

MANUEL JARA

Es en la ciudad francesa de Nancy donde Manuel Jara nace en mayo de 1.966. Pastelero de profesión y docente de vocación, su pasión por el dulce le lleva a cursar sus estudios en la Escuela Cepal y, posteriormente, en la Ecole Nationale Supérieure Yssingeaux.

Tras formarse como repostero, emprende su andadura profesional en diversos restaurantes galos en los que –como jefe de pastelería- pone en práctica sus conocimientos y comienza a desarrollar su creatividad. Son testigos de estos avances establecimientos como Le Festival en Cannes, L´Amiral en St. Maxime, o el afamado François Issautier, distinguido con 2 estrellas Michelin y 3 distintivos Toque Rouge.

Tras su periplo francés, se afinca en Madrid donde se hace cargo de la creación dulce del Restaurante Lúculo, poseedor entonces de una Estrella Michelin. Meses más tarde y durante 5 años se convierte en jefe de pastelería del Restaurante Zalacaín, reconocido con 3 Estrellas Michelin y 5 tenedores. En el año 2000 recalca en Sevilla para hacerse cargo de la Jefatura de Producción en la Taberna del Alabardero y como formador tanto de la Escuela de Hostelería de Sevilla como de la Escuela de Hostelería Gambrinus de la misma ciudad.

En 2013 Manuel Jara abre la primera Dulcería Manu Jara en el barrio de Triana en Sevilla. Consolidándose en los siguientes años como referente del dulce en la ciudad hispalense.

Manuel acerca el concepto pionero del tapeo dulce y su materialización siendo una de las grandes revelaciones de la **V Edición de Millesime Madrid** y en la edición mexicana.

Participa en la jornada inaugural de la **IV edición de Andalucía Sabor**, un encuentro profesional de primer orden, donde acercó el concepto pionero de «tapeo dulce» siendo el protagonista en una intervención en la que Manu Jara plasma su particular fusión de creatividad sin límites con una exquisita selección de materias primas.

Acude a la cita de **Córdoba Califato Gourmet**, junto a grandes chefs españoles, donde realiza un showcooking y participa con un postre para la cena del evento.

Manu Jara ha representado a Sevilla en las jornadas **que Saborea España** celebradas en Platea Madrid poniendo el toque sevillano con un showcooking elaborando un postre llamado “mi tierra” contenido en una maceta que simulaba la cerámica trianera, realizando un guiño al barrio sevillano que le acogió.

Participa como parte del **jurado del MMAPE 2019 y 2022** (Mejor Maestro Artesano Pastelero de España) en el marco de Intersicop 2019 y 2022, así como miembro del jurado del World Chocolate Masters.

También en 2019 participa como jurado del en la **primera edición Cullière d’Or** de España.

En 2020 participa con la ponencia de Tapas Dulces en **Madrid International Pastry** dentro de **Madrid Fusión**.

Participa en **Mediterránea Gastrónoma** en 2021 y 2022, en el foro Be Sweet dedicado a la pastelería profesional.

Manuel conjuga su profesión con mil ocupaciones como la de escritor, colaborador de revistas especializadas y programas de TV gastronómicos, consultor externo de pastelería, confitería, heladería y chocolatería nacional e internacional (EEUU y Japón) y profesor de cursos y seminarios. Domina a la perfección el idioma de los dos países en los que ha desarrollado su trayectoria profesional: francés y español, una gran baza a la hora de ejercer como intérprete en conferencias u ofrecer un punto de apoyo lingüístico entre compañeros.

Actualmente es embajador de Cacao Barry en el sur de España.

DULCERÍAS MANU JARA

Con una materia prima de excelente calidad, una elaboración artesanal y un interés desmedido por recuperar las recetas que antaño tanto emocionaban a los trianeros, nace en pleno corazón del barrio y ubicada en una antigua tienda de comestibles, la **Dulcería de Manu Jara** de Triana. En la Dulcería conviven en pleno equilibrio y armonía desde los productos más emblemáticos de la repostería francesa hasta las mejores fórmulas de los dulces más típicos de la zona. Pero no fue concebida con un espacio más. Tras el mostrador se adivina un espacio muy especial en donde Manuel Jara imparte semanalmente cursos y monográficos, haciendo gala de su vocación de docente y descubriendo sus secretos más dulces a todos aquellos que asisten a sus jornadas.

La Dulcería Manu Jara se encuentra entre los **“100 Mejores de la Gastronomía Española”** elegidos por el jurado **Madrid Fusión**, compuesto por periodistas y expertos en gastronomía, siendo considerada la octava mejor pastelería de España.

En 2017 la Dulcería de Manu Jara ha sido seleccionada como la 4º entre las **diez mejores pastelerías de España** para **El Comidista TV**.

A finales del mismo año abre **Bocasú**, en el Mercado de Triana, sintonizando con la vertiente más lúdica de Manu Jara y ofreciendo un producto más informal y alejado de lo tradicional. Bocasús (petit choux de bocado), zumos naturales, desayunos... conforman una oferta complementaria a las de las dulcerías.

En 2020 abre la **Dulcería del Centro**, en el Gourmet Experience de El Corte Inglés de la Plaza del Duque, donde además de ofrecer su oferta dulce, cafés de especialidad y desayunos, dispone de una mesa sensorial donde celebrar eventos, catas y cursos de repostería.

MASQUEPOSTRES

Autenticidad. Sabor. Tradición. Sorpresa. Creatividad. Con un poco de estos ingredientes y toda la ilusión del mundo, la localidad sevillana de Sanlúcar la Mayor acoge MASQUEPOSTRES, el taller donde Manu Jara da rienda suelta a su forma de entender el dulce.

Concebido como un taller de alta repostería, cada uno de los postres nacido en este espacio guarda la esencia de las técnicas tradicionales, un escrupuloso respeto a la materia prima y presentaciones que rinden homenaje a la sorpresa.

Entre los servicios de MASQUEPOSTRES se incluyen el catering y la distribución de postres de autor para empresas, restauración, gastrobares, hoteles y eventos que

quieran ofrecer a sus comensales un producto de primera calidad y que brinda –en partes iguales- el diseño más absoluto con la garantía de las recetas clásicas de la confitería y bollería francesa.

AULA DULCE

Manuel Jara a lo largo de su dilatada trayectoria profesional ha ejercido también su vocación docente. Ha impartido clases de repostería en las dos escuelas de hostelería de Sevilla (Taberna del Alabardero y Gambrinus) durante varios años. Además, su profunda vocación por enseñar lo que sabe, le ha llevado a impartir cursos y seminarios para todos los niveles en diversos puntos de la geografía española, siempre con un profundo respeto hacia su profesión y transmitiendo la pasión por lo que hace.

Tras unos años organizando formación propia, en 2017 arranca el Aula Dulce de Manu Jara. Tras evaluar la demanda para organizar cursos de pastelería o profesional en repostería, Manu Jara oferta un curso a modo de máster en repostería que se desarrolla de septiembre a mayo anualmente.

El planteamiento es una formación que va de menos a más, donde se trabajan técnicas de panadería, bollería, pastelería, confitería, chocolatería y heladería, con diferente nivel de profundidad.

La formación se imparte en el aula del obrador en Sanlúcar la Mayor, donde el alumnado tiene acceso a todo el material profesional, así como las materias primas.