CHEF LUIS CASTILLO

Luis Castillo est né à Quito, en Équateur, le 9 octobre 1979. Il a grandi dans le quartier de La Floresta. Ses parents sont Luis Antonio Castillo et Rosa Marroquín.

Nominé pour un prix international de cuisine en Belgique, il figure également parmi les meilleurs chefs latino-américains aux États-Unis et en Bolivie.

Ses parents lui ont appris à cuisiner, et ses grands-parents préparaient des plats aux saveurs ancestrales sur des feux de charbon de bois. C'est de là qu'est née sa passion pour la cuisine, qui a débuté à l'âge de 10 ans grâce à sa famille, auprès de laquelle il a hérité de son savoir-faire culinaire et de son appréciation des arômes et des saveurs.

Ses plus beaux souvenirs sont liés aux week-ends où son père cuisinait pour toute la famille. Il se levait très tôt, à 5 heures du matin, et lui enseignait l'art culinaire. Là-bas, elle a appris à préparer un plat ancestral traditionnel appelé Uchu Jacu, un ragoût de maïs épicé d'inspiration quichua, composé d'au moins six céréales originaires du canton de Cayambe, au nord de la province de Pichincha, une région réputée pour sa production de fromage et de fleurs. Sa grand-mère préparait du pain pour le Jour des Morts, ainsi que des crèmes, des soupes et bien d'autres mets.

Elle réside actuellement à Anvers, en Belgique, ville surnommée la capitale mondiale du diamant et premier exportateur de diamants en Europe.

Il y a quelques années, elle a quitté la Belgique pour s'installer dans cette métropole, l'une des plus importantes d'Europe du Nord, qui lui offre un niveau de vie et une économie stables.

Il a suivi une formation de dix cours couvrant les cuisines latino-américaine, française, néerlandaise, allemande, espagnole et méditerranéenne. Sa spécialité : les viandes grillées. Il utilise différentes coupes et diverses méthodes de cuisson, au charbon de bois et sur pierre volcanique, une technique moins courante qu'il a apprise et maîtrisée aux îles Canaries.

Il a étudié à l'École de Gastronomie de Piva, en Belgique.

Il a suivi une formation au Pérou, à l'École Galia.

Il a étudié à l'École de Cuisine Albaka de Getafe.

Il a travaillé dans des restaurants espagnols à Madrid, Marbella, aux îles Canaries, à Barcelone et à Valence.

Il a travaillé dans divers hôtels, restaurants et complexes hôteliers à travers l'Europe.

Il a récemment reçu la certification d'Ambassadeur Gastronomique de la ville d'Anvers, en Belgique, décernée par l'Identité Gastronomique Latino-Américaine.

Il travaille actuellement au restaurant Black Smoke comme sous-chef, en charge des plats chauds et froids.

Il est également propriétaire du Yanuk Gastro Bar à Anvers, en Belgique, où il met à l'honneur la cuisine équatorienne et contribue à perpétuer ses traditions culinaires de l'autre côté du continent.

Son rôle d'ambassadeur gastronomique

Ce qu'il préfère dans son métier, c'est la satisfaction de ses clients lorsqu'ils dégustent un plat préparé avec amour. Leur bonheur est palpable lorsqu'ils le savourent ; c'est un moment unique et profondément gratifiant de les voir apprécier sa création et le féliciter, ce qui le motive à poursuivre son chemin.

Tout au long de sa carrière de gastronome, cuisinier et chef, il a reçu de nombreuses distinctions dans des restaurants, des hôtels et son propre établissement en Espagne, où il promeut la cuisine équatorienne. Il a acquis une reconnaissance internationale auprès d'ambassades et d'écoles culinaires à Anvers, en Belgique, ainsi qu'en Équateur, en Colombie, au Pérou, en Argentine, à Cuba, en République dominicaine, en Suisse, aux Pays-Bas, en Espagne, en Italie, en France, en Suède, à Prague, en Allemagne, en Norvège, en Pologne et aux îles Canaries.

Il participe également au processus de sélection du candidat au titre d'Ambassadeur de la Gastronomie pour le compte du Ministère équatorien du Tourisme.

Parmi ses projets pour 2023 figure l'ouverture d'un restaurant proposant une carte variée de plats typiques d'Amérique latine et d'Europe, ce qui représenterait l'apogée de sa carrière.

La gastronomie latino-américaine offre de nombreuses opportunités, et l'un de ses objectifs est de rivaliser avec les meilleurs restaurants de la région.

Mon message à la communauté latino-américaine est le suivant : soutenez tous les chefs qui font rayonner nos plats à travers le monde, et aidez-nous à promouvoir le tourisme, la culture et la gastronomie afin que les Européens et les Américains puissent découvrir nos spécialités culinaires issues de divers pays, cultures et régions. Il est important que nous, Latino-Américains, nous fassions connaître, et l'Équateur en particulier, car cela nous permettra d'obtenir une reconnaissance significative dans le monde de la gastronomie.

« Promouvoir la cuisine ancestrale, faire revivre ces plats authentiques que nos ancêtres préparaient et qui, malheureusement, ont disparu au fil du temps. »

Luis Iván Castillo Marroquín