

Su Instructor

Luc Paquin nació en Québec, Canadá en una familia con herencia francesa. Él ha tenido un gran interés en la cocina toda su vida, el cual desarrolló desde su temprana niñez al lado de su madre y de su abuela, quienes eran cocineras consumadas. A temprana edad estudió cocina francesa con su madre mientras ella tomaba clases con uno de los más reconocidos maestros en Montreal, “Professeur Bernard”

Más tarde desarrolló un gran interés por los vinos, a finales de los setentas mientras estudiaba en la universidad. Como todo lo que él hace en la vida, un día decidió empezar a aprender más acerca de los vinos, y hacerlo a fondo. Provisto con una serie de enciclopedias de vino, él empezó a comprar vinos de todo el mundo y a aprender acerca de éstos. Durante el mismo periodo empezó a aprender cocina y pintura china por las noches con Dick Chen en la escuela “The Chen School of Art”. Esto duró por más de 3 años.

Más tarde estaba involucrado en el lado profesional del negocio de comida y vinos como consultor y comprador para una variedad de empresas privadas y de clubes de vinos durante los años ochentas y noventas. Esto le permitió viajar por el mundo por ese negocio.

Su socio en ese entonces era un renombrado comerciante de vino británico, quien patrocinó muchos de esos viajes de negocio durante ese periodo a través de varios contactos en el negocio del vino en Europa y otras partes del mundo, Luc aprendió mucho acerca del negocio del vino en general y de vino como inversión en particular.

Como Luc tenía un profundo interés en la tecnología, también empezó a estudiar el campo de gráficas en computadora que estaba empezando en ese tiempo. Invertió mucho dinero en hardware y software y fue parte de los probadores de beta de la primera versión de CorelDraw en 1988. En ese tiempo se involucró profesionalmente con clientes de todo el mundo diseñando etiquetas de vino utilizando tecnología de punta.

Al final de los ochentas él era parte del equipo que negoció contratos importantes de producción de vino con una grande compañía agrícola (Agrokombinat "13. Jul" Titograd - Yugoslavia) dirigida por el gobierno de Yugoslavia.

Después de eso él estaba listo y empacado para ir a administrar y supervisar la producción y la comercialización de vino de un enorme viñedo (60,000 hectáreas) en Montenegro, parte de la antigua Yugoslavia, cuando la guerra comenzó en esa parte del mundo. Afortunadamente esto sucedió antes de que él se fuera para allá.

En 1990 Luc se fue a trabajar en el sur de Inglaterra en un viñedo reconocido por sus vinos blancos y espumosos (Carr-Taylor Vineyards, Hastings). Él aprendió mucho sobre el manejo de los viñedos, la viticultura, la vinificación y la elaboración de los vinos.

De regreso a Canadá Luc empezó a hacer sus propios vinos con jugo de uvas concentrado importado de varias áreas de Francia. Él continuó a producir sus propios vinos hasta el año 2000.

En 1992 Luc otra vez estaba listo para dejar su país para pasar un año en Sudáfrica trabajando en varios viñedos en esa área para profundizar sus estudios sobre la producción de vino. Debido a su intento de cambiarse a un área del mundo que estaba políticamente inestable, el viaje fue cancelado en el último momento ya que el patrocinador tenía dudas sobre su seguridad durante los últimos años del Apartheid. En lugar de eso Luc pasó los siguientes años haciendo viajes cortos a varias regiones productoras de vino del mundo para aprender más acerca del negocio.

En los primeros años de los noventas Luc tomo un curso de certificación para manejo de restaurantes y hoteles. Él seguía estando implicado a través de los años en el lado profesional y el lado del placer del negocio del vino y de la comida. Él también ha diseñado soluciones tecnológicas para esta industria. Incluyen soluciones de comercio electrónico, motores que combinan comida y vino, software profesional y para consumidores, kioskos educativos y mucho más.

Durante ese periodo varios inversionistas quería que Luc abriera algunos restaurantes en Inglaterra y en Canadá, pero como él quería mantener su estado de independencia y control creativo de los procesos, las negociaciones con estos grupos fracasaron. Hasta el día de hoy Luc aún tiene algunos planes sobre este negocio, pero de una manera más simple basados en el concepto de “Cocina Privada” que es muy popular en Hong Kong.

Por más de 25 años Luc ha estado organizando eventos relacionados con el vino y la comida, dando catas y clases a los profesionales y a los aficionados igualmente, desarrolló soluciones de tecnología, ofreciendo servicios de consultaría profesional, y participando generalmente en el negocio de vino y comida en muchos niveles.

Hasta este día la comida y el vino forman una parte importante de su vida y se dedica a enseñar a la gente el placer de la cocina, los vinos finos y otros importantes placeres de la vida. Su estilo informal, sus grandes aptitudes de comunicación y la pasión por los temas que enseña lo hacen un excelente conferencista que hace a lo complejo y a lo prohibido temas fáciles para un aprendiz casual.

Luc se describe como un Gourmand y tiene un sitio Web bajo el nombre www.iGourmand.com. Un Gourmand es una persona que toma gran placer en alimentos y bebidas. A diferencia del Gourmet que es alguien que tiene un paladar sofisticado, el Gourmand disfruta de los placeres dados por los buenos alimentos y bebidas, sin la complicación asociada normalmente al mundo Gourmet.

Mi Filosofía

Comencé como Gourmet y durante los años mi amor por los placeres de la buena comida y de las buenas bebidas llegó a ser más grande que mi amor a los rituales, las reglas y las complicaciones asociadas normalmente al mundo Gourmet. Por los últimos 15 años me

convertí en un Gourmand, luchando para desmitificar y simplificar los placeres asociados con la buena comida y las buenas bebidas. Mi meta es enseñar y ayudar todo aquel que tiene un interés sobre la buena comida y las buenas bebidas, a que aprecien este tema sensual. Tenemos que recordar que los placeres de la mesa son los únicos que son esenciales para nuestra supervivencia como individuo. ¡Esto es probablemente el porqué algunos lo consideren un pecado!

Servicios Ofrecidos Para el Público

- Clases y conferencias de cocina
- Clases, conferencias y catas de bebidas
- Organización de eventos bebidas/comidas
- Desarrollo de cavas de vinos
- Desarrollo de cocinas
- Valuación de vinos
- Eventos "Comidas - Bebidas" para solitarios
- Eventos románticos "Comidas - Bebidas" para parejas

Servicios Ofrecidos Para la Industria

Servicios de búsqueda y compra

- Vinos finos de una variedad de países
- Licores finos de una variedad de países
- Cervezas finas de una variedad de países
- Artículos de lujos o exóticos
- Utensilios de cocina y electrodomésticos
- Ingredientes de comida de lujo o exóticos
- Vajilla y cristalería fina
- Puros finos
- Otros artículos de lujo

Servicios de Tecnología de la Información

- Kioskos de educación (vino, licores, cerveza, comida, puros, etc.)
- Programas de recompensa o fidelidad de cliente
- Software con su marca registrada (vino, cocina, etc.)
- Motores de maridaje de comida - bebidas
- Portales web vanguardistas
- Software de punto de venta y de manejo de negocios
- Software de manejo de cava de vinos
- Software para la industria comida - bebidas
- Servicios de "blog" multilingüe

Consultaría

- Planificación de negocios de "Comida - Bebidas"
- Análisis de planes de negocio
- Análisis de restaurantes

- Análisis y preparación de menús
- Análisis y preparación de carta de vinos
- Clases profesionales (cocinar, preparación, saneamiento, vinos, licores, cervezas, sommelier, etc.)
- Seminarios de motivación y "Team Building" ("Formación de Equipo")
- Planificación de eventos y banquetes
- Diseño de restaurantes
- Franquicias
- Consultaría TI
- Consultaría para sistemas de punto de ventas y de manejo de negocios
- Eventos "Comidas - Bebidas" para regalos corporativos
- Eventos "Comidas - Bebidas" para "Team Building" ("Formación de Equipo")
- Consultaría sobre vinos y viticultura
- Desarrollo de cavas de vinos
- Desarrollo de cocinas

Educación Formal

Periodo	Escuela	Diploma
1979-1983	McGill University, Montreal	D.D.S. (Doctorado en Odontología)
1976-1979	McGill University, Montreal	B.Sc. (Licenciatura en computación y biología)
1974-1976	Collège Marie-Victorin, Montreal	D.E.C. (Diploma ciencias de la salud)

Información de Contacto

Dr. J. Luc Paquin

Retorno Citlalin Mz. 20 Lt. 6
Fracc. Residencial Acozac
C.P. 56530
Ixtapaluca, EDOMEX
México

Tel: ++(52 55) 1736 9016

jlpaquin@igourmand.com

jlpaquin@jlconsultants.com

<http://www.igourmand.com>

<http://www.jlconsultants.com/>

<http://www.jlsoft.com/>

Skype: Ludgermanito