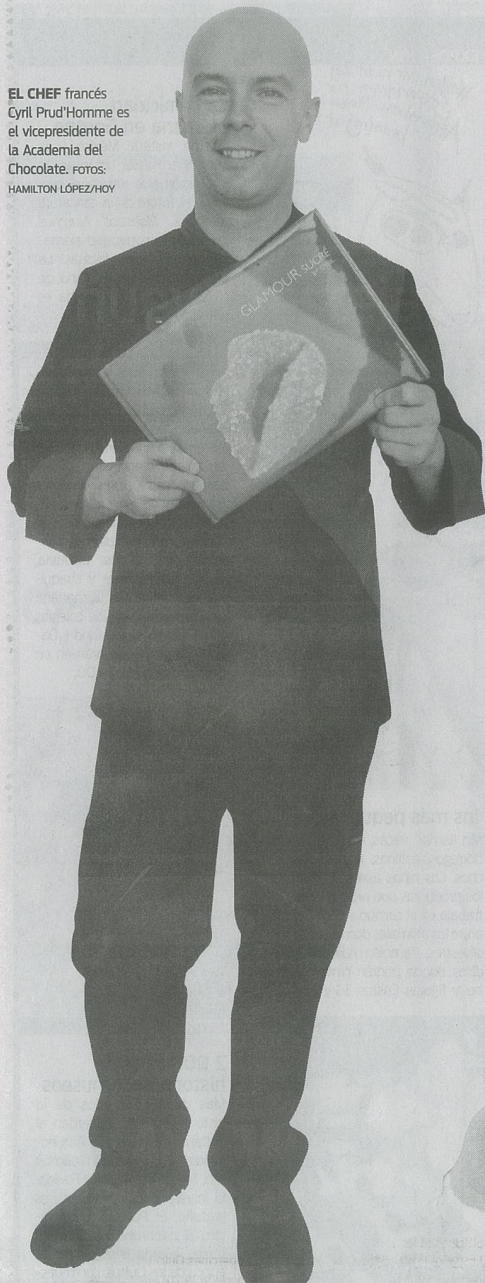


Gastronomía

Cyril: una boutique que se convierte en academia

La ecuatoriana Lourdes Páez y el francés Cyril Prud'Homme hicieron la inauguración oficial de la academia que se fundó en 2011. Hubo degustaciones de bocadillos.

EL CHEF francés Cyril Prud'Homme es el vicepresidente de la Academia del Chocolate. FOTOS: HAMILTON LÓPEZ/HOY



Huele a cacao. Seis bandejas adornan una mesa. En ellas se lucen los bocadillos más deliciosos y decorativos: chocolates de colores, pastelillos de cacao y trufas con frutas.

La Alianza Francesa presentó ayer la inauguración oficial de la Academia del Chocolate Ecuator. La presidenta Lourdes Páez y el vicepresidente, el chef francés Cyril Prud'Homme, hablaron sobre los objetivos de la academia.

Dos esculturas de chocolate acompañaron la rueda de prensa. Una mano y un caballo se exhibieron junto a una chocolatería ancestral, en la que la bisabuela de Páez calentaba y servía el chocolate caliente con leche.

Prud'Homme dijo que estaba asombrado de la cantidad de cacao que se produce en Ecuador y que eso lo había motivado para empezar con esta iniciativa. "Hace dos años empezamos con la academia, teníamos planes de impulsar el cacao ecuatoriano. Hemos creado, mezclado y probado con este producto".

La francesa-mexicana Chloe Doutre Roussel es la catadora de la academia. Ella es la fundadora de AOC (Academia de Chocolate de Londres) y de la FICA (Asociación e Industria del Chocolate,



Doutre: sabores y texturas en el dulce

Comió un delicioso chocolate a los 14 años y, desde entonces, no ha parado de probar, estudiar y crear diferentes tipos de este manjar. Cada vez que saboreaba un chocolate, tomaba nota de su sabor y textura.

Chloe Doutre Roussel es la catadora de la Academia del Chocolate Ecuador. Cuando se refiere a ese dulce, dice que no solo se trata de un sabroso postre, sino de un alimento con propiedades curativas y saludables que no ha sido explotado del todo en el país. Es francesa pero nació en México, por eso tiene un excelente acento cuando habla español. Estudió Ingeniería Agrónoma, aunque no ejerce su profesión, pues su verdadera pasión es la catación y creación de chocolates.

de Estados Unidos). En el espectáculo de ayer, Doutre Roussel recibió un diploma por su trabajo como catadora de cacao y fue nombrada miembro honorario de la academia.

Según Páez, el proyecto nació en 2011 con la necesidad de implementar un espacio donde se desarrollen actividades para promover el cacao nacional. "No solo vamos a enseñar a dar un buen uso del chocolate, sino que daremos seminarios de catación, charlas de educación al consumidor, capacitación en chocolate y cacao para profesionales y aficionados".

Su encuentro con el cacao fue en 2004, cuando visitó zonas cacaoteras del país. Desde entonces, se dedica a promover el trabajo de los mejores chocolateros

ecuatorianos y la venta y producción del producto.

Prud'Homme, por su parte, es un experto chocolatero que se especializó en gastronomía dulce. Es propietario de Cyril Boutique y profesor en la Universidad San Francisco de Quito.

Después de la rueda de prensa, los bocadillos fueron repartidos. Las bebidas calientes que mezclaban chocolate con canela, vainilla y maracuyá fueron las más aclamadas. Trufas con rellenos frutales, barras de chocolate con centro de maracuyá y pastelitos con galleta se degustaron. **(PAM)**

UNA ESCULTURA de chocolate que representa la mano de Botero. Mide 25 cm.

