



**Licence professionnelle de restauration gastronomique
à vocation internationale**

PREMIER FORUM DE CULTURE GASTRONOMIQUE MEXICAINE COMME PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ

**Lycée des métiers de l'hôtellerie Guillaume Tirel
237 boulevard Raspail - 75014 Paris**

15,16 et 17 Février 2011



MÉXICO

SAGARPA



PRÉSENTATION

La Licence professionnelle Restauration gastronomique à vocation internationale de l'université de Cergy-Pontoise-IUFM – CFA SACEF accueille chaque année des étudiants mexicains au sein de sa promotion.

L'année 2011 est l'année du Mexique en France. C'est une opportunité de mettre en valeur la gastronomie mexicaine dans le cadre du projet tutoré de cette licence et de faire découvrir la richesse de cette cuisine en organisant ce forum de culture gastronomique mexicaine. Grâce à la rencontre de l'association Mexico Arts et Gastronomie, partenaire de cet évènement, ce forum s'inscrit dans le cadre des manifestations de l'année du Mexique.

Ce forum aura lieu du **mardi 15 au jeudi 17 février 2011**

dans les locaux du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel,
237 boulevard Raspail à Paris - 75014

Il se clôturera le jeudi 17 février au soir par une soirée de gala franco-mexicain
à la Maison du Mexique
Cité internationale de Paris
9C boulevard Jourdan à Paris - 75014

Trois journées organisées de façon similaire avec des ateliers de cuisine gastronomique, des conférences et des ateliers de dégustation.

De grandes entreprises agroalimentaires, des chefs mexicains renommés et **Alicia Gironella De'Angeli**, grand Chef de la cuisine mexicaine ; marraine de la promotion honoreront cette manifestation de leur présence.

Le matin - Découverte de la cuisine gastronomique mexicaine au fil de l'histoire du Mexique

Simultanément, trois ateliers de cuisine gastronomique mexicaine, limités à 16 participants.

L'après-midi

Une conférence sur un point précis de la culture gastronomique mexicaine

Un atelier de dégustation pour faire connaître des produits typiques du Mexique

Inscriptions sur le site du forum www.versailles.iufm.fr/forum-mexique.html

Pour en savoir plus sur la licence professionnelle : www.versailles.iufm.fr/licencepro.html

Contact : Christian PIOTROWSKI - Université de Cergy-Pontoise – IUFM
Tel : 01 30 87 47 16 - 06 16 14 51 14 - christian.piotrowski@u-cergy.fr

PROGRAMME

Mardi 15 février 2011

9h – 12h

Atelier 1 - Cuisine préhispanique
Atelier 2 - Cuisine indigène
Atelier 3 - Cuisine novo-hispanique I

Chef Margarita Carrillo de Salinas
Chef Gustavo Romero Ramírez
Chef Gerardo Vázquez Lugo

14h – 15h 15

Conférence 1

Évolution de la cuisine mexicaine :
Importance des facteurs géographiques, historiques et sociologiques

Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama

15h 15 – 15h 45 - Pause

15h 45 – 17h

Conférence 2

Le Conservatoire de la culture gastronomique mexicaine

Dra. Gloria López Morales

Mercredi 16 février 2011

9h – 12h

Atelier 1 - Cuisine novo-hispanique II
Atelier 2 - Cuisine du Mexique indépendant
Atelier 3 - Cuisine du XIX^e siècle I

Chef Gustavo Romero Ramírez
Chef Margarita Carrillo de Salinas
Chef Gerardo Vázquez Lugo

14h – 15h 15

Conférence 3

La cuisine mexicaine inscrite au patrimoine de l'UNESCO

Dra. Gloria López Morales

15h 15 – 15h 45 - Pause

15h 45 – 18h

Atelier de dégustation

Techniques de dégustation de la tequila. Inventaire des différentes tequilas.

Fernando Cano

Jeudi 17 février 2011

9h – 12h

Atelier 1 - Cuisine du XIX^e siècle II
Atelier 2 - Cuisine du Mexique révolutionnaire
Atelier 3 - Cuisine du XX^e et XXI^e siècles

Chef Gerardo Vázquez Lugo
Chef Gustavo Romero Ramírez
Chef Margarita Carrillo de Salinas

14h – 15h 15

Table ronde

La nouvelle génération de jeunes Chefs mexicains.
La cuisine mexicaine : une cuisine d'exportation ?

Chef mexicains et Chefs français

Médiateurs :

Sébastien Le Tacon, Maryse Lopez,
Université de Cergy-Pontoise - IUFM

15h 15 – 15h 45 - Pause

15h 45 – 18h

Atelier de dégustation

Vanille et chocolat, produits emblématiques de la haute gastronomie

Chef José Ramón Castillo

Jeudi 17 février 2011 à partir de 19h 30

SOIREE DE GALA FRANCO-MEXICAIN

à la MAISON DU MEXIQUE

Cité internationale – 9C boulevard Jourdan

75014 Paris

LISTE DES INTERVENANTS

Chef Alicia Gironella De'Angeli

Restaurant El Tajin, Mexico City
Présidente de l'Association culture culinaire A.C.
Auteur du Larousse de la cuisine mexicaine

Chef Margarita Carrillo de Salinas

Restaurant Don Emiliano, Los Cabos, Mexique
Restaurant Casa México, Mexico City
Restaurant La Colina, Tokio, Japon

Chef Gustavo Romero Ramírez

Editions Larousse
Chef collaborateur du Larousse de la Cuisine mexicaine

Chef Gerardo Vázquez Lugo

Restaurant Nicos, Mexico City, Querétaro, Mexique

Chef José Ramón Castillo

Prix du Meilleur jeune cuisinier de Catalogne
Fondateur de la chocolaterie Que Bo !
Conducteur d'émissions de télévision pour la chaîne latino-américaine Gourmet.com

Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama

Université nationale du Mexique UNAM
Président de l'International Union of Anthropological and Ethnological Sciences

Dra. Gloria López Morales

Université nationale du Mexique UNAM
Présidente du Conservatoire de la culture gastronomique mexicaine

Fernando Cano

Conseiller régulateur du Tequila, Genève, Suisse