



# V

## VALLES

ESPECIAL DE  
GASTRONOMÍA

MODA  
SIN FRONTERAS

BRANDAO  
AL DESCUBIERTO

MISIÓN MANUELA ESPEJO  
SE EXPORTA

RUBÉN CAMPOS  
MODA DE VANGUARDIA

CATALINA AYLWIN  
A TODO COLOR

# Cyril: tras el placer del dulce

Sin duda, el gusto y el talento por la gastronomía fueron un regalo divino, pues le vinieron dados por convicción, pasión y debilidad a los dulces. A sus 34 años y luego de una trayectoria brillante, Cyril lanza la primera *boutique* del chocolate, para rendirse ante el placer.

Por María Caridad Dávalos A.  
Fotografía: César Farías.

**D**esde los tres años, a diferencia de otros niños que hacían castillos de arena con agua de mar, Cyril prefería añadir huevos, azúcar, sal y pimienta a la arena, llenar moldes con esta mezcla y meterlos al horno. "Me sentía atraído por todo lo que podía contener una cocina, a tal punto que mis padres no me podían dejar sin supervisión, por temor a algún accidente".

No es de sorprender, entonces, que a los 16 años, Cyril abandonara los cursos de enseñanza tradicional para lanzarse al mundo de la gastronomía en la Escuela Superior de Cocina francesa *Ferrandi*, en París, donde siguió una formación integral sobre cocina. No obstante, su proceso de aprendizaje fue más allá, tomando innumerables cursos, talleres y pasantías dictados por grandes chefs de la pastelería y chocolatería. Hasta que Cyril logró su sueño: ser Chef especializado en Gastronomía Dulce (es decir, va desde la pastelería de 'tienda' a la de restaurante; la chocolatería, la heladería y la *viennoiserie*).



Fue chocolatero en *La Maison du Chocolat*, responsable de tortas y pequeños dulces con sabor a chocolate en *Fauchon*, Chef chocolatero en *Maison Ladurée*, donde trabajó de la mano del mítico Pierre Hermé ("...esta experiencia, particularmente, resultó muy reveladora porque permitió todo lo que he logrado"). En 2002, fue Chef ejecutivo y responsable de la dirección técnica de la *Maison Pillon*, en Toulouse, suroeste de Francia.

**Boutique Cyril: El nuevo encuentro dulce y chocolatado**  
"¡Vivo y respiro por mi trabajo, es algo mágico y fantástico! Para esto se necesita ser apasionado y ¡goloso! Pruebo todo lo que hago, es la mejor manera de lograr satisfacción, poder controlar lo que ofrezco, formar el paladar y mantener la calidad de mis productos"

Cyril vive en Ecuador porque el destino así lo decidió. Es catedrático universitario y acaba de inaugurar la *Boutique Cyril*, donde está todo su *expertise* al servicio de los amantes del dulce. El lugar, cálido y moderno, es la combinación perfecta de la chocolatería, la pastelería, la heladería y la panadería: "Después de dos meses de apertura, sigo sorprendido de que el negocio vaya tan bien. Creo que la gente esperaba una explosión en la gastronomía dulce, poder encontrar algo diferente, moderno, más equilibrado y con nuevas sensaciones para el paladar, debido a nuestra oferta amplia de mezclas de sabores y texturas", comenta.

### Únicos en el mercado

*Boutique Cyril* es única por los ingredientes utilizados; por sus mezclas, texturas y sabores; por los diseños de sus dulces; por la atención tipo "parisina" en el lugar; y porque ofrece una colección otoño-invierno y otra primavera-verano.

Además, prepárese a experimentar lo que significa el trabajo manual de este mágico lugar, porque aquí los

## Mousse de Chocolate (6 Porciones)



### Ingredientes

140 gr de chocolate amargo "Cyril Sélection"  
30 gr de chocolate con leche "Cyril Sélection"  
90 gr de leche entera  
20 gr de yema de huevo  
120 gr de claras de huevo  
20 gr de azúcar impalpable

### Preparación

Sobre una tabla, pique finamente los chocolates juntos, póngalos en un *bow*l y agregue a la leche que está hirviendo. Mezcle con un batidor de mano -como si fuese una ganache-. La temperatura de la mezcla debe estar entre 40°C y 44°C. Añada la yema de huevo, luego las claras batidas y apretadas con el azúcar. Vierta la mezcla en los moldes deseados y reserve al frío. Retire 15 minutos antes de servir, y cubra de virutas de chocolate.

secretos se muestran abiertamente, además del nuevo concepto de gastronomía dulce francesa, tanto en los productos que se ofrecen como en las técnicas utilizadas para elaborarlos: "En *Boutique Cyril* no existe 'la especialidad de la carta', porque todos los productos son estrellas. Han sido pensados y diseñados, tras un montón de pruebas, para ofrecer lo mejor y lo más equilibrado"

Cyril se destapa cuando confiesa que, a través de sus productos, lo que busca es sorprender y animar a sus clientes con mezclas, sabores y texturas: "...eso viene también de mi personalidad, porque me gustan el cambio, las experiencias nuevas y mantener la sorpresa". Por eso, a Cyril no le agrada que lo encasillen, pues se desplaza, a la perfección, entre la chocolatería, la pastelería, la heladería o los postres de restaurante: "Trabajo siempre sobre nuevos proyectos, pero prefiero no decir nada para lograr un efecto sorpresa en mis clientes, porque siempre habrá nuevas experiencias." V

## Crumble de manzana (4 porciones)

### Ingredientes

#### Masa crumble

100 gr de mantequilla  
100 gr de azúcar morena  
100 gr de polvo de almendra  
100 gr de harina  
1 gr de sal



### Manzanas a la sartén

4 manzanas verdes  
40 gr de mantequilla  
Jugo de limón (1)  
40 gr de azúcar  
Agua  
Una pizca de canela en polvo (opcional)

### Preparaciones

#### Masa crumble

Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Reserve en el refrigerador por una hora y media. Una vez fría, pase la masa sobre una rejilla para obtener trozos de masa irregulares. En caso de no tener rejilla, desmenuce la masa de manera grosera para obtener trozos de masa irregulares. Reparta los trozos de masa crumble sobre las manzanas.

### Manzanas a la sartén

En una sartén, derrita la mantequilla. Añada las manzanas, peladas y cortadas en cubos medianos. Encima, esparza el azúcar y el jugo de limón. Cubra con una tapa y deje cocinar las manzanas hasta que tengan una textura suave. Revuelva de vez en cuando con la ayuda de una espátula de goma, teniendo cuidado de no aplastar los cubos de manzana. Esporádicamente, agregue un poco de agua para mantener una humedad durante la cocción (como si fuese a vapor). Una vez cocinadas, ponga en los moldes deseados.

Según el gusto, es posible de esparcir un poco de canela en polvo sobre las manzanas durante la cocción.

### Montaje y servicio:

Coloque el crumble de manzana en el horno a 170°C hasta que la masa sobre las manzanas esté cocinada y de color dorado. Retire del horno, deje enfriar un poco y sirva tibio con una bola de helado sobre el postre.