DIJON, LYON, PARIS-RUNGIS, TOURS
LE RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE®
LES RÉSIDENCES

UNE PROPOSITION DE :

Le repas gastronomique des Français®
Patrimoine de l'humanité

Mission Française du Patrimoine & des Cultures Alimentaires

AVEC :

DIJON, LYON, PARIS-RUNGIS, TOURS
LE RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE®

¡QUÉ GUSTO FESTIVAL®

iehca
INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE TOURS

VILLE DE TOURS

UNE MANIFESTATION CULTURELLE LABELLISÉE :

ANNÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE RELANCE

LES RÉSIDENCES

SPÉCIAL

CUISINE MEXICAINE

PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ

SPÉCIAL

CUISINE MEXICAINE

PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ

LES RÉSIDENCES DU RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE DIJON-LYON-PARIS/RUNGIS ET TOURS EST UN PROGRAMME DE DÉCOUVERTE DES PATRIMOINES ALIMENTAIRES RECONNUS PAR L'UNESCO.

Cet automne à Tours, du mardi 28 novembre au samedi 3 décembre, la cheffe mexicaine Mercedes Ahumada nous invite à déguster **les trésors de « la cuisine traditionnelle mexicaine »** qui a été inscrite par l'UNESCO sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité en 2010.

Au programme, des **masterclasses** dans les lycées d'enseignement professionnel Bayet et Clouet, **un diner à 4 mains** au Martin bleu, des **rencontres avec les producteurs** tourangeaux, la conception et la production du **menu pour les 8500 écoliers de Tours,** des **cours de cuisine** avec Tours à table, des **dégustations** et des **ateliers** autour de la tequila, une **table ronde** dédiée à la culture culinaire mexicaine, son histoire, ses influences et ses développements contemporains.

LE PROGRAMME DÉTAILLÉ :

WWW.REPASGASTRONOMIQUE.ORG
WWW.IEHCA.EU
WWW.FESTIVALQUEGUSTO.COM

CHEFFE EN RÉSIDENCE : MERCEDES AHUMADA

Diplômée de l'École de Gastronomie Mexicaine, Mercedes Ahumada se spécialise dans la Culture et la Cuisine Mexicaine Traditionnelle. Elle a suivi des formations en « Culture Alimentaire du Mexique, Cuisines Indigènes et Régionales » à l'Ecole Nationale d'Anthropologie et en « Culture de l'agave » à l'Université de Morelos au Mexique. Elle ouvrira prochainement, « Chicahualco », son premier restaurant à Paris.

Une proposition de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) avec le Réseau des Cités de la Gastronomie,le Festival ¡Qué Gusto!, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), la Villa Rabelais et Tours Cité internationale de la Gastronomie

PROGRAMME

MAR. 29 NOVEMBRE

LYCÉE HÔTELIER ALBERT BAYET

ATELIER : maïs, « nixtamalisation » et élaboration de tortillas
ATELIER : découverte de la culture de la tequila

DINER AUTOUR DU PIMENT

Restaurant d'application « Atout cœur » - Lycée Hôtelier Albert Bayet
Un menu préparé par les élèves de la classe de terminal bac professionnel sur une proposition de Mercedes Ahumada, cheffe cuisinière en résidence.

MER. 30 NOVEMBRE

RESTAURANT — LE MARTIN BLEU

Menu à 4 mains « Saveurs mexicaines & délices de Touraine » par Mercedes Ahumada et Florent Martin avec Philippe Boisneau (pêcheur de Loire), Alain Semions (maraicher) et le fournil tourangeau.

JEU. 01 DÉCEMBRE

CANTINES DES ÉCOLES

Menu autour des saveurs mexicaines et des produits tourangeaux conçu avec les équipes de la restauration collective scolaire de la ville de Tours.

VILLA RABELAIS — TABLE RONDE
À PARTIR DE 18H ENTRÉE LIBRE

« France Mexique, quelles influences culinaires ? »
Deux expressions culinaires inscrites dès 2010 par l'UNESCO sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité
Avec la Cheffe en résidence Mercedes Ahumada, Ximena Velasco (Festival ¡Qué Gusto!), Alain Semions (maraicher), Kilien Stengel (IEHCA)
La rencontre sera suivie d'une dégustation de tequila.

VEN. 02 DÉCEMBRE

LYCÉE CLOUET

Démonstration « autour des Tacos » par la Cheffe Mercedes Ahumada

SAM. 03 DÉCEMBRE

ATELIER — TOURS À TABLE

Un cours de cuisine dirigé par la cheffe Mercedes Ahumada. Préparation et dégustation de Tacos de poulet pibil. Présentation de la culture du maïs au Mexique suivie de l'élaboration de tortillas de maïs. Sur inscription : https://toursatable.com/cours/voyage-au-mexique-avec-la-cheffe-mercedes/

VILLA RABELAIS — LECTURE

Lecture jeune public Bibliothèque gourmande de la Villa Rabelais.