

QUE GUSTO

11-
19
JUIN

FESTIVAL DE GASTRONOMIE
MEXICAINE À PARIS



DOSSIER DE PRESSE

FESTIVALQUEGUSTO.COM

Le Festival ¡Qué Gusto! 2022

**UNE ÉDITION METTANT À L'HONNEUR
L'ÉTAT DE VERACRUZ**

Pour sa 8^e édition, qui aura lieu à Paris du 11 au 19 juin, le Festival ¡Qué Gusto! promet une programmation riche et variée.

IAL FIN! (ENFIN!)

Après une pause de deux longues années, le Festival ¡Qué Gusto! est enfin de retour dans les rues de Paris. Et nous vous invitons à venir célébrer en grand nombre ce rendez-vous annuel avec la gastronomie et la culture mexicaine. Venez en prendre plein les yeux et les papilles avec une édition unique, aux couleurs de l'une des régions les plus emblématiques du Mexique, l'État de Veracruz.

PENDANT CE TEMPS À VERACRUZ...

L'État de Veracruz sera cette année à l'honneur du Festival ¡Qué Gusto!. À travers une série d'invitations culturelles et gastronomiques, le Festival vous permettra de goûter, de voir, de sentir l'un des États les plus farouchement séduisants du Mexique. Entre mer et montagne, l'État de Veracruz reste sans aucun doute l'un des joyaux les plus méconnus et les plus attrayants du Mexique. Riche de sa nature luxuriante et colorée, mais aussi de ses cités animées et festives, il propose aux visiteurs une large panoplie d'expériences dont nous vous donnerons cette année un avant-goût.

AMANDINE CHAIGNOT, MARRAINE DU FESTIVAL

Générosité et spontanéité, deux qualificatifs qui s'appliquent aussi bien à l'État de Veracruz, présentateur de cette nouvelle édition du festival, qu'à notre marraine, Amandine Chaignot. Passée par les plus grandes adresses (le Plaza Athénée, le Meurice, le Crillon, pour ne nommer que ceux-là), cette touche-à-tout a aussi été juré sur Masterchef avant de devenir cheffe de ses propres établissements parisiens, le Pouliche et le Café de Luce. C'est avec cette insatiable curiosité, cette envie de se faire plaisir et de faire plaisir qui ont de tout temps jalonné sa carrière, qu'elle s'est lancée à la découverte de la cuisine et des ingrédients de Veracruz. Une découverte qu'elle partagera généreusement avec les festivaliers cette année.





DES ÉVÉNEMENTS POUR TOUS

Des cours de cuisine, des soirées gastronomiques, des spectacles, des dégustations, des conférences... Le Festival ¡Qué Gusto! propose cette année une programmation variée, sur laquelle flottera certainement une douce odeur de vanille, cette plante emblématique cultivée par les civilisations mésoaméricaines de l'État de Veracruz.

ÉPARPILLÉ AUX QUATRE COINS DE PARIS... ET AILLEURS

Fidèle à son habitude, le Festival squattera encore cette année plus d'une quinzaine d'établissements, aux quatre coins de la métropole. Des restaurants, bien sûr – Le Pouliche, le Aussi(e), l'Épicerie fine Ciceron, l'Itacate, le Mezquité, le Petit gris, entre autres – mais aussi des bars (le Faby et le El Zokalo), un cinéma, le Luminor, l'école de cuisine Ducasse, des salles de spectacles et des espaces festifs comme le Ground Control et le Hoba accueilleront la programmation du Festival cette année.

Chacun des établissements participants se fera un point d'honneur de mettre en vedette durant la dizaine de jours du Festival son attachement pour la culture mexicaine, que ce soit à travers un cocktail signature développé pour l'occasion, un menu unique, à quatre ou à six mains, ou une programmation particulière.

PLUS D'UNE QUINZAINE DE CHEFS ET D'INVITÉS

Le Festival ¡Qué Gusto! est synonyme de rencontres. Rencontre entre la France et le Mexique d'abord, mais aussi rencontres entre passionnés de gastronomie, entre chefs issus de différentes traditions, de différentes cultures gastronomiques qui parlent un même langage : celui de la créativité, celui du partage, celui du plaisir.

Cette année encore, le Festival sera l'occasion d'assister à quelques-unes de ces rencontres uniques, d'où naissent des plats fabuleux, des saveurs éphémères, entre tradition et

modernité, entre France et Mexique, mais toujours teintées de cette envie de faire plaisir, de partager, de découvrir.

Ils sont chefs propriétaires, chefs exécutifs, pâtissiers, formateurs, mixologues, artistes... Qu'importe, ils sont d'abord et avant tout des passionnés, talentueux et généreux qui veulent célébrer avec le public parisien ces grandes retrouvailles gastronomiques franco-mexicaines.

COCOLVÚ, AMI INDÉFECTIBLE DU FESTIVAL

Encore cette année, c'est l'artiste affichiste Cocolvú, digne héritier de la tradition des muralistes mexicains, qui signe l'image de cette édition, illustrant avec beaucoup de talent la richesse et les couleurs de la culture mexicaine. ¡Gracias Cocolvú!

À PROPOS DU FESTIVAL ¡QUÉ GUSTO!

Créé en 2015 pour promouvoir la créativité mexicaine en matière de gastronomie et pour mettre en valeur le Mexique comme une véritable destination culinaire, 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. Il souligne comme il se doit la richesse patrimoniale de ce pays d'Amérique latine et ses racines au confluent de plusieurs cultures.

L'ÉTAT DE Veracruz

Qu'ont en commun la vanille, la chanson *La Bamba*, popularisée par Ritchie Valens dans les années 50 et Hernán Cortés, le conquistador espagnol? Veracruz.

Nature, histoire et culture populaire, telles sont les trois fées qui ont contribué à faire de l'État de Veracruz l'un des joyaux du Mexique d'aujourd'hui.

Côté nature, l'État de Veracruz est gâté. En plus de disposer du plus important littoral de tous les États mexicains (plus de 2 000 km de côtes sur le golfe du Mexique), c'est à Veracruz que l'on retrouve le sommet le plus important de tout le pays, le pic d'Orizaba (6 000 m), à la frontière avec l'État voisin de Puebla. Entre ces deux extrêmes, c'est toute la gamme des décors qui se déploie à Veracruz : des hauts plateaux presque toujours embrumés aux plages de sable blanc, en passant par les forêts luxuriantes peuplées d'une faune et d'une flore exubérantes et colorées, Veracruz a de quoi satisfaire toutes les envies d'ailleurs.

Sur le plan historique aussi, l'État de Veracruz n'est pas en reste ... En plus d'être le berceau des mythiques civilisations huastèques, totonaques et olmèques, c'est aussi sur les rives de Veracruz qu'ont accosté les navires de Hernán Cortés, le redoutable conquistador espagnol. La ville portuaire de Veracruz, fondée par Cortés en avril 1519, est l'une des plus anciennes cités des Amériques. Et les visiteurs ne manquent pas de s'étonner encore aujourd'hui de cette impression de familiarité qu'ils ressentent en arpentant les rues de Veracruz, où ils peuvent s'émerveiller devant l'architecture du vieux Veracruz, ressentir la richesse de l'héritage européen de la ville.

Mais bien au-delà de la nature et des marques de l'histoire, la vraie richesse de l'État de Veracruz est dans l'authenticité et la spontanéité de ses habitants, de leur envie de partager la richesse de leur culture et de leur héritage, qui savent faire la fête et communiquer leur joie de vivre et leur hospitalité. Des petites rues aux maisons colorées aux taquerias invitantes, en passant par les nombreux « villages magiques », l'État de Veracruz sait en tout temps se montrer sous son meilleur jour aux visiteurs.



UNE GASTRONOMIE AUX MULTIPLES INFLUENCES

Vivaneau, crabe, crevettes, poulpe, en ceviche, en empanadas, nappé d'une sauce chipotle ou simplement frits, la gastronomie de Veracruz tire en grande partie son inspiration de la mer et de la créativité de ses habitants. De la période préhispanique à aujourd'hui, la gastronomie de Veracruz s'est largement inspirée de toutes les influences pour devenir une signature unique, reconnue mondialement. Se mettre à table à Veracruz, c'est aussi partir en voyage à travers les riches terres fertiles de l'État, voguer sur les mers du golfe du Mexique et remonter le temps pour goûter aux saveurs et aux techniques culinaires des premiers habitants de la région. Et quand le repas se termine, comme c'est bien souvent le cas, avec une glace délicatement parfumée à la vanille locale et un café de Veracruz aromatisé à la cannelle et au cou de girofle, le visiteur est littéralement transporté au paradis. Et saviez-vous que Papantla, ville de l'État de Veracruz, est le berceau de la culture de la vanille? En visitant cette région, vous pourrez découvrir ses origines lointaines et les secrets de sa culture.

 **VERACRUZ**
ME LLENA DE ORGULLO

GRUPOHABITA

Chez Grupo Habita, c'est la richesse et la qualité de l'expérience de chaque client qui est, depuis la fondation du Groupe au début des années 2000, la seule et unique façon de mesurer le succès de la marque. Grupo Habita est pionnier des hôtels *lifestyle* en Amérique latine.

Chacun des 15 hôtels boutique du Groupe (14 au Mexique et 1 aux États-Unis) a été conçu et aménagé de façon à ce que le visiteur profite au maximum de son séjour, que l'hôtel fasse partie intégrante de son voyage, qu'il le bonifie. De l'architecture au menu, en passant par le design des pièces et la formation du personnel, chaque détail a été réfléchi, souposé, déployé afin d'enrichir le séjour du visiteur et de refléter l'environnement culturel et urbain dans lequel l'hôtel est implanté.



Azúcar

L'HÔTEL AZÚCAR, UN ENDROIT IDYLLIQUE À VERACRUZ

Azúcar, veut dire « sucre ». Le nom de l'hôtel est un hommage à la chanteuse Celia Cruz et aux plantations de canne à sucre qui se trouvent le long du golfe de Veracruz.

Ce charmant et élégant hôtel boutique est situé à côté de la plage, juste à l'extérieur de Playa Oriente, sur la Costa Esmeralda, à Veracruz. Depuis sa belle piscine extérieure, on peut voir la mer et profiter du soleil et du chant des oiseaux.

Juste à côté de la piscine se trouve le restaurant avec sa cuisine ouverte. Là, vous pourrez déguster une cuisine traditionnelle régionale et authentique. Ses chambres sont spacieuses, l'intérieur est simple et chic. Vous dormirez bercé par le va-et-vient des vagues et du vent. Dans le jardin, au milieu de la nature et des cocotiers, une paillote abrite la bibliothèque, un endroit calme et zen. Côté loisirs, vous aurez l'embarras du choix entre la randonnée, le canoë-kayak et le vélo.

Envie de passer des vacances dans un lieu intime, tropical et loin des touristes? L'Hôtel Azúcar est juste ce dont vous avez besoin!

Pour informations : hotelazucar.com



Aeromexico est notre partenaire naturel et le transporteur officiel du Festival ¡Qué Gusto! Cette année encore, c'est grâce à la compagnie aérienne mexicaine que la cheffe Amandine Chaignot a pu réaliser son voyage à Veracruz.

Aeromexico propose des vols depuis la France vers une foule de destinations mexicaines et représente la meilleure option aérienne pour les Français qui souhaitent se rendre au Mexique! En plus, c'est la seule compagnie aérienne mexicaine qui fait partie d'une alliance mondiale.

En 2022, à la suite d'une forte demande, Aeromexico proposera des vols supplémentaires avec deux nouvelles fréquences du vol Paris-Mexico pendant l'été, à compter du 13 juin jusqu'à la fin août.

Ces vols sont assurés à bord des Boeing 787-8 et 787-9 Dreamliners, considérés comme les avions les plus modernes du monde. Le Boeing 787-9 offre de grands avantages aux passagers, comme : Wi-Fi gratuit, éclairage Sky Interiors, système de divertissement avec vaste choix de films, séries et musique,

écrans tactiles plus larges, ainsi qu'un nouvel « Espacio Premier », qui propose les meilleures marques de boissons et d'en-cas pour les passagers voyageant en cabine affaires.

Alors, si vous souhaitez partir en vacances au Mexique, pensez à Aeromexico!

Pour informations : aeromexico.com



Programmation

DES RENCONTRES AVEC DES PASSIONNÉS DU MEXIQUE!

Tous les détails sont disponibles sur le site Web de l'événement.

VERACRUZ AU RESTAURANT LE MEZQUITÉ

Du 11 au 19 juin 2022, midi et soir

Lieu Restaurant Le Mezquité

ATELIER CUISINE ENCHILADAS! CHEZ HOBA

Samedi 11 juin 2022 à 11 h

Lieu HOBA

SPECTACLE: SUR LA ROUTE DE LA VANILLE

Samedi 11 juin 2022 à 16 h

Lieu El Zókalo Bar

VOYAGE À VERACRUZ, DÎNER À 6 MAINS

Samedi 11 juin 2022 à 20 h

Lieu Restaurant Pouliche

BRUNCH COMME À VERACRUZ, CHEZ ITACATE

Dimanche 12 juin 2022

Lieu Itacate

CHEZ FABY, C'EST ¡QUÉ GUSTO! TOUTE LA SEMAINE

Du lundi 13 au vendredi 17 juin 2022

Lieu Faby

LE RESTAURANT ACCENTS MET À L'HONNEUR LE MEXIQUE

Du mardi 14 au samedi 18 juin 2022

Lieu Restaurant Accents Table Bourse

LE RESTAURANT CICERON AUX COULEURS DU MEXIQUE

Du mardi 14 au samedi 18 juin 2022

Lieu Ciceron



PETIT GRIS ACCUEILLE ¡QUÉ GUSTO!

Du mardi 14 au samedi 18 juin 2022

Lieu Restaurant Petit Gris

CONFÉRENCE « MI VERACRUZ » & DÉGUSTATION

Mardi 14 juin 2022 de 18 h à 19 h

Lieu Institut culturel du Mexique

VERACRUZ & LA VANILLE: CONFÉRENCE INTERACTIVE & DÉGUSTATION

Mercredi 15 juin 2022 de 18 h à 19 h

Lieu Institut culturel du Mexique

SOIRÉE TROPICALE À 4 MAINS CHEZ AUSSI(E)

Mercredi 15 juin 2022 à partir de 18 h 30

Lieu Restaurant Aussi(e)

VESPER ACCUEILLE LE MEXIQUE: DÎNER À 6 MAINS

Jeudi 16 juin 2022 à 20 h

Lieu Vesper

COURS DE CUISINE: ÉVASION À VERACRUZ

Vendredi 17 juin 2022 de 9 h à 13 h

Lieu École Ducasse

WEEK-END « TOUT VERACRUZ » CHEZ ISANA

Du vendredi 17 au dimanche 19 juin 2022

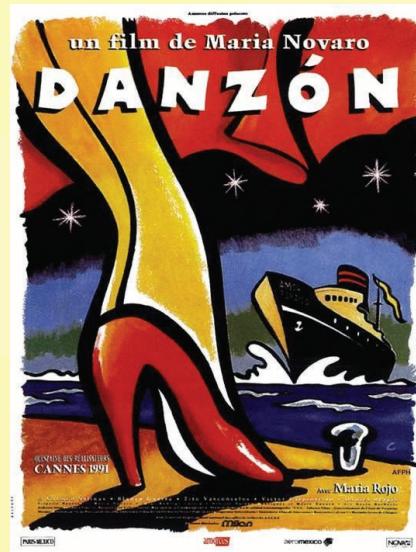
Lieu ISANA @Ground Control



CINÉMA & GASTRONOMIE AVEC DANZÓN, LE FILM CULTE MEXICAIN

Vendredi 17 juin 2022 à 19 h 30

Lieu Luminor Hôtel de Ville



COURS DE CUISINE MEXICAINE À L'ÉCOLE DUCASSE

Samedi 18 juin 2022 de 14 h à 18 h

Lieu École Ducasse

SOUS LE SIGNE DE L'AMITIÉ: DÎNER À 4 MAINS CHEZ POULICHE

Samedi 18 juin 2022 à 20 h

Lieu Restaurant Pouliche

FAISONS LA FÊTE AU GROUND CONTROL

Dimanche 19 juin 2022 de 11 h à 18 h

Lieu Ground Control



Les Chefs



Amandine Chaignot

Marraine de l'édition 2022 du Festival

Petite, Amandine rêvait de 1000 métiers et, pour respecter la tradition familiale, elle a entamé des études de pharmacie, avant de se rendre à l'évidence : ce qui la fait vibrer se passe ailleurs... Elle se retrouve sur les bancs de l'école Ferrandi à Paris, où elle apprend les bases. Son premier chef, Mark Singer, la prend sous son aile et peu à peu, elle trouve sa place dans les brigades qui s'enchaînent.

Les portes s'ouvrent et elle se retrouve à travailler pour les plus grands noms : Alain Ducasse, Jean-François Piège, Yannick Alléno, Éric Frechon... Au-delà du savoir-faire, ils lui transmettent passion, sensibilité et inspiration.

Alors, à la question « comment est ta cuisine? » Amandine répond : « mes racines sont françaises, mais je me laisse porter au gré de ce qui m'entoure, de ce qui me plaît. Ma cuisine est le reflet de ce que je suis, simple, spontanée, sincère, mais jamais sans perdre de vue la gourmandise et la générosité. »

Erik Guerrero

Chef de Veracruz

Erik est né à Veracruz, au Mexique. En 2007, il fait partie de l'équipe qui a ouvert le Resort Capella Pedregal à Los Cabos, en Basse Californie, où il est demeuré quatre années.

En 2011, il arrive au prestigieux restaurant Pujol et le chef propriétaire Enrique Olvera, le désigne en tant que chef de cuisine. Il y reste jusqu'en 2015 et s'installe à Veracruz, où il ouvre son premier restaurant : DOS.

En 2018, il est lauréat aux Food and Travel Reader Awards, comme Meilleur Chef Révélation. Le ministère du Tourisme mexicain le reconnaît comme l'un des chefs les plus avant-gardistes du pays et lui octroie le prestigieux label « Ven a comer ».

En 2021, il quitte le DOS et crée son restaurant de cuisine mexicaine Namik, inspiré de la pêche et de la gastronomie de Veracruz et Nuestra Pesca, une entreprise qui commercialise des poissons issus de la pêche responsable. Il fait l'objet de divers articles dans des médias tels que *Forbes*, *Food and wine*, *Food and Travel Mexico*, notamment.



Luis Robledo Richards

Élu meilleur pâtissier d'Amérique latine en 2019

Luis Robledo est mexicain et sa carrière professionnelle a commencé à New York en 1998, lorsqu'il travaille au restaurant étoilé « Daniel », du chef Daniel Boulud. En 2000, il s'installe à Paris pour perfectionner ses connaissances en cuisine française et en pâtisserie. Il travaille dans les restaurants Le Pré Catelan et La Table du Baltimore. Il obtient le « Diplôme Culinaire Professionnel » à l'école Lenôtre et débute une formation en tant que maître chocolatier au sein de l'équipe de L'École du Grand Chocolat, dirigée par Frédéric Bau.

Il repart à New York pour travailler au restaurant Le Cirque en tant que chef pâtissier et prend les commandes de la pâtisserie de l'Hôtel Four Seasons New York.

En 2006, il retourne au Mexique pour ouvrir sa première boutique : *Tout Chocolat* qui compte aujourd'hui trois succursales. Il fait partie du Top Ten Chocolatiers in North America. Il y a un an, le chef Robledo a publié le *Larousse du chocolat* en espagnol.



Mercedes Ahumada

Cuisinière traditionnelle mexicaine

Mercedes est de la troisième génération de cuisinières mexicaines traditionnelles de sa famille, originaire de San Jerónimo Chicahualco, au Mexique.

Elle se spécialise dans la culture et la cuisine mexicaine traditionnelle à l'École de la gastronomie mexicaine. Actuellement elle suit des formations à l'Ecole nationale d'anthropologie et à l'Université de Morelos, au Mexique.

Elle promeut la culture gastronomique mexicaine et le respect de la gastronomie mexicaine ancestrale en France, à travers des émissions de télévision, des classes de maître, des démonstrations et des événements culturels et caritatifs.

Mercedes est aussi animatrice du Pôle de culture gastronomique du chapitre Paris, de l'Institut des Mexicains à l'Extérieur. Elle est la fondatrice de **Mercedes Ahumada Cuisine Mexicaine**, une entreprise dédiée aux banquets régionaux et traditionnels mexicains ainsi qu'à la vente de spécialités mexicaines.

Mercedes s'efforce de faire connaître au monde l'un des héritages les plus précieux des Mexicains : leur cuisine.

Lucas Felzine

Chef du restaurant Vesper

Portée par Lucas Felzine, chef avant-gardiste qui inaugurerait la table fusion UMA il y a 10 ans, la cuisine de Vesper ressuscite pour de bon l'audace et le goût des contrastes de ce passionné de marinades et de cuisson au barbecue japonais. Une forte tête qui ne s'interdit rien, encore largement influencé par son passage chez le bouillonnant William Ledeuil, bien avant d'aiguiser son goût des techniques chez Alain Passard et au Shangri La Paris. Fou de l'épure nippone, fasciné par les couleurs et la fraîcheur qui se dégagent de la cuisine latino-américaine, il revient ici à sa cuisine de cœur : une gastronomie d'influence nikkei, mais bien ancrée dans le terroir français.



Beatriz González

Cheffe de Neva Cuisine et Coretta

Issue d'une famille de restaurateurs mexicains, Beatriz grandit dans les cuisines des deux restaurants que possèdent ses parents. Arrivée en France à tout juste 18 ans, elle rejoint l'Institut Paul Bocuse sur les conseils et encouragements de son père. Elle s'imprègne ainsi de la culture de l'Hexagone et de la langue.

La cheffe fait ses premiers pas dans de grandes maisons gastronomiques, dont La Belle Otero (Carlton) à Cannes et l'équipe du célèbre lyonnais Pierre Orsi. Cinq ans plus tard, elle devient chef adjoint du restaurant gastronomique La Grande Cascade.

Puis, elle relève le défi d'ouvrir son propre restaurant, le NEVA CUISINE, avec son mari, Matthieu Marcant et leur associé de l'époque, Yannick Tranchant, où ils proposent une cuisine moderne et savoureuse qui rencontre un rapide succès, ce qui pousse le couple à ouvrir un second lieu : le CORETTA. Ce bistrot propose des plats gourmands clairement inspirés de la cuisine traditionnelle française.



Othoniel Alvarez Castañada

Chef cuisinier indépendant

Othoniel est un chef de cuisine mexicain qui a grandi dans un petit village typique et coloré du sud du Mexique : Tenancingo. Depuis son plus jeune âge, il se passionne pour la cuisine traditionnelle mexicaine et se forme aux côtés de sa grand-mère.

Puis, Othoniel arrive en France dans le but de découvrir les richesses de la gastronomie française et acquérir de l'expérience professionnelle. Il enrichit son parcours en explorant la cuisine traditionnelle japonaise et devient chef de partie pour des restaurants aux influences asiatiques, dont le Buddha Bar Hôtel.

En 2020, il rejoint l'équipe de l'hôtel Le Grand Quartier en tant que chef exécutif. Ses deux amours s'y marient : la cuisine française et l'influence mexicaine où il met à l'affiche des plats traditionnels mexicains tels que les tacos et le ceviche. À travers sa cuisine, Othoniel Alvarez Castañada cultive le culte du goût, du simple et du bon, avec des produits frais.



Jean Baptiste Ascione

Chef le Petit Gris

Sa passion pour la cuisine lui vient de tous les moments passés avec ses grands-parents et de la proximité des produits de leur potager. À 14 ans, il commence son apprentissage sur l'Île de Ré, puis dans différentes maisons à Paris où il côtoie plusieurs chefs qui lui ont tous inculqué l'amour des produits.

Après quelques années dans de belles maisons (Prince de Galles 1 étoile, la Grande Cascade 1 étoile, Masa by Hervé Rodriguez 1 étoile), il est sélectionné pour participer au concours de cuisine télévisée Top Chef saison 6. Cette expérience lui ouvre de nouveaux horizons et il commence à travailler comme chef au Kube Hôtel à Paris, puis à la Machine à Coudes à Boulogne-Billancourt.

En 2019, Jean-Baptiste ouvre son premier restaurant à Paris : Petit Gris, où l'on peut déguster des produits de saison en provenance directe des producteurs. Tout est pensé pour que ses invités se sentent chez eux et passent un bon moment.



Alexis Braconnier

Propriétaire restaurant Aussi(e)

Déterminé, c'est à l'âge de 8 ans qu'Alexis Braconnier choisit sa voie : il décide qu'il sera cuisinier. Toulousain d'origine, il fait ses armes dans des établissements de renom (3 étoiles Michelin) de la région Languedoc-Roussillon.

De l'apprentissage aux côtés des plus grands, à la transmission du savoir, il n'y a qu'un pas qu'il s'empresse de franchir en intégrant l'école de cuisine l'Atelier des Chefs. Il y partagera pendant un an et demi sa passion et son amour des produits avec un public d'amateurs avisés qu'il initie aux gestes et techniques d'une cuisine de professionnels.

Aujourd'hui, Alexis est chef de son propre restaurant : Aussi(e), un lieu de convivialité qui propose des classiques de la cuisine de rue australienne, élaborés avec des ingrédients locaux et de saison.



Jean René Chassignol

Chef ISANA

Jean René ne fait décidément rien comme les autres. Après plus de 10 ans à titre de responsable des achats dans plusieurs grands groupes, il développe une passion pour la restauration après avoir travaillé pendant quelques mois au Acontraluz, à Barcelone. De retour à Paris, il fait ses classes d'abord chez Ferrandi, où il obtient son diplôme, puis auprès des chefs Pascal Barbot et Jean-Pierre Vigato, entre autres. Fort de ces expériences, Jean René décide alors d'assouvir son envie de connaissance sous d'autres horizons et entame une véritable tournée gastronomique de l'Amérique latine. D'abord au La Mar et au Central, deux restaurants péruviens de grand renom, où il rencontre le chef Gastón Acurio. Il passe ensuite quelque temps au Mexique, au Pujol, où il apprend à maîtriser la gastronomie mexicaine. De retour à Paris, cet artisan globe-trotter n'a plus qu'une envie : faire partager au plus grand nombre sa passion pour les goûts venus d'Amérique latine.



Antonio Cortés

Chef formateur à l'École Ducasse

Après ses études et expériences en hôtellerie et en restauration au Mexique, Antonio décide, en 2010, de venir à Paris pour découvrir une des plus belles gastronomies du monde. Ses expériences gastronomiques en France débutent au Pré Catelan (3 étoiles Michelin) en parallèle de son cursus culinaire en intégrant la Licence Professionnelle de Restauration Gastronomique, de l'Université de Cergy Pontoise.

Il commence son expérience franco-mexicaine en créant des fusions culinaires destinées à plusieurs restaurants et traiteurs parisiens dans l'agence Chefs and Flo. Ensuite, il explore l'univers des cours de cuisine à l'Atelier des Chefs, et c'est depuis 2018 qu'Antonio a intégré l'École de cuisine Alain Ducasse comme chef formateur. Ses expériences dans l'univers Ducasse lui permettent de proposer aujourd'hui des cours de cuisine, tout en intégrant des produits et des techniques françaises aux recettes et aux saveurs du Mexique.



Bryan Esposito

Chef consultant/formateur

Bryan se passionne très tôt pour la gastronomie grâce à son père, photographe et ami du chef étoilé Christian Étienne. Après un apprentissage de deux ans à Avignon, d'où il est originaire, il se dirige vers Paris en 2009 et intègre la maison Ladurée. Il entre ensuite comme commis chez Dominique Saibron (XIVe) où il parfait ses connaissances et sa technique. Fin 2018, il devient le chef pâtissier de l'Hôtel du Collectionneur, dans le XVIII^e arrondissement.

Depuis 2020, Bryan est chef consultant/formateur. Avec le projet « Les enfants cuisinent », il intervient aux Cours de Pâtisserie à la Villa des Chefs (Aix-en-Provence), à l'École Ferrandi (Paris) et aux Ateliers Crèches Parisiennes. La pâtisserie est pour Bryan un moyen d'expression sans limite qui lui offre la liberté de concrétiser ses nombreuses idées.



Lydia González

Cheffe ITACATE

Originaire de la ville de Querétaro, la cheffe Lydia González a réalisé ses études à l'Universidad del Claustro de Sor Juana, à Mexico. En 2003, elle déménage en France avec une valise pleine de rêves et avec l'envie d'apprendre un métier qui la passionne, la gastronomie. Après plusieurs essais dans différents restaurants, Lydia parvient à se placer au Plaza Athénée, lieu qui lui a permis d'améliorer sa technique jusqu'à finalement ouvrir son propre restaurant.

À travers sa trajectoire comme cheffe, elle a travaillé aux côtés de grands chefs mexicains comme Guillermo González Beristain (Pangeo), Elena Reygadas (Rosetta), Edgar Núñez (Sud 777), Diego Hernández Baquedano (Corazón de Tierra), Ángel Vázquez (Intro) et Roberto Solis (Néctar).

En 2012, Lydia ouvre Itacate saveurs du Mexique avec l'idée de faire découvrir aux Français les saveurs du Mexique. Son établissement est aujourd'hui reconnu comme l'une des tables mexicaines les plus appréciées de Paris.



Carla Kirsch

Lauréate de la Dotation Jeunes Talents Gault et Millau 2021

Carla Kirsch, originaire du nord de l'État de Veracruz, est une jeune cheffe installée à Lyon depuis 2013, sa ville d'adoption où après ses études culinaires au Mexique, elle choisit de s'installer pour parfaire son parcours culinaire en intégrant l'Institut Paul Bocuse.

Quelques années plus tard, et après diverses expériences dans des maisons gastronomiques lyonnaises, elle décide de créer Alebrije, au cœur de Lyon, où elle propose une cuisine de son pays, de sa région, colorée et conviviale, mais respectueuse des produits locaux de saison avec un travail fin sur les piments.

Lauréate de la Dotation Jeunes Talents Gault et Millau 2021, Carla Kirsch incarne la jeune génération de chefs étrangers séduits par la cuisine française, mais prêts à la challenger avec finesse, passion et en ajoutant sa touche mexicaine dans une ambiance bistro-nomique.

Julia Sedefjian

Cheffe étoilée de Baïeta et Ciceron

Plus jeune cheffe étoilée de France en 2016, Julia Sedefdjian poursuit sa fulgurante ascension avec sa première table Baïeta, ouverte depuis 2018.

Originaire de Nice, Julia fait son apprentissage auprès du chef David Faure (l'Aphrodite). À 16 ans, elle remporte la finale régionale du concours des Meilleurs Apprentis de France. Elle débarque à Paris au restaurant Les Fables de la Fontaine en 2012 et devient rapidement cheffe de cuisine à 20 ans. C'est avec elle aux fourneaux que ce restaurant gastronomique intègre les codes d'une gastronomie plus accessible et les influences provençales chères à la cheffe.

Ciceron est la nouvelle aventure de la cheffe Julia Sedefdjian et de son équipe. À 26 ans, elle renoue avec ses racines niçoises en créant son premier traiteur épicerie fine, autour du pois chiche. Avec une offre de cuisine et une épicerie où la cheffe propose ses coups de cœur, Ciceron rend ses lettres de noblesse au pois-chic !



Ayumi Sugiyama

Cheffe pâtissière du restaurant Accents Table Bourse

Ayumi Sugiyama a grandi au Japon. Diplômée de l'École Tsuji de Tokyo, Ayumi Sugiyama débute à la Pâtisserie La Lausanne, à Shizuoka, au Japon. Elle s'installe en 2003 à Paris où elle travaille d'abord à la Pâtisserie Sucré-Cacao dans le 20^e arrondissement, puis à la Pâtisserie Premier. Elle rejoint ensuite le Restaurant Stella Maris, où elle découvre la pâtisserie de restaurant. Puis, elle devient chef pâtissière à la Truffière et elle part pendant deux ans à Pau, chez Papilles Insolites, avant de revenir en 2011 à la Truffière où elle reste huit nouvelles années.

En décembre 2016, Ayumi Sugiyama ouvre son restaurant et en janvier 2019, le Guide Michelin décerne une étoile au restaurant Accents Table Bourse.



Julien Szyndler

Chef du restaurant Le Mezquité

Julien est un jeune chef originaire du Valenciennois et il découvre la région de Montreuil après avoir été lauréat d'un concours de cuisine durant sa scolarité. Il tombe sous le charme de la Côte d'Opale et y commence sa carrière en 2006.

Il commence par trois années dans une brasserie à Montreuil sur Mer, puis Julien décide d'accélérer sa carrière en travaillant au Château de Montreuil de 2009 à 2014, établissement tenu par Christian Germain, chef étoilé au Guide Michelin. En 2015, toujours en quête de challenges et de passion, il participe à l'ouverture du restaurant l'Anecdote à Montreuil sur Mer, tenu par le chef doublement étoilé Alexandre Gauthier de la Grenouillère. Il y travaillera pendant cinq ans et secondera le chef Samuel Pesquet jusqu'en 2020.

Avec sa femme Laura, qui est Mexicaine, il ouvre en 2021 le restaurant Le Mezquité, où ils proposent une cuisine fusion qui rappelle leur identité : la France et le Mexique.



Lygie de Schuyter

Consul honoraire de France de l'État de Veracruz

Née en France, Lygie de Schuyter s'installe à Xalapa en 1981 et y fait sa vie, en obtenant la citoyenneté mexicaine en 2001. De 1984 à 2021, elle assume la direction de l'Alliance française de Xalapa et tient le rôle, depuis 1998, de représentante nationale de TV5Monde.

Depuis mai 2005, le gouvernement de la République française l'a nommée Consul honoraire de France de l'État de Veracruz, avec pour siège la ville de Xalapa. Ses activités de consolidation des liens entre la France et Veracruz se centrent principalement sur la promotion de missions impliquant des cadres d'entreprises et des membres du gouvernement dans le but d'explorer des projets et des échanges commerciaux.

Elle continue aujourd'hui à exercer ses fonctions de représentante de TV5Monde au Mexique et de Consul honoraire de France de l'État de Veracruz.

Yin Line Chea

Cheffe & artiste culinaire

Formée chez le célèbre chef Thierry Marx après un cursus universitaire en pharmacie, la cheffe Yin Line rayonne par son originalité et sa bonne humeur dans tous les médias où elle travaille. Entre chroniques télévisées, articles et réseaux sociaux, sa curiosité alimente son amour de la nourriture, sans frontières.

Les sons font partie de l'identité culturelle d'un territoire, car de même que les paysages visuels se transforment, les paysages sonores changent également. Ils jouent donc un rôle important dans la constitution d'un patrimoine culinaire, chaque lieu possédant des sons spécifiques. Lorsqu'on écoute un son, on entend bien plus si l'on tend bien l'oreille, on entend un passé, on revit des souvenirs et des émotions.

Aujourd'hui exploratrice culinaire, Yin Line nous fait découvrir les sons de Veracruz, des archives sonores en complément des supports visuels et une expérience sensorielle singulière pour plonger dans l'atmosphère mexicaine de cette ville incroyable, juste en fermant les yeux.



Les bonnes adresses du Festival

ACCENTS TABLE BOURSE

24 rue Feydeau
75002 Paris

accents-restaurant.com

AUSSI(E)

4 bis rue Neuve Popincourt
75011 Paris

09 50 05 77 83

facebook.com/Restaurantaussie

CICERON ÉPICERIE FINE

8 Rue de Poissy
75005 Paris

ciceron-paris.fr

ÉCOLE DUCASSE – PARIS STUDIO

64 rue du Ranelagh
75016 Paris

ecolecuisine-alainducasse.com

CUISINE TRADITIONNELLE MEXICAINE

Mercedes Ahumada

06 49 74 27 23

facebook.com/MercedesAhumadaCTM

EL ZÓKALO

49 Rue Pixérécourt
75020 Paris

01 46 36 96 38

facebook.com/elzokalo

FABY BAR À VIN

67 Rue Rennequin
75017 Paris

faby.paris

GROUND CONTROL

81 Rue du Charolais
75012 Paris

groundcontrolparis.com

HOBA

Parc Martin Luther King
44 Rue Bernard Buffet
75017 Paris

hoba.paris

INSTITUT CULTUREL DU MEXIQUE

119 Rue Vieille du Temple
75003 Paris

01 44 61 84 44

icm.sre.gob.mx/francia/index.php/fr/

ISANA PARIS

7 Rue Bourdaloue
75009 Paris

01 42 45 18 72

isanaparis.com

ITACATE

94 Rue Saint Honoré
75001 Paris

01 42 33 39 87

facebook.com/itacatesaveursdumexique

LUMINOR CINÉMA HÔTEL DE VILLE

20 Rue du Temple
75004 Paris

luminor-hoteldeville.com

LE MEZQUITÉ RESTAURANT

70 Rue de Paris
62520 Le Touquet-Paris-Plage

03 21 05 89 27

lemezquite.fr

PETIT GRIS RESTAURANT

67 Rue Rennequin
75017 Paris

06 11 34 69 91

facebook.com/petitgrisparis

POULICHE RESTAURANT

11 Rue d'Enghien
75010 Paris

01 45 89 07 56

poulicheparis.com

VESPER RESTAURANT

81 Av. Bosquet
75007 Paris

01 45 33 81 25

vesperparis.com

MERCI AUX PARTENAIRES

Le Festival ¡Qué Gusto! tient à remercier tous les partenaires qui rendent possible cette 6e édition du festival.
Nous les remercions sincèrement de leur présence indéfectible.



GRUPOHABITA



MÉXICO



GROUND CONTROL
libres & curieux



LUMINOR
HÔTEL DE VILLE

af
Alliance Française
Xalapa - Mexique



Good épices



CULTURA | IMCINE

azúcar

PINEDA COVALIN



TOUT CHOCOLAT

MEMBRES DE L'ÉQUIPE ORGANISATRICE DE L'ÉVÉNEMENT

Ximena Velasco
Eleana Contreras
Youenn Mocaer

REMERCIEMENTS SPÉCIAUX

Le Festival ¡Qué Gusto! désire saluer ici tous les chefs, experts et établissements qui ont participé avec passion en proposant un menu ou un événement aux saveurs du Mexique. Nous les en remercions sincèrement.

POUR LEUR PRÉCIEUSE COLLABORATION, MILLE MERCI À

Fred Ricou, Eleana Contreras, Maxime Costeau, Lydie de Schuyter, Carlos Couturier, Mercedes Ahumada, Youenn Mocaer, Miguel Ángel Ramos Herrera, Emmanuel Oswald, Bárbara Carroll de Obeso et Marimar Humbert-Droz.