CCI FRANCE GUATEMALA

KIOSQUE

LA VOZ DE LA CÁMARA DE FRANCIA – *LA VOIX DE LA CCI FRANCE-GUATEMALA*

Guatemala | agosto 2018 | No. 3

Mensaje del Señor Embajador Jean-Hugues Simon-Michel

Para un Embajador, terminar su misión (salir de) en un país, siempre es un momento de sentimientos encontrados. Al finalizar mi estadía en esta linda y querida Guatemala, me pregunto cuáles son los logros que hemos conseguido durante estos tres últimos años.

La Cámara de Comercio guatemalteco-francesa, creada gracias a la iniciativa y con el constante empeño de mis amigos Jacques y Emmanuel Seidner, ahora es una institución firme y fundamental para la relación bilateral entre ambos países.

La visita presidencial de Jimmy Morales en Francia, en junio de 2017, fue la primera desde 1996. En esta ocasión, pudimos avanzar sobre el tema de la transparencia fiscal. Guatemala ratificó la Convención de la OCDE que es la base universal de la cooperación entre Estados en materia fiscal Guatemala mejoró de inmediato su clasificación internacional. Esto favorecerá la inversión extranjera y en especial francesa en el país.

Guatemala es un mercado de consumo con un desarrollo impresionante, gracias a su potencial económico extraordinario, al crecimiento poblacional y a sus empresarios dinámicos y abiertos al mundo. Las exportaciones representan el 15 % del PIB. Además, el país necesita importantes inversiones en infraestructuras públicas como transportes urbanos, manejo de desechos, aprovechamiento del agua y saneamiento. Guatemala cuenta con finanzas públicas sanas y podría invertir en esos sectores si solucionara sus problemas institucionales. Francia tiene mucho que aportar a través de empresas líderes en el mundo. Espero que mi sucesor vea logros concretos durante su mandato.

Desde la toma de posesión del Presidente Macron, Francia ha acelerado sus esfuerzos de modernización y de reformas para mejorar la competitividad de su economía. Estoy convencido de que nuestros dos países tienen mucho que aportarse entre sí.

Deseo mucho éxito a todos los socios de la Cámara guatemalteco-francesa. Siempre guardaré a Guatemala en el fondo de mi corazón.

Francia, ¡campeón del Mundial de Rusia 2018!

El equipo dirigido por Didier Deschamps venció 4 - 2 a Croacia en una vibrante final.

Vive Les Bleus !

Contenido

Mensaje del Señor Embajador Jean-Hugues Simon-Michel	1
Pluma invitada	3
El Acuerdo de París sobre el clima	3
III Semana de Francia	4
Dîner d'Été	6
Despedida al Señor Embajador de Francia	8
Negocios	9
Francia y sus quesos: Normandía	10
Junta Directiva	11
Contáctenos	11

Pluma invitada

El Acuerdo de París sobre el clima

Por: Juan Marco Álvarez, miembro de la Cámara de Francia

"Mantener el aumento de la temperatura promedio del planeta por debajo de los 2 grados centígrados, y hacer todo lo posible para limitarla hasta 1.5 grados para el año 2100." Esta fue la apuesta de los 195 países firmantes del Acuerdo de París en diciembre 2015, para combatir el cambio climático.

Francia jugó un papel crucial como país anfitrión de la COP 21 (Conferencia de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático 2015), como se le conoce a la reunión donde se firmó el Acuerdo, siendo este uno de los eventos más grandes realizados en la historia de esa nación: con más de 25,000 delegados oficiales de países y otros 25,000 provenientes de diversas agencias de la Organización de Naciones Unidas (ONU), de oenegés y de la sociedad civil.

El compromiso de los países equivale a un acuerdo vinculante y universal para reducir los gases de efecto invernadero. Implica cambios radicales incluyendo la difícil tarea de "descarbonizar" totalmente la economía global, para el 2050. Esto significa eliminar la explotación y el consumo de todo tipo de combustible fósil –como el petróleo, el carbón y el gas natural–, comenzando desde ya.

Actualmente, la temperatura mundial ya alcanzó 1° C de aumento promedio y, si seguimos sin cambiar el rumbo, con el modelo actual de desarrollo, alcanzaríamos un alza en la temperatura promedio de 5° C para el año 2,100. Esto implica un punto sin retorno de cambio climático extremo y peligroso, con incrementos drásticos en inundaciones, tormentas, olas de calor, aumento en el nivel del mar y otras alteraciones ambientales catastróficas e irreversibles alrededor del mundo.

El Acuerdo de París, que le apuesta a las economías 100 % renovables y resilientes (resistentes ante *shocks*), nos obliga a invertir en la protección de vidas, en la protección de los ecosistemas naturales y en la protección de la infraestructura. Debemos reaccionar y actuar con urgencia ante la vulnerabilidad de nuestro país. Y aunque la principal tarea será la definición de metas y proyectos de adaptación en sectores prioritarios, Guatemala debe invertir cuanto antes en minimizar la vulnerabilidad hídrica y alimentaria.

"...Guatemala debe invertir cuanto antes en minimizar la vulnerabilidad hídrica y alimentaria".

III Semana de Francia

Por tercer año consecutivo, la Semana de Francia fue un éxito completo.

Del 15 al 20 de mayo 2018 se realizaron distintas actividades en el prestigioso Oakland Mall, con el fin de que el público en general se acerque a la cultura y productos franceses.

La **Semana de Francia** arrancó con el Acto Oficial de Inauguración, donde se contó con la participación del Excelentísimo Señor Embajador de Francia y Presidente de Honorario de la Cámara de Francia, Jean-Hugues Simon-Michel, y el Consejero Comercial de la Embajada de Francia y Miembro Honorario de la Cámara, Antonio Ávila. Durante la actividad, **Fetiche** lanzó el perfume **Mon Paris** de la reconocida marca francesa Yves Saint Laurent. Además, los invitados degustaron del cóctel elaborado por nuestro socio **Clio's** y de los distintos vinos *rosé* que ofrece cada una de las casas de vinos asociadas a la CCI France-Guatemala: **Vinoteca**, **Vinum** y **Baco**.

Para resaltar la gastronomía francesa, **NuChef** nuevamente abrió sus puertas y ofreció clases

de cocina. La primera de ellas fue copatrocinada por **El Parisino,** el chef Jean Michel Amoureux la impartió y enseñó a los

asistentes el arte de la preparación del *baguette* y de dos distintos panes al estilo de la prestigiosa panadería. La segunda fue impartida por los chefs Hannah Corado y Jorge Lazo, quienes son especialistas en platos franceses. Durante esta clase los participantes cocinaron, desde un pato *à l'orange* hasta un *craquellin* con crema de *pralines*. Posteriormente, los participantes cenaron lo que prepararon, acompañado por el maridaje perfecto de los vinos franceses cortesía de **Baco.**

Como actividad cultural, **PACUNAM** y **CEMCA** colaboraron nuevamente con la **Cámara de Francia** para presentar la nueva versión en español del documental *Naachtun:* ***La ciudad maya olvidada***. Durante esta presentación, contamos con la presencia del Excelentisimo Embajador de Francia, Jean-Hugues Simon-Michel; el presidente de la Cámara de Francia, Jacques Seidner; la Viceministra de Cultura y Deportes, Gladys Palala; y la codirectora del proyecto Naachtun, Lilian Garrido.

Finalmente, los más pequeños elaboraron figuras en 3D de la Tour Eiffel y el Arco del Triunfo, colorearon distintos monumentos de París y se divirtieron con la actividad de la experta en pinta caritas.

El **Marché Français** se realizó por segundo año consecutivo, y le abrió nuevamente el espacio a los socios de la Cámara de Francia y comercios franceses en Guatemala para promover y vender sus productos al público guatemalteco.

Dîner d'Été

El miércoles 11 de julio 2018, la Cámara de Francia celebró la temporada de verano en Francia con su ***Programme 4 Saisons,*** –que propone a sus socios y no socios reunirse en un restaurante con el fin de degustar la gastronomía francesa–. La cena tuvo lugar en el famoso restaurante **Gracia, cocina de autor**.

Como siempre, el evento fue un éxito y contó con la presencia de 45 personas. Esta fue la última actividad del ***Programme 4 Saisons*** que compartimos con el Excelentísimo Embajador de Francia **Jean-Hugues Simon-Michel** quien, a finales de julio, dejó el cargo como Embajador de Francia en nuestro país.

El menú creado para esta ocasión fue divido en cincos cursos. Recibimos a nuestros invitados con un cóctel de bienvenida, acompañado de buñuelos de manchego y tocino. El segundo plato fue una ensalada rusa de cangrejo; el tercero, *canapé* de pato con manzana, hongos, y *coulis* de maracuyá y guayaba; el cuarto, *pork belly* con salsa de arándanos y polenta. Para finalizar, nos deleitamos con un *sorbet* de fresa.

Estos platillos fueron acompañados por los vinos patrocinados por nuestra empresa asociada, **Vinum**, y seleccionados cuidadosamente por el *sommelier* Julien Crouzet del restaurante **Gracia:** vino blanco **Croix du Marie Bordeaux**, el vino rosé **Côtes de Provence**, vino tinto **Croix du Duc Bordeaux** y un vino tinto **La Fiole du Pape – Chateauneuf du Pape**. Agradecemos a Ricardo Mosquera de **Vinum** por ofrecernos tan exquisita selección.

Durante el evento, **Fetiche** lanzó su nuevo perfume de hombre **Gentleman** de **Givenchi.**

Aprovechamos la ocasión para presentar a los dos nuevos socios de la Cámara: **Arrend**

Leasing y **Stephan**, que ofrecieron regalos para cada uno de los asistentes.

Gracias a nuestros patrocinadores, rifamos varios regalos, entre ellos perfumes de Givenchi, cocteleras, un estuche y kit para botellas de vino y varios paraguas.

Con la intención de recrear el ambiente veraniego de las calles de París, el señor Luis Gonzáles interpretó famosas canciones francesas con su acordeón.

La próxima cena, ***Dîner d'Automne*** o Cena de Otoño, se realizará durante las últimas semanas de septiembre.

¿Sabías qué?

La *Fête Nationale Française*, conocida como Día de la Bastilla, conmemora dos hechos: la toma de la Bastilla en 1789 –acontecimiento considerado como el punto de inicio de la Revolución Francesa–, y el Día de la Unión y Reconciliación Nacional en el Campo de Marte, durante la *Fête de la Fédération* (Fiesta de la Federación) de 1790; cuando se celebró el primer aniversario de la toma de la Bastilla.

Desde 1880, por ley, el 14 de julio es el Día Nacional de Francia.

Pour rire

Despedida al Señor Embajador de Francia

El viernes 20 de julio despedimos al Excelentísimo Señor Embajador de Francia **Jean-Hughes Simon-Michel**, con un cóctel en **Vinoteca Flights**, de Plaza Fontabella.

Como reconocimiento, la **Junta Directiva de la Cámara de Francia** entregó al Embajador una fotografía para que recuerde su tiempo como Presidente Honorario de la organización, y le agradeció por su labor durante su misión diplomática en Guatemala.

Deseándole el mejor de los éxitos en su regreso a Francia, la Cámara y sus socios le recalcaron que tiene una casa en Guatemala cuando desee volver en el futuro cercano.

Negocios

TADI

YUMI Group creó el Sistema TADI en 2016 con dos objetivos claros: brindar soluciones a empresas que desean evaluar la satisfacción de sus clientes y acompañarlas durante el proceso para lograr una mejora continua de la calidad de sus servicios.

Mediante TADI, asesoramos y acompañamos a empresas de diferentes tamaños, sectores de actividad en diferentes territorios. Nuestra presencia en Europa y Latinoamérica nos ha permitido instalar nuestras soluciones en más de 2.000 compañías.

TADI es la solución idónea para empresas que quieren hacer un seguimiento efectivo y constante de la satisfacción de sus clientes y/o empleados. Nuestra Herramienta transforma el Big Data en Smart Data, ofreciendo en tiempo real una visión general y al mismo tiempo específica del nivel de servicio de la empresa.

Para cada sector, TADI genera automáticamente cuadros de mando con un alto valor añadido. Estos datos relevantes, añadidos a un análisis predictivo modelado gracias a la Inteligencia Artificial de nuestro sistema, permiten establecer planes de acción coherentes y efectivos.

Con TADI las organizaciones mejoran de manera continua la calidad de sus servicios y la satisfacción de sus clientes, lo que les permite incrementar notablemente sus ventas.

Contacto: Byron Vásquez – B.vasquez@borne-TADI.com

VINUM

A partir del mes de junio 2018, **Vinum** ha puesto sus productos a la disposición del mercado guatemalteco a través de las aplicaciones Hugo y UBER eats. Así, **Vinum** se incorpora al mundo de las ventas digitales, y llega hasta la puerta de los amantes del buen vino.

Francia y sus quesos: Normandía

En las ediciones de ***Kiosque*** 1 y 2, hablamos sobre los vinos de las regiones de Bordeaux y Provence. Sin embargo, Francia no solo se caracteriza por sus vinos, sino también por la excelente calidad de los quesos que se producen en las distintas regiones.

Normandía (en francés, *Normandie*; en normando, *Normaundie*) es una región que se divide en 5 departamentos: *Manche, Clavados, Seine-Maritime, Eure* y *Orne*. Tiene una extensión de alrededor 30,000 km^2 y durante 2017 se estimó un total de 3,339,141 habitantes según el Instituto Nacional de Estadísticas y Estudios Económicos (INSEE, por sus siglas en francés).

Esta región francesa se caracteriza por su rica campiña, la cual provee fértiles prados para pastoreo y huertas frutales, especialmente de manzanas. La producción de lácteos de la región es renombrada por los quesos que produce ya que entre estos se encuentra el famoso y reconocido queso *Camembert*.

El *Camembert* es un queso de pasta blanda, untuosa y suave. Originario del departamento de Orne, la leyenda cuenta que fue creado durante la Revolución Francesa (hace 229 años) por una granjera llamada María Harel.

Desde entonces, ha sido producido por distintas marcas reconocidas como Président, Île de France, entre otras... Y luego, son exportados alrededor del mundo.

En Guatemala, nuestro socio **Comercial Agropecuaria Europea, S. A.** (COMAPE) se encarga de distribuir las diferentes presentaciones de esta variedad, en las distintas tiendas del país, para que los guatemaltecos puedan disfrutarlo.

Las opciones que ofrece COMAPE son:

- **Île de France** en su presentación de 250g y de 125g. Este Camembert está hecho en la ciudad de Ducey en el departamento de la Mancha, cerca del Mont Saint Michel.

- **Bonjour de France** en su presentación de 125g. Este queso se caracteriza por su textura dulce y aroma fresco debajo de su delgada corteza blanca.

- **Président** en su presentación de 250g, 125g y en crema de 125g. Este queso y crema es producido en la fábrica de quesos de Domfront en el departamento de Orne.

CÁMARA DE FRANCIA

Junta Directiva

- Jacques Seidner, Presidente
- Phillip Lamport, Vicepresidente
- Manuel Arturo Soto, Secretario
- Diana Canella, Tesorera
- Emmanuel Seidner, Director
- Eduardo Mayora, Director
- Jorge Méndez H, Director suplente
- Mathieu Bejot, Director suplente
- Miguel Valladares, Director suplente
- Jean-Hugues Simon-Michel, Embajador de Francia. Presidente honorario
- Marcel Ruff, Director honorario
- Antonio Ávila, Consejero Económico de la Embajada de Francia. Miembro honorario

Contáctenos

13 calle 7-37, zona 10 – Ciudad de Guatemala

+(502) 2360-8276

info@ccifrance-guatemala.org

+(502) 5492-8013

https://www.ccifrance-guatemala.org/

https://www.facebook.com/CamaradeFrancia/

@ccifgt