

# FESTIVAL QUÉ GUSTO

# 14 → 22 OCTOBRE



## DOSSIER DE PRESSE

FESTIVAL DE  
GASTRONOMIE MEXICAINE

ÉDITION 2023  
FESTIVALQUEGUSTO.COM

**HIDALGO**  
¡Tiene algo!

GRUPOHABITA

**AEROMEXICO**  
Rester proche, aller loin.

**MAHANI**  
MEZCAL

**QUÉ GUSTO**  
FESTIVAL®



# La 9e édition du Festival ¡Qué Gusto!

## UNE ÉDITION METTANT À L'HONNEUR L'ÉTAT D'HIDALGO

Après 8 éditions présentées au mois de juin, le Festival ¡Qué Gusto! se déplace cette année en automne, en plein cœur de la saison culturelle parisienne, du 14 au 22 octobre. Avec encore plus de restaurants et de chefs participants, cette nouvelle édition promet de nous en mettre plein les papilles.

### EN VEDETTE CETTE ANNÉE

#### HIDALGO, UN COUP DE CŒUR GARANTI

Amoureux de nature, passionnés de culture et d'histoire, gastronomes avertis ou simplement curieux, les festivaliers qui participeront aux différentes activités proposées cette année auront la chance de découvrir l'État d'Hidalgo, à l'honneur de cette édition 2023.

Situé en plein cœur du Mexique, à quelques kilomètres à peine de la capitale, l'État d'Hidalgo est une région de contrastes saisissants. Contrastes naturels d'abord, entre les montagnes, les grottes, les plaines et les sources thermales, mais aussi contrastes culturels entre la richesse de la tradition et de l'histoire des sites archéologiques et la modernité exubérante des petites villes de la région, contrastes gastronomiques enfin entre les recettes traditionnelles et leur interprétation contemporaine.

#### DOÑA LUISA ANAYA, CUISINIÈRE TRADITIONNELLE DE LA RÉGION D'HIDALGO

Née dans l'État d'Hidalgo, Luisa Anaya Pérez est la première cuisinière traditionnelle mexicaine qui participe au Festival ¡Qué Gusto! Elle a découvert la cuisine traditionnelle dès sa plus tendre enfance, en voyant sa mère préparer la nourriture avec ce que la nature lui offrait. C'est ainsi que toute jeune, Luisa a eu l'envie d'apprendre à cuisiner. Et, comme pour toutes les cuisinières traditionnelles du Mexique, les connaissances et les techniques de la cuisine se transmettent de génération en génération, c'est maintenant Doña Luisa qui apprend à ses filles et à ses petits-enfants la cuisine locale afin que la tradition se perpétue.

Doña Luisa a gagné le concours de cuisine traditionnelle le plus important du Mexique avec son plat "lapin au four farci aux fleurs sauvages". Cette année, nous avons l'honneur et le plaisir de l'accueillir pour un dîner d'exception, le samedi 14 octobre, au restaurant Chichahuaco, à Paris.



## DAVID GALLIENNE, PARRAIN DU FESTIVAL

En mars dernier, le chef David Gallienne, chef propriétaire du Jardin des Plumes et gagnant de l'édition 2020 de Top Chef, a vécu un voyage d'immersion dans l'État d'Hidalgo. Il y a parcouru des champs d'agave, a rencontré des producteurs et des cuisiniers locaux, a été initié à des techniques traditionnelles et a surtout goûté des spécialités culinaires uniques. De son expérience, il a produit une série de 5 capsules vidéo qu'il partage avec nous et qui témoignent de la richesse de son aventure mexicaine. Retrouvez-les sur nos réseaux sociaux!

## UNE GRANDE VARIÉTÉ D'ÉVÉNEMENTS, POUR TOUS LES GOÛTS

Ateliers de mixologie, conférences, dégustations d'insectes, repas à quatre ou à six mains avec des chefs français, mexicains et même colombiens!, brunch, semaines mexicaine dans les tables parisiennes... La programmation du Festival ¡Qué Gusto! 2023 est variée et riche. Au total, ce sont près de 20 chefs et 15 établissements qui participeront aux 9 journées du Festival afin d'apporter le Mexique à Paris.

## UNE PREMIÈRE CETTE ANNÉE : LE FESTIVAL PARTIRA EN TOURNÉE... À TOURS

Du 29 novembre au 2 décembre, la ville de Tours accueillera le Festival ¡Qué Gusto! et le chef Othoniel Alvarez dans le cadre d'une série d'activités autour du cacao : ateliers de cuisine, dégustations, dîner à 4 mains et conférences seront au programme de cet événement, produit en collaboration avec la Cité Internationale de la Gastronomie de Tours-Villa Rabelais.

## COCOLVÚ, ÉTERNELLE MUSE 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!



UNIVERSITÉ OUVERTE DES  
SCIENCES GASTRONOMIQUES  
VILLA RABELAIS

## 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 d'Hidalgo



**À quelques kilomètres à peine de la capitale, l'État d'Hidalgo est un condensé de la richesse de la nature, de l'histoire et de l'authentique culture mexicaine.**

Terre de contrastes, la nature de l'État d'Hidalgo est caractérisée par ses montagnes majestueuses, ses vallées verdoyantes, ses grottes mystérieuses et ses rivières paisibles. Le parc national El Chico (Parque Nacional El Chico), situé dans les montagnes de la sierra Madre orientale, est un véritable joyau naturel. On y trouve une grande variété de flore et de faune, ainsi que des sentiers de randonnée pittoresques qui offrent des vues panoramiques sur la région. C'est aussi dans l'État d'Hidalgo que se trouve le canyon de la Huasteca, l'un des plus importants canyons du Mexique ainsi que, situé à quelques kilomètres au nord-est de la ville de Mexico, les grottes de Tolantongo. Ces grottes thermales sont nichées au cœur des montagnes et alimentées par des sources d'eau chaude, créant des piscines naturelles où les visiteurs peuvent se détendre et se ressourcer.

La ville de Pachuca, capitale de l'État d'Hidalgo, est reconnue pour son architecture coloniale charmante. Les visiteurs peuvent explorer le centre historique de la ville, où ils trouveront des bâtiments anciens, des églises magnifiques et des places pittoresques. L'horloge monumentale de Pachuca est un autre symbole emblématique de la ville et offre une vue panoramique imprenable sur les environs depuis son sommet. En plein cœur de la ville, on peut trouver le monument à l'Independencia, qui rend hommage au prêtre Miguel Hidalgo y Costilla, l'un des héros du mouvement d'indépendance mexicain de 1810.

C'est aussi dans l'État d'Hidalgo que l'on retrouve certains des sites archéologiques les plus prestigieux du Mexique. Parmi eux, les pyramides de Tula, qui étaient le centre de la civilisation toltèque qui abritent d'impressionnantes statues de guerriers atlantes. De plus, la zone archéologique de Teotihuacán, à la frontière avec l'État de Mexico, offre un aperçu précieux de la culture et de l'architecture de la période précolombienne.

Pour ce qui est de la gastronomie, l'État d'Hidalgo propose une cuisine délicieuse et unique. L'un des plats les plus célèbres de la région est le **paste**, une sorte de chausson fourré de viande, de pommes de terre et d'épices.



Les pastes sont une spécialité de Pachuca et sont disponibles dans de nombreuses boulangeries locales. Une autre spécialité culinaire d'Hidalgo est le **barbacoa**, un plat à base de viande de mouton cuit lentement dans un four en terre, généralement servi avec des tortillas fraîches et des sauces épicées. Les marchés locaux regorgent de produits frais tels que les cactus, les fleurs de courgette et les escargots, mais aussi les insectes, qui sont régulièrement utilisés dans la cuisine traditionnelle de la région.

En ce qui concerne les boissons, l'État d'Hidalgo est réputé pour son **pulque**, une boisson alcoolisée traditionnelle fabriquée à partir de la sève d'agave fermentée. Vous pouvez déguster cette boisson unique dans les **pulquerías** locales.

Véritable perle au cœur même du Mexique, l'État d'Hidalgo offre une diversité naturelle et culturelle unique et promet à chacun, qu'ils soient amoureux de nature, gastronomes avertis ou passionnés d'histoire, une immersion totale et des souvenirs inoubliables.



**HIDALGO**  
*¡Tiene algo!*



Rester proche, aller loin.

Aeromexico est l'un de nos plus grands partenaires depuis 2018. La participation des chefs mexicains et français est possible grâce à la collaboration de la compagnie, qui est devenue en quelques années le transporteur officiel du Festival ¡Qué Gusto!

Grupo Aeromexico est une société holding dont les filiales sont engagées dans l'aviation commerciale et l'aviation cargo au Mexique, la formation, l'assistance et la maintenance, ainsi que dans le contrôle de son programme de fidélisation des passagers, AM Rewards.

La compagnie est le transporteur national du Mexique et son principal hub se trouve à l'aéroport international de Mexico. Son réseau de destinations couvre le Mexique, les États-Unis, le Canada, l'Amérique centrale, l'Amérique du Sud, l'Asie et l'Europe. La flotte actuelle du groupe se compose de Boeing 787 et 737, ainsi que d'Embraer 190 ultramodernes. Aeromexico est un membre fondateur de SkyTeam, une alliance vieille de 23 ans qui offre des liaisons vers 184 pays par l'intermédiaire de 19 compagnies aériennes partenaires.

Pour informations: [aeromexico.com](http://aeromexico.com)



## GRUPO HABITA

Ce groupe hôtelier est un partenaire précieux du Festival ¡Qué Gusto! depuis maintenant 2 ans en proposant un accueil chaleureux à nos chefs invités pendant leurs séjours au Mexique. Nous les en remercions vivement.

Grupo Habita est l'un des groupes hôteliers nés au Mexique qui a créé une tendance depuis sa naissance il y a 20 ans, avec des propriétés distribuées dans tout le Mexique et même aux États-Unis.

Carlos Couturier, un des partenaires fondateurs, le définit ainsi: " Notre goût pour l'architecture et le design nous amène à trouver un espace non seulement pour dormir mais pour vivre ensemble."

Avec l'ouverture de l'Hôtel Habita, premier hôtel lifestyle de Mexico et d'Amérique latine, Grupo Habita est devenu le leader d'une révolution du design dans l'industrie hôtelière du Mexique et aux États Unis. En s'inspirant de l'identité, de la personnalité et des coutumes locales, le groupe réussit à créer des espaces originaux et uniques et à proposer des expériences uniques pour les clients à travers le savoir-faire et l'hospitalité.

Pour informations: [grupohabita.mx](http://grupohabita.mx)





SPIRIT-BROTHERS



### Les spiritueux haute couture

La maison Spirit-Brothers est née en 2020 de la passion et l'expertise de deux associés, Hugues Pietrini et Georges-Alexandre Congost. À l'instar d'une maison de haute couture, l'objectif des Spirit Brothers est de « créer l'émotion » avec des spiritueux d'exception, ancrés dans un savoir-faire artisanal et local unique. C'est dans cet esprit que Spirit-Brothers a conçu ses marques, apportant une nouvelle expérience, en particulier avec le mezcal Mahani et la téquila Celosa Rose.

Pour informations: [spirit-brothers.com](http://spirit-brothers.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## CELOSA ROSÉ TEQUILA

### La première tequila naturelle rosée

Celosa, « jalouse » en espagnol, est une tequila ultra premium, 100% naturelle, élaborée à partir d'agaves Bleu Weber de 7 ans d'âge cultivés à la main sur les hautes terres de Jalisco. La couleur rosée naturelle et sa finale soyeuse sont le résultat de l'alliance entre l'extraordinaire tequila blanco et le vieillissement en fûts de Merlot.



## MAHANI MEZCAL

### Le mezcal artisanal des hautes montagnes du Mexique

Produit dans les hautes montagnes de San Juan del Rio à Oaxaca, Mahani est un mezcal joven artisanal, 100% naturel, élaboré à partir d'agaves Espadin cultivés et cueillis à la main au bout de 7 ans de maturité. Les Indiens Zapotèques œuvrent avec leur cœur et leur âme à l'élaboration de cet élixir de vie, répétant comme un rituel les mêmes gestes que leurs ancêtres.



# Programmation

## DES RENCONTRES AVEC DES PASSIONNÉS DU MEXIQUE!

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

### BRUNCH À 3 TEMPS

Samedi 14 octobre 2023 à 12h

**Lieu** ▶ Restaurant BangBang Belleville

### DÎNER EN L'HONNEUR DE L'ÉTAT D'HIDALGO

Samedi 14 octobre 2023 à 20h

**Lieu** ▶ Restaurant Chichahualco

### ATELIERS DE MIXOLOGIE MEXICAINE

Dimanche 15 octobre 2023

2 ateliers: 13h30 à 16h30 et 17h30 à 20h30

**Lieu** ▶ Chez Hoba

### DÎNER À 6 MAINS

Mardi 17 octobre 2023 à 20h

**Lieu** ▶ Restaurant Laïa

### CONFÉRENCE & DÉGUSTATION

**HIDALGO : une gastronomie surprenante**

Mercredi 18 octobre 2023 à 18h

**Lieu** ▶ Institut Culturel du Mexique

### DÎNER "ÉTOILÉ" À 4 MAINS DÉDIÉ À HIDALGO

Mercredi 18 octobre 2023 à 20h

**Lieu** ▶ Restaurant Chichahualco

### SOIRÉE FESTIVE DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Jeudi 19 octobre 2023 en soirée

**Lieu** ▶ Chez Jajaja Taqueria

### DÎNER "ÉTOILÉ" À 4 MAINS

Samedi 21 octobre 2023 à 20h

**Lieu** ▶ Restaurant Ochre

### BRUNCH COMME À HIDALGO

Dimanche 22 octobre 2023 à 12h

**Lieu** ▶ Restaurant Itacate

### EXPOSITION DE TEXTILES DE LA RÉGION DE HIDALGO

Du mardi 17 au samedi 21 octobre 2023

**Lieu** ▶ Boutique Mexicoeur

## ET AUSSI, LES SEMAINES MEXICAINES!

Plusieurs restaurants mexicains et français proposent des menus ou des plats inspirés du Mexique. Les chefs partageront avec le public leurs interprétations des plats mexicains et, dans certains cas, de la région d'Hidalgo. Retrouvez-nous chez:

**Restaurant De l'Hôtel Dame Des Arts**

**El Vecino Taqueria Marais**

**Restaurant La Table Du Luxembourg**

**Restaurant Le Mezquité Au Touquet**

**Restaurant Alegrías**

**Restaurant Laïa**



# Les Chefs

## DAVID GALLIENNE

### Parrain de l'édition 2023 du Festival

David Gallienne est né en Normandie en France. Dès son plus jeune âge et grâce à son grand-père, il développe sa passion pour la cuisine. En février 2007, David remporte la première distinction de sa carrière en terminant vice-champion de France aux Olympiades des métiers. Il se perfectionne ensuite durant plusieurs années dans différents restaurants en tant qu'assistant de cuisine.

En juillet 2019, on le contacte pour participer à l'émission télévisuelle Top Chef. David, seul chef étoilé Michelin parmi les invités, accepte la proposition et rejoint la onzième saison de l'émission. Le 17 juin 2020, après plusieurs semaines de compétition, il remporte la grande finale.

Après un voyage initiatique au Japon, il rejoint le prestigieux restaurant Le Jardin des Plumes à Giverny en Normandie. David tombe amoureux du lieu et, en janvier 2020, il l'acquiert. Aujourd'hui, cet hôtel-restaurant gastronomique conserve toujours son étoile au Guide Michelin.



## LUISA ANAYA PÉREZ

### Cuisinière traditionnelle de la région de Hidalgo

Luisa Anaya Pérez est née à Hidalgo, d'une famille modeste de 12 enfants. Sa langue maternelle est l'hñahñu. Dès son plus jeune âge, Luisa a vu sa mère préparer la nourriture avec ce que la nature lui offrait et c'est elle qui lui a transmis le désir d'apprendre à cuisiner, les connaissances et les techniques de la cuisine traditionnelle qui se transmettent de génération en génération. C'est maintenant Luisa qui apprend la cuisine locale à ses filles et à ses petits-enfants afin que la tradition ne se perde pas.

Luisa a participé à plusieurs concours gastronomiques de Santiago de Anaya (son village natal) ainsi qu'au concours national de cuisine "Le goût de la patrie" (Así sabe la patria) qu'elle remporte lors de l'édition 2022 avec son plat « Lapin au four farci aux fleurs sauvages ».



## MERCEDES AHUMADA

### Cuisinière Traditionnelle Mexicaine et propriétaire du restaurant Chicahulaco

Mercedes est la troisième génération de cuisinières mexicaines traditionnelles de sa famille, originaire de San Jerónimo Chicahualco, dans l'État de México, 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 « Culture Alimentaire du Mexique, Cuisines Indigènes et Régionales et la Culture de l'Agave » à l'École 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 master classes, des démonstrations et des événements culturels et caritatifs.





## LYDIA GONZÁLEZ AGUILAR

### Cheffe ITACATE

Originnaire 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 (Pangea), Elena Reygadas (Rosetta), Edgar Núñez (Sud 777), Diego Hernández Baquedano (Corazón de Tierra), Ángel Vázquez (Intro) et Roberto Solís (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.

## OTHONIEL ALVAREZ

### Chef du restaurant Dame des Arts

S'il a appris à cuisiner auprès de sa grand-mère, le chef mexicain Othoniel Alvarez Castañeda a étudié en France pour approfondir sa pratique, tout en cultivant son appétit pour la cuisine japonaise. Aujourd'hui, il aime innover et incorporer de nouvelles saveurs dans ses plats, au carrefour des traditions mexicaine, française et japonaise. Il veille toujours à travailler des ingrédients de saison et d'une fraîcheur irréprochable.

« Ma passion, c'est d'expérimenter la fusion et l'explosion des saveurs, » affirme-t-il.



## PIERRE AMBROSINI

### Mixologue

Durant son enfance, Pierre a passé cinq années au Mexique entre 1995 et 2000. En 2020, après quelques années dans l'univers de la publicité, il a entrepris une reconversion professionnelle dans le monde du bar. Après s'être certifié en mixologie avancée à l'EBS, Pierre a créé son entreprise de cocktails en bouteille prêts-à-boire (Cocktail Citrus) avec sa compagne.

L'année dernière (2021-2022) il a entrepris un voyage d'un an au Mexique pour développer ses connaissances sur les spiritueux d'agave et les techniques de mixologie Mexicaine. Aujourd'hui Pierre est barman freelance, mixologue et apprentis sommelier, et propose ses services pour des événements, créations de cartes de cocktails ou boissons en accord avec les mets, ainsi que des ateliers de dégustation ou de mixologie.



## PAZ AUSTIN

### **Spécialiste des vins mexicains**

Paz Austin est la directrice générale du Conseil Mexicain Viticole, première femme à diriger cette importante association en 75 ans d'histoire. Grâce à son enthousiasme, son dévouement et son amour du métier, elle réussit à placer le vin mexicain sur la carte mondiale de la viticulture.

Son travail acharné a permis l'organisation du 43ème Congrès Mondial de la Vigne et du Vin qui a rassemblé 2 600 participants de 49 pays afin de mieux faire connaître les seize régions viticoles mexicaines et la nouvelle génération de vignerons parmi les producteurs internationaux.

Son impact ne se limite pas au monde du vin puisqu'auparavant, en tant que PDG de l'Association des brasseurs artisanaux et indépendants du Mexique, elle a réussi à ouvrir les frontières commerciales avec les États-Unis grâce au programme Together We Brew. Paz est également fière de promouvoir les boissons mexicaines traditionnelles, en collaborant avec le Conseil de régulation de la Tequila, la Route de la Tequila et le Gouvernement d'Oaxaca.



## ALEXIS BRACONNIER

### **Chef ami du festival**

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 a fermé son restaurant Aussi(e) pour se consacrer aux animations culinaires dans les marchés, où il peut être en contact avec les producteurs et le public.



## LUCAS FELZINE

### **Une cuisine moderne, créative et sensible**

Lucas débute sa carrière en 2008 chez William Ledeuil, puis rejoint l'équipe d'Alain Passard au restaurant 3 étoiles l'Arpège. Il continue de se perfectionner au Shangri-la puis à La Dame de Pic avec Anne-Sophie Pic et enfin avec les frères Mavrommatis avant d'ouvrir son propre restaurant en 2014: UMA, cuisine d'inspiration Nikkei, entre le Japon et le Pérou avec toujours une base de cuisine française traditionnelle.

Après quelques années et souhaitant évoluer, Lucas ferme son restaurant UMA et se lance dans une nouvelle aventure en devenant le Chef du restaurant le Fitzgerald à Paris puis Chef du restaurant Vesper où il met son talent à l'oeuvre pendant quelques années. Récemment il a quitté Vesper pour se consacrer à son projet personnel, l'ouverture d'un nouveau restaurant en région parisienne.



## CARLA KIRSCH

### **Cheffe propriétaire Alebrije, Lyon**

Carla Kirsch Lopez, Cheffe propriétaire du restaurant Alebrije à Lyon, Originaire du nord de Veracruz, est une jeune cheffe, installée à Lyon depuis 2013. Après des études culinaires au Mexique, elle choisit de venir en France pour parfaire son parcours en intégrant l'Institut Paul Bocuse.

Quelques années plus tard, et après diverses expériences dans des maisons tels que Troisgros\*\*\*, la Reserve à Ramatuelle\*\*, Saisons\* et Monsieur P, elle décide de créer Alebrije, au cœur de Lyon, où elle propose une cuisine fortement inspirée des recettes traditionnelles de son pays, de sa région, respectueuse des produits locaux de saison avec un travail tout en nuances sur les piments

Lauréate de la Dotation Jeunes Talents Gault et Millau 2021 et récompensé d'un BIB GOURMAND en 2023, Carla Kirsch incarne la jeune génération de chefs étrangers séduits par la cuisine gastronomique française, prêts à la challenger avec finesse, créativité et sincérité en ajoutant sa touche mexicaine.



## TANIA CADEDDU

### Cheffe du restaurant Laïa

Tania Cadeddu, originaire de Sardaigne, se forme d'abord en Italie au Fort Village Resort, aux côtés du chef Gordon Ramsay.

Elle poursuit son expérience dans l'Hexagone auprès des Chefs Sébastien Gravé et Louise Jacob du restaurant Pottoka et auprès de Laury Thilleman et Juan Arbelaez du Restaurant Vida. Elle participe également à la treizième saison de l'émission Top Chef.

Depuis janvier 2023, Tania est Cheffe du restaurant Laïa accompagnée par Mateo Latorre afin de créer une cuisine latino-méditerranéenne et de proposer des produits de saison écoresponsables qui apportent fraîcheur et gourmandise à leurs plats.



## EDUARDO CARO

### Chef - Ambassade du Mexique en France

Eduardo Caro est né dans l'État de Michoacán, au Mexique. Il est autodidacte et depuis quelques années, il est chef à la résidence officielle de l'Ambassade du Mexique en France, où il peut développer son propre style en cuisine avec une approche moderne et éclectique.



## MATEO LATORRE

### Chef du restaurant Laïa

Enfant, Mateo Latorre rêve de devenir cuisinier. Originaire de Colombie, où il passe toute sa jeunesse, il décide de poursuivre son rêve et s'envole pour Paris en 2015.

Il intègre l'école du EPMT afin d'étudier la cuisine française. Élève brillant, il poursuit son apprentissage et fait ses armes auprès de Juan Arbelaez. Il intègre les cuisines de Plantxa, un bistrot gastro signé Juan Arbelaez. Il rejoint ensuite l'équipe du Maître de cuisine de France, Jean-Christian Dumonet, puis celle de Gaston Acurio au restaurant Manko.

Depuis janvier 2023, Mateo accompagne la Cheffe Tania Cadeddu au restaurant Laïa afin de créer une cuisine latino-méditerranéenne et de proposer des produits de saison écoresponsables qui apportent fraîcheur et gourmandise à leurs plats.



## CARLOS PEÑARREDONDA & MADS CHRISTENSEN

### Fondateurs du restaurant Bangbang

Le duo composé par le chef colombien Carlos Peñarredonda et le chef danois Mads Christensen est né lors de leurs différents passages à des tables reconnues de la scène bistro parisienne, tels que Le Mary Celeste, Hero ou Candelaria, où ils se sont rencontrés. Suite à des mois de réflexion, ils décident d'unir leurs forces et de lancer BANGBANG Restaurant, leur premier projet indépendant inspiré de leurs origines, leurs voyages autour du monde, leurs expériences culinaires et gastronomiques.

Ouvert depuis 1 an, BangBang Restaurant offre une expérience gustative unique qui mélange les épices et les techniques des quatre coins du monde ainsi que le savoir faire des chefs, donnant comme résultat une cuisine étonnante, colorée et généreuse, en vous invitant à vous transporter en un instant entre le Pérou et la Thaïlande, en passant par le Danemark ou le Mexique dans une seule assiette!

## PHILIPPE RENARD

### Chef La Table du Luxembourg

Entré en cuisine à l'âge de quinze ans, Philippe Renard fait d'abord ses classes auprès de plusieurs de plus grands chefs de son époque, Lameloise, Troisgros et Loiseau pour ne nommer qu'eux avant d'intégrer la brigade du Sofitel sous la direction de Roland Durand.

Sa carrière comme chef des cuisines des plus prestigieux hôtels de Paris le mènera aux fourneaux du Sofitel Bourbon, du Scribe puis du Lutetia.



## BAPTISTE RENOUARD

### Chef OCHRE

Chef cuisinier français, le chef Baptiste Renouard ouvre son premier restaurant gastronomique à Rueil-Malmaison. C'était en 2019, il a tout juste 27 ans. Deux ans plus tard, son restaurant Ochre se distingue et reçoit sa première étoile au Guide Michelin.

Une reconnaissance que le chef ne cesse d'entretenir depuis, grâce aux techniques acquises auprès des plus grands, une vision poétique et contemporaine de la cuisine et une véritable conscience des enjeux écologiques de l'époque, lui permettant en permanence de mettre au défi sa créativité.

## JEANETT ROSALES

### Cheffe Alegrias Cocina Mexicana

Passionnée par la cuisine depuis qu'elle est toute petite, Jeanett a débuté des cours de cuisine à l'âge de huit ans seulement. Avec l'âge, son intérêt pour la gastronomie ne fait que grandir. Elle souhaite approfondir ses connaissances sur le monde culinaire mexicain ainsi que sur la gastronomie internationale.

Après le lycée, elle commence sa licence en gastronomie au Collège gastronomique international de Guadalajara. Et c'est en 2015 qu'elle a l'opportunité de partir à Paris pour compléter sa deuxième licence. En 2023, Jeanett et son compagnon François Veltin, chef français, décident d'ouvrir leur premier restaurant, Alegrias, qui se veut une représentation de son parcours et de sa vision de la cuisine mexicaine.



## 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 sur le charme de la Côte d'Opale et y commence sa carrière en 2006.

Il commence par 3 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 5 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

## FRANÇOIS VELTIN

### Chef Alegrias Cocina Mexicana

Le chef François Veltin est le compagnon de route de Jeanett Rosales depuis son arrivée en France et est à ses côtés dans leur nouveau restaurant, Alegrias.

Entrepreneur et chef aux nombreuses casquettes, François est un touche-à-tout et partage son temps entre plusieurs entreprises telles FLF Studio, studio spécialisé dans la création de supports graphiques, de photographies culinaires et de vidéos. Il est également cofondateur de Création à la Racine, une agence culinaire spécialisée dans la création d'événements sur mesure où il se fait remarquer pour sa créativité et sa passion.



# LES BONNES ADRESSES DU FESTIVAL

## ALEGRÍAS COCINA MEXICANA

Cuisine mexicaine contemporaine

67 Ave Parmentier  
75011 Paris

[alegriasmexico.com](http://alegriasmexico.com)

## BANGBANG BELLEVILLE

Une expérience gustative unique

09 Rue du Liban  
75020 Paris

[spicybangbang.com](http://spicybangbang.com)

## CHICAHUALCO

La Table Mexicaine

77 rue la Condamine  
75017 Paris

[chicahualco.fr](http://chicahualco.fr)

## DAME DES ARTS

Des saveurs mexicaines contemporaines  
aux accents asiatiques

Quartier des Arts et des Lettres  
4, rue Danton  
75006 Paris

[damedesarts.com](http://damedesarts.com)

## EL VECINO TAQUERIA MARAIS

Le nouveau taco sur le pouce 100% fait maison

13 Bd du Temple  
75003 Paris

[elvecino.fr](http://elvecino.fr)

## HOBÁ

Un lieu de vie dédié à la cuisine durable  
et joyeuse

Parc Martin Luther King  
44 Rue Bernard Buffet  
75017 Paris

[hoba.paris](http://hoba.paris)

## INSTITUT CULTUREL DU MEXIQUE

Faire rayonner la culture mexicaine en France

119 Rue Vieille du Temple  
75003 Paris

## ITACATE TAQUERIA

Taqueria mexicaine en plein coeur de la capitale

94 Rue St Honoré  
75001 Paris

[itacateparis.com](http://itacateparis.com)

## JA JA JA TAQUERIA

Authentique taqueria mexicaine

7 Rue Lacharrière  
75011 Paris

## LAÏA

Cuisine latine méditerranéenne au charbon de bois

226 Bd Voltaire  
75011 Paris

[laia-restaurant.com](http://laia-restaurant.com)

## LA TABLE DU LUXEMBOURG

La Table du Chef étoilé Philippe Renard

Jardin du Luxembourg

7 Rue Guynemer  
75006 Paris

[latableduluxembourg.com](http://latableduluxembourg.com)

## LE MEZQUITÉ

Faire découvrir une part de la culture mexicaine

70 Rue de Paris  
62520 Le Touquet-Paris-Plage

[lemezquite.fr](http://lemezquite.fr)

## MEXICOEUR BOUTIQUE

Un véritable coin mexicain à Paris

40 Rue du Caire  
75002 Paris

## OCHRE

La table étoilé de l'ouest parisien

56 rue du Gué  
92500 Rueil-Malmaison

[ochre.fr](http://ochre.fr)



## MERCI AUX PARTENAIRES

Le Festival ¡Qué Gusto! tient à remercier tous les partenaires qui rendent possible cette 9e édition du festival.  
Nous les remercions sincèrement de leur présence indéfectible.



GRUPOHABITA



CELOSA ROSÉ  
TEQUILA

MAHANI  
MEZCAL



Alebrije



HO  
BA

Chichahuaco  
TABLE MEXICAINE



C Í R C U L O  
M E X I C A N O

CONDESA *df*



JAJAJA  
AUTENTICA RECETA MEXICANA



PASALAVOZ



### MEMBRES DE L'ÉQUIPE ORGANISATRICE DE L'ÉVÈNEMENT

Ximena Velasco  
Colette Sabatier  
Youenn Mocaer  
Fernanda Natera

### 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.