

VAMOS

O MAGAZINE

MARZO
25
2013

UNA PUBLICACIÓN DE MÁS COMUNICACIÓN & MASBTL.
WWW.VAMOS.COM.EC



REVOLUCIÓN

Moda y estilo
deslumbrantes

> DEPORTES

La 'TRI' a
un paso
del MUNDIAL

LOS VIVANCOS
IRRESISTIBLES

> TATUAJES

UN DISTINTIVO
QUE TRASCIENDE

MUJERES
AL
PODER

VAMOS TURISMO
RUTA COSTA-CENTRO



GABY GALÁRRAGA

"Soy frontal y decidida"

7 861000 244886
ECUADOR • PVP USD 3,50

V • SIBARITAS



Huevo en chocolate.

CYRIL



CYRIL, el corazón de París

Una de las capitales artísticas y culturales del mundo es París. Es inexplicable el porqué de su magia, de su encanto. Es como esas cosas que solo nacen preciosas, que surgen con el propósito de ser inspiración. A través de los años se ha visto cómo millares de turistas llegan a esta ciudad a contagiarse de su belleza, a caminar por sus calles y dejarse abrazar por su historia, su romance.

*Por María Isabel Sánchez
Fotografía cortesía Cyril Boutique*

Si bien hay un sin fin de atractivos por apreciar en París, nada se compara con el simple hecho de caminar por sus hermosas calles y mirar las vitrinas. Los maestros del diseño mundial exhiben sus mejores obras; artistas plásticos presentan sus más recientes creaciones. Incluso las más imponentes propuestas gastronómicas se roban todas las

miradas. El escenario es una fascinante tentación.

Un pedacito de París se ha instalado en Quito, se trata de Cyril Boutique. Como su nombre lo indica, no es una tienda, ni una cafetería, y mucho menos un local cualquiera. Es una *boutique* especializada en gastronomía dulce. La industria de la moda francesa de alta confección se ha manejado siempre por medio de coleccio-

nes por temporada, es su distintivo y parte de su *glamour*. De igual manera funciona Cyril.

Quienes han tenido la oportunidad de conocer la *boutique* y probar sus delicias, han quedado prendados de esta marca. Y es que en las vitrinas de este sitio lucen los chocolates, helados, pasteles, panes, mermeladas, mostazas, macarrones y tantas cosas más, como en ningún otro lugar. El diseño de imagen de cada uno de sus productos es inigualable, el detalle de las figuras de chocolate, el tiempo dedicado a la elaboración de los pasteles, la presentación de las mermeladas, todo resulta en un trabajo elaborado a la perfección.

Si bien las creaciones de Cyril atraen a la vista, nada se compara al hecho de probarlas. Uno de los secretos para lograr estos sabores extraordinarios, según confiesa su chef ejecutivo Cyril Prudhomme, es que todos los ingredientes son to-

talmente naturales, sin químicos ni aditivos. Sin embargo, la propuesta de esta gastronomía es también lograr un equilibrio entre lo dulce y lo sano, reduciendo en lo posible el uso del azúcar. "Uno de los propósitos de Cyril Boutique es regresar a las cosas naturales", asegura el chef.

En este fragmento de Francia ubicado en el centro norte de Quito, cada cosa es lejos de ordinaria. Para la nueva colección denominada "Tout

Paris" los helados, por ejemplo, presentan sabores de praliné con nuez, miel de abeja perfumado con flor de lavanda, vainilla natural, sorbete de pepinillo con cítricos, entre otros. Los macarrones son bocadillos dulces tradicionales de Francia, los cuales Cyril elabora en sabores exquisitos como frambuesa y rosa, pepa de *tonka*, violeta y anís verde, anís estrellado y azafrán, por mencionar unos pocos. Las mermeladas, por otra parte, nos



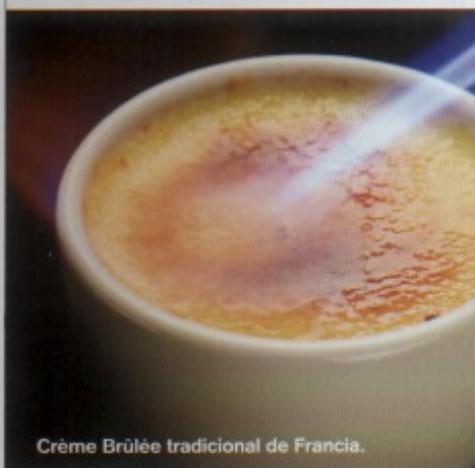
Gallinas en chocolate.



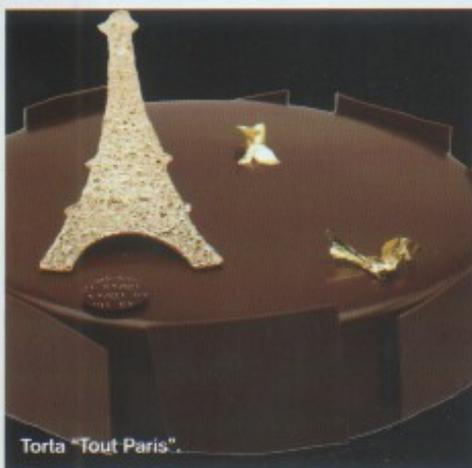
Fraisier tradicional de Francia.



Tartaleta Exótica.



Crème Brûlée tradicional de Francia.



Torta "Tout Paris".



Huevo en chocolate.

PuntoCloud

DataCenter



Muy pronto su empresa podrá maximizar los niveles de seguridad de su infraestructura IT con el Líder en Telecomunicaciones.

Nuevo DATACENTER diseñado bajo estándares TIER3 facility

Estamos en la etapa final, pronto su empresa podrá:

- Reducir las inversiones en infraestructura de cómputo y de telecomunicaciones.
- Concentrarse en lo más importante, **su Negocio**.
- Potenciar los niveles de seguridad de la información crítica, así como la disponibilidad de las aplicaciones vitales de su negocio.
- Asegurar la continuidad operativa de la empresa (Disaster Recovery Plan).



CUIDAMOS SU INFORMACIÓN Y EL MEDIO AMBIENTE.

Puntonet
el punto de conexión
www.puntonet.ec

CENTRO DE ATENCION PARA EMPRESAS:

1-700 786 866
PUNTONET

QUITO - GUAYAQUIL - CUENCA - SANTO DOMINGO - MANTA - QUEVEDO - PORTOVIEJO - BABAHoyo - IBARRA - AMBATO - LATACUNGA - RIOBAMBA - MACHALA - LDJA - TULCÁN - AZOGUES - EL COCA - CAÑAR - SUCUA - MACAS - ESMERALDAS - TENA - BAÑOS - CHONE

transportan a un mundo de sabores cien por ciento originales, entre los que se destacan mezclas como cebolla al vino tinto y vinagre balsámico, mango con naranja y maracuyá, ají con naranja y zanahoria, entre otras que representan las recetas del antiguo arte culinario parisino. De igual manera, los pasteles, chocolates y galletas son para perder la cabeza.

Actualmente se encuentra vigente la colección primavera-verano "Tout Paris", la cual pretende traer el corazón de París y su dulces más tradicionales e históricos. Se trata de una compilación más clásica que las anteriores propuestas, francamente una delicia. Paralelamente están además las figuritas de chocolate con el tema de Pascua, de las cuales se exhiben diseños preciosos como conejitos, huevos, ardillas, gallos, canastas, coches, etc.



Imperdible
Tartaleta de caramelo.

Estas creaciones resultan deslumbrantes y son sin duda un detalle que dejará cautivado a más de uno.

La fila para comprar en Cyril Boutique crece sin medida. Las miradas en las vitrinas no dan cabida y en redes sociales hay quienes ya quieren saber qué vendrá después. Nada como aquellas cosas que se hacen bien.

[básico]

Hora: lunes a sábado de 8h00 a 20h00, domingos hasta las 19h00.
Dirección: Calle Irlanda E10-124 y Austria, Quito.
Telf: 02 2452 511 ext.105.
Web: www.cyril-boutique.com