

Nº 24
2010

Vinissimo

lecturas en blanco y tinto

*El vino es
Mujer*

*Tea
Time*

**Feria
Gastronómica
"Mucho Gusto
en Piura"**

el encanto de los
**Vinos
Fortificados**





28

Seleccionamos para
su cava



30

Mundo vino
Terruá la ruta del vino



42

Apasionados
Cyril Prud'homme
La vida en dulce



44

Entretenimiento
Punto y banca

Contenidos 24





La Vida en dulce

Cyril Prud'homme parece tener la fórmula de la felicidad en sus manos. Hace lo que quiere, vende lo que le gusta y así es feliz. Al menos... eso parece.

*Por: María Eulalia Silva
Fotografías: Rubén Ramírez*

Es un profesional exitoso y –aunque no quiere admitirlo-, también es un pionero. No es un gran empresario, ni un político, ni un científico, pero en lo que hace es el mejor. Cyril Prud'homme es un chocolatero. Chef de profesión, se especializó en cocina dulce y de ese mundo vasto, la pastelería, la heladería y sobretodo la chocolatería, son sus pasiones a las que dedica todos sus días.

Cyril maneja "Ambrosia" que pertenece a la Universidad San Francisco de Quito, y ahí mismo, es Chef Chocolatero del Instituto de Arte Culinario donde imparte sus clases. Sea en el aula o en las vitrinas de Ambrosia, el toque de Cyril es evidente. Las tortas, los bombones, las pastas, las cajas de chocolate, más que una gama de golosinas parecen obras de arte hechas muy prolijamente.

Y es que para el chef, el cacao y el azúcar son el lienzo donde plasma sensaciones exquisitas. Llega a límites artísticos, pero para él el panorama está claro y no pierde objetividad. "Mis clientes no vienen buscando arte, sino sabores y yo trato de darles lo mejor".

"En Francia se valora mucho las cosas hechas con las manos" dice Cyril. Y esta forma de pensar se aplica vigorosamente en la gastronomía. Allá no se come aquella comida hecha en serie, sino esa que es fresca, cuyos detalles han sido cuidados, a fin de dar al comensal una sensación de placer. No en vano, es Francia la cuna de la cocina gourmet. Y en ese contexto Cyril había encajado muy bien. Estuvo a cargo de las cocinas de varias casas de chocolate de prestigio en su ciudad, hasta que un día su madre –que trabaja en un banco- le contó que un cliente suyo, que era un chef ecuatoriano, tenía una vacante para un chef de cocina dulce. Ansioso de probar nuevos sabores y sensaciones, decidió dejar su empleo, su ciudad y su casa y llegó a nuestro país.



“Al principio supe que no iba a poder hacer todo lo que en ese momento quería, pues era difícil encontrar todos los ingredientes que necesitaba. Sabía –por ejemplo- que aquí no encontraría toda la variedad de avellanas que encuentro en Francia o que la pasta de pistacho que se importa no es la misma que la de allá, pero creo hay cosas que con el tiempo se fueron compensando”, cuenta. Cree que venir al Ecuador le ha permitido crecer personal y profesionalmente. El mismo hecho de encontrar limitaciones en ingredientes o en procesos de preparación, ha hecho que Cyril vuelva a las raíces de la cocina, lo cual considera un aporte valioso. “Descubrí la obra del maestro Guayasamín y esa forma de arte de alguna manera, me ha influido a la hora de hacer mis esculturas de chocolate”, comenta. Esas esculturas –o las trufas, o el mazapán de chocolate, o cualquier otra golosina-, tienen la noble finalidad de dar placer a su autor y de ofrendar a los comensales algo rico y bien presentado.

El niño que de pequeño entraba a la cocina a mezclar todo lo que podía, hoy es un embajador de la cultura gastronómica francesa aquí. Alguien que hace chocolates exquisitos y que con ello... brinda trozos de felicidad.



“En Francia se valora mucho las cosas hechas con las manos”

www.cyrilprudhomme.com

