



## BASES DEL CONCURSO

BARCELONA 26 OCT. 2009

### 1. FILOSOFÍA.

La intención del premio The best dessert of restaurant ESPAISUCRE es coherente con nuestra vocación de promover la pastelería de restaurant, llevada a cabo desde el año 2000 por nuestra escuela-restaurant de postres ESPAISUCRE.

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

### 2. OBJETIVOS.

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

El concurso The best dessert of restaurant 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 restaurant.

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 restaurant.

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI  SUCRE

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador



Patrocinador principal



Patrocinador preferente



Colaboradores









### 3. EL POSTRE DE RESTAURANT, CONCEPTO.

Quisiéramos que el concurso The best dessert of restaurant ESPAISUCRE tuviera como modelo estos argumentos:

3/1. El sabor se convierte en la prioridad absoluta, el resto de variables (técnica, emplatado, estética...) son vehículos, medios, no fines. Debemos marcar los sabores siendo fieles al sabor original.

**EL SABOR COMO PRIORIDAD ABSOLUTA.**

3/2. Se aprecian los sabores contrastados, las puntas de sabor, matizando así los excesos de azúcar.

El abanico gustativo se amplía (dulzor, salado, amargo, acidez, picante, agridulce...).

**CONTRASTES GUSTATIVOS.**

**SE ACABÓ EL MONOPOLIO DEL AZÚCAR.**

3/3. La introducción de nuevas técnicas, productos y utensilios nos permiten un mayor control sobre el sabor, hasta ahora impensable (mycryo, ovoneve, roner, gelificantes, pastas puras de frutos secos, deshidratados, paco-jet...). Todo ello sumado a las antiguas técnicas de pastelería (respeto a la tradición).

Escoger la técnica más adecuada a cada ingrediente se convierte en una decisión capital. Se debe tener en cuenta la propia naturaleza de los ingredientes y la agresividad de las técnicas aplicadas.

**RESPECTO A LA TRADICIÓN + INTRODUCCIÓN DE TÉCNICAS, PRODUCTOS Y UTENSILIOS QUE NOS PERMITEN UN CONTROL MUY PRECISO SOBRE EL SABOR. MAYOR CONTROL TÉCNICO.**

3/4. El montaje como argumento cobra mayor importancia. La disposición de los ingredientes en el plato se convierte en una variable esencial, ya que dependiendo de donde y como los dispongamos el sabor es diferente.

La estética no es la prioridad, el sabor sí lo es.

**EL MONTAJE COMO VARIABLE QUE MANIPULA EL SABOR.**

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI  SUCRE

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador

**NESPRESSO**

Patrocinador principal

**Losa**

Patrocinador preferente

**MONTAGUD EDITORES**

Colaboradores

**Cluaf Vella**

**CATER DATA**

**CHEFSCLUB**



3/5. Contamos con otro nuevo argumento: La inmediatez, con todo lo que ello conlleva en términos de montaje y de temperatura (montajes con volumen, juegos de frío-caliente y sus múltiples combinaciones).

**LA INMEDIATEZ NOS DA MÁS ALTERNATIVAS A LA HORA DE CONCEBIR UN POSTRE DE RESTAURANT.**

3/6. Estrechas relaciones con el mundo de la cocina salada (sinergias). De hecho compartimos un mismo espacio físico. Ello nos hace estar en contacto directo con otros productos, técnicas, herramientas y mentalidades que sin duda nos influyen y enriquecen. Al mismo tiempo el postre de restaurant se convierte en disciplina autónoma con sus propios códigos y personal especializado.

**AUTONOMÍA DEL POSTRE + SINERGIAS ENTRE EL MUNDO DE LA COCINA Y LA PASTELERÍA DE RESTAURANT.  
ENRIQUECIMIENTO MÚTUO.**

3/7. En un postre de restaurant no solo es valorable la perfecta conjunción entre sabor, técnica y emplatado sino que existen elementos intangibles que lo pueden convertir en algo más complejo. De éstos, el más importante es la existencia o no de un discurso (idea, concepto, hilo conductor, argumento...) que tras pasando de forma invisible a todos los componentes, subyace tras una falsa apariencia de casualidad.

**LA EXISTENCIA DE UN DISCURSO HACE MÁS COMPLEJO UN POSTRE.**

#### 4. BASES DEL CONCURSO.

-Los aspirantes que en ediciones anteriores hayan obtenido el premio The best dessert of restaurant, 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.

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI  SUCRE

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador

**NESPRESSO**

Patrocinador principal

**Losa**

Patrocinador preferente

**MONTAGUD EDITORES**

Colaboradores

**Grup de Recerca  
Culpat Vella**

**GRUP  
CATERDATA**

**CHEFSCLUB**



-El coste de la inscripción será gratuito.

-La organización pondrá a disposición de los aspirantes un e-mail para cualquier duda que se presente.

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com)

#### 4/1. Preselección:

1. Se seleccionarán 8 finalistas (máximo).  
En esta 2ª edición se entregarán 2 premios:

##### -Mejor pastelero de restaurant 2009.

Premio que otorgará el jurado al mejor pastelero de restaurant escogido entre los ocho finalistas.

##### -Mejor postre de restaurant Nespresso.

2. Los aspirantes deberán presentar las recetas de las siguientes elaboraciones:
  - Postre de restaurant (tema libre).
  - Postre de restaurant Nespresso (el café debe ser un ingrediente significativo de la receta).
3. Las elaboraciones presentadas serán de tema absolutamente libre, respetando la cláusula exigida en el postre de restaurant Nespresso y no podrán estar activas en la carta de ningún restaurant.
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 Nespresso).
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 vigentes.

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI  SUCRÉ

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador



Patrocinador principal



Patrocinador preferente



Colaboradores









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 31 de julio del 2009.
9. Existirán tres sistemas de entrega de la/s ficha/s:

**-Correo postal**

Escuela Espaisucre  
Ref. the best dessert of restaurant  
c/Sant Pere més alt 72  
08003 Barcelona / Spain

**-Entrega en mano**

Es posible entregar en mano la ficha en la misma dirección anteriormente citada de martes a viernes de 9 a 15h.

**-Vía e-mail**

thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com  
Imprescindible especificar en el asunto del e-mail: Receta The best dessert of restaurant.

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 ocho.

**4/2. Concurso:**

1. Los aspirantes dispondrán de un máximo de cinco (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 cinco (5) horas, previa autorización de la organización.

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI  SUCRE

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador

**NESPRESSO**

Patrocinador principal

**Losa**

Patrocinador preferente

**MONTAGUD EDITORES**

Colaboradores

**Grup de Recettes**  
Cíutat Vella

**GRUP CATER DATA**

**CHEFSCLUB**



5. Queda totalmente prohibida la utilización de materias no comestibles.
6. Los aspirantes deberán aportar su utillaje de mano (cuchillos, batidores, moldes, mandolinas, etc.). La organización aportará el equipo recogido en el listado que se entrega a los interesados.
7. Será obligatorio la utilización de la vajilla proporcionada por la organización (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.

#### 4/3. 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 restaurant 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.

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI  SUCRÉ

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador



Patrocinador principal



Patrocinador preferente



Colaboradores









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.

#### 4/4. Varios:

1. La indumentaria de los aspirantes será:  
Chaquetilla y delantal proporcionados por la organización y pantalones de cocina azules.
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 2009 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 dos (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.

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI  SUCRE

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador

**NESPRESSO**

Patrocinador principal

**Losa**

Patrocinador preferente

**MONTAGUD EDITORES**

Colaboradores

**Grup de Recettes**  
Cugat Vella

**GRUP**  
CATER DATA

**CHEFSCLUB**



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, acarreará 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 que las circunstancias lo exijan.

## 5. JURADO:

### •Pasteleros / cocineros

- Oriol Balaguer, Estudi de xocolata OB, BCN - Madrid - Tokyo.
  - Martín Berasategui, Restaurante Martín Berasategui, Lasarte-Oria.
  - Michel Bras, Restaurante Michel Bras, Laguiole
  - Jordi Butrón, Escuela-Restaurant de postres Espaisucre, BCN.
  - Jordi Roca, Restaurante El Cellar de can Roca, Girona.
  - Paco Torreblanca, Pastelería Totel, Elda.
- Jurado a completar

### •Prensa

- Pau Arenós, El Periódico de Catalunya, BCN.
- Paco Marfull, Editor propietario de Montagud Editores, Director del cuaderno de alta gastronomía Apicius, BCN.
- José Carlos Capel, El País.

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI  SUCRÉ

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador

**NESPRESSO**

Patrocinador principal

**Losa**

Patrocinador preferente

**M**  
MONTAGUD EDITORES

Colaboradores

**Manicomio de Barcelona**  
Café Vella

**GRUP**  
CATER DATA

**CHEFSCLUB**



## 6. PREMIO

### Mejor pastelero de restaurant 2009

- Una plaza (personal e intransferible) para el curso anual de postres de restaurant de la Escuela Espaisucre (premio valorado en 9.000€).
- Una plaza (personal e intransferible) para realizar un stage de un mes de duración en un restaurant de prestigio internacional con todos los gastos pagados, viaje y alojamiento (premio valorado en 4.000€).
- Una máquina de helados H1 de la marca Sosa.
- Gran lote de libros gastronómicos, cedido por Montagud Editores.

## 7. PREMIOS COMPLEMENTARIOS

### Mejor postre de restaurant Nespresso

- Premio a concretar.
- Gran lote de libros gastronómicos, cedido por Montagud Editores.

### Premio Pierre Gagnaire

La organización entregará cada año el premio Pierre Gagnaire a la persona que haya contribuido con su trabajo y esfuerzo al desarrollo de la pastelería de restaurant.

## 8. ESTRUCTURA DEL CONCURSO 2ª EDICIÓN

Concurso + degustación jurado + cocktail entrega de premios

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI [ant] SUCRÉ

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador

**NESPRESSO**

Patrocinador principal

**Sosa**

Patrocinador preferente

**MONTAGUD EDITORES**

Colaboradores

**Montagud de Barcelona**  
Clutat Vella

**GRUP**  
CATERDATA

**CHEFSCLUB**



## 8/1. Concurso

Esta 2ª edición también se realizará en las instalaciones de la Escuela de postres de restaurant Espaisucre situada en C/San Pere més alt 08003 BCN. La duración del evento será de un día entero (26 oct 2009). Los aspirantes al premio dispondrán de cinco (5) horas para elaborar la “mise en place” de sus elaboraciones. Trabajarán en las modernas instalaciones de la Escuela de postres de restaurant Espaisucre, controlados por los comisarios. Durante el desarrollo del concurso los invitados de la organización y de las empresas patrocinadoras podrán visitar la exposición de stands de las citadas empresas, podrán asistir a las demostraciones que realizará el profesorado de la Escuela Espaisucre, mostrando recetas creadas exclusivamente para la ocasión utilizando los productos de las marcas patrocinadoras y seguirán la evolución del concurso en directo desde una pantalla que se situará en la Plaza de San Pedro del barrio de Ciutat Vella de Barcelona.

## 8/2. Degustación jurado

A la hora indicada por la organización cada aspirante realizará el montaje y se entregará sus platos a cada miembro del jurado acompañado de la ficha con los porqués, hilos conductores, referentes, etc. Seguidamente el jurado degustará y puntuará los platos. Esta operación se repetirá cumpliendo los horarios (“timing”) establecidos por la organización.

## 8/3. Cocktail y entrega de premios

El veredicto final, y la entrega de diplomas se realizará durante el cocktail que ofrecerá el equipo del restaurante Espaisucre. El evento se realizará la misma tarde del concurso en un entorno inmejorable, la plaza de San Pedro del encantador barrio Ciutat Vella de Barcelona. Este cocktail-entrega de premios será de carácter público, todos los invitados de la organización así como cualquier persona interesada podrá asistir a este cocktail y a la ceremonia de entrega de premios. Gracias a la inestimable colaboración del Ayuntamiento de Barcelona distrito Ciutat Vella, la organización dispondrá de la Plaza de San Pedro donde se colocará un equipo audiovisual para que

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI [ant] SUCRE

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador

NESPRESSO®

Patrocinador principal

Losa

Patrocinador preferente

MONTAGUD EDITORES

Colaboradores

Ayuntamiento de Barcelona  
Ciutat Vella

GRUPO  
CATERDATA

CHEFSCLUB



así cualquier persona interesada pueda seguir con todo detalle la evolución del concurso.

## 8. FUNDADORES - PATROCINADORES - COLABORADORES:

### Fundador:

- ESPAISUCRE

### Socio Fundador:

- NESPRESSO

### Patrocinador principal:

- COMERCIAL ARTESANA SOSA

### Patrocinador preferente:

- MONTAGUD EDITORES

### Colaboradores:

- AJUNTAMENT DE BARCELONA DISTRICTE CIUTAT VELLA
- GRUPO CATERDATA
- CHEFS CLUB

[thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com](mailto:thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com) / +34 933 151 022

ESPAI  SUCRE

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

Socio y fundador



Patrocinador principal



Patrocinador preferente



Colaboradores

