



**CET ÉTÉ DÉCOUVREZ
LES SAVEURS DU MEXIQUE À PARIS
DU 11 AU 25 JUIN 2016**

Paris, 20 Mai 2016

Deuxième édition du Festival ¡Qué Gusto!

La gastronomie et l'art de vivre à la mexicaine
se donnent à nouveau rendez-vous à Paris

Du 11 au 25 juin 2016 aura lieu la deuxième édition du Festival ¡Qué Gusto!, un festival touristique-gastronomique unique au monde, grâce auquel les Parisiens pourront vivre une expérience mexicaine multisensorielle. Des plaisirs de la table aux plaisirs des yeux, les festivaliers pourront apprécier toute la richesse de la culture mexicaine, ses couleurs et ses arômes.

Découvrir un Mexique méconnu

Chaque année, le Festival ¡Qué Gusto! propose aux Parisiens de découvrir le Mexique sous un angle différent, loin des clichés et des images toutes faites. Cette année, quelques États seront mis à l'honneur dans le cadre de la programmation du Festival. Parmi eux, l'État de Colima, qui est probablement le secret le mieux gardé du Mexique, exposera aux visiteurs du festival la richesse de ses décors et de sa culture. Les États du Yucatán, de Tabasco, de Jalisco, de Oaxaca et de Puebla seront eux aussi de la fête, par le biais de leurs spécialités respectives.

Restaurants participants

Encore une fois cette année, plus de 20 restaurants de la capitale ont accepté de relever le défi de mettre leur menu aux couleurs de la gastronomie mexicaine, reconnue comme faisant partie du patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO.

Parmi ces établissements participants, on retrouve bien évidemment un grand nombre de restaurants, cafés et bars d'inspiration mexicaine, mais aussi plusieurs établissements français de renom, qui ont tenu à souligner la diversité et la richesse de la gastronomie mexicaine en interprétant à leur façon quelques-uns des ingrédients ou des recettes du Mexique.

Une programmation encore plus variée

En plus des restaurants participants à l'événement, la programmation de l'édition 2016 du Festival ¡Qué Gusto! promet une série d'expériences uniques et originales. En plus des dégustations de mezcal et de tequila, les festivaliers pourront ainsi assister à des échanges culinaires épiques entre chefs mexicains et français dans le cadre des « dîners à quatre mains » proposés. Ils pourront aussi assister à une soirée cinéma-bouffe unique en son genre au cinéma Luminor, visiter les différentes expositions thématiques proposées ou participer à l'une ou l'autre des activités proposées par la FIAP Jean-Monnet dans le cadre de sa semaine mexicaine.

Encore plus de chefs participants

Cette année, le Festival ¡Qué Gusto! accueillera deux chefs mexicains de renom. En plus de Abraham de la Rosa, grand ami du festival depuis ses débuts, nous aurons le plaisir d'accueillir le chef Nico Mejia, de l'État de Colima. En collaboration avec les chefs français Alexis Braconnier (Café Pélican), Ivan Vautier, chef étoilé venu expressément de Normandie, et Beatriz González (restaurants Neva et Coretta), ils proposeront une vision créative de la gastronomie mexicaine par le biais d'activités uniques comme les « dîners à quatre mains ».

El Mercado ¡Qué Gusto!

Pour la toute première fois, le Festival ¡Qué Gusto! propose un mini-salon / pop-up store mexicain. Situé au coeur du Quartier du Marais, à l'entrée de la Place des Vosges, ce pop-up store proposera aux passants et aux visiteurs une gamme de produits mexicains uniques, de la bière artisanale aux sauces, en passant par les boissons et autres alcools. Les amateurs de gastronomie mexicaine pourront venir y rencontrer des représentants des différentes marques, mais aussi goûter quelques-unes des spécialités et — bien sûr — y faire leurs emplettes.

À propos du Festival ¡Qué Gusto!

Créé en 2015 pour promouvoir la créativité mexicaine en matière de gastronomie, le Festival ¡Qué Gusto! propose au public parisien une vision tout à fait actuelle et moderne du Mexique d'aujourd'hui, inventif, convivial et coloré, tout en soulignant comme il se doit la richesse patrimoniale de ce pays d'Amérique latine et ses racines au confluent de plusieurs cultures.

Les régions à l'honneur

Le Mexique, des panoramas et des cultures régionales d'une grande richesse. À découvrir absolument.

Au total, ce sont six régions et États du Mexique qui seront représentés lors de l'édition 2016 du Festival ¡Qué Gusto!. Tous ont leur histoire et leurs particularités, leurs spécialités et leurs traditions. N'hésitez surtout pas à les goûter toutes, à vivre l'expérience qu'ils vous proposent, sans retenue.



COLIMA

Le secret le mieux gardé du Mexique

Situé sur la côte Pacifique, L'État de Colima est le quatrième plus petit État du Mexique. Véritable joyau naturel, c'est aussi un paradis pour les amateurs d'écotourisme du monde entier. Au nord de l'État, le relief montagneux, surplombé de deux majestueux volcans, propose des paysages et des randonnées inoubliables aux visiteurs. À l'ouest, la côte pacifique de l'État présente un chapelet de plages et de baies pour les amateurs d'activités balnéaires.

Imprégnés de la majesté des décors qui les entourent, les habitants de Colima cultivent avec jalousie cette douceur de vivre et cette authenticité qui a fait la réputation de l'État. À Colima, le temps semble ralentir pour donner à chacun le loisir d'apprécier à son rythme la fascinante richesse des paysages.



YUCATAN

Les épices

L'État du Yucatan se situe au nord de la péninsule du même nom, sur la côte atlantique du Mexique. La forêt tropicale y est dense et luxuriante, ponctuée des célèbres cenotes, ces réservoirs naturels d'eau douce qui fascinent par leur beauté onirique.

Même si le Yucatan dispose de jolies plages, comme à Celestun et à Progreso, on y vient surtout pour explorer les multiples sites mayas remarquablement restaurés. Le célèbre Chichen Itza est l'un des plus intéressants sites archéologiques mexicains.

Le mystère qui entoure la culture maya est omniprésent au Yucatan, encore aujourd'hui, et marque de façon indélébile tous ceux qui s'y aventurent.



TABASCO

Le chocolat

Situé dans le sud-est du pays, sur les rives du golfe du Mexique, l'État de Tabasco est essentiellement constitué de plaines alluviales, de lagunes et de terres marécageuses. Il représente 30% des réserves d'eau douce du pays. Voisins des États de Veracruz, du Chiapas et du Guatemala, cette région fait partie des basses terres de la Mésoamérique.

Cette zone a été l'un des plus importants lieux d'habitation des Olmèques. Région peu touristique, typiquement mexicaine, l'État de Tabasco propose un environnement naturel magnifique, ainsi que des sites préhispaniques olmèques et mayas exceptionnels.

L'État de Tabasco est aussi célèbre dans le monde entier pour sa production de Criollo, l'un des meilleurs cacaos au monde.



OAXACA

Le mezcal

Situé sur la côte pacifique, l'État de Oaxaca dispose de plages magnifiques, quoique peu fréquentées par les touristes. Paradis des surfeurs qui accourent du monde entier pour défier le mythique Tubo Mexicano, l'État de Oaxaca éblouit le visiteur tant par ses littoraux que par la luxuriance de sa flore ou la diversité de sa faune. Région montagneuse, elle fait le bonheur des randonneurs.

C'est dans l'État de Oaxaca que l'on peut visiter la plus importante cité de la civilisation zapotèque, Monte Alban (montagne blanche), située sur une colline qui surplombe la vallée de Oaxaca.

Enfin, l'État de Oaxaca est aussi reconnu mondialement comme la capitale mondiale du mezcal. L'appellation d'origine « Mezcal de Oaxaca » est aujourd'hui un gage de qualité mondialement reconnu par les amateurs de cet alcool issu de la fermentation de l'agave Maguey.



PUEBLA

Le berceau du molé

La ville de Puebla, au coeur de l'État du même nom, a été fondée en 1531 par les Espagnols. Elle est inscrite depuis 1987 au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le visiteur qui arpente les rues de la cité de Puebla ne pourra qu'être séduit par la complexité et l'originalité de son architecture, l'effervescence de ses ruelles artistiques de ses fontaines et de ses jardins. Il sentira l'histoire et les légendes dans son dédale de rues et de venelles.

Puebla est aussi riche en sites archéologiques pré-hispaniques : Cantona, l'un des plus grands sites, Cuetzalan, Pueblo Magico, Yoohuaichan ne sont que quelques-uns de ces endroits où le visiteur peut saisir la magnificence de ces civilisations aujourd'hui disparues.

La gastronomie de Puebla est elle aussi une signature unique, qui témoigne du raffinement et de la richesse de l'État. Son incontournable mole poblano, sauce au goût unique, à base de chocolat, de piment et de tomates, a fait la réputation de bon nombre de chefs de l'État de Puebla. Et que dire des chiles, nogadas ou autres chalupas...

Les régions à l'honneur (suite)

🚩 *Le Mexique, des panoramas et des cultures régionales d'une grande richesse. À découvrir absolument.*



JALISCO

Les mariachis et la tequila

Situé au nord de l'État de Colima, sur la côte pacifique, Jalisco est la terre des Charros (cavalier ou cow-boy), des Jaripeos (rodéo mexicain), des mariachis (les fameux musiciens mexicains) et de la tequila (se dit Le Tequila en mexicain). C'est de l'État de Jalisco que proviennent la plupart des images iconiques du Mexique à travers le monde.

C'est aussi dans l'État de Jalisco que l'on retrouve la ville de Puerto Vallarta, l'une des plus importantes stations balnéaires du pays, reconnue pour son animation et ses fêtes.

De la même façon que l'État de Oaxaca est le berceau de la production de mezcal, c'est l'État de Jalisco qui détient le titre de capitale mondiale de la tequila. Ses champs d'agave bleue, l'ingrédient de base de ce mythique breuvage, font partie intégrante des paysages de l'État.

À base de maïs, de haricots noirs, de courgettes et d'agave, la gastronomie de Jalisco a produit certains des plats les plus mythiques du Mexique dont la birria, le pozole, les sopes, le guacamole, les tamales.

Les adresses du Festival ¡Qué Gusto!

Mise à jour : 18 mai 2016



Restaurants, bars, ateliers, galeries, salles de cinéma... Au total, ce sont plus de 25 établissements de la région parisienne qui participeront à l'édition 2016 du Festival ¡Qué Gusto!

En voici la liste à ce jour.

Restaurants

Candelaria - restaurant mexicain
52 Rue de Saintonge, 75003
candelariaparis.com

Jeanne A - restaurant français
42 Rue Jean-Pierre Timbaud, 75011
jeanne-a-comestibles.com

Neva cuisine - restaurant français
2 Rue de Berne, 75008
nevacuisineparis.com

Coretta - restaurant français
151 bis Rue Cardinet, 75017
restaurantcoretta.com

El Sol Azteca - restaurant mexicain
4 Rue Saint-Pierre, 78100 Saint-Germain-en-Laye

Anahuacalli - restaurant mexicain
30 Rue des Bernardins, 75005
anahuacalli.fr

Itacate - restaurant mexicain
94 Rue Saint Honoré, 75001
itacate.fr

Café Pélican - restaurant français
61 Rue d'Hauteville, 75010
cafepelican.com

Café Chilango - restaurant mexicain
82 Rue de la Folie Méricourt, 75011

Distrito Francés - restaurant mexicain
10 Rue du Faubourg Saint-Martin, 75010
distritofrances.fr

Le saut du crapaud - restaurant fusion franco-mexicaine
16 Rue des Plantes, 75014
lesautducrapaud.fr

La Doña - restaurant mexicain
82 Rue Jean-Pierre Timbaud, 75011
ladona-paris.fr

El Nopal - restaurant mexicain
3 Rue Eugène Varlin, 75010

Huitzilin - restaurant mexicain
30 Rue de la Py, 75020

Zicatela - restaurant mexicain
8 Rue Geoffroy-Marie, 75009
zicatela.fr

Villa Dondelli - restaurant italien
1 Rue Monsigny, 75002
villa-dondelli.fr

Restaurant L'Adelita
73 Rue Crozatier, 75012

Bars

La Mano
10 Rue Papillon, 75009

La Mezcalería
13 Boulevard du Temple, 75003
lk-paris.com

Autres

Centre FIAP Jean Monnet - centre culturel
30 Rue Cabanis, 75014
fiap-paris.org

La Maison des Amériques Latines - agence de Voyages
3 Rue Cassette, 75006
maisondesameriqueslatines.com

Cinéma Luminor Hôtel de Ville
20 Rue du Temple, 75004
luminor-hoteldeville.com

L'Atelier des Chefs - atelier de formation
27 Rue Pecllet, 75015
atelierdeschefs.fr

Atelier C - concept store chocolat
123 Avenue Daumesnil, 75012
ateliercparis.com

La Maison du Marais - pop-up store (el Mercadito)
14 Rue de Birague, 75004
maisonдумarais.fr

Les chefs

Des échanges uniques entre créateurs d'expériences gastronomiques.

En plus des chefs respectifs de chacun des établissements qui participent à l'édition 2016 du Festival ¡Qué Gusto!, nous avons réuni cette année six chefs de renom, trois chefs français, trois chefs mexicains et un maître chocolatier, qui se prêteront au jeu du Festival en participant à différentes manifestations gastronomiques. Laissez-nous vous les présenter.



ABRAHAM DE LA ROSA

León, Mexique, chef du restaurant Kafféine
Porte-parole du Festival ¡Qué Gusto!

Natif de León, dans l'État de Guanajuato au Mexique, Abraham de la Rosa a fait des études de finance et a officié en tant que directeur de comptes, avant de craquer et de se vouer à sa passion : la cuisine. Il s'est lancé dans la folle aventure du concours télévisé *Top Chef*. Candidat de la troisième saison du jeu, il s'est fait éliminer environ un mois après le début du concours, mais son talent et sa personnalité joyeuse ont marqué les esprits. Après sa participation à l'émission *Top Chef*, il a participé à l'ouverture du restaurant Sur Mesure de Thierry Marx où il a travaillé pendant plus d'un an avant d'ouvrir son propre restaurant. Propriétaire d'un établissement à Mexico et fervent défenseur des traditions culinaires et de la gastronomie mexicaines, il a accepté pour une seconde année consécutive d'être le porte-parole du Festival ¡Qué Gusto! et de partager avec le public parisien son savoir-faire et sa bonne humeur proverbiale.



BEATRIZ GONZALEZ

Paris, France, chef-proprétaire du restaurant NEVA et du restaurant CORETTA

Originaire d'une famille de restaurateurs mexicains, Beatriz grandit dans les cuisines des trois restaurants que possèdent ses parents.

À 18 ans, elle débarque en France pour rejoindre la promotion 1999 de l'Institut Paul Bocuse. Beatriz y croise Matthieu Marcant (diplômé 2000), qui deviendra son mari et travaille aujourd'hui avec elle.

Cette solide formation permet à Béatriz de faire ses premiers pas professionnels dans de grandes maisons gastronomiques françaises. De Cannes (restaurant du Carlton) à Lyon, où elle rejoint la brigade de Pierre Orsi, Beatriz décide ensuite de parfaire sa formation culinaire européenne en séjournant une année en Italie. À son retour en France, elle intègre l'équipe du restaurant Lucas Baron. Cinq ans plus tard, c'est à titre de chef adjoint qu'elle joint la brigade du restaurant La Grande Cascade, au Bois de Boulogne.

Elle se lance enfin à son compte en ouvrant son premier restaurant, le Neva, qui sera suivi, trois ans plus tard, du Coretta, dans le 17^e arrondissement. Ces deux établissements, hautement appréciés des épicuriens parisiens, résument aujourd'hui très bien le parcours atypique de cette chef passionnée.



NICO MEJIA

Guadalajara, Mexique
Chef du restaurant Cortez

Cuisinier, professeur et chercheur, le chef Nico Mejía est très attaché aux traditions culinaires de l'État de Colima, dont il est natif.

Son parcours témoigne de sa curiosité insatiable et de son ouverture aux disciplines connexes à la gastronomie. Il a longtemps travaillé dans le domaine de la recherche culinaire, produisant entre autres une étude sur la transformation des fruits de mer et des algues. Il a réalisé également une recherche aujourd'hui considérée comme une référence sur les algues comestibles de la Basse Californie.

En plus de ses années passées dans des cuisines de restaurants de renom au Mexique, il a eu l'occasion de parfaire ses connaissances à l'étranger. Il a notamment travaillé au Pérou (au Rosa Náutica), en France (chez les frères Ibarboure, 1 étoile Michelin), en Espagne (au restaurant Can Fabes, 3 étoiles Michelin) et en Italie (au restaurant Tiramisú, en Sicile).

Aujourd'hui, il dirige le restaurant Cortez dans la ville de Guadalajara, où il met en valeur la cuisine de sa région natale de Colima et la nouvelle cuisine de la côte pacifique du Mexique.

Son établissement a été cité dans la liste des des trois meilleurs restaurants de Guadalajara par le *New York Magazine 2015* et il a gagné une dizaine de prix nationaux et internationaux. Dans ses temps libres, Nico Mejía travaille sur l'édition de l'Encyclopédie gastronomique de Colima.



IVAN VAUTIER

Caen, France
Chef de l'hôtel-restaurant d'Ivan Vautier

Normand pur jus, Ivan Vautier est né à Caen et propose, depuis plus de 16 ans dans son restaurant, un univers culinaire qui lui ressemble et qui met la Normandie à l'honneur. L'établissement est devenu un incontournable de la région et a été gratifié d'une étoile au Guide Michelin, ainsi que de trois toques au Guide Gault et Millau.

Fier tenant d'une pratique de proximité, il a développé au fil des ans une complicité unique avec les producteurs normands, basée sur la qualité des produits et une relation de confiance mutuelle. Sa cuisine est le reflet de ses origines, mariant les produits de la terre et de la mer. Elle évolue au fil des saisons et, comme il le dit lui-même, « de plus en plus juste, sincère et émotionnelle où dans l'apparente simplicité, la nature du produit est respectée. »

Les chefs (suite)

Des échanges uniques entre créateurs d'expériences gastronomiques.



ALEXIS BRACONNIER

Paris, France
Chef du Café Pélican

C'est à l'âge de 8 ans qu'Alexis Braconnier a choisi de devenir cuisinier. D'origine toulousaine, le jeune homme fait ses armes en Languedoc-Roussillon avant de se lancer lui aussi dans l'aventure *Top Chef* en 2011. Cadet des candidats de la saison 2 de la populaire émission, il terminera en *huitième* position et se démarquera par sa fougue et sa créativité.

Désireux de parfaire encore son savoir-faire, il intègre ensuite la brigade d'Éric Frechon, au Bristol Michelin. Il partage aussi son savoir-faire au sein de l'école de cuisine l'Atelier des Chefs pendant un an et demi. Il replonge dans l'aventure *Top Chef* en 2014 qu'il termine cette fois en *cinquième* position.

Désormais à la tête du café Pélican, dans le 10^e arrondissement, il propose une cuisine à son image, vive, colorée, fraîche et attachante.



CHRISTOPHE BERTHELOT-SAMPIC

Paris, France
Maître chocolatier de l'Atelier C

Après avoir naturellement fait ses classes dans l'entreprise familiale et travaillé dans plusieurs établissements de renom, Christophe a rapidement entrepris de pousser son métier au rang d'art. Il a ainsi, entre autres, été nommé premier apprenti de France en 1983 et remporté le Grand Prix de la Ville de Paris en 1995 et le premier prix pour « Le Moussoir chocolat », remis par l'Ordre culinaire international lors du Salon du chocolat, à Paris, en 2011.

Cette passion pour le chocolat, Christophe la partage maintenant dans le cadre de ses ateliers d'initiation, de dégustation et de confection qu'il donne sous la signature Atelier C. À ce jour, il est le seul maître artisan chocolatier en France qui s'est spécialisé dans les ateliers chocolat.

Il a été nommé en 2015 Ambassadeur « honoraire » du Chocolat à Paris par l'État mexicain de Tabasco, à la suite d'un de ses voyages. Depuis, il a débuté une production de tablettes de chocolat traditionnelles mexicaines, qu'il confectionne à l'Atelier C.

El Mercadito ¡Qué Gusto!

🚩 Du nouveau cette année au Festival ¡Qué Gusto!

Le Festival ¡Qué Gusto!, la grande fête annuelle touristico-gastronomique mexicaine, innove cette année en inaugurant le Mercadito ¡Qué Gusto!, le tout premier *pop-up store* et salon exclusivement mexicain présenté à Paris.

Le Mercadito ¡Qué Gusto!, c'est une occasion unique pour les marques mexicaines de se faire connaître autant par les consommateurs que par les professionnels parisiens et européens de l'agroalimentaire.

Au coeur du quartier du Marais et aux portes de la Place des Vosges, le Mercadito ¡Qué Gusto! permettra aux passants et professionnels de l'agroalimentaire de découvrir la richesse et la diversité de l'une des plus grandes cultures gastronomiques mondiales.

Une adresse de prestige pour des produits uniques

Située au 14 rue de Birague, la Maison du Marais accueillera pendant la quinzaine du festival les exposants et les visiteurs du Mercadito ¡Qué Gusto!

C'est dans ce décor historique que s'installeront les marques participantes. Pendant toute la durée du festival, la rue de Birague prendra les couleurs du Mexique.

Des journées professionnelles consacrées au développement commercial

Le dimanche 12 et le lundi 13 juin seront entièrement consacrés aux rencontres professionnelles. Restaurateurs, importateurs et autres professionnels de la distribution seront invités à venir rencontrer les représentants des marques et découvrir leurs produits.

Pour informations sur le Mercadito du Festival ¡Qué Gusto! :

Nicolas Corbay
La Maison du Marais
info@maisonдумarais.fr
(0)6 80 96 09 71

Merci à Diez Horas et Curios Store pour leur précieuse collaboration.



Programmation (Provisoire)
- JUIN 2016 -

Dim	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam
5	6	7	8	9 juin - 18 h 30 Conférence de presse pour le lancement du Festival En présence du chef Abraham de la Rosa ◊ À l'Institut Culturel du Mexique	10	11 juin Grand début du Festival Du 11 au 25 juin COLIMA, région vedette du Festival, sera présente au menu du restaurant Huitzilin. Tous les jours, midi et soir. ◊ Huitzilin
12 juin 12 h - 15 h Brunch thématique et atelier de fabrication de fleurs en papier. Cocktails et botanas inspirés du YUCATÁN ◊ Bistrot Candelaria	13 juin - 12 h Début de la semaine mexicaine ◊ Centre FIAP Jean-Monnet	14 juin - 20 h Dégustation de spécialités et vernissage d'une exposition ◊ Centre FIAP Jean-Monnet	15 juin - 20 h Dîner/soirée par les chefs Abraham de la Rosa et Marion Bonneau ◊ La Mano	16 juin - 19 h Conférence « Les vins du Mexique », suivie d'une dégustation. Par Hélène Savoye, Les vins du monde. ◊ La Maison des Amériques Latines 16 juin 18 h - 20 h 30 Destination « Tequila » - cocktail dégustation ◊ Restaurant Jeanne A 16 juin - à partir de 19 h Soirée « Street Food » plats, desserts et mezcal. Par 3 chefs mexicains ◊ La Mezcaleria	17 juin - 12 h Début de la semaine mexicaine ◊ Restaurant Jeanne A 17 juin - 19 h Soirée cinéma et gastronomie. Projection du film mexicain « Como agua para chocolate » avec dégustation sur place. Par le chef Abraham de la Rosa ◊ Cinéma Luminor Hôtel de ville	18 juin - 17 h Masterclass « Mezcal » Découvrez le monde du mezcal, avec dégustation de spécialités. ◊ Distrito Francés 18 juin - 20 h Journée thématique, menu « Tout tequila » disponible midi et soir. Entrée, plat et dessert à base de tequila. ◊ Restaurant El Sol Azteca
19 juin - 20 h Dîner à 4 mains: rencontre entre le chef étoilé français Ivan Vautier et le chef mexicain Abraham de la Rosa. ◊ Restaurant Anahuacalli	20 juin - 19 h Soirée tequila bio et botanas. Animation et dégustation. ◊ Restaurant Itacate	21	22 juin - 12 h Déjeuner à 4 mains Par les chefs Alexis Braconnier et Abraham de la Rosa ◊ Café Pélican 22 juin - 12 h Tacos y burrones ◊ El Nopal 22 juin - 10 h 30 à 11 h 30 Atelier de cuisine traditionnelle mexicaine avec dégustation à la fin de l'atelier ◊ L'Atelier des Chefs 22 juin - 20 h Soirée botanas et bière artisanale de PUEBLA ◊ Café Pélican	23 juin - 12h à 15h et de 17h à 22h Destination PUEBLA, menu régional ◊ L'Adelita 23 juin - 17 h Atelier « Tortillas et dérivés du maïs » ◊ La Mezcaleria 23 juin - 18 h - 23 h Panoplie de spécialités, comme à la maison avec surprise musicale ! ◊ La Doña 23 juin - 19 h Conférence- dégustation « Le Mexique comme destination gastronomique » ◊ La Maison des Amériques Latines 23 juin - 19 h 30 - 22 h 30 Le temps d'un repas au Mexique. Menu gastronomique, fusion franco-mexicaine ◊ Le Saut du Crapaud	24 juin 10 h 30 à 11 h 30 Atelier « Cuisine fusion franco-mexicaine » avec dégustation à la fin. ◊ L'Atelier des Chefs 24 juin - 20 h Dégustation de tequila et chocolat. Les régions de JALISCO et TABASCO à l'honneur. Proposée par Atelier C et Bleu Agave ◊ Atelier C	25 juin - 14 h Atelier de fabrication de tablettes de chocolat traditionnelles du Mexique Par Christophe Berthelot ◊ Atelier C 25 juin - 20 h Dîner à 4 mains COLIMA Par les chefs Beatriz González et Nicolas Mejía de la région de COLIMA ◊ Restaurant Coretta

Nos partenaires

🚩 Nous tenons à remercier ici chaudement tous nos partenaires, grâce à qui cette merveilleuse aventure a été rendue possible.

Idee originale et production

espresso

México Colima

YUCATÁN
Emoción de tiempo completo

PUEBLA
ES MI DESTINO

Tabasco
El Edén de México

oaxaca
Tou Mexico!



LUMINOR
HOTEL DE VILLE

Fiap PARIS
DE LA BIENNEFAICANCE AUX CULTURES
MÉTROPOLITAINES

Mi Tiendita
El espacio para experimentar de la cocina mexicana

BLEY AGAVE
ECOLOGISTE DE TEQUILA & GASTRONOMIE

C
CERVECERÍA
cincoMayo



*Paris,
S'il vous plaît!*



Solya!
Les trésors du Mexique



salto network

SRE
EMBAJADA DE MÉXICO
EN FRANCIA



ToToNaL
viajes que iluminan

UNIVERSITÉ
de Cergy-Pontoise

le Bonbon

Merci également à :

*L'Alliance française Xalapa, l'Institut culturel du Mexique,
les Saveurs du Mexique chez vous, Mexico SVP et MundoShop.*