

trama

ecuador infinito

Descubriendo el Ecuador | Discovering Ecuador

Camminos que dejan huella

Roads that leave a mark

Un paseo desde el Tena a Misahuallí | La comunidad Kichwa de la Hormiga enclavada en medio del Parque Nacional Yasuní
La fortaleza del Cóndor | En busca de los Caranquis | Tejiendo caminos | Entre rastros andinos | De Alausí a la Nariz del
Diablo. Ruta Turística Patrimonial del Ferrocarril de la Mitad del Mundo | Lagunas de Ozogoché | Valle de Sigües entre
Pichincha y Napo. La reserva Cayambe-Coca | Cyril Prud'homme: el ilusionista de la chocolatería | En busca del estuario, la
aventura de viajar por Manabí | Galápagos, Atmósfera y transparencias mínimas y profundas

US \$ 5.60



7 861000 218290

Sierra





Cyril Prud'homme:

el ilusionista de la chocolatería

Cyril Prud'homme:
the chocolate illusionist

Texto: Andrea Isabel Rodríguez | Fotografías: Rubén Ramírez
www.cyrilprudhomme.com



1



2



3



1. América Latina siempre me ha atraído...el Ecuador encierra grandes riquezas y gran cultura". / "Latin America has always attracted me... Ecuador holds great wealth and culture." 2. Este monolito representa el cosmos. Cuatro de sus caras miran hacia los puntos cardinales, una más hacia el cenit y una última hacia el nadir. / This monolith is the cosmos. Four of its sides face the cardinal points, one more towards the zenith and the last one to the nadir. 3. La esencia de este bocado es el chocolate. La composición de un grano de cacao seco es 13% cáscara y 87% núcleo. / The essence of this treat is chocolate. The composition of a dry cocoa bean is 13% crust and 87% nucleus. 4. "Click": biscocho "moelleux" de chocolate amargo, cremoso de vainilla y pepa de Tonka, mousse de chocolate negro y leche, mezcla de chocolate para pulverización y salsa de caramelo "con su toque de sal". / "Click": moelleux biscuit made of dark chocolate, creamy vanilla, and Tonka nugget, black chocolate and milk chocolate mousse, chocolate mix to spray, and caramel sauce "with a touch of salt."



4

Un día del 2007 llegó a la mitad del mundo y comenzó a trazar nuevos caminos por esta tierra fértil de la que nace el cacao.

Los sentidos despiertan con el primer acercamiento. Primero el aroma entra y envuelve cada espacio del cuerpo. Luego el tacto percibe las primeras texturas. La mirada comienza a brillar al presenciar arte puro, en dulce. El gusto es cautivado por aromas y nuevas texturas, mientras se escucha el sonido de cada bocado como pequeñas explosiones de sabor. Al final los cinco sentidos se avivan con intensidad cuando el bocado de chocolate expresa su esencia. Cyril Prud'homme es el ilusionista de la chocolatería, la pastelería y la cocina dulce. Nació en la ciudad dorada de París, en la que se respira arte, en la que el amor aparece, juega y se esconde por sus calles angostas que suben hasta el monte de Montparnasse. Aquella París que vibra con los rayos del día y encanta con su atmósfera nocturna. Un día del 2007 llegó a la mitad del mundo y comenzó a

trazar nuevos caminos por esta tierra fértil de la que nace el cacao, ingrediente esencial para sus creaciones que encantan a quien lo prueba.

A los 16 años terminó el colegio general y antes de continuar con su carrera dudó entre la Química y la gastronomía dulce. "Mi pecado, la gula, decidió por mí", confiesa mientras se sonroja. Ingresó a la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, en París. La escuela fue su lugar de aprendizaje en donde se nutrió de conocimientos y secretos, pero su lugar de experimentos y perfección de su particular arte lo tenía en casa. Sus padres adecuaron el sótano para que sea un laboratorio, allí desarrolló la conexión con los ingredientes. Ese espacio era su refugio, lugar en el que ponía a prueba su magia para dominar el arte pastelero chocolatero. Practicaba desde las 2 de la mañana. A las 6 de la mañana asistía a su formación que consistía en 2 semanas de

escuela y 2 semanas de práctica empresarial.

Su encuentro más revelador fue con el pastelero Pierre Hermé, quien para Cyril es uno de los mejores pasteleros que ha tenido Francia. Con él trabajó como chef pastelero en la Maison Ladurée hace 10 años. "Lo admiro porque tiene una gran sabiduría de los ingredientes; además ha tenido una nueva concepción de la pastelería", dice. Por ejemplo, Hermé fue el primer pastelero que acudió a un diseñador para crear pasteles con formas diferentes a partir de moldes innovadores. Cyril ha trabajado en lugares de prestigio, entre esos la Maison du Chocolat como chocolatero y en Fauchon fue responsable de las tortas y dulces.

Su entrega a los dulces, en especial al chocolate, la comenzó a vivir con intensidad desde que tenía tres años de edad. Gateaba a la cocina y mezclaba ingredientes. "solo unía lo que se me

ocurría, a esa edad no tenía idea de sabores, simplemente el deseo de mezclar elementos". Desde que se dieron cuenta sus padres, Catherine y Reinald, lo acompañaban en sus expediciones a la cocina. Fue creciendo y de a poco comenzó a preparar dulces. Aparece un destello de alegría y nostalgia en su mirada cuando evoca el primer postre que hizo, Pan de Chocolate, a partir de un legado que su abuela le confió.

La gente con la que se encuentra en la vida, la música que escucha, los libros que lee, las películas que ve, la comida que degusta lo inspiran para crear nuevos sabores cautivadores. Nunca está estático —dice— "siempre debo cambiar y hacer cosas nuevas, porque sino me aburro". Su energía y creatividad lo incentivan ahora a abrir "Boutique Cyril", que en septiembre de este año abrirá las puertas, para atrapar los sentidos de los que ingresen a degustar los delicados dulces de Cyril.

El chocolate en manos de Cyril es energía pura, conexión que vibra, amor infinito. Sus creaciones son mezclas inevitable que crean, que dan vida a nuevas sensaciones, a nuevos momentos que estallan en la boca y por segundos el paladar se vuelve vulnerable a todos los elementos mezclados. El mousse de chocolate amargo, el biscocho de chocolate, el cremoso de vainilla, la salsa de caramelo con su toque de sal se fusionan y hacen "Click" en la boca, así como el nombre de la pasta. Mr. Spooke, Vendome, Paris, Carrillón, Opera se exhiben con elegancia en las vitrinas de Ambrosia Gourmet Shop de la Universidad San Francisco de Quito. En este espacio, Cyril es libre para expresar su creatividad en cada dulce. En Ambrosia presenta 35 variedades de pastas, 15 clases de tortas, 9 tipos de mermeladas, 12

estilos de helados, 22 variedades de galletas y 45 productos con chocolate.

Él y su equipo, comienzan su labor a las 6 de la mañana. Los hornos se encienden, los ingredientes se unen y las energías se fusionan con la materia dulce para ubicar a cada una en su respectivo molde. Todo el equipo está atento a las órdenes de Cyril. Riguroso en cada indicación que da, su rostro casi inmóvil solo se enfoca en mezclar. Sus movimientos son impecables, como si llevara dentro de su ser a un disciplinado samurai que medita cada acción antes de realizarla. Cada persona que trabaja con él admira su compromiso y entrega. Sin embargo, Cyril está convencido de que el complemento de su rigurosidad es la pasión.

Cada dulce creado tiene como esencia amor incomparable que se transmite a todos los que lo saborean. Cada dulce emana esencias que dan paso a sensaciones intensas. Cyril y el chocolate son química pura. Mientras él da forma al dulce brillan sus ojos y todo el universo se concentra en cada chocolate.

The senses are awakened by the first approach. First, the aroma comes in and envelops every part of the body. Then touch perceives the first textures. The eyes begin to shine when witnessing pure art, in sweet. The taste is captivated by aromas and new textures, while listening to the sound of every bite, like small explosions of flavor. In the end all five senses come alive with intensity when the chocolate bite expresses its essence. Cyril Prud'homme is an illusionist of chocolate, pastries, and sweets. He was born in the golden city of Paris, which breathes art, where love appears, plays and disappears in the narrow streets, which go up Montparnasse. It is that Paris that vibrates with the rays of the sun and enchants with its night atmosphere. One day in 2007 he arrived in the middle of the world and began to chart

new paths through this fertile land, which gives birth to cocoa, essential ingredient for his creations that enchant whoever tastes them.

At the age of 16 he left the general school before continuing his career, he was torn between chemistry and gastronomy of sweets. "My sin, gluttony, decided for me," he says as he blushes. He attended the Ferrandi School of French Cuisine in Paris. The school was his place of learning where he was nourished with knowledge and secrets, but the place of experimentation and perfection of his particular art, was his home. His parents adapted the basement to be a laboratory, where he developed a connection with the ingredients. That space was his refuge, where he tested his magic to dominate the chocolate pastry art. He practiced since two in the morning. At 6 am he attended his training, which consisted in 2 weeks of school and 2 weeks of business placement.

His most revealing encounter was with the pastry chef Pierre Hermé. For Cyril, he is one of the best bakers France has ever had. 10 years ago, he worked with Hermé as a pastry chef at Maison Ladurée. "I admire him because he has a great knowledge of the ingredients; he also has a new conception of bakery," he says. For example, Hermé was the first pastry chef who used a designer to create different shaped cakes from innovative molds. Cyril has worked in prestigious places, such as the Maison du Chocolat as a chocolate maker, and Fauchon where he was responsible for cakes and sweets.

His dedication to sweets, especially chocolate, began with intensity since he was three years old. He would crawl into the kitchen and mix ingredients. "I just mixed everything I thought of, at that age I had no idea of flavors, just the desire to mix elements." His parents, Catherine and Reinald, realized this and always accompanied him on his cuisine expeditions. I grew up and little by little started to prepare sweets. There is a flash of joy and nostalgia in his eyes when he evokes the first dessert he did, pain au chocolat, a legacy that his grandmother confided.

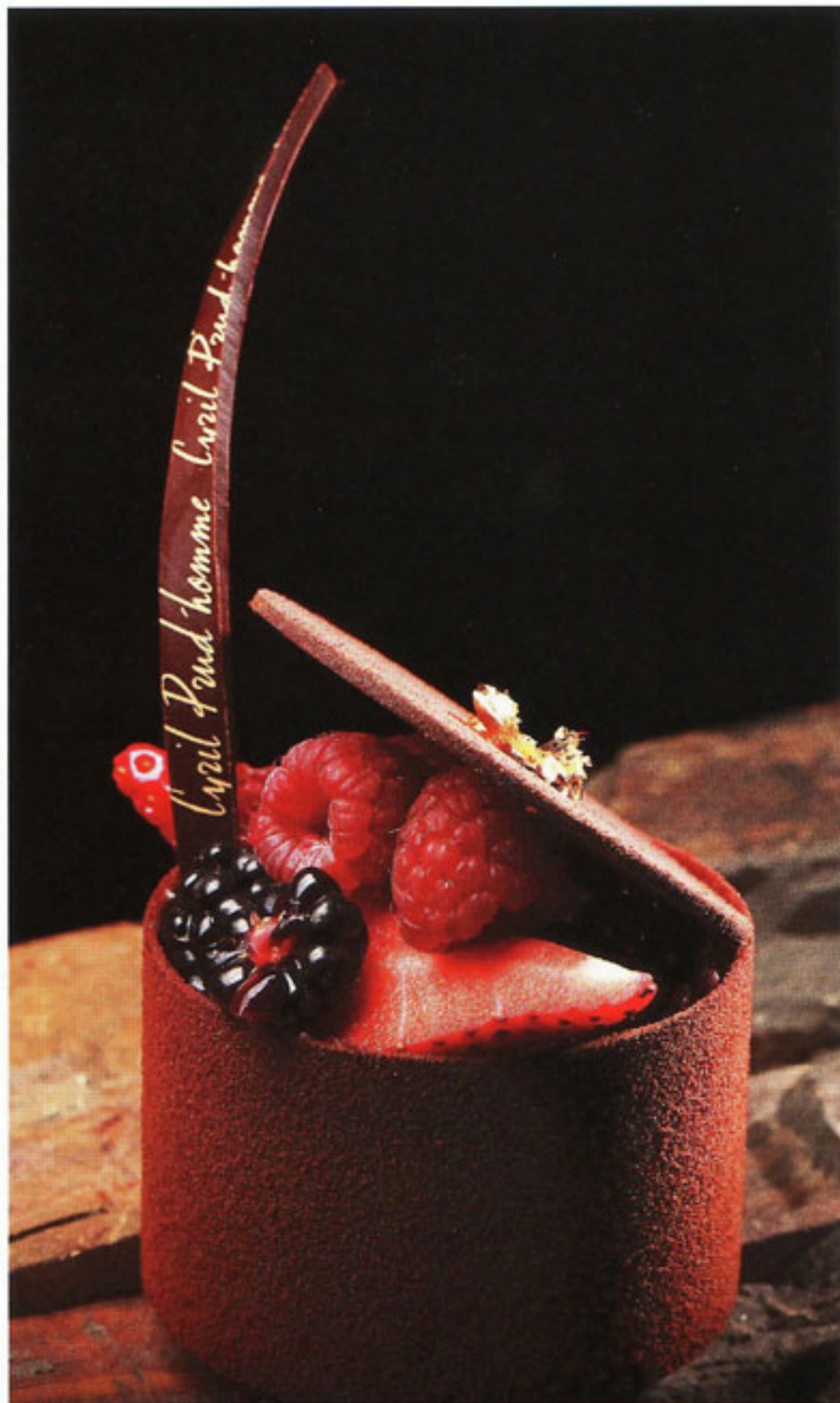
The people he meets in his life, the music he listens to, the books he reads,

the movies he watches, the food he tastes inspire him to create new captivating flavors. He is never still, "I need to always change and do new things, otherwise I get bored," he says. His energy and creativity encouraged him to open "Cyril Boutique," which in September this year will open its doors to catch the senses of those who will taste Cyril's delicate sweets.

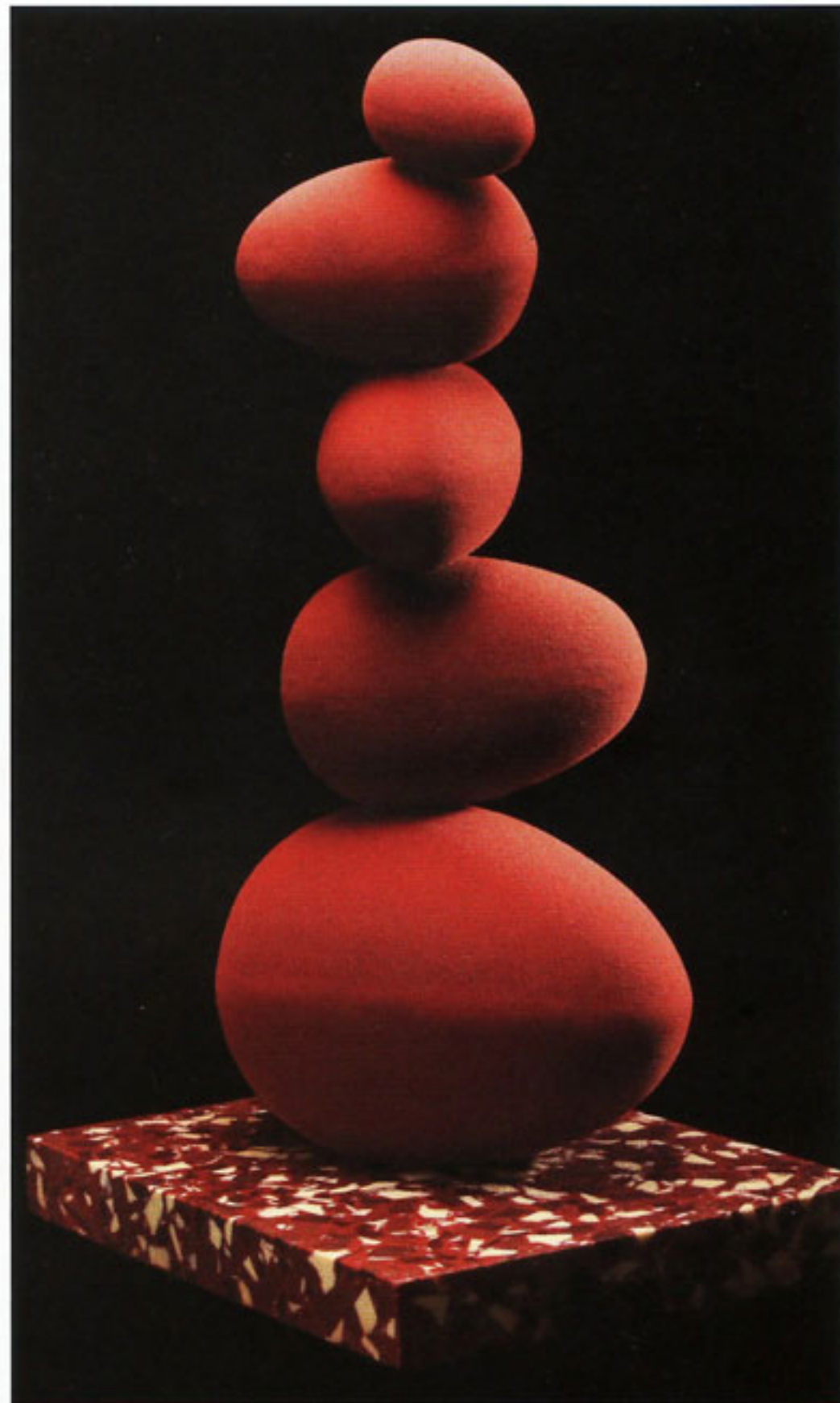
Chocolate in the hands of Cyril is pure energy, vibrating connection, infinite love. His creations are blends that give rise to new sensations, new moments that explode in the mouth; for seconds the palate becomes vulnerable to all the elements combined. Dark chocolate mousse, chocolate biscuit, vanilla cream, caramel sauce with a touch of salt all come together and make a "click" in the mouth, as does the name of his pastries. Mr. Spooke, Vendome, Paris, Carrillón, Opera are elegantly displayed in the windows of Ambrosia Gourmet Shop at Universidad San Francisco de Quito. In this space, Cyril is free to express his creativity on every sweet. At Ambrosia he offers 35 varieties of pastries, 15 kinds of cakes, 9 types of jams, 12 types of ice cream, 22 varieties of cookies, and 45 chocolate products.

He and his team begin their work at 6 am. The ovens are lit, the ingredients come together, and energies merge with the sweet materials that will be placed in their respective molds. The whole team is attentive to orders from Cyril. Rigorous in every instruction, his almost motionless face is focused only on mixing. His movements are flawless, as if he had within him a disciplined samurai who meditates before every action. Those who work with him admire his commitment and dedication. However, Cyril is convinced that the complement to his thoroughness is passion.

Every sweet created has as an essence, an incomparable love that is transmitted to all who taste it. Each sweet emanates aromas that give way to intense feelings. Cyril and chocolate are pure chemistry. As he shapes the sweets, his eyes shine and the whole universe is focused on each and every chocolate.



5



6

5. "Lú": pequeña caja redonda ligera de chocolate negro rellena de una mousse de polvo de almendra, saiteado de frutos rojos al vinagre balsámico y vainilla. Frutos rojos y hoja de oro para la decoración. / "Lu": small and light round case of dark chocolate filled with almond powder mousse, red fruit with balsamic vinegar and vanilla sautéed. Red fruits and golden leaf for decoration. 6. Pascua colección "Art-déco". / "Art-Deco" Easter Collection. 7. En el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito es Chef Chocolatero y Pastelero para los distintos puntos de venta de la universidad y es profesor de la misma institución. / In the Institute of Culinary Arts at Universidad San Francisco de Quito, he is a Chocolate and Pastry Chef for the different stores of the university. He is also professor at the same institution. 8. Para la elaboración de derivados de cacao y chocolate se necesita de la masa de cacao, cacao en polvo y manteca de cacao. / For the development of cocoa and chocolate products, it's needed cocoa dough, cocoa powder, and cocoa butter.



7



8