



MEXICO, QUÉ GUSTO !

7 Jours / 5 Nuits - à partir de 2 250€

vols + hébergement + transports

Votre référence : p_MX_CUME_1048005265

Alors que l'Unesco a classé en 2010 la cuisine traditionnelle mexicaine, il est temps de (re)découvrir la capitale mexicaine à la recherche de cette inventivité culinaire inspirée par ses racines précolombiennes. Au menu, cours de cuisine, visite de marchés, cantinas et adresses tendance pour découvrir que la cuisine mexicaine est très loin de se limiter au renommé guacamole.

Visites et prestations incluses dans le forfait

Jour 1 : FRANCE / MEXICO

Envol le mardi à destination de Mexico.

Jour 2 à 5 : MEXICO

Rencontre de 2 heures avec **notre spécialiste Maisons** résidente à Mexico, une rencontre privilégiée et individualisée où cette dernière vous partagera son expérience et ses conseils pour un séjour réussi : conseils de visites, lieux incontournables et secrets, bonnes adresses et bons plans pour vous déplacer en toute quiétude dans la ville. Puis, découvrez la capitale sous son angle « gourmet », en débutant par le plus traditionnel des marchés, San Juan, qui concentre toute la variété gustative du Mexique. À ne pas manquer, les insectes et leurs larves valorisés dans la cuisine mexicaine de tous les temps. À l'occasion du déjeuner, participez à la passion locale pour le « street fooding », partout s'égrènent les stands d'antojitos pour déguster de savoureux tamales, tlacoyos ou elotes... Passage à une fameuse boulangerie où s'exprime la dévotion mexicaine pour les sucreries, avant de rejoindre la Galerie Nuestra Cocina Duque de Herdez. Ce parcours didactique permet d'aborder la fusion culinaire des époques précolombienne et coloniale. En soirée, dans le quartier bohème de Roma, visitez une mezcaleria, pour aborder les fondamentaux et les variétés de Tequila et de Mezcal avant de dîner dans une populaire taqueria du quartier.

Parcourez les allées animées du marché de la Merced, bric-à-brac débordant de couleurs et d'odeurs. Faites vos courses avec le cuisinier qui vous apprend ensuite à maîtriser les grands standards : guacamole et tortilla puis le chile en nogada. Déjeuner de votre préparation. Après-midi libre. En soirée, continuez votre découverte des lieux « trendy » du quartier de Roma.

À San Angel, « brunch » dans une adresse renommée de la Plaza San Jacinto, où se tient le grand « bazar », ouvert à des artistes de tous horizons. À Coyoacan, superbe village colonial, promenade dans le marché avant de goûter au Café de Olla dans le plus fameux estaminet. Puis, visite de la « maison bleue » de Frida Khalo où la cuisine est empreinte de l'amour immodéré de la gastronomie précolombienne que « l'indianiste » concoctait pour son époux Diego Rivera. Dîner dans la plus traditionnelle cantina de Coyoacan, qui sert justement de cadre au film « Frida » avec Salma Hayek.

Poursuivez votre aventure culinaire avec un cours de cuisine dans une fameuse école du quartier de Condesa. Dans un cadre professionnel, appréhendez les techniques de la cuisine fusion en vogue au Mexique et sous l'égide de chefs, préparez votre déjeuner mexicain. Après-midi libre pour déambuler

dans les quartiers très élégants de La Condesa et de Polanco. Au cœur de ce dernier, dîner de spécialités dans un restaurant de charme pour clore votre aventure gastronomique à Mexico.

Jour 6 : MEXICO / PARIS

Envol à destination de Paris.

Jour 7 : FRANCE

Arrivée en France.

Vous aimerez

L'inventivité culinaire mexicaine inspirée par ses racines précolombiennes

Le prix comprend

- le vol direct Paris - Mexico - Paris sur Aeromexico (E)
- les taxes d'aéroport
- 5 nuits à l'hôtel en chambre standard avec petit-déjeuner américain
- le transfert à l'arrivée avec guide francophone
- la réunion de bienvenue avec notre spécialiste Maison
- les prestations décrites au programme (visites, cours de cuisine, marché et repas, sauf mention libre) avec guide francophone

Conditions Particulières

Prix calculé sur la base de 2 participants en basse saison.

Exclusivité internet : prix valables pour toute inscription à ce voyage tel qu'il est présenté sans modification, selon disponibilité sur les classes de réservation des compagnies proposées.

Vous souhaitez en savoir plus sur l'engagement responsable des Maisons du Voyage ? [Cliquez ici](#). Vous souhaitez calculer et compenser vos émissions carbone avec notre partenaire Fondation GoodPlanet ? [Cliquez ici](#).