Semaine de la Gastronomie Mexicaine en Haïti 2026

#SGMH26

En la déclarant patrimoine culturel immatériel de l'humanité, l'UNESCO définit « la cuisine traditionnelle mexicaine comme un modèle culturel complet qui rassemble des pratiques agricoles et rituelles, des savoir-faire anciens, des techniques culinaires ainsi que des coutumes et traditions communautaires ancestrales. Cela est rendu possible grâce à la participation collective à l'ensemble de la chaîne alimentaire traditionnelle : de la plantation et de la récolte jusqu'à la préparation et à la dégustation. Le système repose sur le maïs, les haricots et le piment ; sur des méthodes agricoles uniques telles que la *milpa* (culture associée du maïs avec d'autres plantes en rotation) et la *chinampa* (îlot agricole artificiel en zone lacustre) ; sur des procédés de transformation comme la *nixtamalisation* (traitement du maïs à l'eau de chaux qui en augmente la valeur nutritive) ; ainsi que sur des ustensiles spécifiques tels que la pierre à moudre et le mortier en pierre. »

La gastronomie mexicaine constitue un système complexe de connaissances, de techniques ancestrales et de produits locaux qui reflètent la diversité de notre pays. La promouvoir, c'est aussi préserver notre histoire, soutenir nos communautés productrices et positionner le Mexique comme une référence mondiale en matière de culture et de tradition culinaire.

Concept 2026

« 7 villes mexicaines : une route gastronomique et touristique »

Cette année, le Mexique accueillera, pour la troisième fois de son histoire (après 1970 et 1986), la Coupe du Monde de football. À cette occasion, la deuxième édition de la SGMH met à l'honneur les villes mexicaines qui seront hôtes ou accueilleront certaines des équipes nationales participantes. Chaque jour de la semaine, un restaurant de Port-au-Prince proposera un menu inspiré de la cuisine de l'une des sept villes sélectionnées.

48, Rue Métellus, 1er étage, Pétion Ville, Port-au-Prince, 6140, Haïti Tel: +509-2229-1040
embamex.sre.gob.mx/haiti



Villes à l'honneur

- Guadalajara (ville hôte) – Magdoos – 30 avril 2026
- Mexico (ville hôte) – Café 36 – 1er mai 2026
- Monterrey (ville hôte) – Papaye – 2 mai 2026
- Puebla – NAGO – 3 mai 2026
- Querétaro – Angel Touch – 4 mai 2026
- Tijuana – Haiti Bites – 5 mai 2026
- Cancún – Michael's – 6 mai 2026

La tradition de la gastronomie mexicaine est une mosaïque d'identités régionales, de techniques ancestrales et d'héritages culturels transmis de génération en génération. Chaque ville apporte ses ingrédients, ses saveurs et ses styles propres, enrichissant ce patrimoine vivant reconnu par l'UNESCO comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

À **Guadalajara (Magdoos, le 30 avril)** la cuisine se distingue par la grande diversité de produits issus des montagnes fraîches, des vallées fertiles et du littoral de la région de Jalisco. La tequila, originaire de cette zone, est devenue une référence mondiale et un produit emblématique du Mexique. La birria et les tortas ahogadas sont des plats aux saveurs intenses, profondément ancrés dans les traditions locales.

À **Mexico (Café 36, le 1er mai 2026)** c'est tout le pays qui se retrouve autour de la table. Sa gastronomie reflète la fusion entre héritage préhispanique et influences espagnoles, où marchés, fondas et restaurants réinterprètent les recettes traditionnelles avec créativité. La ville concentre la plus grande richesse architecturale du continent américain, où coexistent vestiges précolombiens, édifices coloniaux et architecture contemporaine.

À **Monterrey (Papaye, le 2 mai 2026)** la cuisine du nord se distingue par son caractère affirmé. La viande grillée, le « cabrit ou cabrito » et les techniques de cuisson au charbon témoignent d'une tradition liée au travail, à la terre et à la vie communautaire. Monterrey est également la ville industrielle par excellence du Mexique, ce qui explique sa prospérité économique et son rayonnement croissant à l'international.



48, Rue Métellus, 1er étage, Pétion Ville, Port-au-Prince, 6140, Haïti Tel: +509-2229-1040
embamex.sre.gob.mx/haiti



À **Puebla (NAGO, le 3 mai 2026)** se trouve l'une des cuisines les plus emblématiques du pays. Des plats comme le *mole poblano* et les *chiles en nogada* synthétisent des siècles d'histoire, de métissage et d'innovation culinaire, et sont devenus des symboles de la gastronomie mexicaine. Puebla possède un riche patrimoine culturel, notamment la bibliothèque Palafoxiana, fondée en 1646 et toujours ouverte au public, ainsi que le Musée international du Baroque.

À **Querétaro (Angel Touch, le 4 mai 2026)** la cuisine reflète l'histoire d'une ville prospère à l'époque coloniale grâce à l'activité minière. Son centre historique, classé au patrimoine mondial, se distingue par la richesse et la beauté de son architecture baroque. Aujourd'hui, Querétaro est une ville dynamique, pôle de l'industrie aéronautique mexicaine et capitale d'une région qui a développé ces dernières années une production vitivinicole remarquable.

À **Tijuana (Haiti Bites, le 5 mai 2026**) cette ville frontalière a construit son identité culinaire en intégrant les influences des millions de personnes qui y transitent avec l'espoir de rejoindre les États-Unis. La salade César, mondialement connue, y a été créée en 1924 par un immigrant italien. Nombreux sont ceux qui, arrivés de passage, choisissent finalement de s'y installer, contribuant à faire de Tijuana l'une des villes les plus diverses et cosmopolites du Mexique, enrichie récemment par une importante communauté haïtienne.

Enfin, à **Cancún (Michael's, le 6 mai 2026**) l'héritage maya se retrouve dans chaque plat, tandis que l'afflux de visiteurs du monde entier favorise l'innovation et la diversification de l'offre gastronomique. Des ingrédients comme *l'achiote*, le maïs et les produits de la mer évoquent une tradition ancestrale toujours vivante dans la cuisine du sud-est du Mexique. Cancún est également l'une des destinations les plus visitées du pays : en 2025, la région a accueilli 18,5 millions de visiteurs.

La Semaine de la Gastronomie Mexicaine 2026 propose une expérience complète alliant **formation, dégustation et dialogue culturel**. Dans le cadre de cette édition, le chef mexicain **Eric Daniel González Torres** s'est rendu à Port-au-Prince, où il a animé des ateliers de gastronomie mexicaine avec les restaurants participants ainsi qu'avec le grand public, du 29 mars au 5 avril. À cette occasion, il a partagé des techniques, des approches et la valeur de la tradition culinaire mexicaine dans une perspective professionnelle.



48, Rue Métellus, 1er étage, Pétion Ville, Port-au-Prince, 6140, Haïti Tel: +509-2229-1040
embamex.sre.gob.mx/haiti



Au cours de la semaine gastronomique, les chefs haïtiens proposeront des menus inspirés des villes mexicaines mises à l'honneur. Ce faisant, un dialogue s'établit entre deux traditions culinaires d'une richesse exceptionnelle : celles d'Haïti et du Mexique. Ce croisement de savoir-faire enrichit l'expérience gastronomique et donne lieu à des propositions qui **rapprochent deux nations à travers les ingrédients, les techniques et les mémoires culinaires.**

Les expériences proposées dans les restaurants partenaires seront accompagnées de menus thématiques par ville, conçus pour refléter à la fois la tradition mexicaine et ses interprétations contemporaines. Par ailleurs, des activités culturelles viendront enrichir la programmation — notamment des présentations de musique traditionnelle mexicaine assurées par le **mariachi de l'École de Musique Saint-Trinité** —, donnant ainsi lieu à un programme qui célèbre la diversité, la transmission et les échanges interculturels.

Alliances stratégiques

La SGMH26 s'articule autour de **deux niveaux de collaboration** réunissant des acteurs majeurs du secteur gastronomique.

Un premier groupe est composé de sept établissements partenaires qui accompagnent l'initiative depuis sa première édition et qui accueilleront chacun un événement au cours de la semaine. Chacun d'eux proposera, le jour qui lui sera attribué, un menu mexicain complet.

Un second groupe réunit **douze établissements** ayant suivi la formation dispensée par le chef mexicain Daniel Gonzalez, et qui mettront également à l'honneur la gastronomie mexicaine durant la semaine gastronomique.

1. **Asu**
2. **La Réserve**
3. **Portofino**
4. **Aioli**
5. **O Bistro**
6. **The Courtyard /Sanjee Catering**
7. **Olive and Safran**
8. **Poulet d'Or**
9. **Nago Burger**
10. **Fun Zone**
11. **La Cava et**
12. **Thirsty.**



En parallèle, **deux participants** spéciaux, **Marie Beliard et Andrea Cooks**, proposeront des spécialités mexicaines tout au long de la SGMH26.

Passeport gastronomique

Dans le cadre de l'expérience SGMH26, les participants recevront un passeport gastronomique qui les accompagnera tout au long de leur parcours à travers les différentes activités de la semaine. Chacun des partenaires de la SGMH26 disposera d'un cachet distinctif qu'il apposera sur les passeports.

À chaque lieu visité, les participants pourront collectionner des cachets attestant de leur participation aux différentes expériences gastronomiques. Une fois un nombre déterminé de cachets obtenu, ils pourront accéder à des tirages au sort leur permettant de remporter des prix et distinctions.

Remerciements

Finalement, nous adressons également nos sincères remerciements à nos sponsors pour leur précieux soutien :

Barbancourt

Imprimerie Le Natal S.A.

Sunrise Airways

Big Star Supermarkets

Deux Mains

PRM Security

48, Rue Métellus, 1er étage, Pétion Ville, Port-au-Prince, 6140, Haïti Tel: +509-2229-1040
embamex.sre.gob.mx/haiti