BATAILLE CULINAIRE

Chef Luis Castillo

Yanuk – Cuisine Ancestrale Équatorienne

Présentation

Un voyage culinaire au cœur de nos racines.

C'est avec une immense fierté et un profond attachement à notre identité culturelle que nous avons le plaisir de présenter Yanuk – Cuisine Ancestrale Équatorienne, un projet né de l'âme de nos communautés, comme un hommage vivant à la richesse du patrimoine culinaire de l'Équateur.

À travers une proposition qui unit tradition et créativité, nous présentons une sélection de plats emblématiques qui reflètent l'âme de notre terre : Pachamama, la Terre-Mère, source de vie, de nourriture et de culture.

Yanuk est bien plus qu'une cuisine. C'est la mémoire, les racines, la résilience et la célébration.

Dans chaque préparation se dévoilent les savoirs transmis par nos grands-mères, les parfums de nos marchés ainsi que l'énergie de nos volcans, de nos rivières et de nos côtes.

À travers cette initiative, nous souhaitons faire découvrir à l'Europe toute la profondeur et la richesse de la gastronomie équatorienne, au-delà de ce qui est immédiatement visible, de ses origines ancestrales jusqu'à son expression contemporaine.

Cette aventure culinaire représente un véritable défi personnel et professionnel : réinterpréter la gastronomie ancestrale équatorienne dans une version sans gluten, en préservant son essence grâce à une sélection attentive d'ingrédients et de variétés.

Sans plus attendre, je vous souhaite la bienvenue dans ce merveilleux Mikuy— notre menu.

Chef Luis Castillo

NOTRE MIKUY

Pour commencer : une Pamba Mesa

Pourquoi avoir choisi ce nom pour ouvrir notre expérience culinaire ?

Parce que Yanuk Cuisine Ancestrale est profondément liée à la terre et aux origines de notre peuple. L'expression Pamba Mesa associe le mot kichwa pamba, qui signifie « terre », au mot espagnol mesa, qui signifie « table ».

Les Pamba Mesas sont traditionnellement organisées lors de célébrations familiales ou après une minga, une rencontre communautaire consacrée au travail collectif.

Pour une Pamba Mesa, une longue toile, généralement blanche, est étendue directement sur le sol. Les participants s'installent tout autour et partagent traditionnellement les aliments avec leurs mains, plutôt qu'avec des assiettes et des couverts individuels. Avant de manger, un responsable de la communauté peut rendre grâce pour les aliments. Une partie du repas peut également être offerte à la terre en hommage à Pachamama, la Terre-Mère.

Après cette brève introduction, nous commençons notre voyage culinaire:

1. PAMBA MESA

Chips de pommes de terre accompagnées d'une mayonnaise végétalienne au fruit de la passion.



2. SALADE KITU CARA

Quinoa tricolore et sélection de 12 céréales et ingrédients andins, notamment le chocho (lupin des Andes), le melloco (tubercule andin), l'avocat, les tomates cerises, les physalis et le maïs blanc.
Le tout accompagné d'une sauce traditionnelle équatorienne au piment et au chocho.



3. SECO DE CHIVO

Viande de chèvre marinée au romarin, au thym et au fruit de la passion, puis grillée avant d'être transférée dans une marmite où elle termine doucement sa cuisson à feu doux.
Servie avec une tortilla de pommes de terre et d'avocat, dressée sur une assiette plate.



4. COME Y BEBE – FRUITS FRAIS & GLACE DE PAILA

Cette préparation traditionnelle porte ce nom en raison de l'association de fruits frais et du jus naturellement libéré par ceux-ci, donnant naissance à la fois à une salade de fruits et à une boisson rafraîchissante.

Nous terminons ce voyage culinaire avec un jus de pastèque rafraîchissant accompagné de fruits frais coupés en petits dés, tels que la fraise, l'ananas, le melon et le raisin, le tout relevé d'une délicate touche d'agrumes

Une boisson rafraîchissante, idéale pour les moments de chaleur, à toute heure de la journée.



GLACE DE PAILA AU COROSSOL & AU CHOCOLAT

Cette glace traditionnelle équatorienne se distingue par sa texture crémeuse et son goût fruité intense.

Elle est préparée de manière artisanale dans un grand récipient en bronze appelé paila, dans lequel les jus ou les pulpes de fruits sont continuellement travaillés jusqu'à obtenir la consistance d'une glace. Cette préparation est particulièrement typique des hauts plateaux équatoriens.

Nous la servons avec des pépites de chocolat qui apportent une agréable touche croquante et créent une véritable explosion de saveurs en bouche.



Nous adressons une chaleureuse invitation à toutes celles et ceux qui souhaitent prendre part à cette rencontre culinaire et culturelle, où la saveur devient un pont entre les continents et où la cuisine devient un langage universel.

Nous avons hâte de vous retrouver prochainement sur cette scène gastronomique.

Chef Luis Castillo