

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 un de los más reconocidos maestros en Montreal, "Professeur Bernard".

A fines de la década de 1970, mientras estudiaba en la universidad, desarrolló un gran interés en los vinos. Un día, decidió comenzar a aprender más sobre el vino y como todo lo demás que ha hecho en su vida, tenía que hacerlo con gran profundidad. Armado con una serie de enciclopedias vinícolas, comenzó a comprar vinos de todo el mundo y aprendió todo lo que podía sobre ellos. A mediados de los años ochenta, era un consultor de vinos profesional y había acumulado una colección de cerca de 5000 botellas de vino.

Durante ese mismo período en las noches después de la universidad, estaba tomando clases de cocina y pintura china con Dick Chen en la Escuela de Arte de Chen. Esto duró por más de 4 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 gracias 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. Invirtió 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.

Estaba esperando el día en que pudiera instalarse en algún lugar y manejar su propio viñedo, y producir su propio vino.

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.

Desde mediados de los años ochenta, Luc había estado asistiendo a varios eventos de vino de prestigio en todo el mundo, incluidos los eventos del "Wine Spectator" en Nueva York y San Francisco. Continuó haciéndolo hasta finales de la década de 1990. Combinado sus constantes viajes por todo el mundo a las áreas productoras de vino, esto le permitió profundizar su larga lista de contactos en el mundo del vino.

En los primeros años de los noventa Luc tomó 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 en los negocios del vino y de la comida. Él también ha diseñado soluciones tecnológicas para esta industria. Estos incluyen soluciones de punto de venta, soluciones de comercio electrónico, soluciones de gestión de bodegas, soluciones de gestión de restaurantes, soluciones de punto de beneficio, motores de alimentos y coincidencias de vino, software profesional y de consumo, kioscos de educación y mucho más.

Durante un período de 39 años, varios inversores querían que Luc abriera algunos restaurantes en Inglaterra y Canadá, pero como quería mantener su estatus independiente y control creativo del proceso, las negociaciones con los diversos grupos cayeron. A este día, Luc todavía tiene algunos planes a lo largo de esas líneas, pero de una manera más sencilla basada en el concepto de "Cocina Privada" que es popular en Honk Kong. De esta manera, podrá concentrarse en su restaurante debido a la naturaleza del concepto y también tener tiempo para sus otros intereses. Actualmente está buscando el lugar adecuado en todo el mundo para establecerse y abrir tanto una nueva cocina como una escuela de vinos y dirigir su restaurante "Cocina Privada".

Durante más de 35 años, Luc ha estado organizando eventos relacionados con la alimentación y el vino, que otorga clases, catas y seminarios a profesionales y de las soluciones tecnológicas en general, diseñadas para la industria, ofrecieron sus servicios como consultor profesional, dio motivación y otros tipos. de conferencias, y en general participaron en los negocios de alimentos y vinos a muchos niveles.

A este día, la comida y el vino forman una parte importante de su vida y se dedica a enseñar a las personas las alegrías de la cocina, los vinos finos y otros placeres importantes de la vida. Su estilo informal, las grandes habilidades de comunicación y la pasión por los sujetos que enseña lo convierten en un profesor sobresaliente y entretenido que hace que los sujetos complejos y presentimientos se encuentran sin complicaciones para el aprendiz informal.

Luc se describe a sí mismo como una "gourmand" y es propietario y administrador de un sitio web con el nombre [www.igourmand.com](http://www.igourmand.com) por más de 17 años. Un "gourmand" es una persona que toma grandes placeres con alimentos y bebidas. Diferentes que el "gourmet" que tiene un paladar sofisticado, el "gourmand" disfruta de los placeres dados por excelentes alimentos y bebidas, sin las complicaciones normalmente asociadas con el mundo "gourmet". Por supuesto, uno no excluye al otro, sino que la parte del placer es la más importante.

## **Cocina Privada**

En el otoño de 2023-2024 planeamos abrir una base de restaurante en el concepto de "cocina privada" que es popular en Honk Kong, pero con un giro ...

Las cocinas privadas comenzaron a abrir cuando los chefs amateur decidieron darle a los restaurantes una carrera por su dinero. Muchos operan fuera de los bloques de oficina o edificios residenciales y tienen poco o ninguna señalización; A menudo solo encuentras la dirección específica cuando haces una reserva. Una cocina privada, a veces conocida como un club de cena o un restaurante cerrado, es un restaurante de comidas sociales operado por la casa de alguien, generalmente pasando por alto las regulaciones locales de zonificación y código de salud. Por lo general, son anunciados por palabra de boca o publicidad no deseada. Dependiendo de la ley del área, los establecimientos pueden ser ilegales, aunque han existido durante décadas. Se están volviendo cada vez más populares internacionalmente.

## **Apelación**

La atracción de la cocina privada para el cliente varía. En algunos casos, es la oportunidad de probar nuevos alimentos, a menudo a bajo costo fuera de la experiencia del restaurante tradicional. Los huéspedes de la cocina privada también citan una de las razones más importantes para disfrutar de la experiencia es la interacción social con extraños sobre alimentos, algo que esto generalmente se vería fruncido en un entorno tradicional de restaurante. La cocina privada se ha descrito como "Anti-Restaurantes" para el anfitrión, el beneficio es ganar dinero y experimentar con cocinar sin necesidad de invertir en la propiedad del restaurante.

## **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 20 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 a 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 al Público en General**

- Introducción a clases de cocina avanzadas y conferencias
- Introducción a las clases avanzadas de vino / espíritus / cerveza y conferencias
- Introducción a alimentos avanzados y vinos / espíritus / Clases de coincidencia de cerveza
- Degustaciones de vino / espíritu / cerveza
- Alimentos y vinos / espíritus / Eventos de cerveza para solteros
- Alimentos románticos y vinos / espíritus / Eventos de cerveza para parejas
- Seminarios sobre alimentos / vinos / espíritus / cerveza / cigarros / artículos de lujo / etc Temas
- Planificación de eventos y catering
- Servicios de diseño de cocina en casa
- Servicios de diseño de bodega
- Servicios de evaluación de la colección de vinos
- Servicios de consultoría de inversión vinícola
- Clases motivacionales

## **Servicios Ofrecidos a la Industria de Alimentos y Bebidas**

### **Servicios de Abastecimiento**

- Vinos finos de una variedad de países
- Buenos licores de una variedad de países
- Cervezas finos de una variedad de países
- Lujo no perecedero / alimentos exóticos
- Utensilios de cocina y electrodomésticos
- Vajilla fina y cristal
- Lujo perecedero / alimentos exóticos
- Cigarros finos
- Otros artículos de lujo

### **Servicios de TI**

- Vino / Cerveza / Alimentos / Cigarros / Etc Kioscos de educación
- Programas de recompensa del cliente
- Cocina de marca y otro software
- Motor de combinación de alimentos / vinos
- Portal web de vanguardia
- Software de vanguardia POS y gestión

- Blog (s) multilingüe de alimentos y vinos.

## Consultante

- Planificación de negocios de alimentos y bebidas
- Análisis del plan de negocios
- Análisis y Consultoría del Restaurante
- Análisis de menú y preparación
- Análisis y preparación de la lista de vinos
- Clases profesionales (cocina, preparación alimentaria, saneamiento, vino, espíritus, cerveza, sommelier, etc.)
- Seminarios de motivación del personal
- Planificación de eventos y catering
- Diseño de restaurante
- Franquiciamiento
- Software y consultoría
- Software POS y soluciones de administración
- Monitoreo del clima de viñedos
- Automatización de viñedos y vides de aprendizaje automático
- Consultoría de vino y viticultura
- Servicios de diseño de cocina comercial
- Servicios de diseño de bodega
- Servicios de evaluación de la colección de vinos y de la bodega
- Servicios de consultoría de inversión vinícola
- Programas de certificación de personal y restaurante

## Educación Formal

1962-1968 - Pie XII (Escuela Primaria)

1968-1972 - Collège Roussin (Escuela Secundaria I-III)

1972-1974 - Polyvalente Antoine De St-Exupéry (Escuela Secundaria IV-V)

1974-1976 - Collège Marie-Victorin D.E.C. (Ciencias de la Salud)

1976-1979 - McGill University B.Sc. (Biología, Electrónica)

1979-1983 - McGill University D.D.S. (Doctorado en Odontología)

1983-Ahora - Various – Continuing Education

## Información de Contacto

**Web:** <http://www.igourmand.com/>

**Web:** <https://www.jlpconsultants.com/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/neosteam.labs.9/>

**YouTube:** <https://www.youtube.com/channel/UC5eRjrGn1CqkkGfZy0jxEa>

**Twitter:** [https://twitter.com/labs\\_steam](https://twitter.com/labs_steam)

**Pinterest:** <https://www.pinterest.com/NeoSteamLabs/>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/luc.paquin/>

**eMail:** [jlpaquin@jlpconsultants.com](mailto:jlpaquin@jlpconsultants.com)