

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CONTACT: ANA LUISA MORÁN FERNÁNDEZ
E-MAIL: ana.moran@visitiz.com
PRESS RELEASE N°: 33

TASTE OF THE NATION ÉVÈNEMENT GASTRONOMIQUE D'HAUTE QUALITÉ DE BIENFAISANCE POUR LA PREMIÈRE FOIS AU MEXIQUE

C'est avec fierté qu'Ixtapa-Zihuatanejo accueillera pour la première fois en Amérique Latine le grand évènement gastronomique de bienfaisance, **Taste of the Nation** (TOTN). Le vendredi 28 août à partir de 20:00hrs arrive au restaurant **Zi** du Club Intrawest-Zihuatanejo la première édition au Mexique de *Share Our Strength*; un programme qui depuis 25 ans collecte des fonds pour abattre la faim et la pauvreté. **Taste of the Nation** est le programme vedette de ce projet humanitaire qui est né grâce à l'important activisme de Bill y Debbie Shore au Capitol Hill Washington DC.

Taste of the Nation à Ixtapa-Zihuatanejo, se réalisera en bénéfice de la fondation AMAR AC (Attention Médicale et Aide Rurale AC www.amar-ac.org) et sera présenté par Edgar Navarro, Chef Exécutif renommé du Club Intrawest Zihuatanejo, propriété reconnue comme l'une des plus exclusives de ce binôme de plage situé dans le Pacifique mexicain.

Le restaurant **Zi** du Club Intrawest Zihuatanejo la scène parfaite où les amateurs de l'une des meilleures cuisines du monde pourront profiter d'un évènement de bienfaisance dans une ambiance inégalable situé sur la spectaculaire *Playa La Ropa* de Zihuatanejo.

"Pour tous les membres du comité formé pour réaliser cet important évènement, cela a été une expérience unique que nous ne changerions pour rien au monde, c'est un sentiment très, très spécial de savoir que tous nos efforts se matérialiseront en une des causes les plus nobles de l'être humain (apporter de la nourriture aux enfants qui n'en ont pas). Quand nous avons contacté pour la première fois la TOTN pour demander quels étaient toutes les conditions requises pour réaliser cet évènement, nous pensions que d'autres villes l'avaient déjà fait... la surprise a été d'apprendre qu'Ixtapa-Zihuatanejo serait la première destination dans toute l'Amérique Latine à le réaliser" a dit José Ramón Dozal, Food and Beverage Director du Club Intrawest Zihuatanejo.

La spectaculaire nuit de **Taste of The Nation** à Ixtapa-Zihuatanejo, commence avec une tentatrice réception du palais avec une dégustation de Tequila Partida; une admirable fusion entre les méthodes traditionnelles dans l'élaboration de la tequila et la technologie la plus avancée qui laisse la marque à chaque gorgée de l'essence pure et naturelle de l'agave bleu. Le grand dîner de gala s'ensuit avec un majestueux déploiement de créations gastronomiques de chefs renommés comme Alejandro Kuri, Patricia Quintana, Federico López, Luz María Bolaños, Pepe Ochoa, Ana Enelda Luthman, Eduardo Marín, Guillermo Gonzalez Beristain, Glenn Monk, Leopoldo Acuña, Stephan Pyles et du Chef qui sera l'hôte de l'évènement, Edgar Navarro.

Taste of the Nation réalisera un hommage à la **Haute Cuisine Mexicaine** où l'on pourra goûter des plats exquis à base de fruits de mer, de viandes et de volailles; les invités pourront aussi profiter de la musique en live avec de sublimes interprétations dans la voix de la franco-canadienne Michelle Lavallée et une vente aux enchères en bénéfice de **Taste of The Nation** réalisée par Mr. Jeff Fenton, qui mettra à la disposition des personnes présentes des articles comme; des bouteilles de vin de la Réserve Spéciale de Vinoteca, Peña del Bernal et Casa de Piedra, des bouteilles exclusives de la marque Tequila Partida, des Œuvres d'Art de peintres reconnus entre autres articles remarquables.

Une fois de plus, la communauté touristique d'Ixtapa-Zihuatanejo en collaboration avec la Mairie présidée par l'Ingénieur Alejandro Bravo Abarca, mettent la main à l'œuvre ensemble pour mener à bien un évènement de classe mondiale à Ixtapa-Zihuatanejo.

La ligne aérienne Interjet reconnue pour son travail incessant en faveur de projets de promotion touristique de cette destination de plage, a offert le déplacement depuis les différents points de la République jusqu'à Ixtapa-Zihuatanejo. De même, les hôtels d'Ixtapa-Zihuatanejo: Tesoro Ixtapa, Pacífica Resort, Barceló Premium, Presidente Intercontinental, Dorado Pacifico Beach Resort et Villa Mexicana ont offert les chambres pour le comité et l'équipe gastronomique de **Taste of the Nation**. De son côté, l'entreprise Televisa, Tendencia Gastronómica, Fríos, Serviocean, D'artisan, Café Loma Real, Peña del Bernal, Par de France, Tyson, Grupo Modelo, Birkenstock, Cigo et Saborearte, se joignent à la liste de sponsors de cette noble cause.

Conscients du fait qu'allier le tourisme et la gastronomie représente un binôme qui garantit la possibilité d'augmenter la valeur et le rayonnement de cette destination, Le Bureau de Conventions et Visiteurs d'Ixtapa-Zihuatanejo se rallie d'une manière importante en diffusant **Taste of the Nation** à travers de stratégies réalisées par ses trois lignes d'action; Planification Stratégique, Industrie Touristique et relations Publiques, en contribuant ainsi aux efforts de promotion et de publicité entrepris par le comité organisateur de **Taste of the Nation** à Ixtapa-Zihuatanejo.

La capacité d'accueil de ce grand événement sera de 80 personnes et le prix du donation-dîner est de \$2,800.00 pesos; les billets sont en vente sur le site MercadoLibre.com. Pour plus d'informations, visitez tasteofthenation.org ou appelez le: 01 800 714 55 35 (Club Intrawest-Zihuatanejo) email zi_hostess@clubintrawest.com o zconciierge@clubintrawest.com.

À propos d'Amar, A.C. La fondation bénéficiaire:

Amar, A.C est une ONG formée par des jeunes préoccupés par le développement global, équitable, soutenable et respectueux de l'environnement; qui travaillent essentiellement dans les communautés rurales isolées et qu'ils soutiennent en cas de situations d'urgence, en plus de collaborer activement à beaucoup d'autres programmes sur les droits humains.

Voici quelques programmes qui se sont développés: Programme "Contre la Dénutrition Infantile" qui consiste en soutenir de manière permanente huit communautés au Mexique avec des garde-manger, des paquets d'aide et de Capacitation pour le travail productif depuis 1999 jusqu'à aujourd'hui en bénéficiant plus de 10, 000 familles dans ces zones marginalisées.

Entre les programmes qui ont été menés à bien avec succès, se trouve "Garde-manger pour tous" qui consiste à distribuer un don donné tous les 6 mois par l'entreprise Del Monte d'un montant de plus de \$2,500,000 pesos payés en nature donné à plus de 70 institutions d'assistance, bénéficiant actuellement plus de 500,000 personnes.

À propos des Chefs invités:

Chef Patricia Quintana

Académicienne, chercheur, professeur et auteure de plus de 9 livres sur la cuisine mexicaine et des thèmes gastronomiques, écrivain, chroniqueuse dans les journaux et magazines nationaux et internationaux pour son travail de promotrice de festivals gastronomiques dans les principales villes des États-Unis, France, Espagne, entre autres pays. Comme un hommage à l'effort et au dévouement à son travail, elle a mérité la reconnaissance comme ambassadrice culinaire mexicaine dans le monde. Des publications comme **The New York Times**, **Food and Wine**, **Food Arts** ou **Bon Appétit** reconnaissent de manière remarquable son parcours. Patricia Quintana est la propriétaire à Distrito Federal (Mexico) du restaurant *Izote*, elle est une excellente spécialiste des ingrédients, techniques, saveurs et odeurs du Mexique.

Chef Alejandro Kuri:

Chef mexicain engagé et reconnu qui excelle dans sa profession. C'est un chef versatile et expérimenté qui a fait des études de cuisine et administration au Mexique, aux États-Unis, en France et en Suisse. Il a aussi été reconnu comme étant le meilleur juge dégustateur par le Groupe Œnologique pendant trois ans consécutifs ayant participé à de nombreuses Dégustations Œnologiques et comme juge à de divers concours œnologiques. Il a été le Chef consultant pour Nestlé Food Services pendant plusieurs années. Il a été le Directeur d'Aliments et Boissons dans les prestigieuses chaînes hôtelières Nikko Mexico et Westin Hotels and Resorts.

Il a réalisé et participé à des festivals gastronomiques dans plusieurs pays d'Amérique Latine, aux Caraïbes et aux États-Unis. Il a des reconnaissances comme formateur certifié, Distintivo H (*Higiene, Confiance et Sécurité dans le maniement des Aliments*), HACCP (*pour ses sigles en anglais*). Académicien dans les Universités d'Anáhuac et Intercontinental. Il est membre du Conseil Consultatif de l'Université d'Anáhuac del Sur et de la Foire-Exposition Alimentaire. Il réalise des ateliers de comment marier le vin et les plats, de cuisine, des séminaires; il participe à des conférences et est juge gastronomique au Mexique, en Amérique Centrale et Amérique du Sud.

Guillermo González Beristáin

Diplômé avec mention du Culinary Institute of America, à Hyde Park N.Y. Guillermo a travaillé pendant des années en Europe dans des prestigieux lieux récompensés par des étoiles Michelin. Il a été le chef du restaurant Ambrosía, à Mexico DF, et plus tard il a été le chef corporatif du groupe de banquets. Soutenu par un groupe de membres investisseurs qui forment aujourd'hui le groupe Pangea, il a déménagé à Monterrey. En 1998 Pangea est né, un restaurant qui a transformé l'industrie de la restauration de Monterrey. Deux ans plus tard, il a ouvert La Catarina, spécialisé dans la cuisine mexicaine haut de gamme et en 2002 il a ouvert Genoma, lieu retro-moderne avec une cuisine fusionnée. Début 2006 s'ouvre Genoma Xpress et La Vía Láctea, avec des glaces servies sur une pierre de marbre. Fin 2006 s'ouvre le Bistro Bardot focalisé sur la cuisine simple française et début 2007 commence le sauvetage d'El Tío, le restaurant le plus traditionnel de Monterrey. Pangea a reçu plusieurs reconnaissances nationales et internationales. Guillermo et le Grupo Pangea ont été invités à réaliser différents dîners et festivals au Mexique et à l'extérieur parmi lesquels on remarque le Food & Wine Festival d'Aspen pendant 5 années consécutives, il a été le chef invité au James Beard House à New York, au restaurant Tarbell's à Phoenix, au dîner de gala dans le Musée d'Art à San Diego et le Food & Wine Festival de San Antonio à plusieurs reprises.

Chef Eduardo Marín

Le Chef Eduardo Marín est diplômé de l'Université d'Anáhuac del Sur et a complété ses études au Culinary Institute of America à Hyde Park New York.

Il a commencé sa carrière il y a 14 ans comme instructeur de Cuisine Régionale à l'Alliance Française de Mexico DF et en 1999 il s'est joint à l'Hôtel Nikko Mexico comme Chef Exécutif en charge de huit cuisines. Il a fait partie du corps enseignant de l'Institut d'Études Supérieures de Monterrey en donnant des classes aux étudiants de Licence de Gastronomie et d'Œnologie et il a réalisé une incursion dans la branche restauratrice du légendaire "San Angel Inn".

Chef Glenn Monk

Glenn Monk est la force créative derrière INNVISION Groupe de Solutions pour l'Industrie de l'Hospitalité. Son innovation gastronomique et ses critères dans le design de restaurants est unique dans l'industrie, trente ans d'expérience ont positionné Glenn Monk comme chef, professeur et mentor dans la branche d'aliments et boissons d'expérience internationale en mettant en place des projets gastronomiques multimillionnaires pour les grandes chaînes hôtelières comme Pan Pacific Hotels & Resorts et Fairmont Hotels & Resorts lui ont donné une expérience unique dans son travail. Parmi quelques projets, les plus remarquables sont: Club Intrawest Resort Zihuatanejo, Mexique, Poets Cove Resort and Spa, Pender Island, BC, Canada , The Cove Lakeside Resort, Kelowna, BC, Canada Long Beach Lodge Resort, Tofino, BC, Canada , Nita Lake Lodge, Whistler, BC, Canada , Skaha Beach Club, Penticton, BC, Canada , Mundo Imperial Hotel & Expo Center, Acapulco, Mexique.

Chef Federico López

Il a été le premier pratiquant gastronomique de l'Hôtel Nikko México en 1988, en 1992 il a obtenu le diplôme du Culinary Institute of America à Hyde Park, New York.

En 1996 le groupe Ambrosia del bosque, entreprise leader en événements et banquets dans notre pays et Guillermo Ríos, son fondateur, l'invitent à créer la première école de gastronomie avec des programmes dessinés par des chefs (pratiques – théoriques) basés sur des quadrimestres et un haut niveau de pratique, le Centre Gastronomique de Mexico.

Comme reconnaissances récentes, il est considéré par le groupe Sanborns pour la troisième année consécutive comme l'un des 12 meilleurs chefs du pays et récemment il a gagné le titre d'IRON CHEF Competition pendant le Hot & Spicy food festival, qui a eu lieu à Toronto au Canada.

Chef Pepe Ochoa

Il a en sa possession la coordination du "Nicho de Aromas y Sabores", qui fait partie des projets qui intègrent la Cumbre Tajín, festival de l'identité. Expert dans la cuisine de Veracruz il s'est chargé de lui faire faire le tour du monde et de mettre à l'honneur le nom de Veracruz et du Mexique. La Gastronomie Veracruzana (de Veracruz), est un patrimoine intangible de l'identité culturelle nationale.

Chef Stephan Pyles

Il a créé 14 restaurants au cours des dernières 22 années comme le Routh Street Café, Baby Ruth et Goodfellow. Il a reçu des récompenses comme le "Best Chef in America, Southwest. En 1994 il a ouvert "Star Canyon" rapidement suivi d'"Aquaknox" qui a été nommé par la Food and Wine "Meilleur Restaurant de l'Année", il a aussi créé "FishBowl" et "Taqueria Cañonita" pour le groupe **Carlson Restaurants Worldwide**.

Voyageur, consultant, chercheur, producteur à la télévision et écrivain de livres comme "The New_Texas Cuisine", co-auteur du livre "Tamales", "New Tastes from Texas" et "Southwestern

Vegetarian". Sthephan Pyle a été le gagnant du prix Emmy pour son travail sur la télévision spécialisée. Il fait partie du conseil fondateur de Share Our Strength et il est membre de la table du conseil de "The North Texas Food Bank" et de "The National Culinary Advisor's Board". En 1988 a realize à Dallas Texas l'évènement **Taste of The Nation** et il a été le co- fondateur du programme "The Hunger Link, Dallas". Sa plus récente ouverture est son restaurant homonyme "Stephan Pyles" et celui qui sert l'"Haut Concept de Cuisine du Sud-est". Pyles est le consultant pour le Musée d'Art de Dallas et de son connoté restaurant 1717.

Chef Edgar Navarro (Anfitrión)

Il a fait des études Professionnelles à l'Université d'Anáhuac et à l'Institut Gastronomique d'Amérique. Il a comencé la cuisine à l'âge de 16 ans, il a travaillé à Nueva York au Restaurant Moma, à l'Hôtel Plaza de New York, à l'Hôtel Lombardy à Washintong DC, il a travaillé avec Bernard Le Prince. Il a travaillé dans différents points géographiques comme Naples sous les ordres de Donatto Camarano. Au Mexique, il a travaillé à Puebla, Chihuahua, Saltillo, Monclova, Morelia, Tapachula. Il a gagné la troisième place au concours de Black Box. Il a travaillé comme directeur d'école de Gastronomie à l'"École du chef" dans la ville de Chihuahua. Actuellement, il est le Chef Exécutif du Club Intrawest Zihuatanejo.

Ana Luisa Morán Fernández
Gte. RP OCVIZ

Références Bibliographiques

<http://www.chefkuri.com/>, Eduardo Marín, en defensa de la Gastronomía mexicana. Boletinturistico.com, <http://www.innvision.ca/esp/people/index.php>, www.concursococinero.com.mx/.../, www.torontohispano.com www.rtv.org.mx/index.php?pagina=television, www.oem.com.mx/diariodexalapa/, [debybeard.com/.../guillermo-gonzalez-beristain-y-grupo pangea/](http://debybeard.com/.../guillermo-gonzalez-beristain-y-grupo-pangea/), www.concursococinero.com.mx/.../Bio%20Guillermo%20Gonzalez.doc www.catadores.com.mx/modules.php? www.stephanpyles.com/team-pyles.asp mx.livra.com/item/id/1595512 www.eluniversal.com.mx/estilos/31275.html www.cuc.udg.mx/.../patricia-quintana6.../index.html