

VIVA AGAVE!

8 et 9 mars 2026
Hôtel Kube, Paris 18e

DOSSIER DE PRESSE



Affiche : Deni Parga

"Le tequila et le mezcal ne sont pas une mode passagère, il s'agit d'un terroir, une mémoire et une fierté. Ce rendez-vous est celui de celles et ceux qui savent que les spiritueux d'agave sont bien plus que des alcools. Qu'ils racontent des terroirs, des gestes, des histoires et une culture vivante.

Nous sommes fiers de recevoir à nouveau des producteurs engagés et de pouvoir offrir des dégustations fascinantes ! La gastronomie mexicaine sera bien sûr à l'honneur et des expériences immersives autour de l'agave viendront compléter notre programmation.

Un moment pensé pour les passionnés, les curieux éclairés et les professionnels en quête de sens et de nouvelles découvertes.

Startha Turquia

Ambassadrice de la tequila et du mezcal en France
Co fondatrice du festival Viva Agave



Premier festival français dédié aux spiritueux d'agave issus

d'une longue tradition artisanale, Viva Agave réaffirme son engagement pour la filière et célèbre la diversité en réunissant toutes les nuances de mezcal, tequila, raicilla, bacanora et autres distillats mexicains. Il réunit producteurs, importateurs, marques et acteurs culturels autour des distillats d'agave.

Au programme : plus d'une vingtaine d'exposants qui présenteront leur savoir-faire aux particuliers comme aux professionnels, des dégustations uniques et des ateliers originaux pour éduquer son palais et s'ouvrir à la richesse d'une culture séculaire.



Crédits photo : Florian Domergue



Le festival qui réunit passionnés et experts

Barmen, chefs, amateurs de spiritueux, importateurs, distributeurs sont tombés sous le charme de ces alcools très versatiles qu'on consomme selon l'inspiration : purs, en cocktails et même en cuisine. Désormais présents dans de nombreux bars à cocktails et sur les plus belles tables, le mezcal et la tequila rassemblent les valeurs de tradition et de convivialité chères à la culture mexicaine.

Au programme de ce festival :

- Plus de 100 références à découvrir
- Plus de 20 exposants
- Un pop-up de La Mezcaleria autour de cocktails spécialisés
- Un programme riche de masterclass et conférences





UNE ÉDITION PLEINE DE SURPRISES



Crédits photo : Florian Domergue

Dans ce même esprit de curiosité, **l'Agavothèque du Festival permettra de découvrir des produits de niche qui ne sont pas représentés en France ou en Europe**, en quête d'importateurs et distributeurs. De quoi réveiller les papilles avides de nouveauté ! Mais aussi de poursuivre le voyage vers des horizons culturels encore trop méconnus. Car si les spiritueux d'agave fédèrent autant de passionnés, c'est aussi grâce à ses racines culturelles.



Crédits photo : Florian Domergue



Crédits photo : Florian Domergue

Si le cœur du salon reste la découverte des alcools mexicains, Viva Agave n'hésite pas à ouvrir ses frontières pour accueillir **d'autres alcools d'Amérique du Sud**. Cette année vous pourrez découvrir un produit particulier : le **Cocuy** (à prononcer «cocouille» !), spiritueux d'agave du Vénézuéla qui demeure encore artisanal et très peu exporté.

Le projecteur sera particulièrement tourné cette année sur **le rôle essentiel des femmes dans la production des alcools d'agave**. Un stand spécial de l'Association des femmes du mezcal et du maguey permettra de découvrir les références des **ces maestras productrices** !

Enfin, ce festival sera l'occasion de célébrer les **200 ans de relations entre la France et le Mexique**. L'Ambassadrice du Mexique, Blanca Jiménez Cisneros, inaugurera le festival le 8/03 à 11h30.



En préambule du festival

VENDREDI 6 MARS

DÎNER GALA – 200 ans de relations diplomatiques France–Mexique

Célébrons ensemble les 200 ans de relations commerciales entre la France et le Mexique à travers une expérience gastronomique et culturelle d'exception.

Pour l'occasion, le chef **Mauricio López**, du restaurant **Milpan** (Fontainebleau), signe un menu en trois temps, imaginé comme un dialogue entre deux cultures. Les produits, techniques et inspirations de la cuisine mexicaine contemporaine y rencontrent une sélection de vins français, en hommage à deux siècles d'échanges, de savoir-faire et d'influences partagées.

La soirée sera ponctuée par un cocktail signature créé par **Martha Murguía**, Ambassadrice de la Tequila et du mezcal en France, en collaboration avec **Quentin Lamy**, chef bartender de **La Mezcaleria**. Participation artistique de la chanteuse **Alicia Leos**.

Menu – Festival VIVA AGAVE

Amuse-bouche Milpan

Bouchée de bienvenue, signature de la maison.

Entrée

Tlacoyo de maïs bleu, garni de purée de haricots noirs truffée, accompagné de nopales et de cecina.

Plat principal

Suprême de volaille, sauce mole, riz à la mexicaine, mini mixiote de légumes.

Dessert

Muffin de maïs, glace à la mandarine.



Kube Hôtel. 1 Pass. Ruelle, 75018 Paris



20h. 55€ Réservations

<https://my.weezevent.com/diner-gala-viva-agave>

UNE PROGRAMMATION ENRICHIE



Sur le festival DIMANCHE 8 & LUNDI 9 MARS



LES MASTERCLASSES

Un programme de masterclasses animé par des experts, producteurs et intervenants culturels, autour de thématiques telles que : **terroirs et biodiversité de l'agave, savoir-faire traditionnels, enjeux contemporains de la filière.**

Avec, entre autres : Carina Soto (La Candelaria), Tasha Iny (Global Agave Advocacy – Próximo Spirits), Domingo García (chercheur en sociologie et auteur), l'Association Mujeres del Maguey y el Mezcal (productrices du documentaire "Las hijas del maguey"),...



LA VINATERÍA

Une **vinatería** est une cave traditionnelle mexicaine dédiée à la production, la conservation et la transmission des distillats. Lors de Viva Agave, la Vinatería prend la forme d'une cave éphémère dédiée aux distillats d'agave : un espace pour découvrir des références rares, vos découvertes pendant le salon, et renouer avec une approche culturelle et artisanale des spiritueux mexicains.

La vinatería n'est pas un bar. C'est un lieu de transmission, de dégustation consciente et de rencontre entre le public et l'âme des distillats d'agave.



LE MUR DES 200 ANS

200 raisons de célébrer les 200 ans de relations diplomatiques entre le Mexique et la France ? Lors du festival, chaque visiteur pourra écrire ses intentions sur une fresque participative !



COULEUR MEXIQUE

Le Festival Viva Agave s'appuie sur des alliés gastronomiques emblématiques qui participent à la diffusion de la culture mexicaine en Europe à travers le goût, l'artisanat et un engagement fort aux côtés des producteurs.

Mi Tiendita véritable référence de la gastronomie mexicaine en France, est bien plus qu'une boutique : c'est un lieu de diffusion culturelle qui propose des produits authentiques issus de petits producteurs mexicains, sélectionnés selon une approche éthique et de commerce équitable.

Salsamour se distingue par son approche artisanale et créative dans l'élaboration de sauces mexicaines contemporaines, produites en France à partir de recettes originales et d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

Taqueria El Vecino complète cette constellation de partenaires avec un pop-up rendant hommage à la street-food mexicaine à travers ses tacos et tortillas de maïs maison. Ensemble, ils célèbrent l'intensité, la diversité et la modernité de la cuisine mexicaine, en parfaite résonance avec l'esprit du festival.



ARTISTES INVITÉS

La dimension artistique du festival s'enrichit de la participation de créateurs qui explorent l'identité mexicaine à travers des regards sensibles et contemporains.

Le peintre **Iván Torres** présente une œuvre profondément ancrée dans la matière, le territoire et la symbolique de l'agave, tandis que le photographe **Daniel Robles** propose un regard documentaire qui capte les gestes, les visages et les histoires qui entourent l'univers du mezcal et de ses communautés productrices.



LUNDI 9 MARS – FÊTE DE CLÔTURE

Le Festival **Viva Agave** se clôturera par une nuit électrique en collaboration avec **La Mezcalería**, référence incontournable dans la diffusion de la culture du mezcal en France, reconnue pour sa sélection pointue et son engagement auprès des producteurs.

Au Kube Hôtel, les équipes uniront leurs univers pour une soirée vibrante : musique, cocktails signatures et célébration contemporaine des distillats d'agave.

Guest Bartender : Julien Achille, chef barman du Boubalé, signera une carte exclusive autour de l'agave, entre précision technique et créativité moderne.

Un moment stratégique pour l'écosystème des bars parisiens : cette clôture crée un pont entre la scène agave internationale et la nouvelle génération de bartenders, affirmant la place durable des distillats d'agave dans les cartes d'auteur.

 **Kube Hôtel. 1 Pass. Ruelle, 75018 Paris**
 **20 h**

MARDI 10 MARS – PROJECTION DOCUMENTAIRE

DOCUMENTAIRE : **Las Hijas del Maguey (Les Filles de l'Agave)**

Fruit d'une collaboration entre la réalisatrice Francisca Siza et le producteur Gautier Heins, ce premier long-métrage documente la révolution portée par les femmes au sein de l'industrie du mezcal au Mexique. Le film met en lumière le collectif **Mujeres del Mezcal y Maguey de México** et l'engagement de Yolanda Ruiz, présidente nationale de l'association et productrice exécutive du projet.



À travers des témoignages de sororité et de résilience, le documentaire retrace le combat de ces productrices pour rompre avec les structures patriarcales et obtenir une reconnaissance économique juste. Récompensé dans plusieurs festivals internationaux (Berlin, Stockholm), ce film est un hommage vibrant à la préservation culturelle et à l'autonomie des femmes en milieu rural.

La projection sera suivie d'une dégustation commentée animée par les mezcaleras présentes dans le film, qui partageront leur expérience et leur savoir-faire autour de la production artisanale du mezcal.



Institut Culturel du Mexique. 119 Rue Vieille du Temple, 75003 Paris



18:30h Événement réservé à 50 personnes

Événement public et gratuit, sur présentation de votre billet pour le festival Viva Agave

INFORMATIONS PRATIQUES

Quand : Dimanche 8 et Lundi 9 mars 2026, de 11h00 à 19h00

Où : Kube Hôtel, 1 passage Ruelle, Paris 18e

Billetterie : <https://my.weezevent.com/viva-agave-2026>

Tarifs : 1 jour – dès 25 €



Crédits photo : Ronan Le May

Agence Hello Merci

Contacts Presse

Lucile Orblin

lucile.orblin@hello-merci.fr

06 51 04 65 50

Julien Brault

jbrault@hello-merci.fr

06 73 97 36 71