

# DOLCETE




**LUXURY LIFESTYLE**

# BUGGATTI



# NAVIDAD, GLAMOUR & **CYRIL**

Las fiestas de fin de año contarán con la compañía de Cyril y sus delicadas creaciones a base de chocolate.



**C**yril Boutique sigue siendo la perla de la gastronomía dulce en América Latina y es uno de los referentes a nivel internacional. Bajo su nuevo concepto "Glamour", Cyril Boutique sigue sorprendiendo a través de sus nuevas colecciones.

Desde el mes de agosto, la colección "Émotion Chocolatée" ofrece en Quito una gran variedad de productos a base de chocolate. Mezclas insólitas, nuevas texturas y alianzas, sabores trabajados desde la pepa del cacao. Cyril Boutique es uno de los embajadores de la gastronomía dulce francesa en el mundo, promoviendo el cacao y el chocolate ecuatoriano de manera nacional e internacional.



**¿Cuál ha sido la idea de esta colección “Émotion Chocolatée”?**

Desde hace algunos años que vivo en el Ecuador, creo que ha habido bastante desarrollo en torno al cacao ecuatoriano y de algunas marcas de chocolates.

Lamentablemente, creo que al día de hoy, las pastelerías y chocolaterías ofrecen todavía productos básicos sin mayores novedades. La idea principal de esta colección ha sido poner adelante al chocolate ecuatoriano dando nuevas perspectivas para los profesionales y un acceso a nuevos productos a los consumidores.

Hemos trabajado sobre alianzas y texturas nuevas. Chocolate y lavanda, infusiones de pepa de cacao, Nougatine de pepa de cacao... También hemos desarrollado varios chocolates calientes que siguen la historia del chocolate desde la civilización Maya hasta las alianzas modernas. Aparte de eso, me pareció interesante enseñar a la gente que cuando estamos comiendo, podemos encontrar emociones diferentes según las combinaciones, las texturas y el aspecto visual de lo que comemos.

Preparando las fiestas navideñas, el Chef Cyril ofrece su primer libro “Glamour Sucré by Cyril”. Un regalo navideño

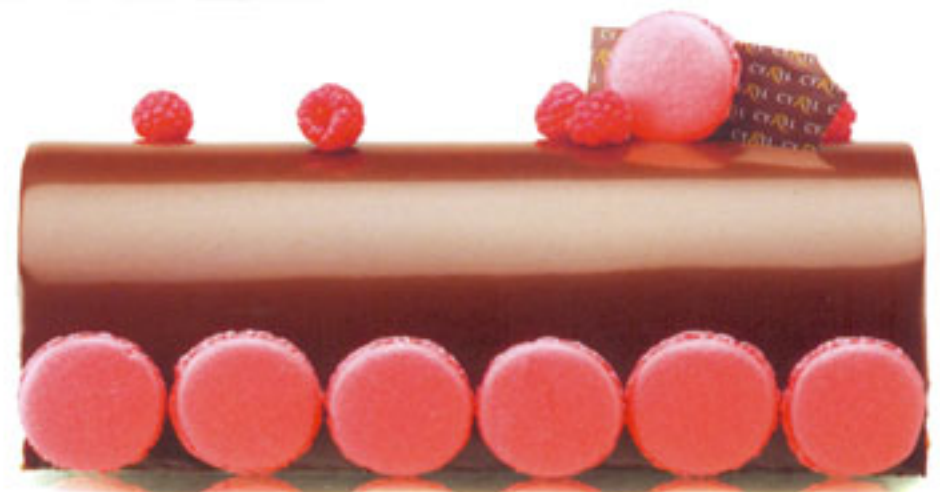
perfecto para los amantes y aficionados de la gastronomía dulce, con varias recetas de Cyril Boutique. El libro estará a la venta desde el 12 de diciembre de 2012 en Cyril Boutique y a finales de enero 2013 en varias librerías.

**¿Cuál es la oferta de Cyril Boutique para las fiestas navideñas?**

Tenemos una gran variedad de productos, cada uno más atractivo que el otro. Primero, nuestra colección de chocolates finos y otras fabricaciones a base de chocolate: árboles navideños en chocolate, figuras navideñas, salchichas de chocolate para compartir en familia, cajas de regalos, etcétera. Desde el 17 de diciembre, estarán disponibles para la venta nuestros troncos navideños. Tendremos aproximadamente diez variedades. Entre ellas:

**Tout Paris:** cremoso perfumado con pepa de Tonka, bavaroise de chocolate con leche, bavaroise de chocolate amargo, bizcocho de nuez y miel, nougatine de pepa de cacao. El conjunto glaseado de chocolate amargo y decorado de una Torre Eiffel dorada.

**Glamour:** cremoso de vainilla, bizcocho de chocolate mojado con almíbar de frambuesa, mousse de chocolate amargo, frambuesas frescas y macarrones.



**Arábica:** cremoso de café, bizcocho Viennois mojado con almibar de café, mousse de chocolate amargo.

También tenemos varias fabricaciones como nuestro *cake* de viaje navideño, las especulas, el "Pain de Noël" y, por supuesto, nuestros macarrones parisinos.

**¿Cyril Boutique está haciendo desde ahora publicidad sobre la Epifanía, es una fiesta importante en Francia?**

Sí, la Epifanía es una fiesta donde se comparte la galleta de los reyes. Desde el siglo XIV, la tradición sugiere compartir la galleta entre los invitados y sobrar una porción. Esta última se llama "porción de Dios", "porción de la Virgen" o "porción del Pobre". Estaba destinada como regalo a la primera persona que se presentaba a la puerta de la casa.

La tradicional 'Galleta de los Reyes' en Francia es elaborada en base a masa de hojaldre y crema de almendra. Se la sirve tibia. Encierra una pepa (figura de porcelana). Al principio las pepas de porcelana representaban el niño Jesús. Hoy en día existe una gran variedad de pepas "fantasía" que se vuelven objetos de codicia para los coleccionistas. También, desde mediados del siglo XX, la galleta es vendida con una corona. Para el servicio, es tradición que una persona se ponga bajo la mesa para repartir las porciones de la galleta

a los invitados. La persona que obtiene la figura se vuelve de manera simbólica el rey o la reina y deberá ofrecer la próxima galleta.

Para poder perpetuar la tradición, Cyril Boutique ofrece desde el 02 de enero la tradicional 'Galleta de los Reyes' con varias colecciones de pepas.

**¿Cuáles son los diferentes proyectos de Cyril Boutique para el próximo año?**

No me gusta entregar información anticipada, primero porque creo que debemos funcionar con el presente, pero más que todo para guardar un efecto de sorpresa hacia nuestros consumidores. Tenemos planificados numerosos proyectos para este año 2013. Entre otros, le podría decir solamente que ya estoy trabajando sobre nuestra nueva colección que saldrá durante el mes de febrero, una colección especial "fiestas de la música", que estará disponible solamente tres semanas durante el mes de junio, y sobre un segundo libro con un concepto muy diferente del primero.

Calle Irlanda E10-124 y 6 de Diciembre  
T: 2452-511  
[www.cyril-boutique.com](http://www.cyril-boutique.com)  
[www.facebook.com/CyrilBoutique](https://www.facebook.com/CyrilBoutique) 