Colaboradores:

- KENWOOD
- PASTRY REVOLUTION

