



Qué Gusto, le Festival de la cuisine mexicaine à Paris

Pour les amateurs de cuisine mexicaines, mais aussi pour tous les épicuriens curieux, ce festival touristico-gastronomique met à l'honneur, jusqu'au 25 juin, la gastronomie et l'art de vivre à la mexicaine!



Le Festival ;Qué Gusto! revient pour la deuxième année consécutive et propose aux Parisiens du 11 au 25 juin de découvrir le Mexique sous un angle différent, loin des clichés et des images toutes faites. Cette année, 6 États seront mis à l'honneur dans le cadre de la programmation du Festival.

Parmi eux, l'État de Colima (le paradis de l'écotourisme), 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 (les épices), de Tabasco (le chocolat), de Jalisco (les mariachis et la tequila), de Oaxaca (le mezcal) et de Puebla (berceau du molé, sauce au gout unique à base de chocolat, de piment et de tomates) seront eux aussi de la fête, par le biais de leurs spécialités respectives.

20 restaurants de la capitale participent au Festival ;Qué Gusto!

20 chefs relèvent 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.

Cette année, le Festival ;Qué Gusto! accueillera deux chefs mexicains de renom. En plus de Abraham de la Rosa, déjà présent l'an passé, on retrouve cette année le chef Nico Mejia, de l'État de Colima. En collaboration avec les chefs français Alexis Braconnier (Café Pélican), Ivan Vautier, chef étoilé venu spécialement 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 le « dîners à quatre mains ».

Les bonnes adresses de restaurants, bars et autres lieux du Festival ;Qué Gusto !

Restaurant Itacate (75001) Villa Dondelli (75002), restaurant Le Préaurmur (75002), Bistrot Candelaria (75003), Bar La Mezcaleria (75003), restaurant Anahuacalli (75005), Resto-Club La Mano (75009), Café Pélican (75010), Restaurant Distrito Francés (75010), Restaurant El Nopal

(75010), Restaurant le Tricycle (75010), Restaurant La Dona (75011), Restaurant Jeanne A (75011), Café Chilango (75011), Restaurant l'Adelita (75012), Restaurant le Saut du Crapaud (75014), Restaurant Coretta (75017), Restaurant Huitzilin (75020) et Restaurant El Sol Azteca (78100 Saint-Germain en Laye). Mais aussi l'Atelier C au Viaduc des Arts (75012), le Centre FIAP Jean Monnet (75014) le Cinéma Luminor Hôtel de Ville (75004), **l'Atelier des Chefs** (75015), La Maison des Amériques Latines (75006) et la Maison du Marais (75004) des lieux dans lesquels se dérouleront des expositions, projections, débats autour de la gastronomie mexicaine.

El Mercado Ouvert tous les jours, du 14 juin au 25 juin entre 11h et 19h

Dans le cadre du festival, un marché est proposé aux couleurs du Mexique à la Maison du Marais. Un pop-up store unique pour découvrir et se procurer un éventail de produits typiquement mexicains: des épices, des boissons bio et artisanales et bien plus encore !

Retrouvez le programme détaillé sur le site de l'opération !