

#SALC 2023

Parcours Arts Culinaires



MINISTÈRE
DE L'EUROPE
ET DES AFFAIRES
ÉTRANGÈRES

Liberté
Égalité
Fraternité

10
ans

Semaines de l'Amérique latine et des Caraïbes

25 mai - 10 juin 2023



Retrouvez toute la programmation
sur semainesamericuelatinecaraibes.fr



Amériques

République dominicaine

Saint-Domingue

Le 26 mai

Atelier de dégustation de vins français

Le 26 mai, pour les amateurs de vins français, nous organiserons un atelier de dégustation de vins français avec la sommelière dominicaine Roxanna Marte. Ce soir-là, nous apprendrons à déguster 4 vins différents de 4 régions de France, accompagnés de leurs fromages.

De 08:00 à 10:00, Jardín Alliance Française de Saint- Domingue 103 rue Horacio Vicioso, Saint-Domingue, République dominicaine

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Grenoble

Du 25 mai au 10 juin

Découverte de la gastronomie d'Amérique Latine

Au programme de cette journée inoubliable, vous pourrez déguster une variété de plats et de boissons typiques de différents pays d'Amérique Latine, tels que l'Argentine, le Mexique, le Pérou, la Colombie et bien d'autres.

De 10:30 à 19:00, Tienda Alma Latina 1 Rue Condorcet, Grenoble, Auvergne-Rhône-Alpes

Saulzet-le-Froid

Le 10 juin

XVII^e Rencontre avec l'Amérique latine et les Caraïbes à Clermont FD

La salle des fêtes est animée avec un groupe musical latino-américain et de la musique cubaine. Elle est décorée avec l'exposition de Photos "Art de Vivre à Cuba" et grâce à la participation des écoles nationales d'Art de La Havane. Une initiation aux activités proposées par l'association ABC sera également proposée.

De 09:00 à 18:00, Salle des Fêtes 57 Rue des Amandiers, Saulzet-le-Froid, Auvergne-Rhône-Alpes

Centre-Val de Loire

Orléans

Le 26 mai

Atelier culinaire

Atelier avec les étudiants de l'université originaires de la zone Amérique Latine Caraïbes, puis dégustation pour partager un moment convivial. Sur inscription, les aliments nécessaires à l'atelier seront à la charge de l'université.

De 10:00 à 15:00, ESOPE épicerie solidaire pour les étudiants d'Orléans 6 Av. de Montesquieu, Orléans, Centre-Val de Loire

Hauts-de-France

Lille

Le 28 mai

Gastronomie et dégustation des bières et vins mexicains

Exceptionnellement le restaurant ouvre ce dimanche pour permettre au public de déguster des plats de sa carte et une dégustation spéciale des bières et vins mexicains, et d'écouter un concert de latinjazz Cet événement s'inscrit également dans la programmation culturelle riche et variée proposée par le collectif "SALC en Nord", créé par un groupe de citoyens français et latino-américains, d'associations locales, d'entrepreneurs et d'artistes de la région, issu d'un travail commun qui témoigne de leur force créative et invite à découvrir le multiculturalisme de l'Amérique latine et des Caraïbes et à continuer à tisser des liens d'amitié et de coopération»

De 12:00 à 17:00, Restaurant « Los 3 compadres » 80 rue Brûle-Maison, Lille, Hauts-de-France

Le 10 juin

Musique et cuisine d'Haïti

La musique haïtienne, bien distincte et reconnaissable parmi celle des Caraïbes, avec comme celle-ci, des réminiscences de ses origines africaines, rayonne dans toutes les Antilles et même au-delà. Elle se caractérise surtout par le "konpa", si facile et agréable à danser. Il est curieux de constater que ces assertions conviennent aussi à la cuisine de ce pays: antillaise d'abord, avec des nuances à découvrir, simple et délicieuse.

De 19:00 à minuit, La Halle aux sucres - 1, rue de l'entrepôt, Lille, Hauts-de-France

Île-de-France

Maule

Le 10 juin

3ème Bazar de l'Amérique latine

3er Bazar autour de la gastronomie, artisanat, ateliers et concerts

De 11:00 à 20:00, Mi Tiendita Yvelines 13 ROUTE ROYALE, Maule, Île-de-France

Paris

Du 25 mai au 6 juin

Atelier culinaire "Cachapas con Queso de Mano"

Pour la 1ere fois en France, s'implante à Paris la "Cat'chapa" Creperie Venezuelienne qui propose le plat typique et populaire appelé "Cachapa con Queso de Mano", artisanal, maïs doux moulu à la main 100% sans gluten , nous ouvrons les portes de notre cuisine dans le cadre de la semaine de l'Amérique Latina pour fabriquer sur place "La cachapa" de A à Z et offrir sa dégustation .

De 15:00 à 17:00, Creperie Cat'chapa 4, Rue du Fer à Moulin, Paris, Île-de-France

Le 26 mai

Autour de la tequila

Apprenez l'art de la dégustation et participez aux ateliers spiritueux mexicains. Découvrez l'univers des boissons mexicaines, production, culture et appellations, accords avec des encas mexicains dans un cadre convivial. Vivez avec nous une expérience sensorielle qui vous fera voyager au Mexique! Nos invités: Dest Mex, spécialistes des spiritueux du Mexique.

Dégustation de 3 tequilas, 6 amuse-bouche et un final surprise!

De 18:00 à 19:30, Chichahualco, table culturelle mexicaine 77 rue la Condamine, Paris, Île-de-France

Le Cercle de l'Agave : venez jouer au lotto des distillats d'agave !

Voulez-vous apprendre à connaître l'univers des distillats d'agave mexicains (tequila, mezcal, raicilla etc.) sans prise de tête, dans une ambiance ludique et conviviale ? Venez jouer au loto des distillats d'agave avec nous ! Nous apprendrons l'univers de ces alcools, tout en jouant et en s'amusant. Car apprendre et s'amuser est possible.

De 19:30 à 22:30, Maison Bleu Agave 60 Paris Rue de la Jonquière, Paris, Île-de-France

Le 27 mai

"Pain chaud Villa" Goûter pan dulce, café et chocolat mexicains

Venez goûter le véritable "pan dulce" du Mexique, fait artisanalement par la cheffe Mercedes Ahumada. Vous pourrez aussi déguster le chocolat à la mexicaine et apprendre sur les origines du cacao.

#SALC 2023 Parcours Arts Culinaires

De 16:00 à 18:00, Chichahualco, table culturelle mexicaine 77 rue la Condamine, Paris, Île-de-France

Du 29 mai au 2 juin

Destination le Brésil au Café Le Cordon Bleu Paris

Destination le Brésil avec le plat traditionnel "Feijoada" à découvrir au Café Le Cordon Bleu. Les Chefs Le Cordon Bleu prépareront chaque jour ce plat à venir déguster sur place ou à emporter.

De 11:00 à 15:00, Le Cordon Bleu Paris 13-15 Quai André Citroën, Paris, Île-de-France

Le 7 juin

Recette du Yucatan par Chef Wilson Alonzo

Démonstration culinaire par Chef Wilson Alonzo d'une recette typique de la région du Yucatan : {Pollo Pibil} (Poulet Pibil)

De 16:30 à 18:30, Le Cordon Bleu Paris 13-15 Quai André Citroën, Paris, Île-de-France

Le 10 juin

Atelier cuisine mexicaine avec Festival ¡Qué Gusto!

Dans le cadre du festival ¡Qué Gusto! venez apprendre à préparer un apéro à la mexicaine. Pendant 2 heures, la cheffe Camille vous montrera comment préparer les éléments pour réussir un vrai apéro mexicain et épater vos invités!

De 11:30 à 13:30, HOBA 147 rue Cardinet - Parc Martin Luther King, Paris, Île-de-France

Cours de mixologie mexicaine avec le festival ¡Qué Gusto!

Pierre, mixologue français grandi et formé au Mexique, vous montrera les bases pour préparer vos propres cocktails mexicains chez vous. À la fin de l'atelier vous pourrez déguster vos créations et passer un bon moment de convivialité avec nous!

De 18:30 à 20:30, HOBA 147 rue Cardinet - Parc Martin Luther King, Paris, Île-de-France

Fiesta du Maïs 2023

Événement autour du maïs, base de la gastronomie mexicaine, originaire du Mexique et connu dans tout le monde entier. México à Paris vous a invité à nous rejoindre à « La fiesta du maïs » et à découvrir comment le Mexique aime cette plante à travers d'une exposition, d'une dégustation, des ateliers, des jeux, des comptages, de la danse... à travers d'une fête, LA FIESTA DU MAÏS ! • Exposition sensorielle Un aperçu de comment les mexicains pensent, vivent, aiment cette plante. • Quetzalcoatl & le maïs Expérience sensorielle auditive: instruments pre-hispaniques Avec Carlos Garcia & Pascal Carfantan • Ateliers : La « masa » – La « tortilla » – La « nixtamalización » – La « milpa » • Défilé • Pinatas • Musique traditionnelle • Danse folklorique & « danzon » • La « Tardeada » (Boom) de México à Paris! La musique pour danser et faire la fête. • Fête gastronomique Dégustation de divers plats mexicains à

Le contenu et la description des événements de ce programme sont sous la seule responsabilité des organisateurs, le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères ne prend pas part à leur organisation.

#SALC 2023 Parcours Arts Culinaires

base de maïs. • Dégustation de boissons à base de maïs et agave • Une rencontre des français et latino-américains qui partagent leurs expériences habitant hors de leurs pays d'origine. Venez découvrir les histoires et participer avec eux. Cette activité se réalisera avec une transmission live depuis Paris. Enregistré. Vous trouverez le lien pour visualiser cette émission. • Vidéos et interviews sur le maïs Comptes mexicains. Poésie en langues originaires et musique pre-hispanique

De 10:30 à 18:00, Parc Floral de Paris - Pavillon 18 Route de la pyramide, Paris, Île-de-France

Soirée festive avec le festival ¡Qué Gusto!

Venez danser aux rythmes latinos, sirotez des cocktails et découvrez les saveurs mexicaines dans une ambiance joyeuse et conviviale. Faisons la fête pour accueillir l'été!

De 19:00 à 23:30, HOBA 147 rue Cardinet - Parc Martin Luther King, Paris, Île-de-France

Normandie

Barfleur

Le 27 mai

Saveur à Mexique

Soirée de dégustation de la cuisine mexicaine avec musique

De 19:00 à 23:30, salle polyvalente rue des ecoles, Barfleur, Normandie

Nouvelle-Aquitaine

Bordeaux

Le 25 mai

Dégustation de vins péruviens

Venez découvrir le terroir viticole et les vins d'exception du Pérou à la Cité du Vin de Bordeaux ! En 2021, trois vins péruviens ont fait leur entrée à la prestigieuse Cité du Vin de Bordeaux dans la cadre d'un partenariat établi par le Bureau Commercial du Pérou, PROMPERU France. Cette année et pour la troisième année consécutive, les vins péruviens seront mis à l'honneur lors de deux dégustations animées par l'œnologue franco-péruvienne Karin Reyes et en présence de la Directrice de PROMPERU France, Rosario Pajuelo. Une belle occasion pour découvrir les vignobles péruviens concentrés principalement au sud de Lima dans la Vallée d'Ica et déguster 3 vins d'exception : - Tacama | Seleccion Especial et Gran

#SALC 2023 Parcours Arts Culinaires

Tinto - Intipalka | Malbec, Syrah et Sauvignon Blanc - Tabernero | Tabernero Malbec
De 18:30 à 21:30, Cité du Vin 134 Quai de Bacalan, Bordeaux, Nouvelle-Aquitaine

Du 25 mai au 10 juin

Le Belvédère aux couleurs de l'Amérique latine

Le Belvédère de la Cité du Vin propose une sélection de vins du Pérou et de l'Uruguay.
De 10:00 à 19:00, Cité du Vin 134 Quai de Bacalan, Bordeaux, Nouvelle-Aquitaine

Le 27 mai

Atelier de cuisine parents-enfants

Parents et enfants sont invités à un atelier de cuisine mexicaine pour apprendre à cuisiner quelques plats typiques et simples en famille. A la fin, une auberge espagnole pour partager les créations.

De 11:00 à 14:00, Hôtel de Ragueneau 71 rue du Loup, Bordeaux, Nouvelle-Aquitaine

Repas narratif "Livres, femmes, Gastronomie et Liberté"

Kathya Zamora (cheffe cuisinière et sommelière) et Lizarlett Flores Díaz (doctorante à l'Université Bordeaux Montaigne) conçoivent ensemble un repas en cinq temps qui mêle histoire et littérature, le tout assaisonné à la mexicaine !

De 19:00 à 21:00, Hôtel de Ragueneau 71 rue du Loup, Bordeaux, Nouvelle-Aquitaine

Le 6 juin

Mexico, soirée Mets et Vins

Le Mexique est le plus ancien pays producteur du continent américain dont les premières vignes furent plantées par les colons espagnols dès 1521. Aujourd'hui, ce pays compte près de 6500 hectares de vigne répartis sur 14 régions viticoles. Soirée-dégustation animée par Omar Barbosa, meilleur sommelier du Mexique en 2011 et 2013. En partenariat avec le Mexican Wine Council.

De 19:00 à 21:00, Cité du Vin 134 Quai de Bacalan, Bordeaux, Nouvelle-Aquitaine

Occitanie

Montpellier

Le 27 mai

Dégustations d'Haïti

Dégustations d'Haïti est un événement qui permettra de faire découvrir au public quelques pépites de la gastronomie haïtienne et l'événement sera organisé par l'association 1000 & 1

Le contenu et la description des événements de ce programme sont sous la seule responsabilité des organisateurs, le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères ne prend pas part à leur organisation.

#SALC 2023 Parcours Arts Culinaires

enfants du monde, une association humanitaire qui vient en aide aux enfants démunis, notamment en Haïti.

De 11:30 à 14:00, MTMSI 60 rue de la Mounéda, Montpellier, Occitanie

Le 1^{er} juin

Atelier cuisine Comment je prépare mes tortillas de maïs

Apprenez à cuisiner vos tortillas de maïs

De 15:00 à 17:00, Restaurant mexicain EL PUEBLO 4 Rue de Candolle, Montpellier, Occitanie

Le 7 juin

Soirée spéciale accords mets et vins sud-américains

Soirée spéciale (sur réservation uniquement) avec dégustation de vins du Brésil, Mexique, Chili et Argentine et mets traditionnels pour les accompagner.

De 19:00 à 22:30, Café-restaurant Pampa y Luna Place Salengro, Figuerolles, Montpellier, Occitanie

Le 8 juin

Atelier boulangerie mexicaine Spécialité Las conchas

Apprenez à cuisiner vos pain sucré *Las conchas* typiquement mexicaines

De 15:00 à 17:00, Restaurant mexicain EL PUEBLO 4 Rue de Candolle, Montpellier, Occitanie

Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac

Le 25 mai

Du Calice à l'Abrazo

Vous ferez une dégustation de 5 à 6 vins avec Karine Garnier, professeur de sommellerie et ancienne restauratrice à Saint Malo. Elle vous fera découvrir des correspondances entre vins, musique et tango argentin.

De 18:30 à 19:30, Galerie Lenoir, sous le Cloître 14 Place du Marché, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Occitanie

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Marseille

Le 25 mai

Menu panaméen au restaurant EKUME

Formé à l'Institut Paul Bocuse, fort d'une expérience auprès de grands chefs français (Jean-Paul Lacombe**, Paul Bocuse***, Joseph Viola, Alain Senderes**, Julien Dumas*, Thibault Sombardier*, Gérald Passadat*** et Mathias Dandine*) et doté Jeune Talent 2022 du guide Gault&Millau, le Chef panaméen Edgar Bosquez a ouvert son restaurant EKUME, à Marseille (rue Sainte), le 25 mai 2022. Pour célébrer cette première année d'activité, il propose, le 25 mai, avec le soutien de l'Ambassade du Panama en France, un menu inspiré des plus fins ingrédients panaméens offrant, ainsi, des plats aux couleurs, saveurs et odeurs du Panama. Une véritable invitation au voyage ! Menu déjeuner <https://ekume-restaurant.com/>
De 12:00 à 15:00, Restaurant EKUME 139, rue Sainte, Marseille, Provence-Alpes-Côte d'Azur