L’Atelier Barcelona, historia contada

Cinco años después de su fundación, la tienda y escuela se ubica como una de las pastelerías más importantes del país gracias a su propuesta vanguardista. Ha ganado diversos premios como *Mejor Pasta de Té Artesana de España* y *Mejor Panettone de Chocolate de España*. Tiene dos tiendas en el corazón de la ciudad condal

Tienda

L’Atelier Barcelona, fundada en 2019 por Ximena Pastor y Eric Ortuño, escribe su historia de éxito como una de las pastelerías más relevantes de España. Su sede principal, en carrer Viladomat 140, pronto se convierte no sólo en lugar de peregrinación para una feligresía devota del dulce, sino también en centro de difusión y debate de conocimientos gastronómicos. Su concepto de pastelería 360 grados se sustenta en principios de sostenibilidad y reducción de impacto al medio ambiente, uso de ingredientes de altísima calidad, que pasa por productos de temporada y de cercanía y, por supuesto, tecnología aplicada. Y es que la tienda también es una suerte de laboratorio donde se ensayan procedimientos novedosos como moldes termoformados, impresión digital 3D, plantillas *silhouette* y cortadora a láser, entre otros. Su carta reúne una miríada de individuales en la que sobresalen los trampantojos, retruécanos hiperrealistas que confunden a la vista, mímesis que hacen de lo real un postre digno de atesorar en la memoria. Son famosos El Cactus, La Burger, Pêche Melba y The Lemon, entre otros.

En el obrador, torbellino delator de tienda, epicentro del que salen los cientos de productos que engalanan las vitrinas, se hornea su famosa bollería: *rolls* de canela, napolitanas, brioches y *kouign amanns*. Allí Eric Ortuño remozó la imagen del croissant, dejando en el pasado la típica forma de cacho para convertirla en cono. La periodista de *El País* Mar Rocabert en un artículo tituló: “La pastelería que 'enconó' el cruasán”. Los hay de diversos rellenos: mascarpone, chocolate, *lemon pie* y vainilla con albaricoque. Por las mezclas de sabores, la introducción de elementos futuristas, la sofisticación de las técnicas pasteleras y el respeto a la tradición del oficio, L’Atelier Barcelona se ha hecho con una serie de reconocimientos que la aventaja sin competencias.

Reconocimientos

Su nacimiento auguró futuros prósperos y pronto conquistó su primer triunfo: la «Fava de cacau», que situó a L'Atelier entre las 50 pastelerías más importantes de Cataluña, reconocimiento que ha mantenido cada año hasta obtener, en 2025, la «Fava d'or» como *Mejor Pastelería de Barcelona y Comarcas*.

En 2020 llegó el galardón a la *Mejor Pasta de Té Artesana de España* por la galleta Reus: un sablé con praliné de avellana y caramelo salado que dio pie al desarrollo de toda una línea de productos —cocas, panettones, individuales e incluso un roscón de Reyes—. A este premio le siguió el de *Mejor Coca de Sant Joan* en la versión tradicional de crema y piñones.

El 2021 fue decisivo para consolidar la reputación de L'Atelier Barcelona. Tras superar un riguroso examen y acreditar su trayectoria, Eric Ortuño fue nombrado miembro de la asociación francesa Relais Desserts, cuyo propósito es divulgar conocimientos gastronómicos y preservar el patrimonio pastelero de Francia en el mundo.

En 2022, la tienda sumó nuevos méritos al ganar el concurso a la *Mejor Coca de Sant Joan Creativa* con la versión Tatin, que destacó entre 200 participantes por su masa tierna y mantequillosa con crema de vainilla y manzana caramelizada. Ese mismo año obtuvo también el reconocimiento a la *Mejor Mona de Pascua*. El cierre llegó con uno de los premios más esperados: *Mejor Panettone de Chocolate Artesano de España*, otorgado por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, por respetar los procesos tradicionales de elaboración y lograr una masa de larga fermentación con gotas de chocolate al 40 % de cacao. En 2023 y 2024 se alzó con el premio al *Mejor Tortell Creatiu*.

Escuela

La escuela de alta pastelería L'Atelier Barcelona se ha ganado un nombre propio dentro de la enseñanza del país. Su oferta de cursos hace de este centro de capacitación no solo una referencia obligatoria, sino también un punto de encuentro para pasteleros, chocolateros, heladeros y otros especialistas de la restauración. En sus salones han dictado clases verdaderas estrellas de la escena internacional: Philippe Conticini, Cédric Grolet, Johan Martin o Eunyoung Yun, por nombrar unos pocos referentes.

Su influencia, en estos cuatros años, se proyecta y arropa a más de ochos promociones de estudiantes que se han graduado en la institución y luego se introducen con facilidad en puestos importantes de trabajo. La pronta inserción laboral se debe a los valores de calidad y competitividad que se infunden en las aulas L'Atelier Barcelona. Gracias al tren de profesores y otros miembros, liderado por sus fundadores, Eric Ortuño y Ximena Pastor, los alumnos encuentran una variedad de programas que se ajusta a necesidades particulares. Entre ellos destacan Iniciación, Completo, Avanzado y Formación Profesional. El primero está dirigido a aficionados que, no obstante, desean dar sus pinitos en un universo complejo de tartas y galletas,

pero con bases sólidas. El segundo es mucho más que un taller básico. Es un condensado en el que el aspirante adquiere técnicas profesionales y reafirma saberes. El avanzado son estudios especializados para apasionados que perseveran en su instrucción o para profesionales que se proponen diseñar cartas propias.

El más demandado es Formación Profesional por ser la carrera de pastelería de L'Atelier Barcelona con certificación acreditada. Está dividido en sesiones teóricas y prácticas en las que se repasan preparaciones, técnicas, historia, *branding*, elaboración de menú, escandallos, higiene alimentaria, chocolatería, heladería, vitivinicultura y gestión, que incluye tramitología y tipos de financiación para abrir un emprendimiento propio. «Nos distinguimos porque quienes nos eligen pasan por un verdadero entrenamiento. Cuidamos a nuestros alumnos, pero le exigimos mucho para que alcancen la perfección que merecen», sostiene Ximena Pastor.

Campañas solidarias y *pop-ups*

Desde sus comienzos, L'Atelier Barcelona ha estrechado alianzas con organizaciones sin ánimo de lucro y con otras entidades independientes cuyas labores científicas, médicas o culturales repercuten positivamente en la sociedad española. En diciembre de 2022, por ejemplo, el Mejor Panettone de Chocolate Artesano de España se comprometió con el Vall d'Hebron Instituto de Oncología (VHIO) en la lucha contra el cáncer. Parte de las ganancias de su venta se destinó a sufragar investigaciones oncológicas y tecnología clínica. Con el mismo compromiso social, la tienda se sumó a otras causas benéficas:

• Fundación Elena Barraquer: ONG que trabaja para erradicar la ceguera evitable. • Fundación Open Arms: organización humanitaria española cuya misión es proteger la vida de personas vulnerables —refugiados y migrantes en situaciones de emergencia, tanto en el mar como en tierra—.

Con un espíritu más festivo, L'Atelier Barcelona también tiende puentes comerciales con otros pasteleros y con marcas de renombre internacional. A través de pequeñas jornadas y citas puntuales, el objetivo es brindar nuevas experiencias de lujo y convertir productos escogidos en bienes de valor accesible para sus clientes. Los colaboradores de la tienda y escuela comparten sus valores de excelencia y calidad. En 2022, las vitrinas de Viladomat exhibieron las delicias de Cédric Grolet, chef pastelero de Le Meurice, famoso no solo por sus vídeos en TikTok, sino también por sus trampantojos y *fleurs* de diversos sabores.

En el verano de 2023, Ximena Pastor y Eric Ortuño trasladaron su equipo al Hostal de La Gavina, en la Costa Brava —paradisíaco enclave declarado «Bien Cultural de Interés Nacional» por la Generalitat de Catalunya—, para servir un *brunch* en su suntuoso comedor. El lugar es célebre entre quienes buscan comodidad, atención VIP y solaz. Huéspedes y amantes del *savoir-faire* degustaron una cuidada selección de bocados salados y dulces de L'Atelier Barcelona con el murmullo del Mediterráneo de fondo.

Asimismo, las creaciones elaboradas con ingredientes de kilómetro cero de Andrea Dopico, cabeza de Maison Marcel y distinguida en 2017 en la lista *30 Under 30* de *Forbes*, deslumbraron a los clientes habituales de Doctor Fleming en un delicioso *pop-up* de verano. De igual modo, en febrero de 2025, Lluc Crusellas, *Mejor Chocolatero del Mundo 2022*, celebró junto a Eric Ortuño «Back to School». El encuentro fue la excusa perfecta para reunir los postres de dos referentes de la pastelería de vanguardia de Cataluña. Por último, destaca el *pop-up Aegean Summer* en La Terraza del Central.

Actividades

Pop up Cédric Grolet x L'Atelier Barcelona.
Brunch Hostal de La Gavina x L'Atelier Barcelona.
Pop-up de verano Maison Marcel x L'Atelier Barcelona.
Pop-up Back to School x L'Atelier Barcelona.
Pop-up *Aegean Summer* La Terraza del Central x L'Atelier Barcelona.



Fava de Cacau
2020 / 2021 / 2022 /
2023 / 2024 / 2025

Fava d'Or Millor Pastisseria
de Barcelona 2025

Millor Tortell Creatiu 2024

Millor Tortell Creatiu 2023

Fava d'Or Nova
Obertura 2020

Millor Mona de
Pascua 2022

Millor Panettone de
Xocolata d'Espanya 2022

Millor Coca de Sant Joan
categoria creativa 2022

Millor Coca de crema
de Sant Joan 2021

Millor Pasta de té
artesana d'Espanya 2020

Sede principal en carrer Viladomat

En un emplazamiento privilegiado, en el corazón del Eixample barcelonés, barrio que encabezó en 2020 la lista de los mejores distritos del mundo para vivir, de acuerdo con los sondeos realizados por la edición internacional de la *Revista Time Out*, la sede principal se alza en la carrer Viladomat 140 bis. Es un espacio construido con materiales reciclables que comulgan con los principios de sostenibilidad que propugna L'Atelier Barcelona. Se asemeja a un cofre de cristal en cuyo interior se exhiben como joyas las preciosas creaciones: tartas, bombones y pasteles que invitan a la celebración y al disfrute. Los 500 m2 de la boutique están concebidos para acoger encuentros estudiantiles y animar el solaz de los vecinos y visitantes.

El proyecto arquitectónico dependió de las buenas labores de IDEO Arquitectura y Grupo Arteco, timoneado, como no podía ser de otra manera, por los socios fundadores: "Nuestro objetivo fue crear un espacio dinámico. Quisimos sorprender a nuestra ciudad, que es punta de lanza en diseño desde los tiempos de Cerdà. Sin olvidar, por supuesto, el producto y la atención personalizada, el cliente es nuestra prioridad", suscribe Pastor. El resultado fue aplaudido por la crítica, por respetar el urbanismo y aportar embellecimiento a la zona, sus doradas instalaciones fueron nominadas en 2019 al Premio Nacional de Arquitectura.



Tienda en carrer Doctor Fleming

Siempre atentos a las demandas y sugerencias de su comunidad, los socios fundadores Eric Ortuño y Ximena Pastor, siguen apostando por la ciudad. Porque están persuadidos de su preeminencia como punto neurálgico de la gastronomía en el Mediterráneo, amplían el influjo de L'Atelier Barcelona con otra tienda que encumbra su concepto de pastelería 360 grados. Ubicada en la *carrer* del Doctor Fleming 16, la remodelación de la boutique estuvo a cargo de IDEO Arquitectura.

La quintaesencia del proyecto es el respeto no sólo al concepto original de la pastelería, estuche de platero que exhibe la lujosa golosina, sino también el respeto a la naturaleza y a la fisonomía arquitectónica del barrio: “La premisa y norte era la sede principal en Viladomat, pero también queríamos mostrar al público los movimientos cotidianos del negocio, un sitio en el que se trabaja con las manos, una suerte de taller de artista”, discurre Virginia del Barco, arquitecta al mando. Con pericia de orfebre, los pasteleros repujan, pulen, graban, bañan los dulces que después serán exhibidos en una vitrina de cristal: “Sí, la barra está hecha toda de vidrio”, remata Virginia.

La tienda luce como un crisol que no sólo emana fulguraciones, sino también una propuesta que es hacia afuera, concepto *take away* que no descuida gustos ni caprichos: cuenta con una barra de bebidas calientes y frías, extiende un conjunto de pastelería de viaje, *cookies*, tejas, magdalenas, *financiers* y *petits fours*, ofrece la distintiva bollería, bombones y, por supuesto, los grandes de la casa: individuales, galletas Reus, panettone de chocolate y otras maravillas de temporada como cocas roscones y *galletes de rois*. Para finalizar, se introduce en la lista una innovación: *tartas à la minute*. Tartas grandes por encargo que se montan al momento frente a la expectación y complacencia del cliente.



Fotos

Selección de fotos

Contacto de prensa

manuelgerardsanchez@gmail.com

Web y Redes Sociales

L'Atelier Barcelona - Web

Tienda Online - Web

L'Atelier Barcelona - Instagram

L'Atelier Barcelona - Facebook

Eric Ortuño- Instagram

Logo

png

Artículos Seleccionados

Time Out - L'Atelier

Relais Desserts - Eric Ortuño

La Vanguardia - Cinco pastelerías que no puedes perderte en la milla más dulce de BCN

El País - La pastelería que 'enconó' el cruasán

Elle - Las 10 pasteleras a las que tienes que seguir la pista en España

Condé Nast Traveler - L'Atelier Barcelona crea la mejor pasta de té artesana de España

Pan de Calidad - Premios a la Mejor Coca de Sant Joan 2020 para L'Atelier Barcelona

La Vanguardia - Las 5 mejores cocas de Sant Joan 2022 y dónde comprarlas

20 Minutos - El mejor panettone artesano de chocolate de España

Forbes - 10 trendy spots to visit in Barcelona