

F • E • S • T • I • V • A • L
GASTRONOMIQUE

SABOR
A MEXICO

PROGRAMME 2025

festivalsaboramexico.com

P A R I S

Samedi 22
novembre 202511h30 **Ouverture des portes et début de restauration**12h00 **MASTER CLASS****« Birria » : Le Trésor du Jalisco**Préparation du plat emblématique du Jalisco (mijote de chiles et épices).
Par la Cheffe Noemí Silveira.13h00 **MASTER CLASS****« Cochinita Pibil » : saveurs du Yucatán**Démonstration autour du plat traditionnel de l'État du Yucatán.
Par la Cheffe Flor Escobedo.14h00 **CONFÉRENCE****« Le cacao et son importance dans les célébrations du Yucatán »**

Discussion sur la transcendance du cacao dans la culture et les fêtes yucatèques. Par la Cheffe Alejandra Páez.

15h00 **MASTER CLASS****« Chile en Nogada »**Atelier sur le plat patriotique et emblématique du Mexique.
Par le Chef Jorge Orozco et la Cheffe Juana Luna.17h00 **MASTER CLASS****Cuisine Cérémonielle du Semi-Désert :
« Pois chiches à la sauce jaune »**Plat traditionnel du Querétaro, mettant en valeur la cuisine de cette région.
Par le Chef Israel Soriano.18h00 **PRÉSENTATION LIVRE****« La Révolution du Mezcal traditionnel »**Présentation sur le Mezcal, l'une des boissons emblématiques du Mexique.
Par Domingo García Garza (Université de Lille).19h00 **CONFÉRENCE & DÉGUSTATION****« Fleurs, fruits et herbes :
des liqueurs qui racontent la culture yucatèque »**Conférence suivie d'une dégustation de liqueurs traditionnelles.
Par la Cheffe Flor Escobedo Pérez.20h00 **MASTER CLASS****« El Sikil P'aak : Cuisine du Mayab »**Préparation du plat emblématique des Mayab (cuisine des peuples mayas).
Par la Cheffe Melissa Aguilar et le Chef Mayke Chi.21h00 **MASTER CLASS****« Pan de Muerto »**Démonstration de la pâtisserie traditionnelle de la Fête des Morts.
Par la Cheffe Jacqueline de De Saint Phalle.22h30 **Fermeture des portes.**

Dimanche 23
novembre 202511h30 **Ouverture des portes et début de restauration**11h30 **MASTER CLASS****« Le Recado » : l'ingrédient secret du Yucatán.**

Démonstration sur la préparation du Recado (blanc, rouge et noir), base de la cuisine yucatèque.

Par le Chef David Joel Dzib Ku.

13h00 **CONFÉRENCE ET DÉGUSTATION.****« Cuisine préhispanique »**

Discussion sur la valeur des origines dans la cuisine mexicaine moderne, suivie d'une dégustation d'insectes comestibles.

Par le Chef Jorge Orozco.

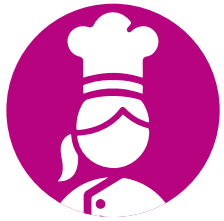
14h00 **MASTER CLASS****« Muchipollo » : cœur du Yucatán.**

Démonstration de ce grand tamal emblématique de la Fête des Morts, cuit sous terre et enveloppé de feuilles de bananier.

Par la Cheffe Noemí Silveira.

15h30 **PRÉSENTATION LIVRE****« Mexique, les Meilleurs recettes » et « La cuisine mexicaine illustrée »**

Présentation des ouvrages. Par la Cheffe Mercedes Ahumada.

16h30 **MASTER CLASS****« Pan de Muerto »**

Démonstration de la pâtisserie traditionnelle de la Fête des Morts.

Par la Cheffe Jacqueline de De Saint Phalle.

17h00 **Conférence****« Sin Maiz no hay pais » : l'importance du maïs.**

Discussion sur le rôle du maïs comme élément de l'identité nationale et base de la cuisine mexicaine.

Par la Cheffe Juana Luna.

18h00 **CONFÉRENCE****« Hanal Pixán » : rituel gastronomique Maya.**

Exploration du rituel gastronomique Maya autour de la Fête des Morts au Yucatán.

Par le Chef Brandon Silva et la Cheffe Nadia Chavez.

19h30 **MASTER CLASS****« Enchiladas Queretanas »**

Démonstration autour du plat traditionnel de l'État de Querétaro.

Par le Chef Israel Soriano.

22h30. **Fin du Festival**

Samedi 22 novembre 2025

11h30 **Ouverture des portes et début de restauration**



12h00 MUSIQUE MARIACHI

Mariachido

Musique traditionnelle mexicaine.



13h00 MUSIQUE BOLÉRO

Trio « Los Principes »

Voyage musical avec le Boléro, genre désormais inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité (UNESCO).



14h30 MUSIQUE MARIACHI

Mariachido

Musique traditionnelle mexicaine.



15h30 BALLET FOLKLORIQUE

B7037F

Mi Folklore Danza México

Spectacle de danse traditionnelle mexicaine par le meilleur ballet de France.



17h00 MUSIQUE MARIACHI

Mariachido

Musique traditionnelle mexicaine.



18h00 DÉFILÉ DE MODE.

Robes typiques mexicaines

Présentation de magnifiques costumes régionaux par l'association « Luciernagas Frida ».



19h00 CONCERT

Wendy Chacon

La voix féminine de la musique « Ranchera » du Mexique.



20h30 BALLET FOLKLORIQUE

Mi Folklore Danza México

Spectacle de danse traditionnelle mexicaine par le meilleur ballet de France.

22h30 **Fermeture des portes.**

Dimanche 23 novembre 2025

11h00 **Ouverture des portes et début de restauration**



12h00 **MUSIQUE MARIACHI**
Mariachido
Musique traditionnelle mexicaine.



13h00 **MUSIQUE BOLÉRO**
Trio « Los Principes »
Voyage musical avec le Boléro, genre inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité (UNESCO).



14h30 **MUSIQUE MARIACHI**
Mariachido
Musique traditionnelle mexicaine.



15h30 **DUO MUSICAL**
Sharon et César
Répertoire varié de musique mexicaine par la soprano Sharon Trujillo et le guitariste César Torres.



16h30 **CÉRÉMONIE**
8ème remise des certificats de l'Authentique Cuisine Mexicaine
Cérémonie par la Chambre Économique du Mexique en France pour les restaurants participants.



17h00 **MUSIQUE MARIACHI**
Mariachido
Musique traditionnelle mexicaine.



18h30 **CONCERT**
Karla Lazo
Concert mélangeant différents styles de musique mexicaine et latino-américaine.



20h30 **BALLET FOLKLORIQUE**
Mi Folklore Danza México
Spectacle de danse traditionnelle mexicaine par le meilleur ballet de France.

22h00 **Fin du Festival**

DÉCOUVREZ LA MAGIE DE LA CUISINE MEXICAINE

F • E • S • T • I • V • A • L
GASTRONOMIQUE

SABOR
AMÉXICO

 FestivalSaborAMexico

 saveurs_mexique

festivalsaboramexico.com

22 & 23 novembre 2025. La Palmeraie, 20 rue du Colonel Pierre Avia, Paris 15. De 11h à 22h

PRÉSENTÉ PAR :



SOUS LE HAUT PATRONAGE DE :



PARTENAIRE :



V













SOUTIEN















