



Formado en Le Cordon Bleu de Ottawa, Canadá, se graduó con el Grand Diplome en Patisserie et Cuisine. También cuenta en su portafolio con estudios en EspaiSucre de Barcelona, España y en L'École Valrhona, Tain Hermitage, Francia.

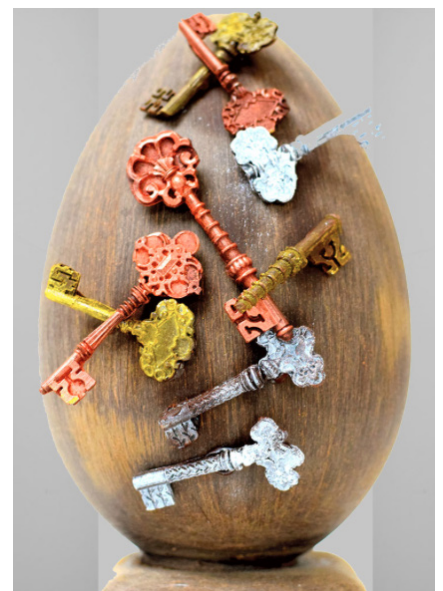
La propuesta de Ramírez es limpia, llena de color y muchas texturas. Inspirado en la naturaleza y el arte, sus obras tienen un leve aire a las propuestas del chef pastelero radicado en Miami, Antonio Bachour. Ramírez considera que son estilos diferentes aunque confiesa su admiración por Bachour como persona y profesional.

Ángel disfruta trabajar con cítricos ya que se identifica con ellos. Sin embargo, para él es importante no confundir al comensal con sabores desconocidos con los que ahora se está experimentando en el mundo. Ramírez, se mantiene clásico en ese aspecto.

En el hotel One&Only Ocean Club de Bahamas cuentan con un menú de postres bastante variado: desde muy tropicales como el sorbete de leche de coco que se sirve en el Infinity pool Restaurant hasta los

VENEZOLANO ÁNGEL RAMÍREZ, EL PASTELERO QUE ENDULZA LAS BAHAMAS – Ligia Velásquez

Nacido en Caracas, criado en Barquisimeto pero eternamente de los Leones del Caracas, es el chef pastelero Ángel Ramírez Betancourt quien con más de 18 años en el oficio, lo toma más como un estilo de vida y una forma de pensar mientras trabaja como chef ejecutivo de pastelería en el hotel One&Only Ocean Club de Bahamas.



que para el 2016 viene lo que denomina los cruces o fusiones entre platos, liderados por la famosa cronut.

Sabores, trabajo y disciplina venezolana se seguirán disfrutando en Bahamas bajo las manos del venezolano Ángel Ramírez Betancourt así que si está de viaje por esos lares, no dude en hacerle la visita a este talentoso paisano.



postres con un toque asiático-francés del restaurante de Jean Georges llamado Dune. Los más solicitados son los que representan los sabores de Bahamas como los helados de parchita con mango o el sorbete de Bahama-Mama o la piña al grill.

Entre los ingredientes con los que trabaja está casi toda la línea de chocolates Valrhona aunque cuando piensa en este producto, comparte que tiene dos grandes amores: Mijao de El Rey por su balance y Guanaja de Valrhona. En su dulce visión, pronostica

“NI HUEVOS DE PASCUA CUCHIS, NI ANIMALITOS O CARICATURAS”, DECLARA Y CONTINUA “QUIERO Y ESPERO HACER DE MIS HUEVOS DE PASCUAS UNAS MINI OBRAS DE ARTE, MÁS MINIMALISTAS, ELEGANTES Y REFINADOS”.



Para la temporada de pascuas el chef pastelero prepara una vitrina con 24 huevos de chocolate en la que pretende salirse de las propuestas comunes y desde hace tres años se lo ha impuesto como todo un reto.