

La revista de EL COMERCIO en el hogar

N° 1517  
16 de Noviembre  
de 2014

# Familia

[www.revistafamilia.ec](http://www.revistafamilia.ec)

**PHILIPPE  
COUSTEAU  
EN QUITO  
Y LAS  
GALÁPAGOS**

**PACHA  
CALLARI:  
20 AÑOS  
DE ARTE  
POPULAR**

**AMPLIA  
PALETA  
DE TONOS  
PARA EL  
CABELLO**

**FAMOSA  
ESTILISTA  
VISITA  
ECUADOR**



# CHOCOLATE LOCAL CON TOQUE FRANCÉS

## CYRIL PRUDHOMME

Redacción Espectáculos (1)

**P**astas, tortas, helados, galletas, panes y una gran variedad de chocolates, bombones, trufas y esculturas en chocolate se imponen en las vitrinas de Cyril Boutique. Desde su apertura en el 2011, esta se ha convertido en una de las pocas opciones de gastronomía dulce de autor en Quito. El responsable, el chef francés Cyril Prudhomme llegó a Ecuador para aprender español, pero ocho años más tarde, su trabajo le ha merecido uno de los más altos reconocimientos por parte de la República de Francia.

Prudhomme fue nombrado Caballero en la Orden Nacional del Mérito Agrícola, por parte del Ministerio de Agricultura y Agroalimentación de la república de Francia. “Fue una sorpresa, no estaba al tanto de que el Embajador hizo la solicitud”, cuenta, y agrega que “es agradable saber que existen reconocimientos a la gastronomía”. François Gauthier, embajador de Francia en Ecuador, solicitó este reconocimiento para el chef francés, por haber representado y difundido los valores gastronómicos y la más alta gastronomía dulce francesa en el Ecuador. Prudhomme recibió la medalla y el diploma esta semana y la condecoración se realizará en enero del 2015.

“Este reconocimiento tan alto nos posiciona de manera internacional”, dice Prudhomme. Explica que si bien el Ecuador es conocido por producir uno de los mejores cacaos del



**BOUTIQUES**

**Cyril boutique** abrió sus puertas, en el 2011, en la Irlanda y 6 de Diciembre, ofreciendo productos realizados con técnicas francesas.

**Cyril 238 'Macarons et chocolats'** es la segunda tienda del chef francés. Está ubicada en el Paseo San Francisco, en Cumbayá.

**Una nueva** tienda se abrirá en el Quicentro Shopping. El manejo de estándares internacionales y un equipo de profesionales posicionaron a Cyril a escala internacional.

**El chef Cyril Prudhomme decora un árbol de chocolate, parte de la colección navideña, que incluye otras figuras clásicas**

mundo, todavía no es el país del chocolate. Sin embargo, al exponer a Cyril Boutique en el mercado internacional, también se reconoce la calidad de trabajo que se ha logrado hacer en el Ecuador, a pesar de no disponer de todos los materiales y tecnologías que poseen los chefs europeos.

Prudhomme reconoce que hace ocho años existía baja oferta de materia prima de calidad, pero que ha existido un desarrollo que ha hecho fácil el trabajo en el país. Si bien Cyril Boutique utiliza chocolate ecuatoriano -entre otros productos nacionales-, gran parte de ingredientes son importados, pues el objetivo es ofrecer a los ecuatorianos sabores nuevos, manifiesta el chef.

Cada seis meses, Prudhomme presenta una colección, con la que renueva el 60% de los productos. Para él es importante que las personas que trabajan con él y sus clientes no se acostumbren a encontrar lo mismo en la carta por años. Hasta febrero, Cyril Boutique ofrecerá la línea 'Selected Music'. “Es una colección personal, relaciona el mundo de los sabores y texturas con canciones que me gustan”, cuenta.

Prudhomme se ha convertido en uno de los impulsores de la gastronomía dulce en el Ecuador. El chef reconoce el trabajo que se está gestando en la gastronomía de sal, sin embargo, expresa que el nuevo reto para los ecuatorianos es la especialización y perfeccionamiento de este olvidado campo.

El chef francés también se desempeña como docente en la Universidad San Francisco de Quito, desde el 2006. En el 2013 lanzó su primer libro, 'Glamour sucré by Cyril', y este año está trabajando en una nueva publicación sobre el chocolate en la gastronomía dulce. El libro será publicado en el 2015. **F**

Foto: Vicente Costales / FAMILIA