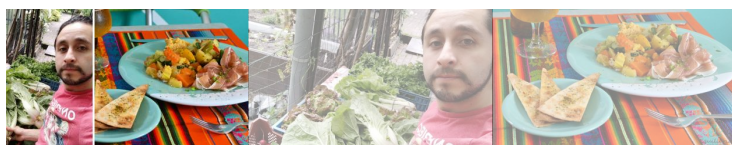


[Accueil \(https://lanouvellegazette-sambre-meuse.sudinfo.be\)](https://lanouvellegazette-sambre-meuse.sudinfo.be) >

[Province de Namur \(/243/sections/province-de-namur\)](/243/sections/province-de-namur)

# Namur: une cuisine belgo-latino chez «Equilibrio»

Hirwin propose de nombreux goûts de chez nous et de l'Équateur. - D.R.



Par S.D.

| Publié le 7/09/2022 à 07:02

Namur ne cesse d'accueillir de nouvelles tables. Depuis deux mois, « Equilibrio » a ouvert ses portes. Son gérant propose de la cuisine belgo-latino. Hirwin Vasquez travaille avec des produits locaux.

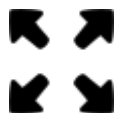
Chaque semaine, on vous annonce l'ouverture d'un nouvel établissement. Cette fois-ci, direction la rue du Collège, à Namur, pour aller à la rencontre d'Hirwin Vasquez (34 ans). « Je viens de l'Équateur. Mon père a connu ma belle-mère il y a 20 ans en découvrant la Belgique. Il est tombé amoureux de ma belle-mère et de la Belgique. Je suis aussi venu m'installer en Belgique, car j'aime ce pays. »

Hirwin a suivi des cours à l'école hôtelière provinciale de Namur. Il a ensuite travaillé dans quelques restaurants, comme « L'Espèglerie » où il est resté deux ans.

## Des produits locaux

Il y a peu, il a aussi suivi une formation avec Créa-Job pour pouvoir ouvrir son établissement. « Je l'ai ouvert le 2 juin dernier. Je propose des plats traiteur. Dans mes recettes, je mélange toutes les cultures, c'est une cuisine

fusion. C'est pourquoi j'ai appelé mon établissement « Equilibrio » : on y trouve des plats libanais, asiatiques, équatoriens... Pour l'instant, c'est le Pérou. Je propose donc des ceviches de scampis ou de poissons avec du lieu noir que j'ai acheté à la poissonnerie de Salzennes. C'est une cuisine du monde, mais mon but est de mettre la Belgique et l'Amérique latine en avant ».



Pour lui, il était important de faire découvrir les saveurs de son continent d'origine. « Je voulais préparer des plats d'Amérique latine, car ce sont les goûts de ma vie. Je voulais partager avec les Namurois des saveurs comme le manioc. De nombreuses recettes sont aussi composées de produits locaux, de saison, comme les oignons, les pommes de terre. Je travaille avec des maraîchers locaux. Tout est fait maison ».

## **Une carte revisitée**

Hirwin propose aussi des salades composées avec beaucoup de légumes et de fruits. Il vous invite aussi à découvrir ses tapas.

La carte est revisitée tous les 21 jours. Végétariens et végétaliens sont aussi les bienvenus.

L'été a été assez bon pour Hirwin : « Mon commerce marche assez bien. J'ouvre le midi et soir, du mardi au samedi. Les Namurois apprécient les petits plats que je leur propose. Ils ont un palais raffiné ».

Vous pouvez venir avec vos propres récipients afin d'emporter les bonnes recettes d'Hirwin.

S.D.

**Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) : [Namur \(prov. de Namur\)](#), [\(/559/locations/namur-prov-de-namur\)](#)**

 **Téléchargez notre nouvelle appli Sudinfo**  
**([https://content.sudinfo.be/minisite/nouvelle\\_app\\_sudinfo/index.html](https://content.sudinfo.be/minisite/nouvelle_app_sudinfo/index.html))**

## **Notre sélection vidéo**