

Euphorie
sucrée.





EXPLOSIÓN DE SENTIDOS

Creaciones efímeras por naturaleza,
plasmadas en imágenes que nos transportan
dentro de un mundo dulce y sensual.

Silencio galáctico, real e irreal a la vez,
y que despierta nuestros más profundos sentidos.

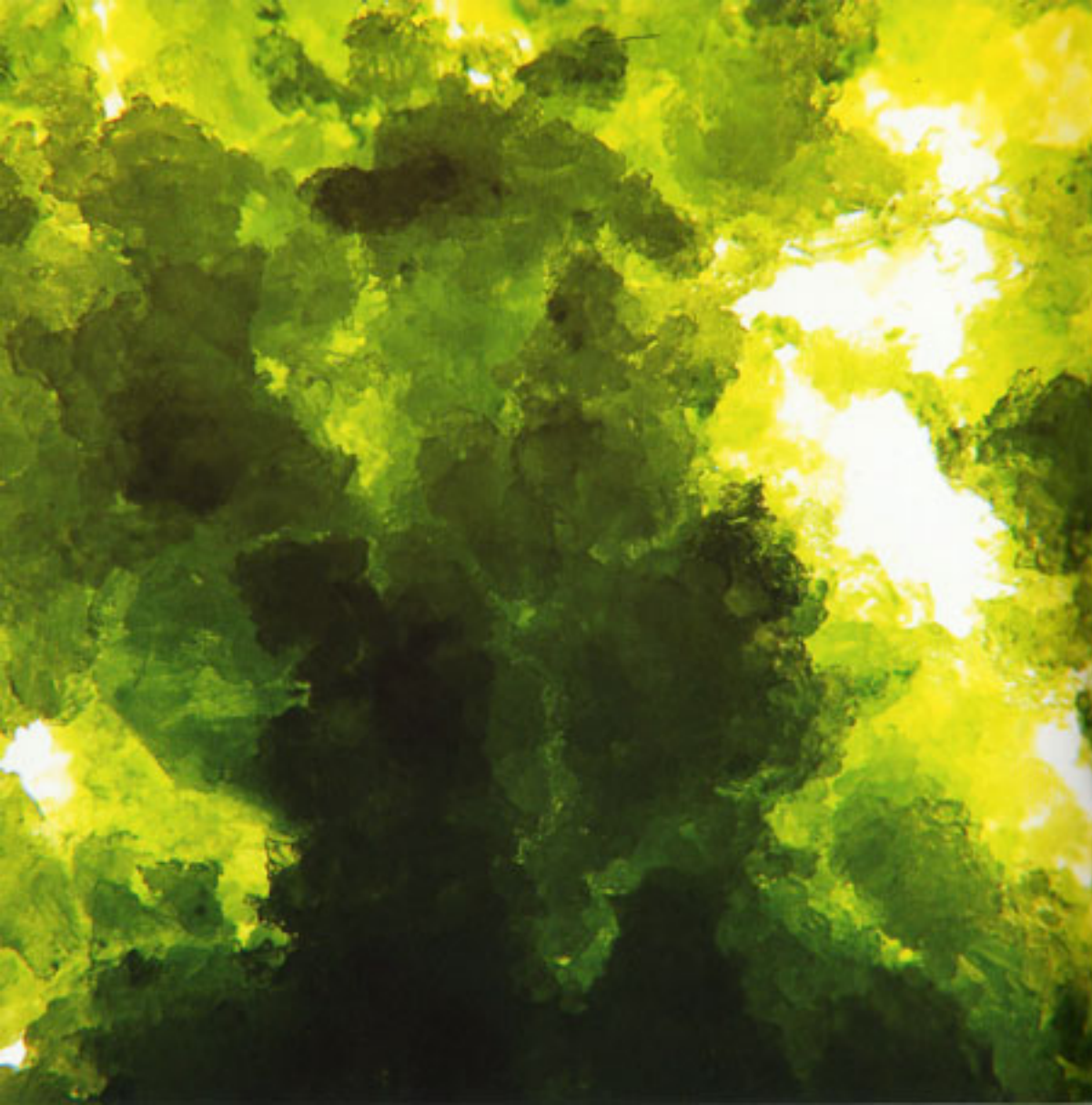
Texturas infinitas, placer del presente
y recuerdos del futuro.

Las fuerzas del Universo bailan al ritmo
de unos cristales multicolores.

Viaje al corazón de la materia.
Lyric y Nebur, artesanos del tiempo.

Daniel Klein





Conocí a Cyril en el año 2006, iniciándonos como profesores en el área de la gastronomía. Cyril cumplía así su deseo de vivir un tiempo en América Latina, lejos de su Francia natal, de donde yo había regresado hace poco.

Muy aparte de la amistad que se nos dio de manera natural, es justo resaltar que su tenacidad, su pasión por un arte que cultiva con precisión, su buen humor, son virtudes que únicamente he visto confirmarse a lo largo de estos años. Me cuento entre las tantas personas que, frente a sus creaciones, irremediablemente alzamos las cejas ante "lo nunca antes visto", y cerramos los ojos extasiados con "lo nunca antes probado".

Me honra presentar este texto, convencida de que Cyril es uno de los más grandes talentos con que cuenta nuestro país.

Venturoso resulta que se dedique a engrandecer un estandarte ecuatoriano: el cacao. Pero aquí no sólo nos adentramos a explorar chocolate y bombones inauditos; Cyril nos muestra el reino de la gastronomía dulce con la vehemencia que merece, muy de cerca, vívida, original, apetitosa a más no poder. El lente de Rubén ha sabido plasmarlo fielmente, permitiéndonos llegar al corazón de cada producto en imágenes de una remarcable calidad.

Estoy segura de que para los asistentes a esta exposición, la experiencia será tan reveladora y divertida como para mí ha sido encontrarme con este chocolatero que hoy llamo amigo.

María Ruth Moreno



LA MÁGICA GASTRONOMÍA DULCE Y EL OJO DEL FOTÓGRAFO



Azúcar, frutas, chocolate, mil combinaciones, mil formas, captadas en estado de euforia artística, que oronda y descarada, nos llama a nuevas y atrevidas realidades. Nos desprendemos de juicios prefabricados y nos lanzamos a la libertad absoluta que invitan el despertar de las sensaciones.

Aparece la sensualidad del cuerpo liberado, la natural golosina de ojos curiosos e irisés a punto de explotar, de paladares hambrientos de nuevas experiencias en la libre utilización de antiguas recetas y tradiciones en nuevos descubrimientos y mezclas.

El pastelero-chocolatero francés con nombre de personaje romántico y mirada soñadora, Cyril, se desbarata en un baile de pasiones disueltas en chocolates y vainillas, fresas y moras y exóticos kiwis y maracuyás, crea con desenfado, con el alma y en su cerebro hierven las técnicas, los ingredientes, sus mezclas, las manos se apuran y crean maravillas para ser vistas y degustadas y, parte del gozo imparable del gourmet curioso.

Disuelve azúcares y añade esencias de naturaleza pura. Caprichoso, las mezcla con el rojo y el verde, bañándolos sin temor con chocolate del más blanco o del más negro, según lo dicta el segundo, bate las claras y

añade las yemas, dobla las masas, las dora. Crea sinfonías. Arma esculturas y pronto las desarma cuando ofrece a sus comensales deliciosas e inolvidables creaciones. El efímero arte de aquel que goza con complacer.

Pasión pura, creada por Cyril, para que otros la compartan y descubierta desde el ojo curioso de Rubén, que ve las luces y las sombras, los brillos y los opacos, los colores del universo en un plato de chocolate con forma de escultura pre colombina. Los contrastes son su magia, las texturas aparecen re descubiertas y el color brilla como nunca antes. Se inspira en los dulces productos. Juega con sus lentes y medidores, su arte es inexplicable, las palabras no bastan. Es la presencia de las frutas, las formas del chocolate, que se convierten en inolvidables estrellas.

Los hombres se crean a sí mismos, pero, es su encuentro el momento único en el que la química produce la chispa que inicia el fuego de pasiones creativas. Puro arte su espíritu, inteligencia enmascarada en esencias de sabores y prismas de lentes fotográficos.

Euphorie Sucrée es un logro sin igual que quedará en la memoria colectiva por siempre como la representación artística única en manos del pastelero y chocolatero Cyril y el ojo mágico de Rubén.

María Cárdenas R.







Rubén Ramírez



Rubén Ramírez C. , 1978.

Fotógrafo profesional, diseñador, músico, auténtico "multimedia", creativo, no-artista (si lo fuese, dice Ramírez, "no es mi intención") libre, curioso, investigador, no gusta pertenecer a círculos, grupos o élites, rechaza los encasillamientos, los límites y las fronteras, gusta de la independencia y la soledad, de vivir en paz amando su trabajo con sana obsesión, sin buscar aplausos o fama.

Su trabajo fotográfico abarca prolijamente desde el documental callejero hasta el complejo mundo de la fotografía comercial de estudio.

La pasión de este fotógrafo por capturar las expresiones tan simples y sencillas de la vida cotidiana, estar en el lugar indicado para atesorar esos instantes en momentos que perdurarán para siempre; que al mirarlas a través de los tiempos puedas conocer el corazón de los retratados o sentir el cálido sol de los páramos, y en esta ocasión, oler, saborear y deleitar la vista con colores y sabores encantados, que a través del lente, Ramírez logra descubrir el mundo dentro de una mora o descubrir un bosque en un granizado de menta.

Su trabajo refleja claramente su personalidad, detallista y perfeccionista, su temperamento osado y creativo, puro, íntimo, de calidad técnica y estética asombrosas, todo su trabajo es muy emocional, obsesivo y apasionado.



À mes parents,

La gastronomía dulce es un vasto mundo, que encierra una enorme cantidad de conocimientos y de posibilidades. Desde la pastelería de tienda hasta la pastelería de restaurantes, pasando por la heladería y la chocolatería, entramos en un mundo mágico y fantástico, un mundo de sabores, de sensaciones y de partículas, un mundo donde el pecado "Gula" es a partir de ahora accesible, placer, y permite liberar el orgasmo. Alquimia de ingredientes, mezclas audaces de sabores, mezclas de texturas, arquitecturas y presentaciones "Design", la gastronomía dulce se convierte en objeto de codicia y entra en el mundo de las artes.

Los conocimientos se inquietan, las manos se agitan, la excitación sube para dar lugar al amargor, a la acidez, a texturas crocantes, suaves, cremosas, a la introducción de la sal en la gastronomía dulce con el fin de tener una sensación de clímax desde el primer bocado.

Desde hace mucho tiempo, la gastronomía dulce se asocia al azúcar. El azúcar, aunque haya sido considerado durante muchos años como la materia prima del pastelero, ha sido dosificada muy a menudo en exceso. El azúcar es una materia que satura el paladar, por lo que es peligrosa, y se ha vuelto hoy en día el enemigo número uno del pastelero. Mientras más azúcar haya menos percibimos los sabores. Representa para el pastelero lo que la sal representa para el cocinero; su utilización debe ser justa y precisa, a fin de no dañar las diferentes sensaciones que nuestro paladar pueda percibir.

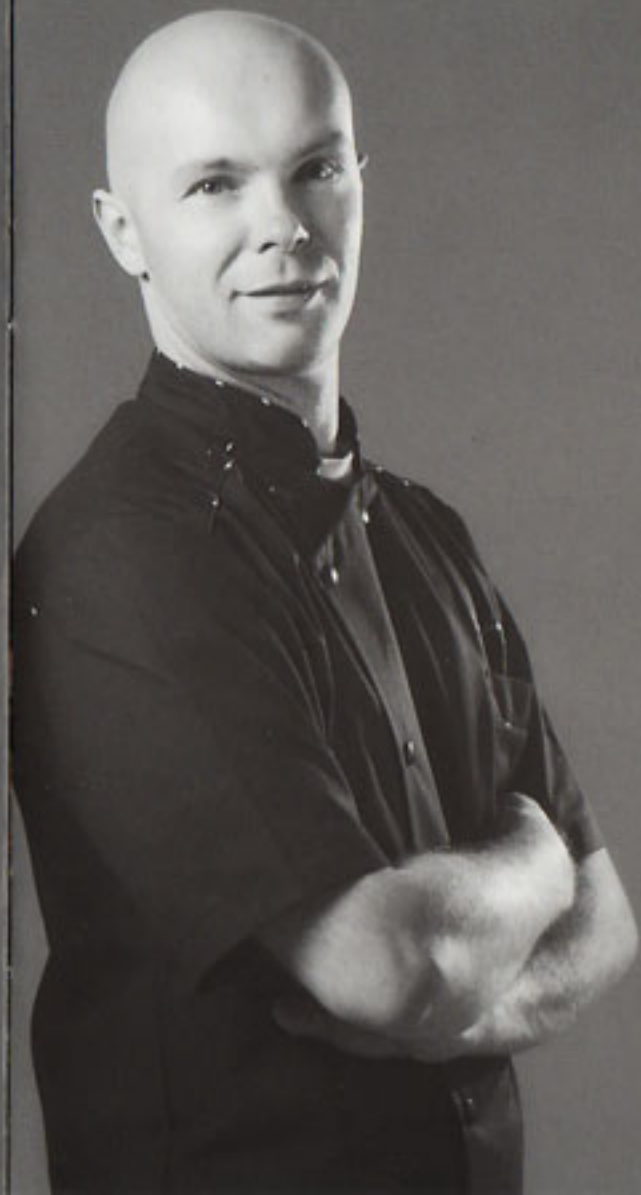
No quisiera olvidarme de hablar de la materia más bella, el Chocolate, de artística negrura, de un olor euforizante y un sabor amargo orgásmico, que encierra una materia grasa, la manteca de cacao, cuyas virtudes benéficas para nuestra salud están confirmadas de manera científica.

El chocolate está de moda desde hace muchos años en tabletas, bombones, bocados, en la pastelería y la heladería, pasando por piezas artísticas y platos de sal.

Es codiciado, deseado, adorado y para algunos de nosotros es un "dios".

Euphorie Sucrée, es el resultado obtenido del fruto de la pasión dulce, compartido por muchas personas, todas amantes del "placer dulce", gracias a ustedes por su presencia, su participación, por habernos hecho "vibrar" al son de una melodía a la vez dulce y achocolatada.

Cyril



Cyril Prud'homme



Recetas

Una receta es simplemente un cliché que lo podríamos haber sacado de una película que no tiene fin. Un profesional está evolucionando constantemente, tanto en el plano profesional como en el personal. Tiende a cuestionarse él mismo, y por ello sus recetas evolucionan y sufren cambios a lo largo del tiempo.

La unidad de medida de los ingredientes presentes en una receta está en peso.

Cada ingrediente que la compone juega un rol importante en el equilibrio de ésta. Es por lo tanto primordial, siempre respetar el peso de cada ingrediente. Muchas recetas para "amas de casa" están presentadas a veces con unidades de medida como las cucharadas, las tazas... Es poco recomendable utilizar estas medidas, son imprecisas, y ciertos ingredientes cuyo peso se cambie en pocos gramos, pueden modificar totalmente el resultado final esperado.

Mousse de chocolate

6 personas



- 90 gr. *Chocolate 55% Manabí Caoni*
- 50 gr. *Chocolate 77% Esmeraldas Caoni*
- 30 gr. *Chocolate con leche Caoni*
- 90 gr. *Leche entera*
- 20 gr. *Yema de huevo (1 unidad)*
- 120 gr. *Claros de huevo (4 unidades)*
- 20 gr. *Azúcar impalpable*

Sobre una tabla, picar de manera fina los chocolates juntos, ponerlos en un tazón y agregar la leche previamente hirviendo. Mezclar con un batidor de mano como si fuera una ganache. La temperatura de la mezcla debe estar entre 40 y 44°C. Agregar la yema de huevo, luego las claras batidas y apretadas con el azúcar. Verter la mousse en los moldes descados y reservar al frío. Sacar unos diez minutos antes de servir y cubrir de virutas de chocolate.

Crème Brûlée

4 personas



275	gr.	Leche entera
275	gr.	Crema de leche 35% de materia grasa
1	Unid	Vainilla en rama (Carma fine & gourmet supplies)
120	gr.	Azúcar
160	gr.	Yema de huevo (8 unidades)
QN	gr.	Azúcar morena

En una olla, poner a calentar la leche, crema de leche, una parte del azúcar y la rama de vainilla (cortada en dos y raspada).

A parte, en un tazón y con la ayuda de un batidor de mano, mezclar sin blanquear las yemas de huevos con el restante del azúcar.

Una vez la leche hirviendo, agregarla poco a poco sobre las yemas dejando la rama de vainilla adentro. Cubrir con un papel film y reservar un mínimo de 4 horas en el refrigerador para dejar en infusión la vainilla.

Luego, sacar la rama de vainilla, mezclar bien y agregar la preparación en los moldes deseados. Poner los moldes sobre una lata con bordes altos

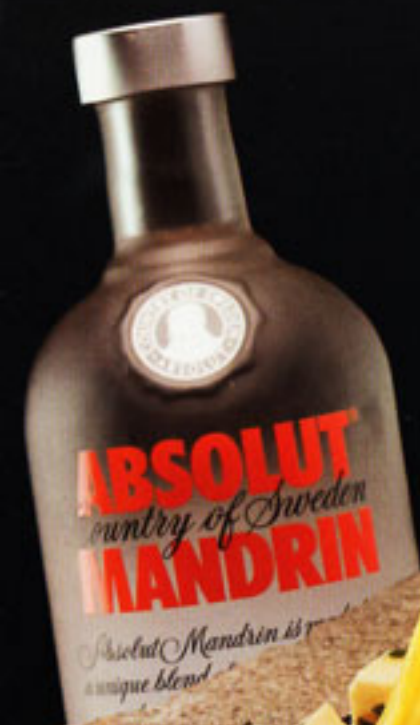
para agregar agua alrededor de los moldes como si fuera "baño-María". Poner la lata en un horno a 100°C durante una hora y quince minutos. El tiempo de cocción puede variar según el tamaño de los moldes utilizados y también el tipo de horno utilizado. La crema está cocinada cuando el líquido no se mueva. Pueden ayudarse de una puntilla para verificar que la crema está bien cocinada en el fondo del molde. Dejar enfriar. Justo antes el servicio, repartir sobre la superficie de la crema una capa fina de azúcar moreno y "quemar" el azúcar con la ayuda del soplete.

Para poder apreciar la crema, esta debe estar bien fría y cubierta de una capa fina de azúcar caramelizada de manera uniforme.

Ensalada de Piña

Perfumada con Vodka Absolut Mandrin, acompañada de un sorbete de coco y mandarina, cubos de queso fresco en aceite de oliva y albahaca.

10 personas



Ensalada de piña:

2 Unid. Piña hawaiana fresca
120 gr. Vodka Absolut Mandrin

Queso fresco en aceite de albahaca:

150 gr. Aceite de oliva extra virgen
14 gr. Hojas de albahaca fresca
200 gr. Queso fresco

Preparación de la piña.

Escoger una piña hawaiana no demasiado madura. Pelarla y cortar láminas finas (1mm) sobre la parte ancha. Poner las láminas una por una sobre una tabla y cortarlas con un cuchillo en tres o cuatro a lo largo. Con un pulverizador, repartir una capa fina de Vodka Absolut Mandrin sobre la piña de manera regular. Cubrir con un papel plástico y reservar en el refrigerador durante unas dos horas mínimo.

Sorbete leche de coco y mandarina.

En una olla poner a calentar la glucosa con el agua y la ralladura de mandarina. A 40°C añadir mezclando con la ayuda de un batidor de mano, el azúcar y el estabilizante, previamente mezclados juntos. Hervir la preparación, sacar del fuego y agregarla sobre la leche de coco antes de agregar el Vodka Absolut Mandrin. Enfriar a 4°C y dar una maduración de 4 horas mínimo. Luego mezclar la

Sorbete de leche de coco:

500 gr. Leche de coco
200 gr. Agua
70 gr. Azúcar
10 gr. Ralladura de mandarina (6 unidades)
50 gr. Glucosa
2 gr. Estabilizante para sorbete
15 gr. Vodka Absolut Mandrin

preparación con el mixer de inmersión o Turbot (como para sopa) antes de ponerla en la máquina para helados. A la salida, reservar en congelación hasta el servicio.

Queso fresco en aceite de albahaca.

Cortar el queso en cubos (5mm por 5mm). Aparte pesar el aceite y las hojas de albahaca. Picar la albahaca en cuadritos muy finitos y agregarlos en el aceite. Verter sobre el queso fresco y reservar para el montaje del plato.

Montaje.

Poner las fajas de piña marinadas con la Vodka en el plato dando un movimiento como si fuera "Tagliatelles", en el centro disponer una quenefa de sorbete y alrededor de esta esparcir unos cubos de queso fresco. Dar el último toque con un filete de aceite de oliva y albahaca.

Islas flotantes

de vainilla y chocolate

8 a 10 personas



Crema inglesa de vainilla:

250 gr.	Leche entera
½ Unid	Vainilla en rama (Carma fine & gourmet supplies)
55 gr.	Azúcar
70 gr.	Yemas de huevo

Crema inglesa de chocolate:

250 gr.	Leche entera
55 gr.	Azúcar
50 gr.	Yemas de huevo
20 gr.	Chocolate 77% Esmeraldas Caoni

Crema inglesa.

En una olla poner a hervir la leche, la vainilla y sus semillas, y una parte del azúcar.

Para la vainilla, cortarla en dos a lo largo, y sacar las semillas raspando con la punta del cuchillo. Es importante poner una pequeña parte del azúcar, este permite evitar que la leche se quemé en el fondo de la olla.

Aparte mezclar con un batidor de mano las yemas de huevos y el restante del azúcar. Una vez que la leche ha hervido, agregar poco a poco la mitad sobre las yemas mezclado con el batidor. Devolver todo en la olla y cocinar a 85°C. Una vez cocinada reservar en el refrigerador.

Para la crema inglesa de chocolate, utilizar el mismo proceso, pero sin la vainilla y agregando el chocolate picado una vez la crema cocinada.

Claros de huevos cocinados:

100 gr.	Claros de huevo
60 gr.	Azúcar
200 gr.	Leche entera
200 gr.	Agua

QN gr. Chocolate 77%
Esmeraldas Caoni rallado
para la decoración.

Las claras cocinadas.

En una olla, poner a hervir la leche y el agua. Batir las claras al punto de nieve, y apretarlas con el azúcar agregándola poco a poco, como si fuera un merengue. Una vez que la leche esté hirviendo, con la ayuda de una cuchara de sopa coger una parte de las claras de huevos formando una "isla". Poner sobre la leche y cocinar a fuego lento, dando la vuelta para asegurar una cocción uniforme. Una vez que las claras estén cocinadas, ponerlas sobre un paño húmedo y reservar para el montaje.

Montaje.

En una copa, agregar la misma cantidad de crema inglesa de chocolate y de vainilla. Encima disponer con delicadez una clara cocinada y rallar el chocolate directamente encima de la clara con un rallador de cítricos fino. Servir bien frío.

Pera escalfada

al vino blanco perfumada a la vainilla, acompañada de un coulis de naranja y ají, reducción de oporto y vainilla, y helado de vainilla y azafrán.

6 personas



Peras escalfadas al vino blanco:

6	Unid	Peras pequeñas
150	gr.	Azúcar
100	gr.	Vino blanco
QN	gr.	Agua
1	Unid	Vainilla en rama (Carma fine & gourmet supplies)

Coulis de naranja y ají:

40	gr.	Mermelada de ají
40	gr.	Jugo de naranja nacional

Reducción de oporto y vainilla:

100	gr.	Azúcar
84	gr.	Agua
75	gr.	Oporto
1	Unid	Vainilla en rama (Carma fine & gourmet supplies)

Helado de vainilla y azafrán:

518	gr.	Leche entera
175	gr.	Crema de leche
1	gr.	Vainilla en rama
3	gr.	Filamentos de azafrán (Carma fine & gourmet supplies)
30	gr.	Yemas de huevo
140	gr.	Azúcar
40	gr.	Leche en polvo 0% materia grasa
35	gr.	Glucosa en polvo
4	gr.	Estabilizante compuesto para helado con base láctea

Pera escalfada

continuación



Reducción de vainilla y oporto.

Poner todos los ingredientes a hervir a fuego bajo en una olla y dejar reducir hasta la textura deseada para este plato, hasta la mitad del volumen que teníamos al inicio.

Peras escalfadas.

Escoger seis peras pequeñas, pelarlas y ponerlas en una olla. Cubrir las con agua y añadir los otros ingredientes. Cubrir la olla con una tapa y cocinar las peras hasta que tengan una textura suave. (50 minutos una vez hirviendo. Eso depende del grosor de las peras.) Una vez cocinadas dejarlas en el líquido y reservarlas para el montaje del plato.

Coulis de naranja y ají.

Mezclar el jugo de naranja con la mermelada de ají y reservar en el refrigerador.

Helado de vainilla y azafrán.

En una olla poner a calentar la leche, crema de leche, la mitad del azúcar y la rama de vainilla (cortada en dos y raspada) hasta una

temperatura de 85°C. Sacar del fuego y añadir los filamentos de azafrán y dejar en infusión durante 5 minutos. Sacar los filamentos de azafrán y añadir, mezclando con la ayuda de un batidor de mano, los polvos (leche en polvo, glucosa y estabilizante) previamente mezclados juntos. Poner a hervir y al mismo tiempo mezclar las yemas de huevo con el restante del azúcar. Cuando el líquido esté hirviendo, agregar poco a poco una parte sobre las yemas, devolver todo a la olla y cocinar a 85°C como si fuera una crema inglesa. Una vez cocinada, enfriar de manera rápida a 4°C y dar una maduración de 8 horas mínimo en el refrigerador. Luego sacar del frío y mezclar con el mixer de inmersión o Turbot antes de poner en la máquina. A la salida, reservar en congelación.

Montaje del plato.

Sobre el plato poner la pera escalfada tibia. Disponer de manera elegante el coulis y la reducción, y justo antes de servir poner al lado de la pera una quenefa de helado.

Crumble de Manzana

con helado de caramelo

4 personas



Crumble de Manzana

con helado de caramelo

4 personas

Manzanas al sartén:

650	gr.	Manzanas verdes (4 unidades)
40	gr.	Mantequilla
1	Unid	Jugo de limón
40	gr.	Azúcar
QN	gr.	Canela en polvo (facultativo)
QN	gr.	Agua

Masa Crumble:

100	gr.	Mantequilla
100	gr.	Azúcar moreno
100	gr.	Polvo de almendra (Carna fine & gourmet supplies)
100	gr.	Harina
1	gr.	Sal

Helado de caramelo:

130	gr.	Azúcar
150	gr.	Crema de leche 35% de materia grasa
518	gr.	Leche entera
40	gr.	Leche en polvo 0% materia grasa
40	gr.	Glucosa en polvo
2	gr.	Estabilizante compuesto para helado con base de leche
30	gr.	Yemas de huevo (una a dos unidades)



Manzanas al sartén.

En una sartén derretir la mantequilla. Añadir las manzanas, peladas y cortadas en cubos medianos. Encima, esparcir el azúcar y el jugo de limón. Cubrir con una tapa y dejar cocinar las manzanas hasta que sean de una textura suave. Mezclar de vez en cuando con la ayuda de una espátula de goma teniendo cuidado de no aplastar los cubos de manzana. Agregar de vez en cuando un poco de agua para mantener una humedad durante la cocción (como si fuera una cocción con vapor). Una vez cocinadas, poner en los moldes deseados. Según el gusto de cada uno, es posible agregar un poco de canela en polvo sobre las manzanas durante la cocción.

Masa Crumble:

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Reservar en el refrigerador una hora y media. Una vez fría, pasar la masa sobre una rejilla para obtener trozos de masa irregulares. En el caso que usted no tenga rejilla, desmenuzar la masa de manera "grosera" para obtener trozos de masa irregulares. Repartir los trozos de masa Crumble sobre las manzanas.

Helado de caramelo:

Cocinar el azúcar hasta obtener un caramelo oscuro, sin agregar agua, desglasarlo agregando la leche caliente poco a poco. Durante esta operación es necesario mezclar todo el tiempo con una espátula. Agregar la crema de leche, poner a calentar y añadir los polvos (leche, glucosa y estabilizante) previamente mezclados juntos. Una vez que ha hervido agregar un poco del líquido sobre las yemas sin parar de mezclar. Regresar a la olla y cocinar el conjunto como si fuera una crema inglesa, a 85°C. Una vez cocinada, enfriar de manera rápida a 4°C y dar una maduración de 8 horas mínimo en el refrigerador. Luego sacar del frío y mezclar con el mixer de inmersión o Turbo antes de poner en la máquina. A la salida, reservar en congelación.

Montaje.

Poner los Crumble de manzana en el horno a 170°C hasta que la masa encima de las manzanas esté cocinada y de color dorado. Sacar del horno, dejar enfriar un poco y servir tibio con una quenefa de helado de caramelo encima.

Glosario

¿Cómo recuperar la vainilla en rama?

La vainilla en rama es una materia prima cara, entonces es importante saber utilizarla de manera correcta. Después de haberla utilizado una primera vez en infusión, les aconsejo lavarla y dejarla secar. Una vez secada, la pueden licuar para obtener vainilla en polvo natural, o mezclarla a un almibar concentrado, obteniendo una esencia de vainilla natural.

Coulis

Coulis es una palabra francesa utilizada para definir un tipo de salsa.

Estabilizante

Los estabilizantes son indispensables en la elaboración de los helados y sorbetes de buena calidad. Tienen un poder absorbente y gelificante sobre el agua. De esta manera, permiten la estabilización de la acción del agua adentro de los helados, lo que retarda la formación de cristales de agua en el tiempo. Los estabilizantes compuestos permiten además de mejorar la textura del helado y su capacidad de aumentar volumen.

Ganache

Palabra francesa utilizada para definir un interior de bombón de chocolate a base de crema de leche y chocolate. De igual manera, en pastelería, una ganache es una mezcla de crema de leche (a veces leche), con uno o más chocolates.

Glucosa

La glucosa es un azúcar. Se presenta de manera distinta:

- Con aspecto de jarabe viscoso llamada glucosa cristal
- En estado natural en la fruta y la miel
- En forma de pasta blanca deshidratada
- La llamada glucosa deshidratada (glucosa atomizada o en polvo) es un jarabe de glucosa al que se extrae por evaporación el agua que contiene.

Mixer de inmersión o Turbot

Máquina que sirve para mejorar y homogeneizar la textura de una preparación. Como su nombre lo indica, la parte con las "cuchillas" debe estar en inmersión total en el producto para evitar la incorporación de aire.

QN

"Cantidad Necesaria", para la buena elaboración de un producto, o al gusto de la persona que elabora una receta

Tagliatelles

Tagliatelles vienen a ser cintas planas y largas que se obtienen de un producto determinado, similares a la famosa pasta italiana, de un ancho que varía entre 0,65 y 1 centímetro.

Usted puede encontrar información complementaria para la realización de estos postres en la página www.cyrilprudhomme.com



Euphorie Sucrée

Primera exposición de 70 fotografías en gran formato sobre la gastronomía dulce en Quito, Ecuador. Realizada en las galerías de la Alianza Francesa de Quito, 16 de septiembre - 01 de Octubre 2009.

Concepto

Cyril Prud'homme, Rubén Ramírez

Creatividad de postres, chocolates

Cyril Prud'homme
Realizados con la ayuda de su equipo de pasteleros de la Universidad San Francisco de Quito

Fotografía:

Rubén Ramírez

Producción y Coordinación

Cyril Prud'homme, Rubén Ramírez

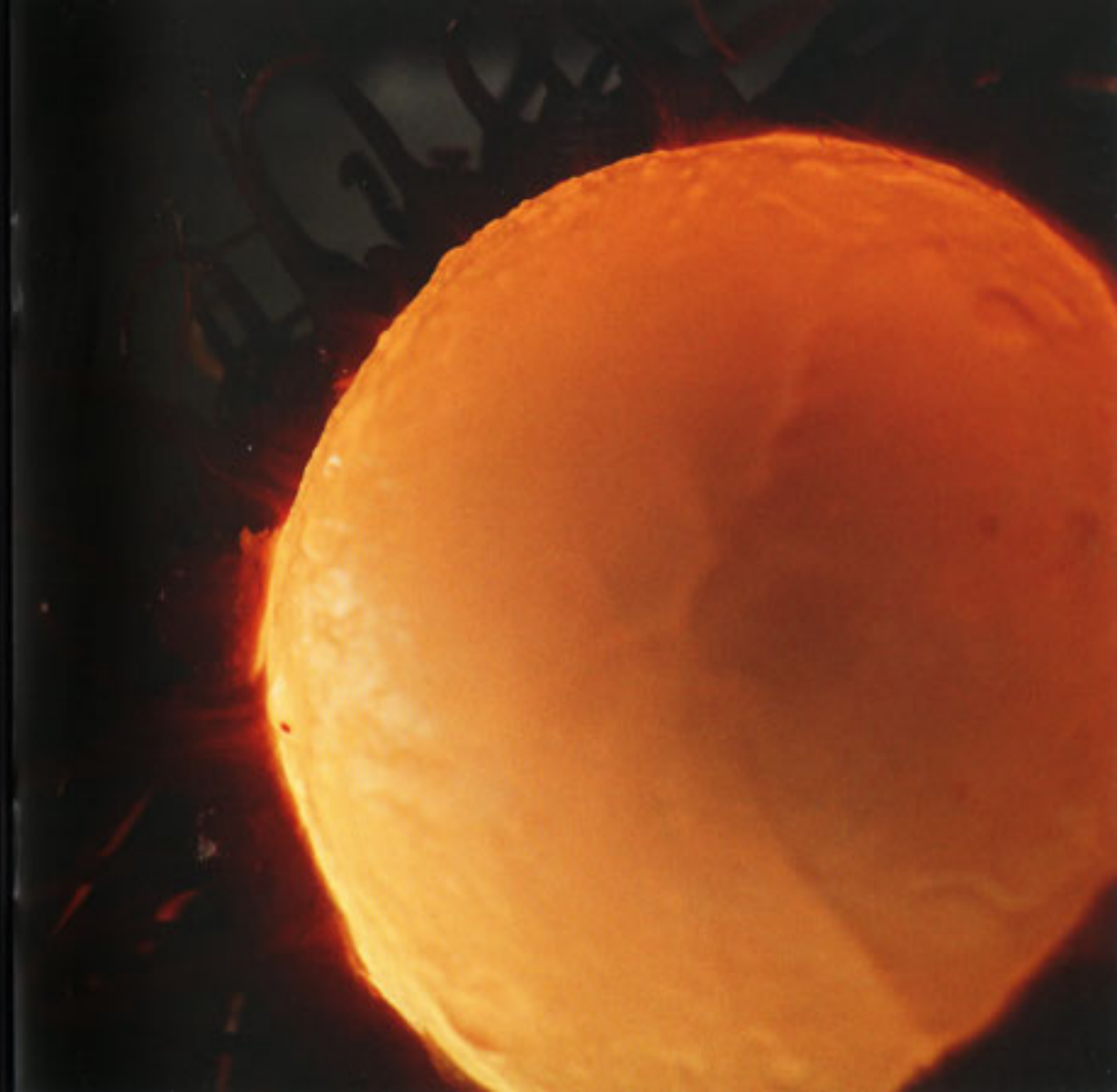
Arte, Diseño de Afiche, Logo y Catálogo

Ana Bolaños

Propiedad Fotografías

© Cyril Prud'homme 2009, prohibida su reproducción total o parcial

© Photokinetica 2009





www.photokinetica.com



www.cyrilprudhomme.com