

LEONORA CARRINGTON Y MAX ERNST. POR MARGARET HOOKS

# GATOPARDO

ECUADOR

## CARTA DESDE PARAGUAY

Por Marta Ecurra

El nacimiento de SUDÁN DEL SUR

Por Jon Lee Anderson

El nuevo García Márquez

Por Juan David Torres Duarte



POR  
Jéssica  
Fainsod

### ADEMÁS

En la mesa con *Carlos Prieto*; el western llega al Ecuador; *Alfredo Bryce Echenique*

# Les Luthniers

P.V.P \$ 1.00 MENSUAL ADICIONAL AL VALOR DE LA SUSCRIPCIÓN DE EL COMERCIO

CIRCULACIÓN EXCLUSIVA PARA SUSCRIPTORES DE EL COMERCIO

# Obsesión por el placer

Es inquieto, desestructurado y creativo. El *chef pâtissier* **Cyril Prud'Homme** nos abre las puertas de su boutique, una experiencia sensorial en la que el placer está garantizado.

**F**abricante y vendedor de gustos, así se define **Cyril Prud'Homme**. Goloso y apasionado desde la infancia, su debilidad por **los postres** y la fascinación por la gastronomía dulce lo cautivaron a tal punto que sus mejores años los dedicó al aprendizaje de esta profesión en la **Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi de París**. La Maison du Chocolat, Fauchon y la Maison Pilon son algunos nombres de tradición que brillan en el firmamento de la alta repostería francesa y de su currículum personal. En la Maison Ladurée ejerció junto al francés **Pierre Hermé**, uno de los personajes más destacados en este oficio.

Este *chef pâtissier* parisino —para muchos, **el mejor del país**— despliega sus creaciones en su más reciente emprendimiento: **Cyril Boutique**, considerada un refugio para los amantes del **buen cacao**. Las verdaderas obras de arte que se vislumbran a través de las vitrinas son una muestra del talento del artista, quien extiende al visitante una cuidada línea de **panadería, repostería, heladería y bombonería** de la más alta calidad poniendo en evidencia la gastronomía dulce como un vasto mundo que encierra una enorme

cantidad de conocimientos y posibilidades.

Para Cyril, chef ejecutivo y director creativo, “el primer acercamiento **debe impactar a la vista** y por eso proponemos una pastelería más *design*, donde las nuevas tendencias arquitectónicas y de alta costura nos lleven a viajar por **el mundo de las artes**”. Así, bombones y piezas de repostería son obras únicas, delicadas y glamorosas que encuentran **un perfecto equilibrio** y amalgaman de forma prolija mezclas, aromas y texturas. En fin, una puesta en escena formidable que evidencia la personalidad minuciosa y exigente de su autor.

La batuta en esta sinfonía de sabores son las colecciones que varían cada seis meses. *Émotion Chocolateé Nouvelle Collection* es su propuesta más reciente y abarca infinitas especialidades de **chocolate negro** ecuatoriano para todos los gustos. En la categoría *Collection Chocolats* destacan tabletas y bombones untuosos y perfumados al más puro **estilo francés**, variedades de trufas, cáscaras de naranja confitadas, mazapanes y las **rocas**: *pralines* de almendra y avellana bañadas con chocolate amargo.

Igualmente, *Les Petits Gâteaux et Entremets* (las pequeñas tortas y postres) ofrece infinitas opciones

que van desde **glaseados, bizcochos, mousses y merengues** hasta **ganaches, nougatine** de avellanas y **cremas mousseline**. En el área de panadería destaca el de **champiñones** o el de **ají**, y de la línea de *viennoiseries*, el tradicional **croissant**, el **baguette** y el **pain de champagne**, todos ellos elaborados según el método antiguo de fermentación natural. ¿Las novedades? El **macaron parisino**. En esta boutique lo elevan a categoría artística y es considerado un lujo asiático gracias a sus exquisitos **sabores exóticos**: *luxure*, con sabor a rosas; aztecas, de pistacho y canela, y el imperdible *ankar*, con café y cardamomo.

Para el chef, el postre tiene una importancia capital y debe ocupar el mismo sitio que el plato principal, ya que “representa **la última escena** de una obra de teatro”. Yo les pregunto: ¿Es o no, el postre, la especialidad por excelencia que le pone un punto final a cualquier encuentro gastronómico? ¿Existe paladar que se resista a caer en su dulce tentación?

— POR IRENE MARÍA COBO PARIS



## CYRIL BOUTIQUE

Calle Irlanda E10-124 y Austria, Quito  
T. (2) 245 2511  
[www.cyrilprudhomme.com](http://www.cyrilprudhomme.com)