

made

ñan

cuentos del camino | tales from the road



**DESCUBRIENDO EL ECUADOR DE NUEVO /
A NEW WAY TO DISCOVER ECUADOR**

Al Oeste de Quito / Quito's Wild West

**Aventuras en naturaleza en auto,
en bici, a pie / Adventures in nature
by car, by foot, by bike**

Cyril,

*Un cuento dulce y achocolatado /
A Tale of Sweet Temptation*



Elevando sus cejas, los consumidores se quedan sorprendidos leyendo el detalle de los ingredientes que oculta cada nombre de pastas, helados, chocolates, viendo los múltiples detalles que forman parte de cada preparación. Los acabados son precisos, finos, elegantes. Incluso, podemos ver que algunos productos son cubiertos con papel de oro de 22 quilates comestible. Es parte de la ideología propia y determinada del chef Cyril Prud'homme: "lo que me interesa es algo que aprendí trabajando con Pierre Hermé: somos vendedores de sabores y no de arte. ¡En esta frase se encierra la filosofía que se encuentra en todo el arte de la gastronomía dulce! Es parte de una filosofía".

Una gran variedad de "petits gâteaux" (pastas) y "entremets" (tortas), galletas con sabores variados, y helados compuestos de mezclas de sabores naturales que recuerdan los más reconocidos perfumes. Además una gran variedad de panes clásicos y originales, mermeladas artesanales

elaboradas "a la antigua" según el método parisino de su abuelita —y esto sin contar la gran oferta de chocolates, bombones, trufas, bocados, figuras (que varían según la época del año), esculturas talladas...— hasta la última y sorprendente creación, "la salchicha de chocolate", rellena de un praliné de avellanas y avellanas tostadas.

Cyril Boutique funciona como la moda de alta costura, con dos colecciones al año, primavera-verano y otoño-invierno. Saliendo de su colección otoño-invierno 2012/2013 "Émotion Chocolaté", el Chef Cyril presenta —del 25 de enero al 25 de febrero 2013— su nueva colección primavera-verano 2013 que lleva el título "Tout Paris". Después de las creaciones modernas como Mr. Spock, Diversión, Azteca... Cyril nos lleva al corazón de la ciudad de París con los postres más clásicos y típicos de Francia. Los quiteños podrán descubrir entre otras recetas, el tradicional *Fraisier*, *Éclair café*, *Savarin*, *Crème Caramel*, el *Saint Honoré*... Torres Eiffel en chocolate y muchas otras sorpresas. Ningún

detalle será puesto de lado, hasta la música "electro-pop" deja espacio a composiciones de la música francesa parisina clásica de los años 1950 y 1960. Cyril ofrece un homenaje a "su" ciudad, su París natal, donde la magia, el glamour y el amor están presentes y acompañan los sabores y texturas de la nueva colección.

Cyril ha vivido toda su vida como parisino obsesionado por los postres y los chocolates: "He estado aquí siete años, y por supuesto echo de menos a Francia. Siempre hay cosas a las cuales uno tiene que acostumbrarse... Por ejemplo, la gente todavía no reconoce el verdadero sabor de sus propios ingredientes. El chocolate es el mejor ejemplo, a algunos les sabe raro... todavía creen que debe tener gusto a Nesquik! Se han acostumbrado a dulces prefabricados llenos de azúcar y aditivos... Es bueno saber que puedo contribuir a exponer el verdadero sabor de los propios alimentos. Se necesita tiempo para que la gente pueda 'volver a aprender' a apreciar lo suyo."

Customers often raise an eyebrow when reading the name-tags that describe and detail ingredients in the pastries, ice cream flavors and chocolates displayed throughout the boutique. Everything seems so accurate, fine and delicate. Some products are covered with such rarities as comestible 22-carat gold sheets. It is all part of Chef Cyril Prud'homme's style: "What interests me is something I learned working with Pierre Hermé: we don't sell art, we sell flavors. This sentence contains the art of making sweets! It's a philosophy."

A variety of "petits gâteaux" and "entremets", biscuits, and ice cream flavors made with natural ingredients conjure the delectable aromas. A variety of classic and original breads, jams made in the Parisian-grandmother way and an enormous variety of chocolates, truffles, cakes, figures (that vary according to the time of year), sculptures... — including one of Cyril's last creations, "the chocolate sausage", filled with a hazelnut praline and roasted hazelnuts.

Cyril Boutique works like an haute couture fashion house, with two collections a year, spring-summer and autumn-winter. After the autumn-winter 2012-2013 collection entitled "Emotion chocolatée", Chef Cyril is introducing the

new spring-summer 2013 collection entitled "Tout Paris". After his modern creations such as Mr. Spock, Diversión, Azteca... Cyril takes us into the heart of Paris with more classical and traditional French desserts. Quiteños will be able to delight their palates with the traditional *Fraisier*, *Éclair café*, *Savarin*, *Crème Caramel*, *Saint Honoré*... chocolate Eiffel Towers and many other surprises. We will even have classic Parisian French music from the 50s and 60s. Cyril will be paying tribute to his city, Paris, where magic, *glamour* and love are always present, accompanied by the flavors and textures of this new exciting collection.

Cyril has lived his entire life obsessed with Parisian desserts and chocolates: "I've been here seven years, and of course, I miss France and there are things that take a while to get used to..." he says. "For example, people still don't appreciate the true flavors of their own ingredients. Chocolate is the best example. I make it from scratch, like almost everything here at the boutique, from local cacao... And some people still think it's supposed to taste like Nesquik! They're used to that. Prefabricated sugar-and-additive-filled products... It's good to know I can contribute to exposing people to the real taste of their own ingredients. It takes time for them to train their palates, to appreciate what's theirs."



Cyril Boutique:
 Irlanda E10-124 y
 Seis de Diciembre, 2452-511
www.cyril-boutique.com
www.facebook.com/CyrilBoutique
www.cyrilprudhomme.com
www.academiadelchocolate.com

