

Christian Escribà Tholonià

Christian Escribà es el continuador de una saga pastelera (ya la cuarta generación) que empezó en el 1906 en la Gran Via de Barcelona, concretamente en el número 546 donde actualmente todavía se mantiene como pastelería centenaria.

Nació el 11 de Junio del 1962 y es hijo de Antonio Escribà, considerado por muchos el “Mago del Chocolate” por ser un revolucionario en la técnica de trabajar este producto.

Empezó sus inquietudes culinarias de muy joven pero no fue hasta los 16 años (1978) cuando su padre se decide a formar lo en el oficio. Aprendió con los grandes maestros en la Pastelería Mora de Barcelona donde forjó sus bases disciplinarias necesarias para este oficio.

El año siguiente, en 1979, decidió abrir fronteras y se fue a París a la pastelería de su abuelo materno: Etienne Tholonià, un gran maestro reconocido mundialmente por su trabajo con el azúcar satinado y de donde Christian aprendió una vez finalizadas sus jornadas de pastero, la que fue siendo una de sus grandes pasiones, el trabajo con el caramelo.

Durante su estancia en Francia, a los 16 años, se presentó al Concurso de Jóvenes Pasteleros que se realizó en la localidad de Deauville donde obtuvo la Medalla de Oro.

A los 17 años obtuvo el Primer Premio a la Mejor Pieza Artística en el concurso organizado en la Feria Alimentaria celebrada en Barcelona.

En el 1980 obtuvo dos Medallas de Oro en los Concursos Nacionales de Pastelería que se celebraron en Valencia y Madrid.

Su carrera de aprendiz culinario continuó durante el año siguiente (1981) en Francia, concretamente en París donde quiso conocer más profundamente la cultura francesa de la cocina; primero en la prestigiosa Pastelería Dalloyau y en 1982 en los restaurantes L’Auberge Péraudin y L’Hômar a la Crème.

En 1982 volvió a Barcelona y se hizo cargo juntamente con su padre, Antonio Escribà del obrador de la pastelería de Gran Via donde empezó a aplicar las técnicas aprendidas con anterioridad.

Durante 1983, 1985 y 1986 impartió cursos de pastelería para profesionales en el Aula de demostraciones de Solé i Graells en Barcelona sobre el Caramelo Satinado, Postres para restaurantes, Productos de Navidad y Pasteles de boda y producciones especiales.

El 1986 fue clave para la vida de Christian, abrió la segunda pastelería Escribà en la Rambla de Barcelona. Situada en un edificio modernista del 1820. La antigua Casa Figueras está incluida dentro del Patrimonio Artístico de Barcelona y se convierte en un marco incomparable donde se pueden degustar los postres más selectos.

Christian quiso dar a conocer su obra creando en 1987 el primer Show Room de Pastelería de Europa donde los clientes más indecisos pueden observar réplicas de pasteles y acabarse de decidir, y donde lucir las más novedosas creaciones.

Juntamente con su amigo Ferran Adrià impartió durante 1989 cursos de pastelería para profesionales de la restauración, exportando así sus conocimientos fuera de una pastelería.

En 1993 después de los Juegos Olímpicos de Barcelona abrió juntamente con sus hermanos un restaurante para ampliar la oferta gastronómica de la familia. El Xiringuito Escribà está situado en la Playa del Bogatell y ha conseguido en sus años de historia ser un referente y lugar de reunión de la gente moderna de la ciudad.

Christian ha seguido trabajando en la Pastelería creando nuevas ideas dulces. En el 2003 presenta unas joyas de caramelo, los Candy Glam Rings. Unas piezas de azúcar que se han llegado a vender en 16 países en 600 puntos de venta.

El 2006 fue invitado a dar una conferencia en el Festival de Arte Culinario de Fez, en Marruecos, donde expuso sobre la pastelería creativa y sus trabajos más relevantes.

El mismo año realizó una exposición en el Hotel Pacha de Ibiza sobre el mundo del caramelo y de la Pastelería Fantástica.

En Octubre del 2007 fue nombrado Mejor Pastelero de España por la Academia Española de Gastronomía. Y el mismo año entra a formar parte de la Academie Culinaire de France.

Desde 2006 hasta la actualidad ha sido citado a dar sus conferencias en los mejores certámenes gastronómicos nacionales e internacionales tales como Madrid Fusión, Dulce Fusión, Andalucía Sabor en Sevilla, Gastronomika en San Sebastián, Festival Culinario de Fez, Mesa Tendencias en Brasil, Bcn Vanguardia, Mercat de Mercats de Barcelona y Sweet Llabion de Avilés.

El pasado mes de Febrero del 2011 fue elegido como presidente del jurado de la final nacional del World Chocolate Masters. En Julio 2011 ha sido elegido Embajador para la primera firma mundial de chocolates Barry-Callebaut & Chocovic.

En Octubre 211 fué seleccionado como miembro del jurado de la Final Mundial del World Chocolate Masters que se celebró en París.

En el 2012 fuimos invitados especiales por la Escuela Hattori de Tokio a realizar diferentes cursos demostrativos sobre chocolate, caramelo y flores de azúcar junto a Patricia Schmidt. Fué en Japón donde realizó un pastel “del futuro” para 2800 personas en el Tokio Dome Hall durante la celebración del Congreso Tokio Taste 2012.

En el 2013 se publicó el libro “Escribà, El arte de convertir la pastelería en Ilusión” en el que se muestran la trayectoria de la pastelería, tradición y trabajos más relevantes de los últimos años.

Christian continuó la tradición familiar como un artesano trabajando con algunos de los chefs más conocidos y para grandes marcas globales. Ha producido artículos de confitería para las empresas Hermes, Louis Vutton, Chopard, Rolex, Montblanc, BMW, Tiffany y El Bulli.

Trabajó por encargo de El Papa Juan Pablo II y la familia real, como SMS El Rey de España Felipe VI, leyendas del rock como U2 y Bruce Springsteen, o las estrellas del fútbol como Lionel Messi, Ronaldinho, Luis Suárez y pilotos como Marc Marquez, Jorge Lorenzo, Javier Martínez de la Rosa o Marc Gené.

Un visionario que cree que la pastelería puede ser un medio de diferentes expresiones artísticas Christian crea un referente y por primera vez abre el primer showroom de pastelería de Europa en el piso superior de la pastelería, donde crea nuevas ideas para su prestigiosos clientes.

Fue miembro del jurado en el concurso World Chocolate Masters en Paris 2011, en 2007 recibió el premio de la Real Academia de Gastronomía como mejor pastelero de España, ha sido jurado en los programas de televisión Masterchef y Top Chef, y recientemente realizó en Singapore el show Fantasia by Escribà donde en un espacio de 8.000 m2 recreó junto a Patricia Schmidt sus sueños más dulces.