Semèn Gastronomi Meksiken an Ayiti 2026

#SGMH26

Lè UNESCO klase li kòm patrimwàn kiltirèl imateryèl limanite, li dekri “kwizin tradisyonèl meksiken an kòm yon sistèm kiltirèl konplè, ki mete ansanm pratik agrikòl ak rityèl, konesans tradisyonèl, teknik kwizin, ansanm ak abitid ak tradisyon kominotè ki soti nan tan lontan. Sa posib gras ak patisipasyon kolektif nan tout chèn alimantè tradisyonèl la, depi nan plante ak rekòlte rive nan preparasyon ak degistasyon. Sistèm sa a chita sou mayi, pwa ak piman; sou metòd agrikòl ki patikilye tankou *milpa* (yon fòm kiltivasyon kote mayi grandi ansanm ak lòt plant nan wotasyon) ak *chinampa* (ti zile agrikòl atifisyèl nan zòn lak); sou pwosesis transfòmasyon tankou nixtamalizasyon (tretman mayi ak dlo cho ki ogmante valè nitritif li); ni sou itilizasyon zouti espesifik tankou wòch pou moulen ak pilon an wòch.”

Gastwonomi meksiken an se yon sistèm konplèks ki rasanble konesans, teknik zansèt yo ak pwodui lokal, ki reflete divèsite peyi nou an. Pwomouvwa li, se prezève istwa nou tou , soutni kominote pwodiktè yo, epi mete Meksik kòm yon referans mondyal nan domèn kilti ak tradisyon kilinè.

Konsèp 2026

« 7 vil Meksiken : yon wout gastwonomik e touristik »

Ane sa a, Meksik pral akeyi, pou twazyèm fwa nan istwa li (apre 1970 ak 1986), Koup di Mond foutbòl la. Nan okazyon sa a, dezyèm edisyon SGMH la mete an valè vil meksiken ki pral vil òganizatè oswa ki pral resevwa kèk nan ekip nasyonal ki ap patisipe yo. Chak jou nan semèn nan, yon restoran nan Pòtoprens pral pwopoze yon meni ki enspire pa kwizin youn nan sèt vil ki seleksyone yo.

Vil yo mete an valè

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

Tradisyon gastwonomi meksiken an se yon mozayik idantite rejyonal, teknik ansyen ak eritaj kiltirèl ki transmèt de jenerasyon an jenerasyon. Chak vil pote pwòp engredyan pa li, pwòp gou li ak pwòp stil li, sa ki anrichi patrimwàn vivan sa a ke UNESCO rekonèt kòm patrimwàn kiltirèl imateryèl limanite.

Nan **Guadalajara (Magdoos, 30 avril)**, kwizin nan distenge pa gwo divèsite pwodui ki soti nan mòn fre yo, nan vale fètil yo ak sou kòt rejyon Jalisco a. Tequila a, ki soti nan zòn sa a, vin tounen yon referans mondyal ak yon pwodui anblèm Meksik. Birria ak tortas ahogadas yo se plat ki gen gou entans, byen anrasinen nan tradisyon lokal yo.

Nan **Mexico (Café 36, 1er me 2026)**, se tout peyi a ki reyini bò tab la. Gastwonomi li reflete melanj ant eritaj pre-ispanik ak enfliyans panyòl yo, kote mache, fondas ak restoran yo reyentèprete resèt tradisyonèl ak kreyativite yo. Vil la rasanble pi gwo richès achitekti nan kontinan ameriken an, kote rès prekolonbyen, bilding kolonyal ak achitekti modèn ap viv ansanm.

Nan **Monterrey (Papaye, 2 me 2026)**, kwizin nò a distenge pa karaktè li ki byen afime. Vyann griye, « cabrit oswa cabrito », ansanm ak teknik kwizinaj sou chabon temwaye yon tradisyon ki lye ak travay, tè a ak lavi kominotè. Monterrey se tou vil endistriyèl pa ekselans nan Meksik, sa ki eksplike pwosperite ekonomik li ak enfliyans li k ap grandi sou plan entènasyonal la.



Nan Puebla (NAGO, 3 me 2026), gen youn nan kwizin ki pi anblèmatik nan peyi a. Pla tankou mole poblano ak chiles en nogada yo rezime plizyè syèk istwa, melanj kiltirèl ak inovasyon gastronomik, epi yo vin tounen senbòl gastwonomi meksiken an. Puebla genyen patrimwàn kiltirèl ki rich, espesyalman Bibliyotèk Palafoxiana, ki te fonde an 1646 e ki toujou ouvè pou piblik la, ansanm ak Mize Entènasyonal Barok la.

Nan **Querétaro (Angel Touch, 4 me 2026)**, kwizin lan reflete istwa yon vil ki te pwospè nan epòk kolonyal la gras ak aktivite minyè. Sant istorik li a, ki klase kòm patrimwàn mondyal, distenge pa richès ak bote achitekti bawòk li. Jodi a, Querétaro se yon vil dinamik, yon sant enpòtan pou endistri ayewonotik meksiken an, epi kapital yon rejyon ki devlope anpil nan dènye ane yo nan yon pwodiksyon diven ki remakab.

Nan **Tijuana (Haiti Bites, 5 me 2026)**, vil fwontalye sa a konstwi idantite gastwonomik li lè li entegre enfliyans plizyè milyon moun ki pase ladan l ak espwa pou rive Ozetazini. Salad Seza a , ki renome atravè lemond, te kreye la an 1924 pa yon imigran italyen. Anpil moun ki te rive jis pou pase deside finalman rete la, sa ki kontribye pou fè Tijuana vin youn nan vil ki pi divès ak kosmopolit nan Meksik, e ki resaman anrichi pa yon gwo kominote ayisyen.

Finalman, **nan Cancún (Michael's, 6 me 2026)**, eritaj maya a parèt nan chak pla, pandan ke gwo kantite vizitè ki soti toupatou nan mond lan ankouraje inovasyon ak divèsifikasyon nan òf gastwonomik la. Engredyan tankou achiote, mayi ak pwodui lanmè yo raple yon tradisyon ansyen ki toujou vivan nan kwizin sidès Meksik la. Cancún se youn nan destinasyon ki pi vizite nan peyi a : an 2025, rejyon an te resevwa 18,5 milyon vizitè.





Semèn Gastwonomi Meksiken 2026 lan pwopoze yon eksperyans konplè ki melanje **fòmasyon, degistasyon ak dyalòg kiltirèl**. Nan kad edisyon sa a, chèf meksiken Eric Daniel González Torres te vini Pòtoprens, kote li te anime atelye gastronomi meksiken ak restoran patisipan yo ansanm ak gran piblik la, soti 29 mas rive 5 avril. Nan okazyon sa a, li te pataje teknik, apwòch ak valè tradisyon gastwonomik meksiken an nan yon pèspektiv pwofesyonèl.

Pandan semèn gastwonomik la, chèf ayisyen yo pral pwopoze meni ki enspire pa vil meksiken yo ap mete an valè a. Konsa, yon dyalòg ap etabli ant de tradisyon kwizin ki gen yon richès eksepsyonèl : sa Ayiti an ak sa Meksik lan. Rankont sa a ant konesans ak ladrès yo anrichi eksperyans gastronomik la epi li bay nesans ak pwopozisyon **ki rapwoche de nasyon yo atravè engredyan, teknik ak memwa kizin yo.**

Eksperyans ke restoran patnè yo ap pwopoze yo pral akonpaye ak meni tematik pa vil, ki fèt pou reflete an menm tan tradisyon meksiken an ak entèpretasyon modèn li yo. Anplis, aktivite kiltirèl yo pral vin anrichi pwogramasyon an — espesyalman prezantasyon mizik tradisyonèl meksiken ki pral fèt pa mariachi Lekòl Mizik Sen Trinite —, konsa sa ap bay yon pwogram ki selebre divèsite, transmisyon ak echanj ant kilti yo.





Alyans estratejik

SGMH26 a òganize sou de nivo kolaborasyon ki rasanble aktè enpòtan nan sektè gastwonomik la.
Yon premye gwoup konpoze de sèt etablisman patnè ki akonpaye inisyativ la depi premye edisyon li e ke chak pral akeyi yon evènman pandan semèn nan.

Chak ladan yo pral pwopoze, nan jou ki atribye a li a, yon meni meksiken konplè. Yon dezyèm gwoup rasanble douz etablisman ki te suiv fòmasyon chèf meksiken Daniel Gonzalez te bay la, epi ki pral tou mete an valè gastwonomi meksiken an pandan semèn gastwonomik la.

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**
12. **Thirsty**

An paralèl, de patisipan espesyal, **Marie Beliard** ak **Andrea Cooks**, pral pwopoze espesyalite meksiken pandan tout SGMH26 la.

Paspò gastwonomik

Nan kad eksperyans SGMH26 la, patisipan yo pral resevwa yon paspò gastwonomik ki pral akonpaye yo pandan tout pakou yo atravè diferan aktivite semèn nan. Chak patnè SGMH26 la pral genyen yon kachè espesyal li menm, ke li pral mete sou paspò yo.

Nan chak kote yo vizite, patisipan yo ap kapab koleksyone kachè ki montre patisipasyon yo nan diferan eksperyans gastwonomik yo. Lè yo rive jwenn yon kantite kachè ki fikse davans, yo ap kapab patisipe nan tiraj osò ki ka pèmèt yo genyen pri ak distenksyon.





Remèsiman

Finalman, nou voye remèsiman sensè nou bay tout sponsò nou yo pou sipò enpòtan yo **:**

Barbancourt

Imprimerie Le Natal S.A.

Sunrise Airways

Big Star Supermarkets

Deux Mains

PRM Security

