vinetur

Kypros Tequila présente des spiritueux artisanaux lors du dîner Cenas Históricas à Mexico

Les hôtes font un voyage culinaire à travers l'histoire du Mexique grâce à des accords d'experts et à des récits.

lundi 23 mars 2026


Patriot
AVIATION

Le 18 mars, la marque de tequila Kypros a participé à l'événement exclusif Cenas Históricas organisé par Food & Travel à Mexico. L'événement a réuni 50 invités pour une soirée combinant une cuisine haut de gamme et un récit historique centré sur la conquête espagnole du Mexique. Le dîner s'est déroulé dans un cadre intime, conçu pour encourager la conversation et la réflexion sur le passé du pays.

Kypros a joué un rôle central dans deux moments clés du menu. La soirée a commencé par un cocktail de bienvenue appelé Isla Bonita, composé de Kypros Reposado, de liqueur de noix de coco, d'ananas et de thym. Cette boisson avait pour but de faire découvrir aux invités le caractère de la tequila, à la fois ferme et doux, avec un profil aromatique subtil. À la fin du repas, l'Añejo de Kypros a accompagné le dessert, un mostachón de chapulín avec une brulée de bananes et un mole maison. La tequila a été servie pure, ce qui a permis à ses notes chaudes et persistantes de compléter le dernier plat.

Le thème du dîner, "La Conquista de México", a été exploré à la fois par la nourriture et par la discussion. L'historien et écrivain Pedro Fernández a guidé les invités à travers des histoires sur des personnages tels que La Malinche, Moctezuma et Hernán Cortés. Ses commentaires visaient à apporter une perspective nuancée sur cette période de l'histoire mexicaine, en encourageant les invités à considérer ses complexités au-delà des récits traditionnels.

Le menu reflétait un équilibre entre tradition et innovation. Parmi les plats proposés figuraient le chicharrón de insectos avec de l'avocat et de la salsa molcajeteada, la pastèque séchée au mezcal et à la truite, et la birria de diezmillo cuite lentement pendant huit heures. Chaque plat était conçu pour s'appuyer sur le précédent, créant ainsi une progression de saveurs qui correspondait au voyage historique de la soirée.

Kypros met l'accent sur des méthodes de production artisanales ancrées dans le respect de la terre et de la tradition. La philosophie de la marque met l'accent sur l'harmonie et l'équilibre plutôt que sur la dominance des saveurs. Selon les représentants présents à l'événement, cette approche vise à créer une tequila qui rehausse les expériences culinaires plutôt que de les submerger.

La collaboration entre Kypros et Food & Travel s'inscrit dans une tendance plus large de la scène gastronomique mexicaine, où les producteurs de spiritueux recherchent des partenariats avec des chefs et des organisations culturelles pour créer des expériences culinaires immersives. Ces événements visent à rapprocher les convives non seulement de la nourriture et des boissons, mais aussi de l'histoire et de l'identité locale.

Les participants ont décrit la soirée comme étant à la fois éducative et agréable, notant que la combinaison de récits, de plats soigneusement préparés et de tequila bien assortie a créé une expérience mémorable. Les organisateurs ont l'intention de continuer à organiser des événements similaires tout au long de l'année, chacun se concentrant sur des aspects différents de la culture et de la cuisine mexicaines.