



Esteban Salazar, le chef du Château du Theil, candidat à Top Chef !

Esteban, le chef solaire, illumine la gastronomie française

À seulement 28 ans, Esteban s'impose comme un chef incontournable en France. Originaire de Manizales en Colombie, ce chef au caractère explosif et solaire a su tracer son chemin avec détermination, quitte à tout quitter pour réaliser son rêve culinaire en France. Aujourd'hui installé en Corrèze, il fait rayonner sa cuisine exigeante et imprégnée de ses racines sud-américaines...



Un parcours inspirant et audacieux

Animé par une quête d'excellence,
Esteban débute son aventure culinaire dans un boutique-hôtel en Colombie.

Très vite, il prend son envol vers les États-Unis,
puis la Martinique, où il enrichit son savoir-faire en explorant
la richesse de la cuisine caribéenne.

C'est là qu'il apprend le français et décide de transformer
sa personnalité extravertie en un atout précieux dans sa cuisine.

Son parcours le mène ensuite à Paris,
où il dirige les cuisines du restaurant **Carmona**,
avant de poser ses valises en Corrèze,
en tant que chef du **Château du Theil**.

Chaque étape de son parcours nourrit sa cuisine d'authenticité
et d'un profond respect du produit.



Une cuisine consciente et pleine de caractère

Esteban se distingue par une approche culinaire **consciente, exigeante et profondément enracinée dans ses influences sud-américaines.**

Sa cuisine reflète son histoire, sa résilience et son amour pour les saveurs authentiques.

Après le BIB GOURMAND, L'étoile Michelin, un rêve à portée de main

Pour Esteban, qui vient d'obtenir un BIB GOURMAND pour la table bistronomique du Château du Theil, être auréolé d'une étoile Michelin représenterait bien plus qu'une simple reconnaissance gastronomique. Ce serait l'aboutissement d'un parcours atypique et courageux, la preuve que les limites n'existent que pour être dépassées. « Peu importe d'où l'on vient, tout est possible avec du cœur et de l'énergie », affirme-t-il avec passion.

Avec son talent indéniable et son audace créative, **Esteban est un chef à suivre de près,** prêt à marquer de son empreinte la haute gastronomie française.

