

eL Café LATINO

MAGAZINE CULTUREL FRANÇAIS-ESPAGNOL



**A bientôt
Survier**

**Les femmes du
Pérou Ancien**

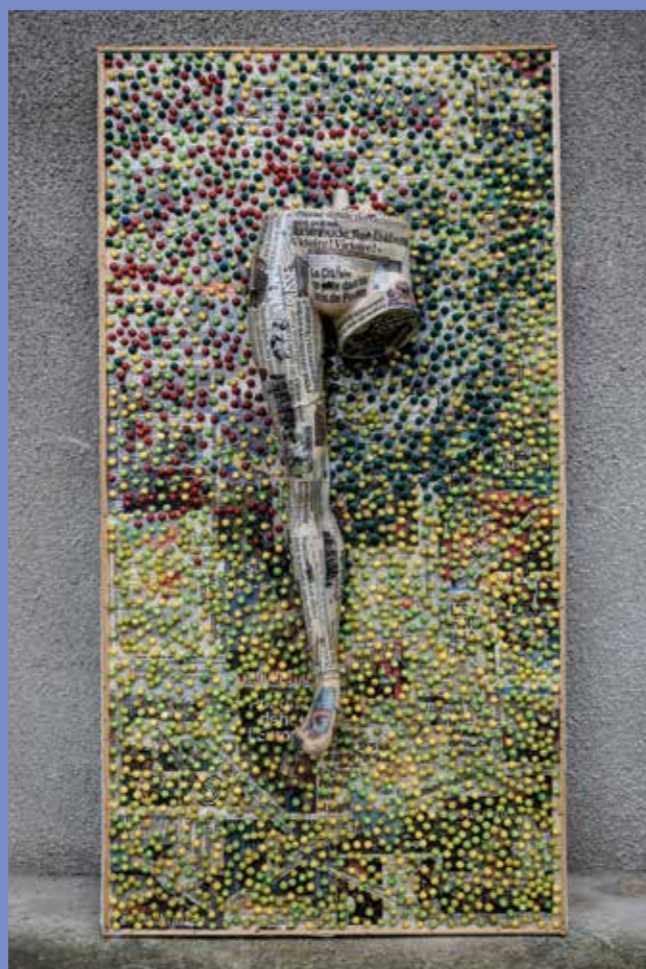
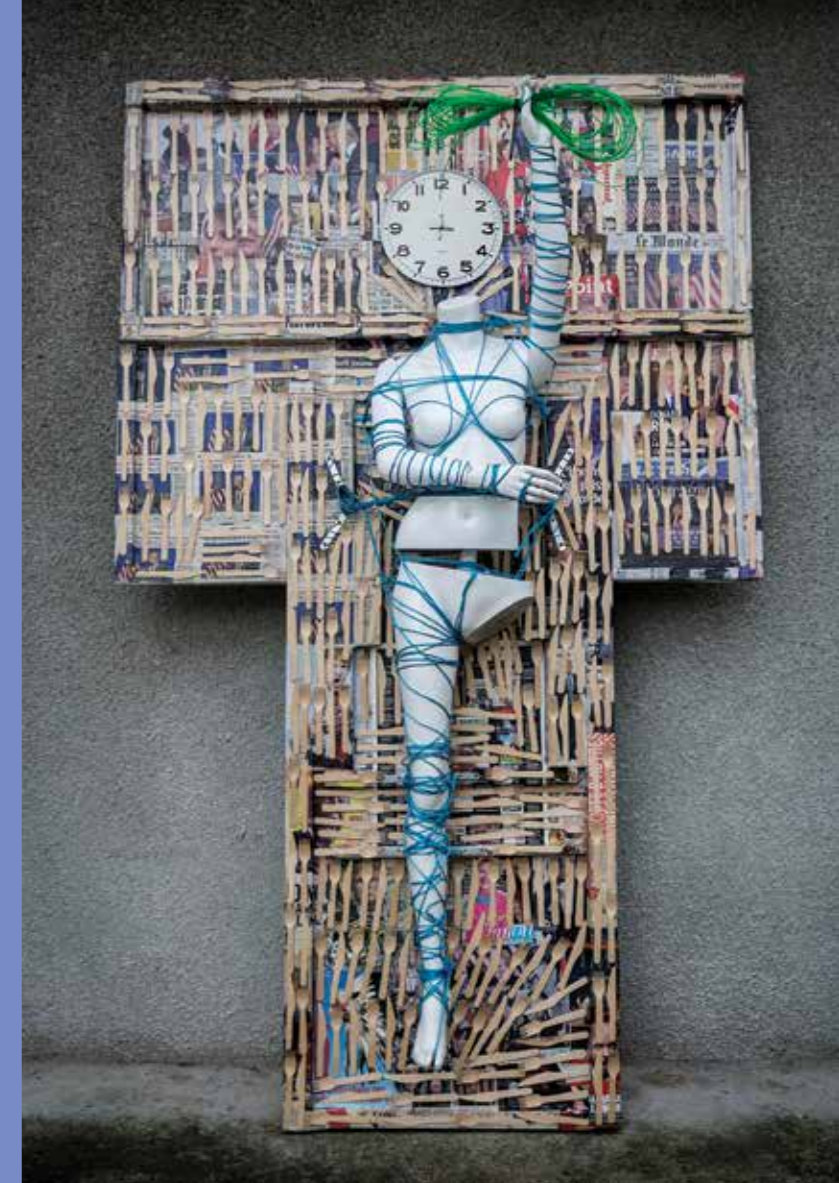
**Cuisine de
mon terroir
dominicaine**

**EL CAFÉ
CULTURAL**

N°39



JULIO CÉSAR ASÍS

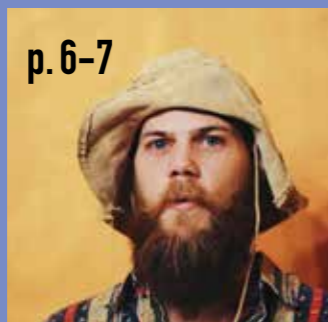
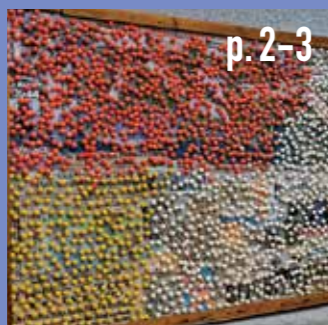


© JULIO CÉSAR ASÍS

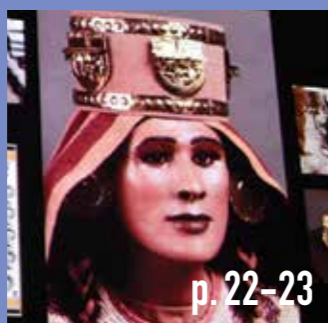


Julio César Asís es un artista franco argentino, originario de Chilecito de la Rioja. Todas sus obras son una inspiración personal que surge gracias a sus viajes por el mundo. Los trabajos se realizan con materiales totalmente reciclados utilizando técnicas muy personales. Una de sus obras mayores puede encontrarse en el 36 Rue Mouffetard Paris 75005.

Julio César Asís est un artiste franco-argentin, originaire de Chilecito de la Rioja. Toutes ses œuvres sont une inspiration personnelle qui se créent grâce à ses voyages dans le monde. Le travail se réalise avec des matériaux recyclés, utilisant des techniques très personnelles. L'une de ses grandes œuvres peut se voir au 36 Rue Mouffetard Paris 75005.



2-3	Julio César Asís
4-5	Sommaire - Editorial
6-7	Shaka Shakazi
8-9	Le 'PAGAMENTO' de les KOGIS
10-11	LA PAOLA, Pilar Mata Solano
12-15	Le Mezcal
16-17	Tempo Latino
18-19	Survier Flores
20-21	Cuisine de mon terroir
22-23	Les femmes du Pérou Ancien
24-25	Semaine de l'Amérique Latine et des Caraïbes
26-27	Survivre dans la rue
28-29	Entretien avec Hernán Miranda
30-31	DELIRIO
32-33	LE MEXIQUE ENFLAMME LA SCÈNE DE LA FOIRE DE PARIS !
34	Regards
36	La Pirekua, chant des P'urhépecha
38	Le chien qui aboie
40	Astronomie
42	CONCURSO DE FOTOGRAFÍA
44	EL CAFÉ CULTURAL
46	Collaborateurs



Editorial

Un saludo

"Nadie es eterno en el mundo": canción de Dario Gomez.

Sucede todos los días pero no acabamos de acostumbrarnos. En una semana dos personas cercanas a El Café Latino han fallecido. Primero fue nuestro querido corresponsal en Estados Unidos; Christian Jaramillo quien nos acompañó desde el primer número. Para prolongar su existencia nos deja su obra literaria como diario vivencial de toda su vida. A su familia, hijos y compañeras un abrazo fraternal.

Luego, aquí en París, Survier Flores, quien aparte de ser un gran violonista podemos decir que fue un formador de hombres. Guatemalteco de nacimiento, vivió para difundir sus conocimientos musicales a través del mundo. A través de su Asociación "Un latinoamericano en París", trajo jóvenes estudiantes de música guatemaltecos para perfeccionarlos. Precisamente en el Tercer Encuentro de El Café Latino con sus lectores, tuvimos la oportunidad de compartir con su alegría y con su alumno tocando juntos obras clásicas y guatemaltecas. Sabemos que su asociación va a continuar con su labor. Desde aquí os estimulamos para que continúen.

La muerte nos hace pensar a la vida. Debemos poner nuestra atención en lo esencial de la vida y no andar perdidos en callejones mentales de guerras y odios.

La guerra y el odio están más cerca de la muerte que de la vida. Debemos llevar nuestra atención hacia lo que nos acerca a la vida y que al mismo tiempo nos aleja de la muerte. Para qué cargar toda la negatividad que creemos necesaria para vivir. Dejando los pensamientos negativos también podemos vivir. Es el momento de preocuparnos de nosotros y no de los otros en nuestra mente.



Amicalement

"Nadie es eterno en el mundo" ("Personne n'est éternel en ce monde"): chanson de Dario Gomez.

Cela arrive tous les jours mais on ne s'y fait jamais vraiment. En l'espace d'une semaine, deux personnes proches de El Café Latino sont décédées. Ce fut d'abord Christian Jaramillo, notre cher correspondant aux États-Unis, qui nous accompagnait depuis le premier numéro. À travers, son œuvre littéraire, il nous laisse le récit de sa vie et prolonge son existence. Toute notre amitié et affection à sa famille, ses enfants et ses collègues.

Et puis, Survier Flores, ici à Paris, qui en plus d'un grand violoniste, était un maître à penser. Né au Guatemala, il a dédié sa vie à l'enseignement de la musique à travers le monde. Avec son association, « Un Latino-Américain à Paris », il a fait venir des étudiants de musique guatemalteques pour parfaire leurs connaissances. Lors de la 'Troisième Rencontre de El Café Latino avec ces lecteurs', nous avons justement eu la chance de partager sa joie et d'écouter l'un de ses élèves jouer des œuvres classiques et guatemalteques. Nous savons qu'avec son association, vous poursuivrez son travail et nous vous y encourageons chaleureusement.

La mort nous fait penser à la vie. Nous devons nous concentrer sur les choses essentielles de la vie et cesser d'errer dans les ruelles de notre esprit faites de guerres et de haine. La guerre et la haine sont plus proches de la mort que de la vie. Nous devons porter notre attention sur les choses qui nous rapprochent de la vie et qui en même temps nous éloignent de la mort. Pourquoi nous charger de cette négativité que nous croyons nécessaire pour vivre ? En laissant de côté les pensées négatives, nous pouvons rendre la vie plus agréable. Il est temps de nous préoccuper moins pour les autres et de nous laisser plus de place dans nos esprits.



e|Café
LATINO



RECEVEZ EL CAFÉ LATINO CHEZ VOUS!

- POUR 40 € L'ANNÉE PARTICIPEZ AU DEVELOPPEMENT DU MAGAZINE
- FAIRE UN DON DE SOUTIEN

RECEVEZ DES ENTRÉES DE CINÉMA OU THÉÂTRE

Nom, prénom: _____
 Adresse: _____
 Ville: _____ Pays: _____
 Date: _____
 Adresse e-mail: _____
 Commentaires: _____
 Signature _____

El Café Latino
 63 rue du Maréchal Leclerc
 94410 Saint-Maurice
 France
 E-mail: redaction@elcafelatino.org
 Téléphone: 33 (0)664732284



Shaka Shakazi



Datos biográficos
 Nombre artístico: Shaka / Shakazzi (nombre del proyecto musical)
 Lugar de nacimiento: Buenos Aires, Argentina
 Edad: 27 años
 Ocupación: Músico, poeta

Données biographiques
 Nom d'artiste : Shaka/ Shakazzi (le nom du projet musical)
 Lieu de naissance : Buenos Aires, Argentine
 Âge : 27 ans
 Activité : Musicien, poète.

TEXTO EL CAFÉ LATINO

Mi formación musical, que arrancó tempranamente (creo que a los 8 o 9 años) en un pueblo de las afueras de Buenos Aires, se caracterizó por una inconstancia y una incongruencia asombrosa. A medida que pasaban los años y avanzaba en mi destreza técnica con mi instrumento (la guitarra), pasado el desvelo momentáneo, iba lentamente "develando los misterios", y así se desvanecía algo de la magia del sentimiento des-intelectualizado, medio naif, inocente, ese que hace que te emociones hasta las lágrimas o saltes de alegría escuchando una pieza musical. Saturado de perfeccionamientos, mis años de formación fueron al mismo tiempo los de menos producción artística personal. Aprender para desaprobar.

Hoy por hoy me digo que la técnica más refinada flows back to self-expression, o nada.

El escenario musical contemporáneo rebalsa de virtuosismo; el talento sobra, no hay ciudad donde no pueda encontrarse una banda musical que hace 40 años hubiera sido considerada técnicamente de primer nivel mundial. La barrera de lo imposible se corre y se estandariza, deja de ser excepcional. La carrera de la técnica, si no está acompañada de una discursividad original que la sostiene, se vuelve absurda. Creo que hay una cierta saturación dentro del mundo del arte en lo que respecta a las convenciones genéricas. Por eso pienso que el problema del arte hoy en día es mayormente un problema sociológico, semiótico si se quiere. Entre los años '60 y '70 nacieron todos los géneros que hoy en día seguimos usando como categorías para definir gran parte de la música popular. Algo pasó en esa época que ahora no está pasando; hay momentos históricos más fértiles que otros en lo que respecta a la producción artística original. La globalización, con la multiplicación exponencial de las voces, no trajo aparejada necesariamente más variedad...es propio de una época vacía de contenidos el glorificar las formas y embellecerlas hasta el hartazgo.



© SHAKA

El arte, antes de ser objetivado en una obra concreta, es vivido en la piel del artista. Por eso el arte es la vida, y la vida que tengas será el arte que hagas. " Pardon? ", mi disco debut que salió el último 30 de abril a través de Komakino Records, lo grabé en el Reino Unido durante gran parte del 2017 durmiendo en sofás y viajando a dedo, habiendo llegado a un continente nuevo, a una ciudad nueva prácticamente sin dinero ni conociendo a nadie, y creo que todo eso puede sentirse de alguna manera dentro de las canciones, todo lo que me fue pasando en ese año fue parte del proceso, y esto se ve reflejado en que líricamente la temática que recorre todo el disco es la distancia. Más que buscar una continuidad prefiero ver mi trabajo como cristalizaciones de un quiebre; por eso no puedo asegurar ¿cómo ni dónde va a surgir el próximo! ; La música va a seguir acompañándome, pero resta ver de qué manera!

El Café Latino 2018



TEXTE EL CAFÉ LATINO 2018

Ma formation musicale, qui a commencé assez tôt (vers l'âge de 8 ou 9 ans), dans un village proche de Buenos Aires, a été marquée par un manque de constance et une absurdité extraordinaire. Au fur et à mesure que passaient les années, l'adresse, la technique avec laquelle je jouais de ma guitare allait en s'améliorant ; une fois passée cette révélation momentanée, j'ai lentement commencé à « révéler les mystères », et se perdait alors un peu de la magie de ce sentiment désintellectualisé, à moitié naif, innocent, celui qui fait que tu es ému jusqu'aux larmes ou que tu sautes de joie en écoutant un morceau de musique. Saturées de perfectionnements, mes années de formation furent en même temps celles de moindre production artistique personnelle. Apprendre pour désapprendre. Aujourd'hui, je me dis que la technique la plus raffinée flows back to self-expression, ou rien du tout. L'espace musical contemporain déborde de virtuosité ; le talent ne manque pas, il n'y a pas une ville où l'on ne puisse trouver un groupe de musique qui, 40 ans plus tôt, aurait été considéré, techniquement parlant, comme le meilleur, à un niveau

mondial. La frontière de l'impossible recule et se standardise, elle cesse d'être exceptionnelle. La course à la technique, si elle n'est pas accompagnée d'une discursivité originelle qui la soutienne, devient absurde. Je crois qu'il existe une certaine congestion dans le monde de l'art, du fait

concrète, est vécu dans la peau de l'artiste. Pour cette raison, l'art est la vie, et la vie que tu auras sera l'art que tu crées. « Pardon ? », mon premier disque, sorti ce dernier 30 avril avec Komakino Records, je l'ai enregistré au Royaume-Uni pendant une grande partie de l'année 2017, en



qu'il respecte les conventions génériques. C'est pour cette raison que je pense que le problème de l'art aujourd'hui est, majoritairement, un problème sociologique, sémiotique, en quelque sorte. Entre les années 60 et 70 sont apparus tous les genres qui sont encore utilisés aujourd'hui comme des catégories qui définissent une grande partie de la musique populaire. À cette époque, il s'est passé quelque chose qui ne se passe plus aujourd'hui ; il y a des moments historiques plus fertiles que d'autres en ce qui concerne la production artistique originale. La globalisation, avec sa multiplication exponentielle des voix, n'a pas nécessairement coïncidé avec plus de variété... c'est le propre d'une époque vide de contenu que de glorifier les formes et de les embellir jusqu'à l'écoeurement. L'art, avant d'être objetivé en une œuvre

dormant sur les canapés des gens et en voyageant en stop, étant arrivé sur un nouveau continent, une nouvelle ville, pratiquement sans argent et sans connaître personne, et je crois que tout cela peut se ressentir, d'une certaine manière, dans les chansons. Tout ce qui m'est arrivé cette année était une partie de ce processus, et cela est reflété dans le fait que, d'un point de vue lyrique, la thématique que l'on retrouve tout au long du disque est celle de la distance. Au-delà du fait de chercher une continuité, je préfère voir mon travail comme les cristallisations d'un effondrement ; c'est pour cela que je ne peux pas être sûr de comment, et où va sortir mon prochain disque ! La musique va continuer à m'accompagner, mais il me reste à voir de quelle façon! **El Café Latino 2018**

El pagamento de Los Koguis



TEXTO E IMÁGENES DE SÉBASTIAN HERNÁNDEZ

La Sierra Nevada de Santa Marta, ubicada al norte de Colombia, es un territorio que aún conserva una tradición ancestral que se remonta a sus orígenes hace más de 4000 años. Allí, en lo alto de sus páramos, vive un pueblo que tuvo que permanecer oculto en cuevas por más de dos siglos, sin ver la luz del sol, huyendo de la violencia.

Es bien sabido que en muchas culturas del mundo la oscuridad absoluta ha representado un escenario adecuado para ejercicios

Actualmente, ellos viven a lo largo y ancho de la cuenca del río Palomino o Hukumeizi, su lugar de origen. Allí adoptaron muchas herramientas de la civilización como acuerdo para lograr la restitución de sus tierras. Aunque adaptaron parte del modelo agrícola traído de la civilización, hubo algo que fue determinante a la hora de marcar la diferencia entre perder sus tradiciones o fortalecerlas, ellos le llaman pagamento o yabién.

El pagamento es un sistema de creencias y rituales que le permiten a un Kogui vivir en

lograr un consenso sobre algún problema o realizar la planeación de algún trabajo comunal. Lo que se busca mediante la ausencia de sueño, es llegar a un estado alterado de conciencia que conduzca a la imparcialidad y justicia en cuanto a las decisiones que se tomen.

Así como el ejemplo anterior, podríamos enumerar cientos de ellos, lo importante de esta tradición es la fuente que la alimenta constantemente bajo la guía de la inocencia infantil, por lo que el ser más poderoso en su comunidad es un niño que aún permanece en una cueva, como guía y mediador, entre el mundo espiritual y el mundo material. Este niño, seleccionado desde antes de su nacimiento, tendrá la responsabilidad de conducir todo su pueblo a realizar los pagamentos que agraden a los espíritus con los que ellos hacen sus trabajos.

En Colombia, un par de jóvenes estudiantes de producción audiovisual, han decidido emprender un proyecto que vincule la cultura Kogui a un nuevo modelo de pensamiento gracias a su concepción del mundo. Con una investigación realizada a partir del 2008, y con un trabajo de campo que cuenta con más de dos años, Camila Castro y Sebastián Hernández se adentraron a la selva con equipos para realizar un documental sobre un trapiche y lo que él representa para los Kogui según el pagamento.

El proyecto pretende demostrar cómo a través de un proceso tan cotidiano y mundano como es la construcción de un artefacto, hay alrededor todo un sistema de rituales que le dan un valor sagrado y lo convierten en parte de la familia, tanto así que antes de hacer uso de éste se debe realizar un bautizo por cuatro noches, donde La Madre es la que concede el permiso divino o como ellos le llaman la seguridad. El documental actualmente se encuentra en proceso de posproducción y se espera su premier a finales de Septiembre del presente año.

plena consciencia del principio de compensación; lo cual lo lleva a sentir que debe pagar cada acción que realiza en su vida, respirar, caminar, comer, beber, nacer morir, todo. Con ese nivel de consciencia, esta comunidad se encuentra en una posición privilegiada frente a la marcada violencia que viven a su alrededor, siendo una de las tribus indígenas más pacíficas del planeta. Esto les ha permitido anticiparse a eventuales problemas alrededor de su territorio y actuar oportunamente en pro de la conservación de su pueblo.

El pagamento es la acumulación de buenos pensamientos, del respeto por los valores ancestrales, del amor por la vida. Un ejemplo claro de pagamento es la velación que se realiza por parte de los hombres en un templo sagrado llamado Casamaría. Por lo general, se realiza mínimo 3 días consecutivos para

como la meditación, consulta con los oráculos, estados de consciencia acrecentada, entre muchos otros. Y aunque se podría decir que este tipo de prácticas han quedado obsoletas para el mundo globalizado, el pueblo Kogui tiene una visión distinta de esta idea.

Al igual que los Vedas, Budistas Tibetanos, Griegos y demás culturas ancestrales vigentes, los Kogui, por su particular circunstancia, pudieron comprender la importancia y el poder que tienen las cuevas a la hora de entrar en armonía con el entorno, de ver la esencia mínima de las cosas, de comprender que todo está vinculado. Pocos años después de la independencia de Colombia, los Kogui volvieron a aparecer en el mapa, y con esto, una nueva forma de concebir esas personas que habían llegado a su territorio a desplazarlos.

Le 'PAGAMENTO' de les KOGIS

TEXTE ET IMAGES DE SÉBASTIAN HERNÁNDEZ

La Sierra Nevada de Santa Marta, au nord de la Colombie, est un territoire qui a su conserver une tradition ancestrale, dont l'origine remonte à plus de 4000 ans. Là-bas, dans les hauteurs des plateaux montagneux, vit un peuple qui dut se réfugier dans des caves pendant plus de deux siècles, cachés de la lumière du soleil, fuyant la violence.

Il est notoire que, dans de nombreuses cultures à travers le monde, l'obscurité absolue a toujours représenté une ambiance adéquate pour des exercices tels que la méditation, la consultation avec les oracles, les états de conscience élevée, entre tant d'autres. Et, si l'on pourrait dire que ce genre de pratiques sont restées obsolètes pour le monde globalisé, le peuple Kogi en a une vision distincte.

À l'instar de la civilisation védique, des Bouddhistes tibétains, des Grecs et autres cultures ancestrales existantes, les Kogis, de par leur condition particulière, ont su comprendre l'importance et le pouvoir des caves pour atteindre l'harmonie avec ce qui nous entoure, voir l'essence minimale des choses, comprendre que tout est lié. Quelques années après l'indépendance, les Kogis réapparurent sur les cartes, et avec cela est apparue une nouvelle manière d'appréhender ces personnes qui étaient venues sur leur territoire pour les en chasser.

Aujourd'hui, ils vivent sur les rives et autour de l'embouchure du fleuve Palomino ou Hukumeizi, leur terre d'origine. Là-bas, ils ont adopté de nombreux outils de la civilisation, en tant qu'arrangements pour pouvoir récupérer leurs terres. S'ils ont adapté une partie du modèle agricole apporté par la civilisation, quelque chose fut déterminante quand il s'est agi de choisir entre perdre ses traditions ou les fortifier, qu'ils ont appelé pagamento ou yabién.

Le pagamento est un système de croyances et de rituels qui permettent à un Kogi de vivre en pleine conscience du principe de compensation; ce qui l'amène à ressentir qu'il doit payer pour chaque action qu'il réalise au cours de sa vie, respirer, marcher, boire, naître, mourir, tout. Avec ce niveau de conscience, cette communauté se trouve dans une position privilégiée face à la



mediatore entre les mondes spirituel et matériel.

En Colombie, deux jeunes étudiants en production audiovisuelle ont décidé de mettre en œuvre un projet pour permettre de relier la culture Kogi à un nouveau modèle de pensée, grâce à la conception qu'ils ont du monde. Avec leurs recherches, commencées en 2008, et un travail de terrain s'étalant sur plus de deux ans, Camila Castro et Sebastián Hernández se sont enfoncés dans la forêt avec du matériel de tournage pour réaliser un documentaire sur un trapiche* et ce que, selon le pagamento, il représente aux yeux des Kogi.

Ce projet prétend démontrer comment, au travers d'un processus aussi quotidien et banal que peut l'être la fabrication d'un objet, il existe autour tout un système de rituels qui lui donnent une valeur sacrée et le transforment en membre de la famille, à tel point que, avant de l'utiliser, ils doivent réaliser un baptême qui dure quatre nuits, lors duquel la Mère est celle qui octroie le permis divin ou, comme les Kogis l'appellent, la seguridad. Actuellement, le documentaire est dans sa phase de post-production, et sa sortie est attendue pour la fin du mois de septembre de cette année.

violence significative à laquelle elle est exposée, cette tribu indigène étant l'une des plus pacifiques au monde. Ceci leur a permis d'anticiper d'éventuels conflits autour de leur territoire et d'agir opportunément dans la conservation de leur peuple. Le pagamento est l'accumulation de bonnes pensées, le respect des valeurs ancestrales, l'amour pour la vie. Celui-ci est en perpétuel renouvellement, guidé par l'innocence infantile, raison pour laquelle l'être le plus puissant de la communauté est un enfant qui séjourne dans une cave, qui est le guide et

*trapiche : moulin mû par un animal, de l'eau ou un moteur, dans lequel on introduit la canne à sucre afin d'en extraire son jus.



EL PASEÍLLO



POR PILAR MATA SOLANO
ILUSTRACIÓN : ÁLVARO LOMBARTE



PAOALA.- ¿Me querrás decir dónde te has metido durante dos horas y media? EDUARDO.- Te he dicho que me iba a dar una vuelta. PAOLA.- ¿Una vuelta de dos horas y media?

EDUARDO.- Sí. PAOLA.- Te has marchado a las ocho y media y regresas a las once. ¿Normal? EDUARDO.- Sí. PAOLA.- En los tres años que vivimos juntos es la primera vez que lo haces. Por lo general, cuando te vas a dar una vuelta estás media hora, una hora máximo. Te señalo que, a las ocho, las bibliotecas están cerradas y tú no soportas los cafés. ¿Me quieres decir dónde has ido? EDUARDO.- No. PAOLA.- ¿Es una declaración de guerra? EDUARDO.- No, no tengo porque contestarte. PAOLA.- ¿Cómo te atreves? Tú, que me montas un escándalo por llegar una hora tarde cuando estoy con los amigos. Tú, que me exiges que te llame por teléfono en cuanto han pasado diez minutos de la hora acordada. A mí que se me va el santo al cielo y no me doy cuenta de cómo pasa el tiempo. Ahora te pido que me digas dónde has estado y no te da la gana contestarme. EDUARDO.- En Chueca. PAOLA.- De Chueca a la calle Cervantes hay veinte minutos. Queda una hora y media sin solucionar. EDUARDO.- Me he entretenido por la calle. PAOLA.- No te pasa por el nabo decírmelo. EDUARDO.- Te he contestado, he estado paseando.

PAOLA.- Me lo tengo merecido. No me esperaba de ti el tópico de los cigarrillos. Ahora, además, que nos discutimos con demasiada frecuencia y no está el horno para bollos. Lo has hecho a propósito, para molestarme. ¿Qué pretendes? Dime. EDUARDO.- Nada, que me dejes tranquilo. PAOLA.- ¿Quieres que haga las maletas? EDUARDO.- Haz lo que quieras. PAOLA.- ¿Has estado solo o acompañado? EDUARDO.- Oye, no tengo porque soportar un interrogatorio. PAOLA.- ¿Solo o acompañado?, te repito. EDUARDO.- No estamos en la Inquisición. PAOLA.- Escucha: prefiero que seas sincero. Siempre he sido razonable. EDUARDO.- He dado un paseo. Ahora no podrá uno ni pasear. PAOLA.- Está bien. No sales de tus trece, ya veo. Te importo un rábano. EDUARDO.- Quiero estar tranquilo. PAOLA.- Soy una idiota. EDUARDO.- Eso, compadécete. PAOLA.- No voy a darte el placer de preguntar más qué has hecho. Desde hoy, haré lo propio. Yo también iré a comprar el periódico y vendré a la hora que me pase por el moño. EDUARDO.- Si te reconforta. Lo único que siempre te he pedido es que me dijeras cuando llegas. PAOLA.- ¿Qué manía con que a qué hora llego! Ni que tuvieras una cita con otra. EDUARDO.- Sabes que no. Pero si me dices a las doce y, a las doce y media no has llegado, me intranquilizo. PAOLA.- ¡Y yo!

Porque dos horas y media... EDUARDO.- Te he dicho que iba a dar una vuelta. PAOLA.- ¿De casi tres horas? EDUARDO.- Sí, de casi tres horas, cuatro. PAOLA.- ¿Normal? EDUARDO.- Normalísimo. PAOLA.- ¿Y no tengo porque preocuparme? Eduardo.- No. PAOLA.- Pero si hago lo mismo... EDUARDO.- Cuando antes lo hacías, me afectaba. Hoy por hoy, no. Ya sé que cuando tú dices las ocho, pueden ser las diez. PAOLA.- O no, nunca te he hecho esperar en la calle, ni en ningún lugar público. EDUARDO.- No te esfuerces, lo he comprendido. PAOLA.- Pero yo no. Quiero saber dónde y con quién estabas. EDUARDO.- Te repito lo mismo, en Chueca y paseando. PAOLA.- No das tu brazo a torcer. EDUARDO.- No tengo porque darte más explicaciones. Créetelo o no. PAOLA.- Vivo con un cínico ¿Cómo puedes esperar que me quede tranquila? Pues no, no puedo. EDUARDO.- No quieres. No te da la real gana. PAOLA.- Escucha, Eduardo, para mí fue traumático el pollo que me montaste la primera vez que llegué tarde a casa, la velada que salí con la peña y se hicieron las dos. Te acuerdas, ¿no? Ni con mi familia.

¡No te digo! EDUARDO.- Lo he comprendido. Ahora, ya lo sé. Ya no te monto ningún pollo. PAOLA.- Me debes una explicación. EDUARDO.- No pienso. Te guste o no. Y basta.

LA PAOLA

PAR PILAR MATA SOLANO
ILUSTRATION : ÁLVARO LOMBARTE

PAOALA: Tu podrías me dire où tu t'étais fourré pendant deux heures et demie? EDUARDO: Je t'ai dit que j'allais faire un tour. PAOLA: Un tour de deux heures et demie? EDUARDO: Oui. PAOLA: Tu es parti à huit heures et demie. Et tu rentres à onze heures. Tu trouves ça normal? EDUARDO: Oui. PAOLA: Il y a trois ans que nous vivons ensemble, et c'est la première fois que tu fais ça. Normalement, quand tu vas faire un tour, tu mets une demi-heure, une heure au maximum. Je te signale qu'à huit heures les bibliothèques sont fermées, et tu ne supportes pas les cafés. Tu peux me dire où tu es allé? EDUARDO: Non. PAOLA: C'est une déclaration de guerre? EDUARDO: Non, je n'ai pas à te donner d'explications. PAOLA: Comment oses-tu? Toi, qui me fais un esclandre quand j'arrive une heure en retard après avoir été avec mes amis. Toi, qui m'exiges de téléphoner dès que je suis dix minutes en retard. Moi, je me distrais et je perds la notion du temps! Et maintenant, je te demande où tu es allé, et tu ne veux pas me le dire? EDUARDO: J'étais dans le Chueca. PAOLA: Du Chueca à la rue Cervantès, on met vingt minutes. Il y a encore une heure et demie à expliquer. EDUARDO: Je me suis attardé dans la rue. PAOLA: Ça t'emmerde de me le dire. EDUARDO: Je te l'ai dit, je me promenais. PAOLA: Je l'ai bien mérité. Mais, je ne m'attendais pas de ta part au coup de la course à faire. Surtout maintenant, qu'on ne discute pas trop souvent. Tu l'as fait exprès, pour me faire chier. Qu'est-ce que tu veux me demander? EDUARDO: Rien, seulement que tu me fiches la paix. PAOLA: Tu veux que je m'en aille? EDUARDO: Fais comme tu veux. PAOLA: Tu étais seul ou avec quelqu'un? EDUARDO: Écoute, je n'ai pas à subir un interrogatoire. PAOLA: Seul ou avec quelqu'un? Dis-le moi. EDUARDO: On n'est plus au temps de l'Inquisition. PAOLA: Écoute, je préfère que tu sois sincère. J'ai toujours été raisonnable. EDUARDO: Je suis allé faire un tour. Alors maintenant, je ne pourrai même plus aller me promener? PAOLA: C'est bon. Tu ne veux pas en démordre, je vois. Tu te fous de moi comme de ta première culotte.

EDUARDO: Je veux juste avoir la paix. PAOLA: Je suis une imbécile. EDUARDO: C'est ça, joue les martyrs. PAOLA: Je ne vais pas te faire le plaisir de ne demander davantage ce que tu as fait. A partir de maintenant, j'en ferai autant. Moi aussi j'irai acheter le journal et je reviendrai quand ça me chantera. EDUARDO: Si ça te reconforte! Tout ce que je t'ai demandé, toujours, c'est à quelle heure tu allais rentrer. PAOLA: Quelle manie de demander à l'heure à laquelle je rentre! Comme si tu avais un rendez-vous avec une autre! EDUARDO: Tu sais bien que non. Mais si tu me dis à minuit, et tu n'es pas là à minuit et demi, je m'inquiète. PAOLA: Et moi?... Parce que deux heures et demie... EDUARDO: Je t'ai dit que je suis allé faire un tour. PAOLA: De presque trois heures? EDUARDO: Oui, de presque trois heures. PAOLA: Et tu trouves ça normal? EDUARDO: Tout à fait. PAOLA: Et je n'avais pas à m'inquiéter? EDUARDO: Non. PAOLA: Mais, si moi je fais pareil... EDUARDO: Avant, quand tu le faisais, ça m'inquiétait. Plus maintenant. Je sais que quand tu dis huit heures, ça peut être dix heures. PAOLA: Ou pas! En tout cas, je ne t'ai jamais fait m'attendre dans la rue, ni en aucun lieu public. EDUARDO: N'insiste pas, j'ai compris. PAOLA: Mais pas moi. Et je veux savoir où tu étais, et avec qui. EDUARDO: Je te le répète, dans le Chueca et je me promenais. PAOLA: Tu n'en démords pas. EDUARDO: Je n'ai pas à te fournir davantage d'explications. Tu es libre de le croire ou pas. PAOLA: Je vis avec un cynique. Mais comment peux-tu espérer que je sois tranquille, comme ça, sans plus? Non, je ne peux pas. EDUARDO: Tu ne veux pas. Tu n'en as pas du tout envie. PAOLA: Écoute, Eduardo, la scène que tu m'as faite la première fois que je suis rentrée en retard à la maison, le jour où j'étais sortie avec toute la bande, jusqu'à deux heures du matin, ça a été un choc pour moi. Tu t'en souviens, non? Même mes parents ne m'ont jamais fait le coup! EDUARDO: Depuis, j'ai compris. Maintenant, je sais. Je ne te fais plus d'histoires. PAOLA: Tu me dois une explication. EDUARDO: Rien du tout! Que ça te plaise ou pas. Et basta!

Import et export de fruits
exotiques certifiés et
sélectionnés parmi les
meilleurs producteurs
d'Amérique latine



BARNIER SARL

70, rue de Carpentras, Bât. D3, Fruileg 304
94612 RUNGIS CEDEX FRANCE
Tel: +33(0)1 46 75 00 58
Fax: +33(0)1 46 86 67 74
Email: barnier@barnier-sarl.fr
www.barnier-sarl.fr





El niño travieso de México
Hoy en día el mezcal es el nuevo hijo querido pero es sobre todo el niño travieso de México.

El éxito del agave

- El boom de la exportación de tequila (1980-1990) et del mezcal (2008-2018)
- La "primatización" de los licores de agave (tequila y mezcal)
- La penuria de agaves, la alza de los precios y sus consecuencias
- El robo de las plantas de agave afuera de las regiones protegidas
- La recompra de las marcas y la transnacionalización de las industrias
- Los retos ligados a la definición de las denominaciones de origen

En este libro se resaltan los desafíos económicos y sociales de la cultura del agave en México. Aclarando el estado actual de escasez del agave debido a una sobreexplotación.

Describiendo los factores que explican el crecimiento de los precios y los mecanismos contra cíclicos que agravan esta escasez. Poniendo en contexto la producción de las destiladoras de agave (tequila y mezcal), analizando el fenómeno de la compra de marcas de tequila y de mezcal por grandes grupos internacionales de licores.

El autor subraya los riesgos que llevan a la transnacionalización de las industrias de las destiladoras de agave y de los impactos medio ambientales, económicos y sociales.

La industria del mezcal en cifras

- El volumen de negocios de la industria se estima a 80 millones de dólares y la tasa de crecimiento de las exportaciones es del 279% durante diez años (2005-2015) según International Wine and Spirit Report (IWSR)
- Según la agencia Bloomberg, las exportaciones de mezcal continuarán aumentando tres veces más rápido que las de tequila
- Entre el 2012 y el 2013, la producción de mezcal ha tenido una tasa de crecimiento del 140% (según la agencia ProMéxico y el Consejo de regulación del Mezcal, 2016) y el consumo en México ha subido a 150%.

Las industrias de destilerías d agave en cifras

- En el 2018, Bacardi adquiere la marca de tequila Patrón Spirits por 5,1 billones de dólares
- En abril del 2018, George Clooney lanza su propia marca de mezcal, luego de haber vendido por 1 billón de dólares su marca de tequila Casamigos a Diageo (UK) en el 2017.
- En el 2017, Pernod-Ricard (France) compra por 240 millones de dólares la marca Del Maguey. (EUA)
- La Casa José Cuervo (tequila) se introduce en la bolsa en el 2017.
- En el 2015, Diageo cede el whisky del norte de Irlanda Bushmills y a cambio toma el control del tequila Don Julio.

Le mezcal

TEXTE PAR PRESSES UNIVERSITAIRES FRANÇOIS-RABELAIS, UNIVERSITÉ DE TOURS,
HTTPS://PUFR-EDITIONS.FR
CONTACT : PAULINE RÉAL
PAULINE.REAL@UNIV-TOURS.FR



Si aujourd'hui le mezcal est le nouvel enfant chéri, il est avant tout l'enfant terrible du Mexique.

Le succès de l'agave

- Le boom de l'exportation de la tequila (1980-1990) et du mezcal (2008-2018)
- La « premiumisation » des spiritueux d'agave (tequila et mezcal)
- La pénurie d'agaves, la hausse des prix et ses conséquences
- Le vol des plants d'agave en dehors des régions protégées
- Le rachat des marques et la transnationalisation des filières
- Les enjeux liés à la définition des dénominations d'origine

Le succès de l'agave

Cet ouvrage met en lumière les enjeux économiques et sociaux de la culture de l'agave au Mexique. Il offre un éclairage sur la pénurie actuelle d'agave liée à sa (sur)exploitation. Il décrit les facteurs qui expliquent la hausse des prix et les mécanismes contractuels qu'accentue cette pénurie. En contextualisant la production des distillats d'agave (tequila et mezcal), il analyse le phénomène de rachat des marques de tequila et de mezcal par des grands groupes internationaux des spiritueux. L'auteur met en relief les risques liés à la transnationalisation des

filières des distillats d'agave ainsi que les impacts environnementaux, économiques et sociaux.

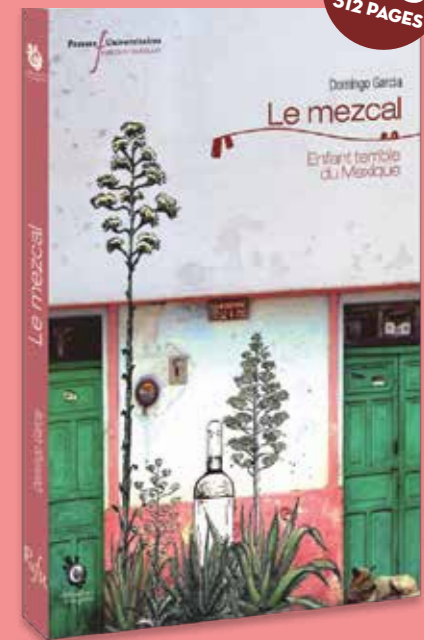
La filière mezcal en chiffres

- Le CA de la filière est estimé à 80 millions de dollars et le taux de croissance des exportations est de 279 % en dix ans (2005-2015) selon International Wine and Spirit Report (IWSR).
- Selon l'agence Bloomberg, les exportations de mezcal continueront à croître trois fois plus vite que celles de tequila.
- Entre 2012 et 2013, la production de mezcal a connu un taux de croissance de 140 % (selon l'agence ProMéxico et le Conseil de régulation du mezcal, 2016) et la consommation au Mexique a augmenté de 150 %.

Les filières des distillats d'agave en chiffres

- En 2018, Bacardi achète la marque de tequila Patrón Spirits pour 5,1 milliards de dollars.
- En avril 2018, George Clooney lancera la commercialisation de sa propre marque de mezcal, après avoir revendu pour 1 milliard de dollars sa marque de tequila Casamigos à Diageo (UK) en 2017.
- En 2017, Pernod-Ricard (France) achète pour 240 millions de dollars la marque de mezcal Del Maguey (EUA).
- La Maison José Cuervo (tequila) est

CARACTÈRE
ET saveur
UNIKES
SEMBLÈME
national



19€
312 PAGES

VOYAGE AU PAYS DU MEZCAL

Un éclairage inédit sur cet alcool, le savoir-faire des producteurs et sa filière.

PRESSES UNIVERSITAIRES FRANÇOIS-RABELAIS

pufr-editions.fr editions.pufr

contemporánea. Emblema nacional, el mezcal es la expresión más avanzada de la civilización mexicana. A través del mezcal, esta obra estudia la historia de la construcción nacional del Estado mexicano.

Un símbolo

El consumo del mezcal en México representa primero que todo una fuente de emoción. Esta bebida es un soporte de sabor, pero también de historia y de cultura. Combinado al ciclo infinito de vida y muerte de los mexicanos, el mezcal adquiere un estatus simbólico especial y su consumo, un significado socio simbólico particular: reforzando los vínculos sociales.

El Mezcal

El niño travieso de México

El mezcal es la bebida que identifica a los Mexicanos. Proveniente de la destilación del agave, este licor es aún poco conocido por fuera de su país de origen. Ignorado por el gran público, el verdadero mezcal ejerce una fascinación transcultural junto a los expertos del mundo entero. Este aguardiente es hoy en día, uno de los licores más reconocidos.

La historia del mezcal también es la de México. Esta bebida simboliza la quintesencia de la cultura mexicana. La producción artesanal, la amplia gama aromática y la fabricación biológica forman la especialidad de este "niño travieso de México". El auge del mezcal proviene de México y Estados Unidos. Su travesía por los circuitos culturales e internacionales contribuye a su descubrimiento y su legitimación. Destilado y consumido principalmente por los pueblos autóctonos de origen rural. El mezcal ha sido ignorado por largo tiempo, hasta ser despreciado por las élites que actualmente se deleitan



por este. Este libro analiza los procesos de rehabilitación del mezcal. Nos permite ver la manera en la cual se construye su nuevo estatus simbólico, revela las contradicciones atadas al desarrollo económico de México. De igual manera, mide la evolución de las relaciones económicas y sociales que sostienen este proceso.

Domingo GARCIA GARZA es maestro de conferencia en estudios latinoamericanos en la Universidad de Lille.

Él también es el autor del libro *Mezcal, l'esprit du Mexique*. Hachette, Collection « Vins », 2017. * Ouvrage co-écrit avec David Miguères et Alexandre Vingtier.



introduite en bourse en 2017.

• En 2015, Diageo cède le whisky nord-irlandais Bushmills et en échange prend le contrôle de la tequila Don Julio.

Un caractère et une saveur unique

Grâce à une palette aromatique très large et à une forte plasticité, le mezcal est devenu la nouvelle coqueluche du monde des spiritueux. La tourbe du whisky, les notes botaniques du gin et la longueur en bouche du cognac font de cette eau-de-vie d'origine paysanne la nouvelle référence de choix pour les professionnels. Ayant retrouvé ses lettres de noblesse, le mezcal est devenu un spiritueux de choix pour les connaisseurs.

Une forte empreinte culturelle

Composante historique de la culture mexicaine, le mezcal a vu récemment son poids et son statut requalifiés. À l'heure de la mondialisation, le mezcal retrouve sa place au cœur de l'expression culturelle et artistique du Mexique. L'avant-garde culturelle états-unienne (Ron Cooper) et mexicaine, notamment celle d'Oaxaca (Leonardo da Jandra, Francisco Toledo), a joué un rôle primordial dans cette revalorisation ; au même titre que les chercheurs et les universitaires mexicains (Catarina Illsely, Margarita de Orellana).

Un emblème national

Le mezcal est la boisson identitaire des Mexicains. À ce titre, il participe à définir l'identité nationale. Domingo Garcia offre ici une réflexion sur la mondialisation et ses effets, notamment sur la redéfinition sur l'identité mexicaine à l'époque contemporaine. Emblème national, le mezcal est l'expression la plus achevée de la civilisation mexicaine. Au travers du mezcal, cet ouvrage étudie l'histoire de la construction nationale de l'État mexicain.

Un symbole

La consommation du mezcal au Mexique est avant tout une source d'émotion. Cette boisson est un support du goût, mais aussi d'histoire et de culture. Associé au cycle infini de vie et de mort chez les Mexicains, le mezcal acquiert un statut symbolique à part et sa consommation une signification socio-symbolique particulière : resserrer les liens sociaux.

Le mezcal

Enfant terrible du Mexique
Le mezcal est la boisson identitaire des Mexicains. Issu de la distillation de l'agave, ce spiritueux est encore très mal connu en dehors de son pays d'origine. Ignoré du grand public, le véritable mezcal exerce une fascination transculturelle auprès des connaisseurs du monde entier. Cette eau-de-vie est aujourd'hui l'un des spiritueux les plus en vogue. L'histoire du mezcal c'est aussi celle du Mexique. Cette boisson symbolise la quintessence de la culture mexicaine.

La fabrication artisanale, la large palette aromatique et la production biologique font la spécificité de cet « enfant terrible du Mexique ».

Le renouveau du mezcal prend sa source au Mexique et aux États-Unis. Son passage par les circuits culturels internationaux participe à sa découverte et sa légitimation. Distillé et consommé principalement par les populations indigènes d'origine rurale, il a longtemps été ignoré, voire méprisé par les élites qui aujourd'hui en sont particulièrement friandes.

Ce livre analyse le processus de réhabilitation du mezcal. Il donne à voir la manière dont se construit son nouveau statut symbolique, révèle les contradictions liées au développement économique du Mexique. Par là même, il mesure l'évolution des rapports économiques et sociaux qui sous-tendent ce processus. Combinant une analyse sociologique et historique, cet ouvrage propose au lecteur un véritable voyage au « pays du mezcal ».

Domingo GARCIA GARZA est maître de conférences en études latino-américaines à l'Université de Lille. Il est notamment l'auteur de *Mezcal, l'esprit du Mexique** (Hachette, collection « Vins », 2017). * Ouvrage co-écrit avec David Miguères et Alexandre Vingtier.



MEZCAL

l'esprit du Mexique

Un voyage inédit et original sur les terres de la boisson emblématiques du Mexique



Prix 19.95€

Twitter : @HachetteVins
Facebook : Hachette Vins



Interview à Eric Duffau

Président du Festival

INTERVIEW: EL CAFÉ LATINO 2018

ECL : 25 ans depuis le premier festival Tempo Latino réalisé en 1993. C'est une réussite rempli de constance et de qualité. Racontez-nous quels ont été les origines du festival ?

L'origine vient du goût, des Rythmes (Les Percussions), des couleurs musicales (Les Cuivres), la fierté et l'élégance des artistes (du Mambo, cha cha cha, Salsa, Rumba...) Avant de proposer le projet Tempo Latino, ce sont 5 à 8 ans d'observation par la réaction des gens sur ces rythmes (création d'une Bodéga lors des fêria de Vic 1982 / 1986), la fréquentation de plusieurs festivals d'été... l'écoute d'émission de Radio (France Inter Julien Delli Fiori), de beaucoup de disques...

Et l'analyse qu'il n'existait pas de festival, en France, centré sur ces musiques : Afro Cubaine, Latine et ses variantes... et ses artistes qui méritaient un FESTIVAZ dédié, valorisant le métissage Culturels. Ces musiques sont issues du métissage ! L'objectif premier a été de créer un festival à Vic-Fezensac (proche de l'Espagne), au cœur de la Gascogne, en plein milieu du Sud-ouest pour défendre une appartenance "Latine", mettre à l'honneur la Langue Espagnole et transmettre aux enfants, aux jeunes, l'envie de découverte et d'ouverture aux autres par la musique, la pratique instrumentale, la littérature, les produits...

La présentation de l'avant projet s'est faite sur la musique et les artistes. Cela fait 25 ans, que tous les ans lors de notre AG associative, un artiste peintre est désigné pour réaliser l'affiche du festival et que les artistes de l'édition sont présentés sur leur origines géographiques et leur parcours artistique et écoutés.

ECL : Est-ce que la région vous a soutenu depuis le début ou avez-vous été aussi dans d'autres lieux ?

Dès la 1ère année nous avons obtenu les soutiens, de la ville de Vic-Fezensac (à l'époque Jean Arnaud - Maire - qui a adhéré au projet dès la 1ère heure, un hommage lui sera rendu pour cette 25ème édition), du département... Puis plus tard 2ème ou 3ème édition, la Région est devenue partenaire.



ECL : Cette année il y a un hommage à Celia Cruz. Azucar ! Par Angélique Kidjo. Pour cette 25ème édition, cela fera 20 ans que Celia Cruz se produisait pour la 1ère et seule fois au festival Tempo Latino aux cotés d'Oscar D'Leon, la 1ère partie de soirée était assurée par "Les Afro Cuban All Stars"

Pour cette édition 2018 : 2 hommages à Celia Cruz seront présentés par Angélique Kidjo avec son "Tribute to Salsa" le Jeudi 26/07 et le New York Salsa All Stars avec El Canario / Jimmy Bosch et Nora (Orch de la Luz), le Dimanche 29/07

ECL : Quelle est votre stratégie pour amener autant d'artistes reconnus mondialement ?

Ma stratégie a toujours été la même depuis le début (1994), créer un festival qui soit une scène internationale de rencontre de la musique Afro Cubaine et latine, en invitant les "référence" musicale et vocales de cette musique et ses variantes à partir des valeurs de "Fierté", de "Générosité", de "Métissages culturels" que portent ces styles musicaux. A partir de ces références musicales inscrites au fil du temps, provoquer l'envie chez les artistes de se produire au festival Tempo Latino pour défendre leur culture et leur « mangue » (de l'espagnol).

ECL : Quels nouveaux projets avez-vous pour le futur ?

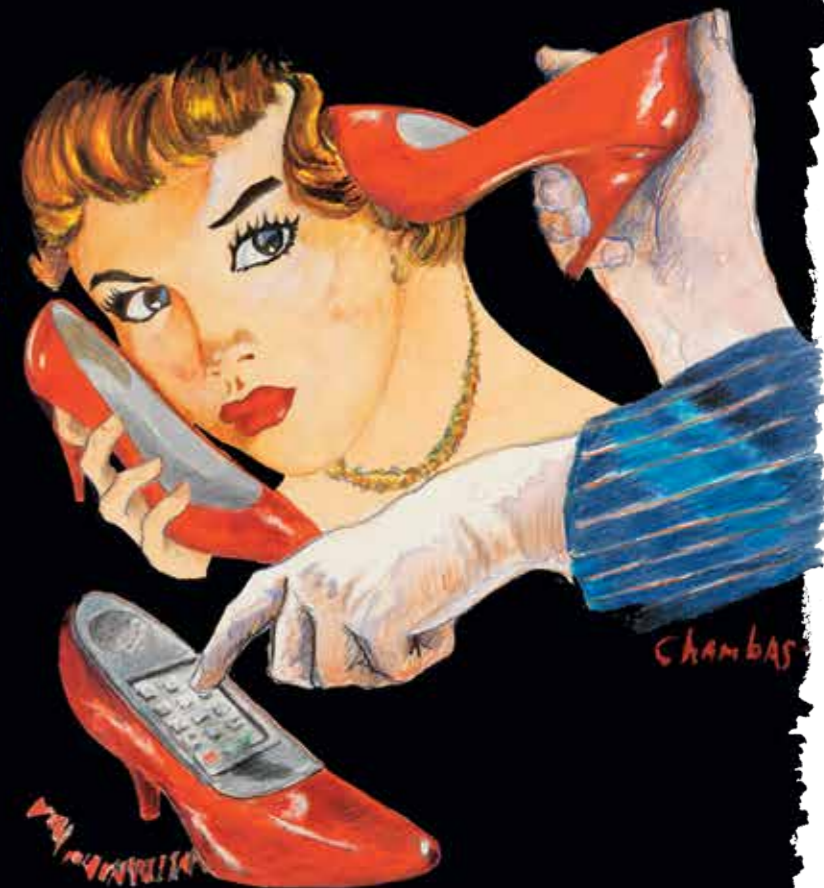
Mon grand espoir et rêve a toujours été de présenter Carlos SANTANA, que j'écoute

depuis l'âge de 13 ans, mon premier Vinyl acheté, l'album N°3 de C. Santana (1973), avec les titres : Batuka / Everybody's Everything / Guajira / et PARA LOS RUMBEROS. A ce jour j'ai 30 albums de Carlos Santana dans mes casiers et sa musique avec ses évolution ont inscrit chez moi le goût du rythme par les percussions et la couleur musicale par les cuivres qui m'ont amenés à pratiquer (modestement mais avec passion) le trombone. Ça fait 30 ans (avant de créer Tempo), que j'attends de pouvoir rencontrer et présenter cet artiste et pouvoir entrer en contact avec une personne sérieuse et compréhensive de notre projet et de tout ce que l'on fait pour cette musique pour nous aider à le programmer à Tempo. Ce serait une consécration pour nous et une reconnaissance de tout l'investissement des 500 bénévoles de Tempo et de la fidélité de notre public.

ECL : Quelques mots pour inviter les lecteurs en général ?

Qu'ils comprennent que le geste de soutien qu'ils peuvent faire, à la musique, aux artistes qu'on présente et au travail associatif inscrit depuis 25 ans, doit se traduire par un acte d'achat des concerts. C'est un acte d'engagement, de soutien et d'encouragement à poursuivre l'aventure ! "Si tu vas à Tempo, n'oublie pas de monter là-haut" (aux arènes), Achète ton (tes) billet(s) / Ecoute et profite de la générosité et de l'énergie des artistes... On s'occupe du reste !

TEMPO
LATINO
Festival



VIC-FEZENSAC / GERS
LES 25 ANS
TOUT UN
PROGRAMME

- JEUDI 21H : GANGBÉ BRASS BAND**
26 JUILLET 23H : ANGÉLIQUE KIDJO TRIBUTE TO SALSA
- VENDREDI 21H : THE SOULJAZZ ORCHESTRA**
27 JUILLET 23H : HAVANA MEETS KINGSTON
- SAMEDI 21H : MÜLLER & MAKAROFF (GOTAN PROJECT) PRÉSENTENT**
28 JUILLET PLAZA FRANCIA ORCHESTRA
23H : AMPARANOIA & INVITÉS
- DIMANCHE 21H : JOE BATAAN MEETS SETENTA**
29 JUILLET 23H : NEW YORK SALSA ALL STARS

Réservez vos places au tarif Pré-vente avant le 30 juin
www.tempo-latino.com 05 62 06 40 40

DÉPARTEMENT
DU GERS



partenaire fidèle
depuis 25 ans

25 **TEMPO**
LATINO
★ ANS ★ FESTIVAL

PASS
QUATRE
JOURS

8 concerts
DANS LES ARÈNES

100€.
AU LIEU DE 120€

*Hors frais de gestion

Fallece Survier Flores



violinista guatemalteco radicado en Francia



Fallece Survier Flores, violinista guatemalteco radicado en Francia

La familia artística guatemalteca se encuentra de luto tras conocerse el fallecimiento del violinista Survier Flores, un destacado músico admirado principalmente en Europa.

De acuerdo con los datos preliminares de personas cercanas al violinista, Flores pereció tras un accidente automovilístico en Francia.

Survier Flores inició sus estudios musicales con sus padres y el maestro Enrique Raudales. Más tarde ingresa al Conservatorio Nacional de Guatemala y estudia con el maestro Baudilio Méndez, finalizando el cursos a tan solo 15 años.

En 1994 viajó a Francia y estudió con maestros como Nathalie Saint-Arroman y Christophe Poiget. En 2001 ingresa a la Université der Kunst Berlin en clase de maestría con el maestro Ilan Gronich.

En 2015, Survier Flores grabó su primer disco titulado Violon con repertorio y músicos que han sido parte de su trayectoria artística.

También fue fundador del proyecto: "Perfeccionamiento Instrumental Guatemala-Francia" y director artístico de la asociación UNLAPAR, donde impartía Cursos Superiores Instrumentales en Guatemala y recibía jóvenes guatemaltecos en Francia para una estadía de cursos intensivos.

En 2016, Survier Flores recibió la medalla de la alta asamblea del senado francés en reconocimiento al proyecto "Perfeccionamiento instrumental" el cual contribuye a las relaciones entre Guatemala y Francia.

Descanse en paz este admirable y talentoso artista guatemalteco.



Cabinet Jose Gonzalez

Asesoría contable y fiscal

Asesoramiento a los
empresarios
latinoamericanos
y españoles
que desean
implantarse
en Francia



www.cabinet-jose-gonzalez.com

547, av Jean Jaurès
77190 Dammarie Les Lys
Tel : +33 (0)1.64.83.58.45
jmga@cabinetjosegonzalez.com



Cuisine de mon terroir

Cuisine de la République Dominicaine

Cocina de la República Dominicana

Nuestra condición de isla situada en el centro del Caribe, o más bien en el mismo trayecto del sol, –como dijo nuestro poeta nacional Pedro Mir–, ha contribuido notablemente en la confluencia de los pueblos indígenas, españoles y africanos, dando como resultado la formación social y cultural del país y por ende, de la gastronomía dominicana.

Sin embargo, antes de que los españoles llegaran a la isla, los taínos, indígenas provenientes de las costas de Sudamérica, habrían desarrollado costumbres alimenticias propias de una cocina elaborada, –mismas que fueron adoptadas por los españoles y los africanos durante el proceso de convivencia y transculturización en el período de la colonización–.

Los taínos fabricaban el casabe de yuca—principal producto agrícola de la época—, y contaban con la utilización de otros cultivos fundamentales en su dieta, como el maíz y la batata. También se servían de métodos de caza y pesca; contaban con sistema para preservar, fermentar, cocer y asar los alimentos; confeccionaban recipientes a partir de los frutos del higüero e incluso ya tenían el hábito de fumar tabaco, como un rito asociado a los ceremoniales indígenas.

Con la llegada de los españoles, se incorporaron las carnes, el pan, los quesos y el aceite, también trajeron la caña de azúcar, que dio paso al nacimiento de la industria azucarera y con ella a la del ron, que hoy en día es la bebida nacional de la República Dominicana. La presencia africana en la isla –proveniente del Congo, Ghana y Camerún principalmente— traería los plátanos, los gandules e instrumentos como el pilón, utilizado para machacar los alimentos.

Y así como nuestra gastronomía es en un principio fruto de un cruce cultural, también lo es de un proceso de continuidad y arraigo culinario del uso de ingredientes y de técnicas de preparación.

Se trata de una cocina que históricamente ha permanecido con una identidad unificada. Identidad que merece ser expresada, en un mundo cuyas tendencias vanguardistas verifican un proceso de redescubrimiento de las cocinas nacionales y regionales, y de nuevos métodos y usos en el quehacer culinario, y por ende su renovación y fomentación es vital para defender y mantener los valores de identidad del país y así promoverlos en el extranjero.



Compendio ilustrado de recetas dominicanas de la autoría de la Embajadora de la República Dominicana en Francia, Rosa Hernández de Grullón.

Y precisamente, del mismo modo que la alquimia pretendía transformar los metales en oro y descubrir el elixir de la vida, en la República Dominicana existe una nueva generación de chefs, que pretenden transformar los productos locales dominicanos en ese mineral tan apetecido desde los tiempos de la

TEXTO DE LAURA SANTANA
CONSEJERA DE ASUNTOS CULTURALES
EMBAJADA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA EN FRANCIA
LSANTANA@EMBAJADADOMINICANA.FR

En el 2017 la Academia Iberoamericana de Gastronomía y la Real Academia Española de Gastronomía denominaron a la República Dominicana "Capital Gastronómica del Caribe".

antigüedad. Es ciertamente lo que han hecho Lizzie Acevedo y Sharinne Gómez en las recepciones de la Misión diplomática dominicana en París: convertir productos y recetas populares en obras de arte culinario, que han quedado plasmadas en Cuisine de mon terroir.

Cuisine de mon terroir, libro de la autoría de la Embajadora Rosa Hernández de Grullón, fue concebido con el objetivo de coadyuvar a esa promoción de la culinaria dominicana en el exterior. Es un paseo por el paisaje dominicano, los aromas que trae la brisa del mar y las montañas, las caras de un pueblo y la distintiva llama de los calderos de la campaña.

En el compendio de recetas servidos en las recepciones de la Misión Diplomática, se dan cita platos exquisitos propios de la gastronomía criolla. Deléitese con un mil hojas de casabe y pollo; empanaditas de cangrejo a la criolla o la bandera dominicana, versión hors d'oeuvre—plato insignia de la República Dominicana—.

O mejor aún, venga a descubrir el 7 de junio de 2018, en el marco de la Semana de América Latina y el Caribe 2018 en Francia, el porqué en la República Dominicana, somos lo que comemos: una mixtura de tres culturas.



Asopao de camarones, receta del libro de Cocina de mi terruño.

© LAURA SANTANA

TEXTE DE LAURA SANTANA
CONSEILLÈRE CHARGÉE DES AFFAIRES CULTURELLES
AMBASSADE DE LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE EN FRANCE
E-MAIL: LSANTANA@EMBAJADADOMINICANA.FR

Notre situation insulaire au cœur des Caraïbes, ou plutôt sur « la trajectoire même du soleil », –comme l'a dit notre poète national Pedro Mir–, a contribué notamment à la convergence des peuples indigènes, des espagnols et des africains, donnant lieu à la formation sociale et culturelle du pays et par conséquent à la gastronomie dominicaine.

Cependant, avant même que les Espagnols n'arrivent sur l'île, les Taínos, indigènes provenant des côtes de l'Amérique du Sud, auraient développé des habitudes alimentaires typiques d'une cuisine élaborées, –lesquelles ont été ensuite adoptées par les espagnols et les africains lors du processus de cohabitation et de transculturation durant la période de colonisation–.

Les Taínos fabriquaient le casabe de yuca, sorte de galette à base de farine de manioc –le principal produit agricole de l'époque– et utilisaient d'autres produits fondamentaux à leur alimentation, comme le maïs ou la patate douce. Ils employaient également des méthodes de chasse et de pêche; confectionnaient des récipients à partir des fruits du calebassier et avaient même déjà l'habitude de fumer du tabac, comme un rite associé aux cérémonies indigènes.

Avec l'arrivée des espagnols, ont été intégrés la viande, le pain, le fromage et l'huile. Ils ont également apporté la canne à sucre, qui a donné naissance à l'industrie sucrière et avec elle à celle du rhum, qui est aujourd'hui la boisson nationale de la République dominicaine. La présence africaine sur l'île –en provenance principalement du Congo, du Ghana et du Cameroun– apporterait des bananes plantains, des petits pois et des ustensiles comme le pilon, utilisés pour écraser les aliments.

Non seulement notre gastronomie est d'abord le fruit d'un carrefour culturel, mais c'est aussi un processus de continuité et d'enracinement culinaire de l'utilisation des ingrédients et des techniques de préparation. Il s'agit d'une cuisine qui est restée historiquement avec une identité unifiée. Identité

En 2017, l'Académie latino-américaine de la Gastronomie et l'Académie royale espagnole de la gastronomie ont nommé la République dominicaine "Capitale gastronomique des Caraïbes".

qui mérite d'être exprimée, dans un monde où les tendances avant-gardistes attestent d'un processus de redécouverte des cuisines nationales et régionales, et de nouvelles méthodes et usages du savoir-faire culinaire, et dont le renouvellement et le développement sont vitaux pour défendre et maintenir les valeurs identitaires du pays et les promouvoir à l'étranger.

Et précisément, tout comme l'alchimie destinée à transformer les métaux en or et découvrir l'élixir de vie, en République dominicaine, a émergé une nouvelle génération de chefs, avec la ferme intention de transformer les produits locaux dominicains en ce minéral tant convoité depuis la nuit des temps. C'est certainement ce que Lizzie Acevedo et Sharinne Gómez ont fait lors des réceptions de la Mission diplomatique dominicaine à Paris: transformer les produits et recettes populaires en œuvres d'art culinaires, qui figurent dans Cuisine de mon terroir.

Cuisine de mon terroir, un livre de S.E. l'Ambassadeur Rosa Hernández de Grullón, a été conçu dans le but de contribuer à cette promotion de la cuisine dominicaine à l'étranger. C'est une promenade à travers le paysage dominicain, alliant les arômes qu'apportent la brise de la mer et les montagnes, les visages d'un peuple et la flamme distincte des marmites de la campagne.

Dans le recueil des recettes servies aux réceptions de la Mission diplomatique, des plats exquis propres à la gastronomie dominicaine se sont donné rendez-vous. Dégustez-vous d'un mille feuilles de casabe et de poulet; des petites tourtes de crabe façon créole ou bien de la fameuse bandera dominicaine, version hors d'œuvre –plat emblématique de la République dominicaine–.

Ou mieux encore, venez découvrir le 7 juin 2018, dans le cadre de la semaine de l'Amérique latine et des Caraïbes 2018 en France, pourquoi en République dominicaine, nous sommes ce que nous mangeons: un mélange de trois cultures.

SOKANAA®
Savourez le voyage!

UNE PREMIÈRE MONDIALE!
JUS DE CANNE À SUCRE
EN BOUTEILLE DE VERRE

- ✓ JUS SANS ADDITIF
- ✓ NON OGM
- ✓ ZÉRO PESTICIDES
- ✓ 100% NATUREL

«Caldo de cana»
«Jugo de caña»
bientôt chez vous!



En Stock disponible
sous 24 h

Pour toute distribution
spécialiste Amérique latine :
contact@sokanaa.com
www.sokanaa.com

Mujeres en el antiguo Perú



TEXTO Y FOTOS: VICTORIA ZÚÑIGA

Un interesante recorrido por los principales descubrimientos arqueológicos de las últimas décadas en Perú, demuestra, o más bien confirma, la supremacía de la mujer en numerosas sociedades prehispánicas, rompiendo el esquema más aceptado hasta hace poco sobre el género masculino como el único que podía alcanzar rangos superiores. Las excavaciones en los departamentos de Lambayeque y La Libertad, y más tarde en Áncash, han sido reveladoras: la Dama de Cao (llamada también la "dama de los tatuajes"), el Señor de Úcupe que según nuevos descubrimientos no era un hombre, la Sacerdotisa de Chornancap, la Sacerdotisa de San José de Moro en el valle de Jequetepeque... Y el hallazgo más reciente, la tumba real Wari en Huarmey (departamento de Áncash), ponen de manifiesto, una vez más, la importancia del rol de la mujer en esas culturas del norte de Perú. Un sorprendente panorama de sitios arqueológicos indicaría que el rol de la mujer en la sociedad



es tan antiguo como la historia del hombre, el primer estudio escrito que sugirió esta forma de organización fue presentado por el antropólogo suizo Johann Jakob Bachofen a mediados del siglo XIX, a partir de lo cual se produjo un especial interés para verificarlo en diferentes culturas del mundo.

Mujeres Capullanas; llamadas también tallaponas Gobernantas de la Costa Norte de Perú, eran mujeres en pleno ejercicio del poder con capacidad administrativa, política, militar y libertad sexual. Algunos historiadores manifestaron que el poder adquirido por estas mujeres se debía a la poca cantidad de varones de esas regiones en esas épocas, según esta versión, la mujer era quien sustituía a un cacique vencido por otros pueblos o bien en caso de viudez, pero el que este Sistema de Gobierno Femenino persistiera hasta el siglo XVII en pleno dominio español demuestra que más bien pudiera ser una real sucesión de poder femenino en estas regiones y revela a su vez su enorme fuerza.

El desafío directo fue un rasgo característico de las Capullanas, durante el segundo viaje de Francisco Pizarro al norte de Perú, quien fue invitado por la poderosa Capullana de la región y el Capitán Español muy desconfiado de esta invitación realizada por una mujer, se resistía a hacerla efectiva, pero en vista de la no respuesta y ausencia de Pizarro ella misma decide visitarlo con una enorme comitiva en su Galeón y subiendo a bordo para poder tener una conversación indiscutiblemente política obligando así al español a aceptar su invitación y recibirla; éste hecho por parte de los Españoles fue tomado como un atrevimiento extremo. La

razón por la cual ellas ostentaban el poder de esa manera directa era que tenían mucho que defender, las Señoras de Achira y de Amotape además de tener muchas posesiones territoriales manejaban la economía local rica en productos del mar y un intenso comercio en la zona. La Gobernadoras Capullanas llamadas así por sus vestimentas "capuces" que cubrían desde su cuello hasta los pies en el norte y las Gobernadoras Tallanes fueron verdaderas líderes locales con influencia en el sur y oriente del Perú.

Tanto los Incas como los españoles posteriormente respetaron sus "fueros". Atahualpa por ejemplo reconoció a una Capullana como la Señora de los Curacazgos de Marrope y Pacora.

Y tardíamente en el Virreinato Español establecido en el Perú recibieron repartos (territorios) y su voluntad era temida. Los hallazgos de las Señoras de Cao y de Chornancap exigen la revisión del verdadero papel femenino en las sociedades ancestrales del Perú y por qué no tal vez de otras regiones de Latinoamérica.

La Historiadora peruana Maritza Villavicencio realiza un extenso y profundo estudio en su último libro presentado en la Feria Internacional del Libro de Lima de en el 2017 "Mujer, poder y alimentación en el antiguo Perú".

Arqueólogos: Alex Terra Cataluna
Carlos Wester Latorre Peru
Luis Castillo Butters Peru
Historiadora: Maritza Villavicencio

Les femmes du Pérou Ancien

TEXTE ET PHOTOS DE VICTORIA ZÚÑIGA

Un parcours passionnant le long des principales découvertes archéologiques de ces dernières décennies au Pérou, prouve, ou plutôt confirme, la suprématie de la femme dans de nombreuses sociétés préhispaniques. On est bien loin de la théorie la plus répandue jusqu'il y a peu selon laquelle les hommes étaient les seuls à pouvoir atteindre de hautes fonctions. Les fouilles dans les régions de Lambayeque et La Libertad, puis dans l'Áncash, ne laissent pas de place au doute : la Dame de Cao (appelée aussi la « dame aux tatouages »), le Seigneur de Úcupe qui, d'après les nouvelles découvertes, n'était pas un homme, la Prêtresse de Chornancap, la Prêtresse de San José de Moro dans la vallée de Jequetepeque... Et la trouvaille la plus récente : la tombe royale huari à Huarmey (région d'Áncash), mettent en évidence, une fois de plus, l'importance du rôle de la femme dans ces cultures du nord du Pérou qui constituaient de véritables matriarcats. Ce panorama surprenant de sites archéologiques semble indiquer que le rôle de la femme dans la société préhispanique péruvienne était bien plus important que ce que nous pensions jusqu'à maintenant.

Qu'est-ce qu'un matriarcat ? Un matriarcat est une forme de gouvernement dirigé par une ou plusieurs femmes qui détiennent les pouvoirs politique, religieux et culturel. Bien que ce concept existe depuis la nuit des temps, la première étude publiée à avoir suggéré cette forme d'organisation a été présentée par l'anthropologue suisse Johann Jakob Bachofen vers le milieu du XIXe siècle. À partir de là, un intérêt croissant a été donné à cette théorie, vérifiée dans différentes cultures du monde.

Les femmes Capullanas, appelées aussi Tallaponas, gouvernantes de la côte nord du Pérou, exerçaient pleinement leur pouvoir sur les plans administratif, politique, militaire et aussi de la liberté sexuelle. Certains historiens ont affirmé que le pouvoir acquis par ces femmes était dû à la faible proportion d'hommes dans ces régions et à ces époques. Selon cette théorie, la femme remplaçait un chef vaincu par d'autres peuples ou bien en cas de veuvage. Cependant, le fait que ce système de gouvernement féminin ait persisté jusqu'au XVIIe siècle, sous domination espagnole, montre qu'il pourrait s'agir en fait

d'un réel système de transmission de pouvoir féminin profondément ancré et propre à ces régions.

Un trait caractéristique des Capullanas était qu'elles défiaient leurs interlocuteurs avec audace. Pendant le deuxième voyage de Francisco Pizarro au nord du Pérou, la puissante Capullana de la région invita le capitaine espagnol. Celui-ci, très méfiant au regard de cette invitation, lancée par une femme, se refusa à l'accepter. Comme Pizarro restait muet et ne se présentait pas, elle décida de lui rendre visite elle-même, se déplaçant avec un grand cortège jusqu'à son galion. Elle monta à bord pour s'entretenir de thèmes politiques et obliger l'Espagnol à recevoir et accepter son invitation. Pour les Espagnols, elle faisait preuve d'une extrême audace mais elle avait de bonnes raisons d'exercer ainsi son pouvoir : les Dames d'Achira et d'Amotape, en plus de posséder de vastes territoires, contrôlaient l'économie locale, riche en produits de la mer et animée d'une activité commerciale intense.

Les gouvernantes Capullanas, au nord du Pérou, sont appelées ainsi en raison de leur habit qui les couvrait du cou jusqu'aux pieds. Au sud et à l'est du Pérou, les gouvernantes Tallanes furent de véritables chefs locales. Les Incas, aussi bien que les Espagnols après eux, ont respecté leurs lois. Atahualpa, par exemple, a reconnu une Capullana en tant que Dame des Curacazgos de Marrope et Pacora. Leur volonté était crainte et, tardivement, la vice-royauté espagnole établie au Pérou leur accorda des terres. Ces découvertes sur les Dames de Cao et de Chornancap appellent à une révision du véritable rôle des femmes dans les sociétés anciennes du Pérou, et pour quoi pas, dans d'autres régions d'Amérique latine. Dans son dernier livre (Femme, pouvoir et alimentation dans le Pérou ancien), présenté au Salon du livre de Lima en 2017, l'historienne péruvienne, Maritza Villavicencio, présente son étude complète et approfondie sur le sujet.

Archéologues :
Alex Terra Cataluna
Carlos Wester Latorre Peru
Luis Castillo Butters Peru
Historienne : Maritza Villavicencio

e|Café LATINO

MAGAZINE BILINGUE
EL CAFÉ LATINO

REDÉCOUVREZ
L'AMÉRIQUE LATINE



NOUS ÉDITONS
VOS MAGAZINES,
BROCHURES ET LIVRES

www.elcafelatino.org

edition@elcafelatino.org



prehispánica peruana sería mucho más importante de lo que hasta ahora se pensaba, constituyendo verdaderos matriarcados.

¿Qué es un matriarcado? Un matriarcado es el gobierno de un pueblo dirigido por una o más mujeres, que ostentan el poder político, religioso y cultural. A pesar de que el concepto

2018



Por quinta vez consecutiva, Francia pondrá al honor a Latino América y el Caribe, del 25 de mayo al 10 de junio, a través de una programación variada de más de 160 eventos culturales y académicos en toda Francia, pero también por medio de los encuentros políticos y económicos.

¿Por qué una Semana de América Latina y el Caribe? Es en el año 2011 que se inicia, gracias al Senado, una "Jornada de América Latina y el Caribe", con el fin de celebrar y reforzar los vínculos entre los países de esta región y Francia. En el 2014, con el auspicio del Presidente François Hollande, la "Jornada" se convierte en una "Semana", organizada y coordinada por el ministerio de Europa y de Relaciones Exteriores. A lo largo de las ediciones, la Semana se transformó en una manifestación popular y festiva imprescindible, en París como en toda Francia, pero también de momentos importantes con encuentros y reflexiones compartidas entre Latinoamérica, el Caribe y Francia. Una programación consecuente y variada.

Siempre tan consecuente y variada, la agenda del 2018 se une a las iniciativas de las Embajadas de América Latina y el Caribe en Francia, a las diferentes organizaciones, institutos de enseñanza superior y de investigación, las galerías de arte y los museos, que agradecemos por su movilización y dinamismo. En la programación de este año: artesanías, cine, coloquios, conciertos, danzas, degustaciones, exposiciones, gastronomía, encuentros literarios... De París hasta Périgueux, de Lyon hasta Avignon, de Bordeaux hasta

Saint-Gratien y de Marseille hasta Montélimar, la Semana de América Latina no descuida ningún sector y ofrece al público un panorama efervescente de la creatividad latinoamericana y caribeña en Francia. La Semana 2018 vivirá de esta manera por medio de más de 160 eventos culturales y académicos, organizados en toda Francia y por más de 70 colaboradores. La Semana se iniciará este año, el viernes 25 de mayo a las 7pm, en las Arènes de Lutèce, con un espectáculo de Tango organizado por el Conservatorio de música de la Mairie del 5to distrito y de la Embajada de Argentina. ¡Están todos invitados! La edición del 2018 de la Semana de América Latina y el Caribe estará compuesta también de encuentros políticos de alto nivel, con reflexiones sobre el vínculo entre Latinoamérica, el Caribe y Francia y para resaltar nuestros compromisos frente a los desafíos del mundo actual. Para estar al tanto sobre la Semana, visite la página:

www.semaineamericuelatinecaraibes.fr

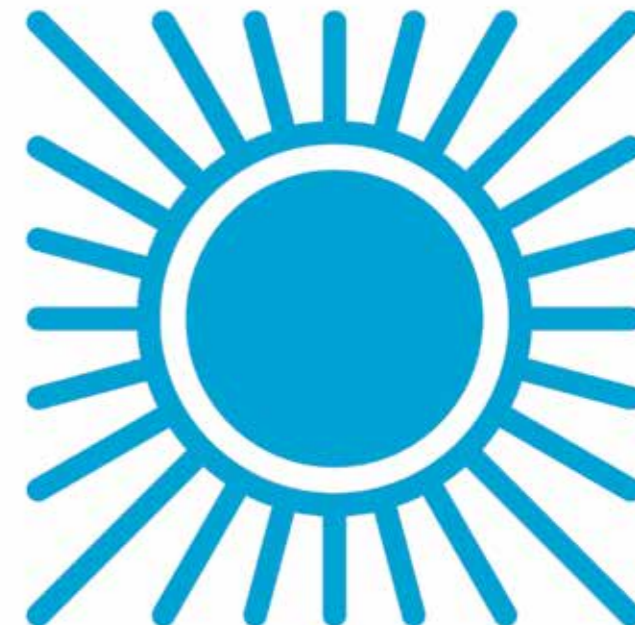
Este sitio le permitirá navegar fácilmente dentro de la programación de la Semana: todos los eventos asociados pueden ser buscados por fecha, lugar y aún mejor por tema. También encontrarán una selección "clave" de eventos emblemáticos de la edición 2018. Algunos momentos importantes de la Semana: -25 de mayo, 7pm: Noche de apertura en las "arènes de Lutèce" en París: show de Tango y Milonga, organizados por la Mairie y el Conservatorio del 5to distrito y la Embajada de Argentina en Francia. -25 de mayo a las 7pm concierto del grupo de

reggaetón cubano Gente de Zona en el Bataclan de París. -25-27 de mayo: el tiempo de fin de semana, la Cité del Vino de Bordeaux propone, en conjunto con la Embajada de Uruguay en Francia, una variedad de pruebas y de eventos dedicados a este país. -30-31 de mayo: El Instituto de las Américas, la Fundación EU-LAC y la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD) organizan este año un coloquio consagrado a la temática "Ciudad duradera en Europa, América latina y el Caribe": motor de transformación social". Este coloquio se llevará a cabo en los locales de la AFD y en el Senado en París. -4-9 de junio: "la revista Espaces Latinos organiza en Lyon una "Semana de Improvisados latinos". En la programación: encuentros literarios, conciertos, proyección de documental...8-10 de junio: la organización El Perro que Ladra organiza un "Weekend del Cinema de América Central y el Caribe" en el cinema Christine 21 de París. En la programación: proyecciones de películas de Colombia, Guatemala, Puerto Rico, Cuba y de la Republica Dominicana...9- de junio a las 8:30 pm: Brasil estará de gala en la Salle Gaveau de París, con el concierto excepcional de los pianistas brasileños Cristina Ortiz y Andre Mehmari, acompañados por los músicos de la Orquesta Regional de Normandie. Este concierto está organizado con el apoyo de la Embajada de Brasil en Francia.

Victor ERNANDES Secretario general de la Semana de América Latina y el Caribe Ministerio de Relaciones Exteriores...

© SEMANA DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

SEMAINE DE L'AMÉRIQUE LATINE ET DES CARAÏBES



Pour la cinquième année consécutive, la France mettra à l'honneur l'Amérique latine et les Caraïbes, du 25 mai au 10 juin, au travers d'un programme riche de plus de 160 événements culturels et académiques dans toute la France, mais aussi par le biais de rencontres politiques et économiques. Pourquoi une Semaine de l'Amérique latine et des Caraïbes ?

C'est en 2011 qu'est lancée, à l'initiative du Sénat, une 'Journée de l'Amérique Latine et des Caraïbes', afin de célébrer et renforcer les liens entre les pays de cette région et la France. En 2014, sous l'égide du Président François Hollande, la 'Journée' devient une 'Semaine', organisée et coordonnée par le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères. Au fil de ses éditions, la Semaine est devenue une manifestation populaire et festive incontournable, à Paris comme dans toute la France, mais aussi un moment fort de rencontres et de réflexions partagées entre l'Amérique latine, les Caraïbes et la France.

Une programmation riche et diverse. Toujours aussi riche et festive, la programmation 2018 s'appuie sur les initiatives des Ambassades d'Amérique latine et des Caraïbes en France, de différentes associations, d'établissements d'enseignement et de recherche, de galeries d'art et de musées, qu'il faut remercier pour leur mobilisation et leur dynamisme !

Au programme cette année : artisanat, cinéma, colloques, concerts, danse, dégustations, expositions, gastronomie, rencontres littéraires... De Paris à Périgueux, de Lyon à Avignon, de Bordeaux à Saint-Gratien et de Marseille à Montélimar, la Semaine de l'Amérique latine ne néglige aucun domaine et offre au

public un panorama effervescent de la créativité latino-américaine et caribéenne en France ! La Semaine 2018 vivra, ainsi, au fil de plus de 160 événements culturels et académiques, organisés dans toute la France par près de 70 partenaires.

La Semaine sera lancée cette année le vendredi 25 mai à 19h, aux Arènes de Lutèce, lors d'un spectacle de Tango organisé par le Conservatoire de musique et la Mairie du 5e arrondissement, ainsi que l'Ambassade d'Argentine. Venez nombreux ! L'édition 2018 de la Semaine de l'Amérique Latine et des Caraïbes comprendra également des rencontres politiques de haut-niveau, pour penser la relation entre l'Amérique latine, les Caraïbes et la France et mettre en valeur nos partenariats face aux défis du monde d'aujourd'hui.

Pour ne rien manquer, retrouvez la Semaine de l'Amérique Latine et des Caraïbes sur le site: www.semaineamericuelatinecaraibes.fr

Ce site vous permet de naviguer facilement dans le programme de la Semaine : tous les événements associés peuvent y être recherchés par date, par lieu, ou encore par thématique. Vous y trouverez aussi des « focus » sur une sélection d'événements phares de l'édition 2018.

Quelques moments forts de la Semaine :

-25 mai, 19h : Soirée d'ouverture aux arènes de Lutèce, à Paris : spectacle de Tango et Milonga, organisé par la Mairie et le conservatoire du 5e arrondissement et l'Ambassade d'Argentine en France.

-25 mai, 19h: Concert du groupe de reggaeton cubain Gente de Zona au Bataclan, à Paris.

-25-27 mai : le temps d'un weekend, la Cité du Vin de Bordeaux propose, en partenariat avec l'Ambassade de l'Uruguay en France, une série de dégustations et d'événements consacrés à ce pays.

-30-31 mai : l'Institut des Amériques, la Fondation EU-LAC et l'Agence Française de Développement (AFD) organisent cette année un colloque consacré à la thématique « Ville durable en Europe, Amérique latine et Caraïbe : moteur de transformation sociale ». Ce colloque se tiendra dans les locaux de l'AFD, ainsi qu'au Sénat, à Paris.

-4-9 juin : La revue Espaces Latinos organise à Lyon une 'Semaine d'Impromptus latinos'. Au programme : rencontres littéraires, concerts, projection d'un documentaire...

-8-10 juin : l'association El Perro que Ladra/Le Chien qui Aboie organise un "Weekend du cinéma d'Amérique centrale et des Caraïbes" au cinéma Christine 21, à Paris. Au programme : projections de films de Colombie, du Guatemala, de Porto Rico, de Cuba et de la République Dominicaine...

-9 juin, 20h30: le Brésil sera mis à l'honneur à la Salle Gaveau, à Paris, à l'occasion d'un concert exceptionnel des pianistes brésiliens Cristina Ortiz et Andre Mehmari, accompagnés par les musiciens de l'Orchestre Régional de Normandie. Ce concert est organisé avec le soutien de l'Ambassade du Brésil en France.

Victor ERNANDES
Secrétariat général de la Semaine de l'Amérique Latine et des Caraïbes
Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères
Ilot Saint-Germain
8 bis rue Saint-Dominique 75007 Paris
Tél.: 01.43.17.49.17

Sobrevivir en la calle

<https://epix.com.ve/>

TEXTO PUBLICADO POR EPIX
#160 PEDRO ALONZO



Yo fui un niño desobediente. Rezagado. Más que todo por eso llegué a la calle. Mi conducta no era adecuada dentro de mi familia. A medida que fui creciendo fui tomando los hábitos de irme temprano pa' la calle, llegar tarde a la casa. Fui agarrando malas juntas.

Empecé a consumir desde muy temprana edad,



entre los nueve y diez años. Estudiaba pero no daba completo el rendimiento que tenía que dar. Me fui de la casa a los 16 años y empecé a recorrer Venezuela. Conozco muchos estados del país. Me empecé a desenvolver. Siempre he sido una persona que se desenvuelve en cualquier parte porque siempre me ha gustado trabajar.

Formé un hogar, pero perdí a mi esposa y mi hija en un accidente. Eso me llevó totalmente a una situación crítica emocionalmente. Perdí todo y nuevamente me encerré en el consumo. En el alcohol y la droga. Cuando murieron mi esposa y mi niña llegué a la indigencia. Pasaron muchas cosas en mi vida que no se las deseo a nadie, porque no le deseo mala a nadie.

Estar en la calle es aprender a sobrevivir. Es una vida muy difícil. Abría bolsas de basura para comer. Tienes que dormir con un ojo abierto y uno cerrado porque si no estás expuesto a que te metan una puñalada o te tiren un botellazo. Aprendí a reciclar conociendo otras personas en situación de calle. Recoger latas, cartón,

aluminio. Llegaba con el carrito full de eso. A partir de ahí me fui dando a conocer en mi zona porque era un indigente, pero activo en la parte laboral. Todo el mundo me llamaba: "CANTV, para que mañana me carretilles el puesto", "CANTV para que mañana me laves el carro". Yo no les decía nunca que no porque era para mi consumo. Siempre seguí consumiendo, aunque nunca le quité a nadie.

Después de eso me enfrenté a situaciones muy difíciles. Una vez me dieron una puñalada al lado del corazón. Después tuve otra situación complicada, me agarraron por la espalda y perdí un riñón. Creo que Dios permitió que eso pasara para que me diera cuenta de dónde estaba. Pasé por otro percance: vino una moto y me llevó. Me rompió un brazo. Otra raya más pal' tigre no quiere decir nada. Aún así se me presentaron personas que me tiraron una mano. Me ayudaron consiguiendo los medicamentos, comida, trabajo. Mario me ofreció trabajo en su taller, allá en Santa Rosa. Dios me seguía dando la oportunidad de vida.

Durante todo este tiempo estuve consumiendo porque estaba metido en un ambiente donde tenía la droga muy cerca y a mí ya no me importaba nada. Todo lo que generaba era para consumir.



"Llega un momento en el que uno se ve en un espejo y dice ¡Ya!"

David Niño Herrera
Daniela Salcedo
La Candelaria, Caracas



Empecé a salir de las drogas hace cinco años. Vi que en verdad eso me estaba haciendo daño. Me di cuenta de que había despreciado tantas ayudas, tantas oportunidades que me ofreció la vida. Todo el daño que me he hecho, toda la vida que perdí... Llego un momento en el que uno se ve en un espejo y dice "ya". Ese día yo marqué la pauta de decir "hasta aquí". Voy a dejar el alcohol, la droga. ¡Ya! ¡Se acabó!

Cuando me recuperé fui a vivir en casa de mi mamá. Me aceptó, pero me veía con desconfianza. Todavía muchas personas me ven con duda. Pero gracias a Dios, no me hace falta. Tengo plena certeza de que estoy sano.

Actualmente me hace feliz mi trabajo. Lo hago con amor. Me ayuda a drenar. Me gusta leer. En mis tiempos libres leo historia y la Biblia. Ahorita lavo carros y el dinero que gano lo consumo en alimentación. Intento descubrir el propósito que tiene Dios conmigo, porque Dios tiene un propósito para todos. Aunque parte del mío ya lo descubrí: es salir de las drogas.

Sigo durmiendo en la calle, pero estoy guardando mi platica para alquilar una habitación. Antes me desplazaba por los barrios a cualquier hora, pero ahorita no. Si pudiera cambiar algo, no volvería a consumir. El consumo no lleva a nada bueno. Y no solo a uno, a las personas que te rodean también. Siempre pensaba dejarla o no volver a consumir, pero es difícil. Nunca pude solo. Ahorita uno de mis sueños es montar un centro para ayudar a esas personas que lo necesitan.

© EPIX

Survivre dans la rue

PUBLIÉ PAR EPIX
#160 PEDRO ALONZO

Il arrive un moment où l'on se regarde dans un miroir et où l'on dit "ça suffit!"

David Niño Herrera
Daniela Salcedo
La Candelaria, Caracas

J'étais un enfant désobéissant. À la traîne. C'est surtout pour ça que j'ai fini à la rue. Au sein de ma famille, je me portais mal. En grandissant, j'ai pris l'habitude de sortir tôt à la rue, et de rentrer tard à la maison. J'ai commencé à avoir de mauvaises fréquentations.

J'ai commencé à consommer très tôt, quand j'avais entre neuf et dix ans. J'étudiais mais mes performances n'étaient pas à la hauteur. Je suis parti de chez moi à 16 ans et j'ai commencé à voyager dans mon pays, le Venezuela. Je suis allé dans beaucoup d'états différents. J'ai commencé à me débrouiller. Partout, je me suis toujours débrouillé, car j'ai toujours aimé travailler.

J'ai créé un foyer, mais j'ai perdu mon épouse et ma fille dans un accident. Là, je suis tombé dans une situation extrêmement critique, d'un point de vue émotionnel. J'ai tout perdu et de nouveau je me suis enfermé dans la consommation. Dans l'alcool et la drogue. Quand ma femme et ma fille sont mortes, je suis devenu indigent. Beaucoup de choses me sont arrivées dans la vie, que je ne souhaite à personne, car je ne souhaite de mal à personne.

Être dans la rue, c'est apprendre à survivre. C'est une vie très difficile. Je faisais les poubelles pour pouvoir manger. Tu ne dois dormir que d'un œil, sinon tu t'exposes à te faire poignarder ou à ce qu'on te mette un coup de bouteille.

J'ai appris à recycler en rencontrant d'autres personnes à la rue. Je collectais des canettes, du carton, de l'aluminium. Je remplissais mon chariot. À partir de ce moment, j'ai commencé à être connu dans mon quartier car j'étais un indigent, mais je travaillais activement. Tout le monde m'appelait : « CANTV, demain tu me surveille le stand », « CANTV, demain tu me laves la voiture ». Moi je ne disais jamais non, car l'argent gagné était pour ma consommation. J'étais toujours là-dedans, même si je n'ai jamais rien volé à personne.

Après tout cela, je me suis retrouvé dans des situations très compliquées. Une fois j'ai été poignardé à côté du cœur. Puis, une autre fois, on m'a eu dans le dos et j'ai perdu un rein. Je crois que Dieu a permis que tout cela arrive pour que je me rende compte de ma situation. J'ai eu une autre embrouille : une moto est

venue et j'ai été kidnappé. On m'a cassé un bras. Mais une rayure de plus ou de moins, pour le tigre, ça ne change rien ! Même là, j'ai connu des gens qui m'ont tendu la main. Ils m'ont aidé à trouver les médicaments, de la nourriture, du travail. Mario m'a proposé du travail dans son atelier, là-bas, à Santa Rosa. Dieu continuait de me donner des opportunités de vie.

Pendant tout ce temps, j'étais encore dans la consommation, parce que je vivais dans une ambiance où la drogue était très proche de moi, et je m'en foutais de tout. Tout ce que je gagnais, c'était pour ma consommation.

J'ai commencé à sortir des drogues cinq ans auparavant. J'ai réalisé que cela ne me faisait pas de bien du tout. Je me suis rendu compte que j'avais négligé tellement de mains tendues, tellement d'opportunités que m'avait offert la vie. Tout le mal que j'ai fait, toute la vie que j'ai gâchée... il arrive un moment où l'on se voit dans un miroir et où on dit « ça suffit ». Ce jour-là, j'ai passé l'étape de dire « je m'arrête là ». Je vais arrêter l'alcool, la drogue. Basta, c'est fini ! Une fois rétabli je suis allé vivre chez ma mère. Elle m'a accepté, mais elle n'avait pas confiance en moi. Encore aujourd'hui, beaucoup de gens doutent de moi. Mais Dieu merci, ça m'est égal. J'ai pleinement conscience d'être sain.

Aujourd'hui, mon travail me rend heureux. Je le fais avec amour. Il m'aide à passer à autre chose. J'aime lire. Pendant mes temps libres, je lis des histoires et la Bible.

Maintenant, je lave des voitures, et l'argent que je gagne, je le dépense dans de la nourriture. J'essaie de découvrir quel est le but que Dieu a pour moi, car Dieu a un dessein pour tout le monde. Même si j'ai découvert le mien, en partie : c'est de me libérer des drogues.

Je dors encore dans la rue, mais je garde mes économies pour louer un logement. Avant, j'errais dans les quartiers à n'importe quelle heure, mais plus maintenant.

Si je pouvais changer quelque chose, je ne commencerais jamais les drogues. L'addiction n'apporte rien de bon. Et pas seulement pour celui qui consomme, mais aussi aux personnes qui l'entourent. J'ai toujours voulu arrêter et ne plus retomber dedans, mais c'est difficile. Seul, c'est impossible. Aujourd'hui, un de mes rêves est de créer un centre pour aider ces personnes à sortir des drogues.

TROPICALISIMO
Restaurant Latino

Le restaurant des Spécialités Latino-Américaines

Horaires :
Lundi au Vendredi de 12h à 22h
Sauf Mercredi jusqu'à 17h
Samedi et Dimanche de 12h30 à 22h

Adresse : 6 Rue Martre 92110 Clichy
Métro : Porte de Clichy ou Bus 54 ou 74 Station Victor Hugo
☎ 01 74 54 68 81 - 06 06 71 62 31

HENDIA'S

YouTube HENDIA'S

Facebook HENDIA'S
Instagram HENDIA'S

Bienvenidos à HENDIA'S
Cultura y productos de América Latina

Horaires :
Mardi, Jeudi y Dimanche de 7 H à 14 H

Adresse : Place du Maréchal Foch ' Marché de centre ville de nanterre 92000

www.hendias.jimdo.com

Entrevista a Entretien avec Hernán Miranda



TEXTO POR EL CAFÉ LATINO

En el marco de la Semana de América Latina y el Caribe*, el artista paraguayo Hernán Miranda, expondrá del 29 al 31 de mayo en la Sede Central de la UNESCO (7, Place de Fontenoy 75007 Paris). Para descubrir y ampliar su proceso creativo y pensamiento, presentamos la siguiente entrevista:

- ¿Cómo definirías tu pintura?

HM: Es una pintura realista, utilizando como medio el óleo y técnicas mixtas sobre diferentes soportes, en la que busco estimular la percepción visual y un aspecto ilusionista de la imagen. El movimiento del Realismo Contemporáneo en la pintura, está basado en el oficio de la Escuela Clásica, pero con nuevos planteamientos y nuevas experiencias visuales. En mi trabajo, busco estar siempre más cerca de los códigos y tratados de la pintura que la representación fotográfica, evitando el lenguaje hiperrealista. Considero que la pintura realista brinda al artista mayor libertad en la ejecución de su obra, manejando las tensiones y dinámicas visuales de acuerdo al requerimiento de su obra. Tengo una serie de pinturas, a la que denomino Bi Realismos, y en la que trato de integrar en armonía estética el diseño industrial con la pintura, actuando o interfiriendo sobre el soporte. El soporte o lienzo suele ser una tela estampada u otro material, que incluyo a la pintura de acuerdo a la necesidad de la composición.

- ¿Cómo ve la Pintura latinoamericana actualmente?

HM: Desde hace bastante tiempo el arte latinoamericano ha conquistado espacios con referentes individuales muy importantes, que desarrollan su labor artística y exhiben en grandes capitales del mundo artístico, no solo en Europa, Asia, Oriente, además en América Latina donde se realizan importantes Ferias

Internacionales y Bienales. La energía creativa de América Latina aporta mucha vitalidad a la Pintura Contemporánea y su aporte va en constante crecimiento. El Arte y la Cultura de un país, están siempre en un desarrollo evolutivo de sus facultades intelectuales, en este tiempo globalizado donde la información, la comunicación e interacción se realizan de manera instantánea. El Arte, especialmente la Pintura es un lenguaje Universal, a veces con algún acento autóctono característico de cada individuo, que también va absorbiendo y acumulando en su imaginario creativo una gran diversidad, gracias a la interacción global en la que estamos inmersos actualmente.

Hernán Miranda nace en Concepción, Paraguay en 1960. Fue profesor de pintura en la Escuela Nacional de Bellas Artes de Asunción desde 1993 al 97. Ha realizado más de 400 muestras colectivas y 45 muestras individuales en Paraguay, Brasil, Colombia, Uruguay, Puerto Rico, USA, Italia, Francia, Corea del Sur, China y Japón. Desde 2006 reside en Miami - USA. Sus obras se encuentran en importantes colecciones privadas y museo. El Café Latino 2018



© HERNÁN MIRANDA



TEXTE PAR EL CAFÉ LATINO

Dans le cadre de la Semaine de l'Amérique latine et des Caraïbes*, l'artiste paraguayen Hernán Miranda exposera du 29 au 31 mai au siège de l'UNESCO (7 Place de Fontenoy 75007 Paris). Pour découvrir sa pensée et sa créativité, voici une interview de l'artiste:

- Comment définiriez-vous votre peinture?

HM: C'est une peinture réaliste, avec l'utilisation de l'huile et techniques mixtes sur différents supports, dans laquelle je cherche stimuler la perception visuelle et un aspect illusionniste de l'image. Le mouvement du réalisme contemporain dans la peinture est basé dans l'école classique, mais avec de nouvelles approches et de nouvelles expériences visuelles.

Dans mon travail, je cherche à être toujours plus proche des codes de la peinture que de la représentation photographique, en évitant le langage hyperréaliste. Je considère que la peinture réaliste donne à l'artiste une plus grande liberté dans l'exécution de son œuvre. J'ai une série de peintures, que j'appelle « Bi Réalisme » et dans laquelle j'essaie d'intégrer l'harmonie esthétique, le design industriel avec la peinture, en agissant sur la toile de base. Le support ou la toile est un tissu imprimé ou autre matériel que j'inclus à la peinture selon le besoin de la composition.

- Comment voyez-vous la peinture latino-américaine aujourd'hui?

HM: Depuis un certain temps l'art latino-américain a conquis des espaces avec des références individuelles très importantes, qui développent leur travail artistique et exposent dans les grandes capitales du monde de l'art, non seulement en Europe, Asie, Moyen-Orient, mais aussi en Amérique latine, où se réalisent

d'importantes foires internationales et biennales. L'énergie créative de l'Amérique latine apporte beaucoup de vitalité à la peinture contemporaine et sa contribution ne cesse de croître.

L'Art et la Culture d'un pays sont toujours en évolution de ses facultés intellectuelles, à cette époque de la globalisation où l'information, et la communication jouent instantanément ensembles. L'art, et en particulier la peinture, est un langage universel, parfois avec un accent caractéristique de chaque individu, qui absorbe et accumule dans son imagination créative une grande diversité, grâce à l'interaction globale dans laquelle nous sommes immergés.

Hernán Miranda est né à Concepción au Paraguay en 1960. Il a été professeur de peinture à l'École nationale des beaux-arts d'Asunción de 1993 à 1997. Il a réalisé plus de 400 expositions collectives et 45 expositions individuelles au Paraguay, Brésil, Colombie, Uruguay, Porto Rico, États-Unis, Italie, France, Corée du Sud, Chine et Japon. Depuis 2006 il vit à Miami - USA. Ses œuvres sont dans d'importantes collections privées et musées.



RAIZS
ARTISANAT ÉQUITABLE

ART MEXICAIN ÉQUITABLE
ENCOURAGEZ LE DÉVELOPPEMENT À TRAVERS L'ART

f
t
i

ENTREPRISE SOCIALE ET SOLIDAIRE
TEXTILES
- et bijoux

contact@artetcommunautes-raizs.com
www.myraizs.com

AMANDO RISUEÑO

WWW.AMANDORISUENO.COM

Delirio

Nace del amor de una Colombiana Mariana Domínguez y un francés Damien Beauflis, quienes decidieron crear un concepto que a base de café y vino representará sus orígenes y la mezcla de sus culturas.



Mariana y Damien

El café es de origen colombiano, importado directamente y tostado por Mariana, quién tiene contacto directo con los caficultores de su país con el fin de asegurarles un precio justo por su trabajo. Este proceso ha sido llamado por ella como "un café consciente" ya que tienen en cuenta las diferentes dificultades que se les presentan a cada uno de los productores en cada recolecta, por ejemplo; el precio de producción puede variar drásticamente según las condiciones climáticas y muchas veces ellos no pueden ni siquiera recuperar el costo de su producción, ya que el precio del café está fijado por la bolsa quien no tiene en cuenta este tipo de variantes.

No conformes con esta hermosa labor de crear una consciencia en el precio justo al momento de comprar y consumir, Mariana y Damien han creado un sistema en el cual por cada paquete de café de 250gr que se compre en Delirio, 1 euro va directamente al caficultor, con la intención de apoyarlo con recursos que le ayuden a obtener nuevo material de trabajo, desarrollar estudios de suelo, poder financiar del sello de certificación BIO.

Para Mariana es una labor moral poder apoyar a su país con su trabajo así se encuentre lejos y al mismo tiempo motivar a todos los colombianos para que también se animen a "poner su granito de arena" sin importar la distancia.

Si te gusta el café de calidad, con diversos aromas y un cuerpo único, comprar café en Delirio es la mejor opción, y además puedes recibir tu bolsa (de 250g) directamente en tu casa, ellos hacen envíos en toda Francia y Europa. Recuerda que no solo tendrás el mejor café de Colombia, sino que también estarás apoyando un hermoso proyecto al que vale la pena darle una mano.

El vino en su mayoría es de origen francés, para Damien es indispensable destacar los mejores pequeños productores que aportan beneficios a la ecología y la naturaleza. 80% vienen de una agricultura biológica. Cada 2 meses Delirio organiza una jornada de puertas abiertas donde todos son invitados a conocer los vinicultores, hablar con ellos, degustar sus vinos y comprarles directamente.

Delirio cuenta con 3 salas completamente diferentes, estos espacios se pueden privatizar durante el día para eventos o reuniones de empresas, ya que se encuentran equipados con pantallas, proyectores, tableros, que junto con el café y la deliciosa comida que se prepara en este lugar, dejará todo a disposición para pasar un día de trabajo inolvidable, inspirador y productivo.



Plage

Tanto de día como en las noches en Delirio también está la posibilidad de privatizar cada espacio y tendrás la opción de manejar tu propia música. Si quieres celebrar tu cumpleaños, PACS, matrimonio, despedida, baby shower, o simplemente pasar una noche entre amigos, Delirio es la mejor opción. El uso de las salas es completamente gratis (con un mínimo de consumo) con un horario máximo hasta las 2am, nada mejor a pocos metros de la Place de la Bastille. No queda duda que sus precios son atractivos y que la calidad, amabilidad y disposición de su equipo es admirable.

DELIRIO ESTÁ UBICADO EN LA 39 RUE AMELOT 75011, www.delirio.paris



Forêt

Patio



Delirio está abierto al público de martes a domingo desde las 18:00 hasta las 00:00 proponiendo una deliciosa cocina gastronómica de platos y tapas franco-latina; una mezcla delirante de sabores de Colombia, América Latina y Francia. Los fines de semana desde las 9:00 tendrán a disposición deliciosos desayunos y a partir de las 11 su increíble Brunch.

Delirio-Forêt



© DELIRIO

Delirio est né de l'amour entre une Colombienne, Mariana Dominguez, et un Français, Damien Beauflis. Ensemble, ils ont créé un concept fondé sur le vin et le café, représentant leurs origines respectives et la culture de chacun.

Le café en grain provient uniquement de Colombie, importés directement et torréfiés sur place par Mariana qui est en contact direct avec les caféiculteurs de son pays afin de leur garantir un prix juste et de vous assurer la meilleure qualité dans votre tasse.

Voilà ce qu'elle appelle un « café conscient », prenant en compte les diverses difficultés auxquelles les agriculteurs doivent faire face, très souvent les caféiculteurs sont obligés de vendre leur café à un prix qui ne couvre pas leurs coûts de production dû au prix établi par la bourse mondiale.

Au-delà de cette belle mission qui est celle de créer une conscience du prix juste lors de l'achat et de la consommation du café, Mariana et Damien ont créé un système permettant de reverser 1 euro au caféiculteur pour chaque paquet de café de 250gr acheté à Delirio.

Cette démarche leur permet de financer des projets directement avec les caféiculteurs afin d'améliorer leurs conditions de travail (étude de sols pour la biodynamie, achat de nouvelles machines, financement de Label Bio...).

Pour Mariana, soutenir son pays avec son travail est une mission morale et elle souhaite que tous les Colombiens y participent, peu importe la distance.

Outre-le fait pouvoir déguster et acheter vos grains de café directement à Delirio, vous pouvez aussi les commander sur internet pour vous faire livrer en France et en Europe. Vous pourrez savourer un des meilleurs cafés colombiens tout en soutenant un projet engagé en aidant les caféiculteurs et la Colombie.

Delirio-Plage



Le vin, pour sa part, provient principalement de vignobles français. Pour Damien, il est indispensable de mettre en valeur les meilleurs vins de petits producteurs qui prêtent une attention particulière à l'écologie et à la nature. 80% de la sélection des vins est issue d'une agriculture certifiée biologique ou biodynamique. Tous les deux mois une grande porte ouverte est organisée à Delirio et c'est là l'occasion pour les vignerons de présenter leurs méthodes de travail et de vous faire déguster sur place leurs meilleurs crus.

Vous y découvrirez trois salles distincts : la forêt, le Patio et la Plage, ces espaces peuvent être privatifiés pendant la journée pour des événements ou des réunions plus professionnelles tout inclus (équipement pro : vidéoprojecteur, Paperboard, café et déjeuner sur place...) pour passer une journée productive, inspirante mais surtout inoubliable avec votre équipe. Les prix sont très attractifs, la qualité des produits, l'amabilité et la disponibilité de l'équipe en font un lieu de référence.

En soirée vous aurez également la possibilité de privatiser les espaces pour de grands dîners ou déguster des Tapas et



Delirio-Patio

Cocktails (avec la possibilité de gérer votre propre musique). Si vous cherchez un endroit pour fêter un anniversaire, PACS, mariage, EVJF, Afterwork ou organiser une soirée entre amis n'allez pas plus loin, La privatisation des salles est gratuite (simplement avec une consommation minimum) et celles-ci sont accessibles jusqu'à 2h du matin.

Delirio est ouvert du mardi au dimanche, de 18 heures à minuit et propose une délicieuse cuisine faite de plats et tapas franco-colombiens ainsi qu'un large choix de vins au verre, un mélange déliant de saveurs d'Amérique du Sud et de France. Les weekends la cuisine ouvre à partir de 9h00 avec leurs inimitables petits déjeuners et brunch.

Plus d'excuse pour ne pas passer à Delirio déguster un café de spécialité avec une pâtisserie maison ou profiter d'un verre de vin en terrasse à deux pas de Bastille.

PASSEZ LES VOIR AU 39 RUE AMELOT, 75011 ET SUR NOTRE SITE www.delirio.paris

LE MEXIQUE ENFLAMME LA SCÈNE DE LA FOIRE DE PARIS !

Les Tropiques étaient à l'honneur ce dimanche 29 avril à la Foire de Paris avec l'Amérique Latine et le Mexique placé en tête d'affiche par la superbe prestation de la chanteuse mexicaine Karla Lazo et son ensemble La Zonora.

Avec une énergie à toute épreuve, l'artiste et ses musiciens hors pairs - piano, chœur, contrebasse, trompettes et percussions - ont fait un triomphe sur la scène du Pavillon 4 avec un répertoire de cumbia, salsa et de bolero fortement apprécié !

Déchainant la frénésie de la foule exaltée, dansant et chantant aux rythmes des morceaux les plus populaires de l'Amérique Latine, Karla Lazo, accompagnée de son ensemble, a ainsi su séduire un public affluant, venant de tous les horizons du monde pour découvrir la Foire de Paris, un

des événements majeurs de la capitale française.

Ce grand moment de diversité et de convivialité, rimant avec partage et découverte autour d'un des continents les plus affectionnés du globe, nous était proposé par la Chambre Economique du Mexique en France en partenariat avec Lazo'ciation.

L'événement a pu également compter sur le précieux soutien de SO'KANAA, le jus de canne 100% naturel ; MANSAYA, la boutique de vêtements de Paris 11 et LITO, le nouveau restaurant mexicain de la rue des Batignolles dans le 17ème arrondissement.

Marquer la présence du Mexique à la Foire de Paris : un défi largement remporté pour ce pays qui ne cesse de nous étonner!



KARLA LAZO, CHANTEUSE FRANCO-MEXICAINE, SUR LA SCÈNE DE LA FOIRE DE PARIS LE 29 AVRIL 2018

Algunos platillos de nuestra carta:
Mole poblano
Cochinita pibil.
Enchiladas
Ceviche de pescado



anahuacalli
 0143261020

20 années d'histoire



30 Rue des Bernardins - Métro Maubert Mutualité - L10

LE CABINET FINASEC VOUS ACCOMPAGNE ET VOUS CONSEIL:

- LA COMPTABILITÉ
- LA GESTION DE L'ENTREPRISE
- L'AIDE À LA CRÉATION DE L'ENTREPRISE
- PATRIMOINE
- LA CESSIION DE FOND DE COMMERCE
- L'ASSISTANCE JURIDIQUE

Contact :
Adresse:
125, bld Bessières
75017 Paris
E-mail: Finasec@free.fr
Téléphone: 01 53 11 19 41
Tél. mobile: 06 60 40 07 34

Conseil en
Español et/ou
en Français

RESTAURANT SPÉCIALITÉS PÉRUVIENNES

EL PICAFLOR
9, rue Lacépède
75005 Paris
M° Place Monge ou Jussieu
Tél. : 01 43 31 06 01
contact@picaflor.fr

www.picaflor.fr

Picaflor75005

Possibilité de traiteur.

MENU À PARTIR DE 23 €
ENTRÉE+PLAT+DESSERT

DU MARDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 19 H.

OUVERT LE MIDI DU
VENDREDI AU DIMANCHE



CEVICHE PISCOBAR CASA PICAFLOR

5, rue Tiquetonne
75002 Paris
M° Étienne Marcel
Tél. : 09 81 77 32 00
contact@casapicaflor.fr

DU LUNDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 19 H.
FORMULE À PARTIR DE 15 €

piscobar piscobarparis

Différents cocktails et piqueos à découvrir:
Pisco Sour, Maracuya Sour, Pisco Punch...
Variété de Ceviches, Causas, Salade de Quinoa...
Possibilité de privatisation pour groupes.

PICAFLOR VOYAGES AGENCE DE VOYAGE SPÉCIALISTE DE L'AMÉRIQUE LATINE

5, rue Tiquetonne
75002 Paris
M° Étienne Marcel
Lic. IM075120302 A.P.S.
Tél. : 01 40 28 93 33
picaflor@sfr.fr

www.facebook.com/picaflor.voyages

PROMOTIONS
FACILITÉS DE PAIEMENT,
NOUS CONSULTER

2 VALISES DE 23 KG / PERS

PRIX À PARTIR DE
BASSE SAISON HAUTE SAISON

PEROU	860€	1180€
BOLIVIE	1050€	1360€
COLOMBIE	940€	990€
ÉQUATEUR	840€	1350€
ARGENTINE	1050€	1280€
CHILI	950€	1250€

CHOISIR FINASEC C'EST CHOISIR LA SÉRÉNITÉ ET LA TRANQUILLITÉ





REGARDS SUR L'ART CONTEMPORAIN COLOMBIEN

Isabelle Mézières
Maire d'Auvers-sur-Oise
Vice-présidente de la Communauté de
Communes Sausseron Impressionnistes en
charge du tourisme

Sylvie Jacquemin
Maire-adjoint en charge de la Culture

L'association Grap's

Et Miguel Angel Reyes
Commissaire et organisateur de l'exposition

Ont le plaisir de vous Inviter à l'Exposition

QUATRE ARTISTES ET QUATRE ECRIVAINS COLOMBIENS

Galerie Municipale d'Art Contemporain

5, rue du Montcel, 95430 Auvers-sur-Oise

Du 05 mai 2018 au 03 juin 2018

LES ARTISTES

Ana María Lozano, Iván Argote, Gustavo Nieto, Miguel Angel Reyes
Après la saison France en Colombie (décembre 2016-juillet 2017) et la saison Colombienne en France (juin-décembre 2017), « La créativité de l'art Colombien sera à l'honneur à la galerie d'art contemporain d'Auvers-sur-Oise ».

LES ÉCRIVAINS

Eduardo Garcia Aguilar, Myriam Montoya, Jorge Torres Medina, Luisa Ballesteros

VERNISSAGE

Le samedi 05 mai à 12h30

Le samedi 19 mai à partir de 12h30

Cocktail de bienvenue

Journée lecture et présentation de nouveaux romans et poésie.

Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 17h30/ Week-end et jour férié de 10h30 à 17h30

Autoroute A86. A15 puis A 115, direction Beauvais, sortie Méry-sur-Oise, puis direction Auvers-sur-Oise
Du 01 mai 2018 - Au départ de Paris Nord les samedis, dimanches et jours fériés : Paris Nord 9h38 - Auvers-sur-Oise 10h22 /
Auvers-sur-Oise 18h30 - Paris Nord 19h05. Les horaires sont disponibles sur le site www.transilien.com.



Spécialités de l'Equateur, du Pérou et de la Colombie
Service continu & Animations musicales
Anniversaires, Mariage, Réunions

Plats Colombiens - Péruviens - Equatoriens

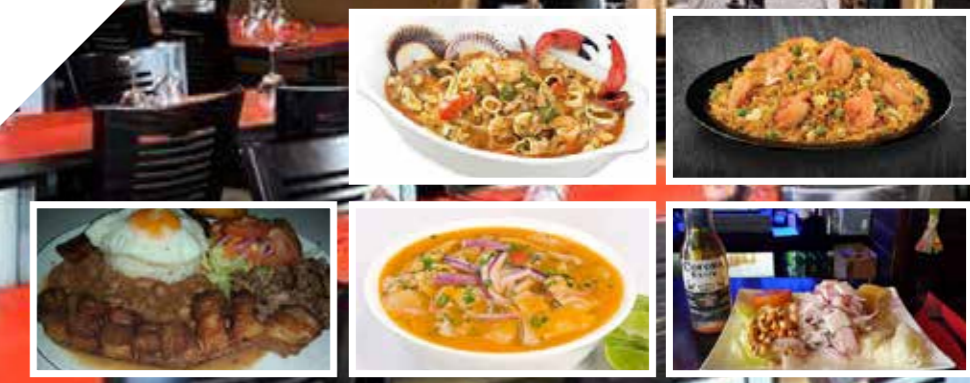
Du Mardi au Dimanche
de 12h à 2h du matin

13 Rue Dautancourt
75017 - Paris

La Fourche L13

0980876710

Restaurante
Ecuatoriano-en-Paris



Niel's Voyages

Spécialiste de vos séjours depuis 25 ans

L'Amérique Latine à portée de main !

Guayaquil ou Quito à partir de 790 €
Lima à partir de 890 €
Buenos Aires ou Bogota à partir de 890 €
Spécialiste sur le Cap Vert
Séjours, Vols Secs

Paiement en 3 fois
sans frais



97, avenue Niel - 75017 Paris Pereire
01 40 54 06 40 - nielsvoyages@gmail.com
 Niel's Voyages Agence de voyages

La Pirekua, chant traditionnel des P'urhépecha

MEXIQUE

La Pirekua est une musique traditionnelle des communautés autochtones P'urhépecha de l'État du Michoacán, Mexique, que chantent aussi bien les hommes que les femmes. Son mélange de styles divers a des origines africaines, européennes et américaines autochtones, avec des variations régionales identifiées dans 30 communautés P'urhépecha sur 165. Une Pirekua, qui est généralement chantée avec un rythme lent, peut également être présentée dans un style non-vocal en utilisant différents rythmes tels que les "sones" (3/8) et "abajenos" (6/8). La Pirekua peut être chantée en solo, en duo ou en trio, ou être accompagnée par des ensembles vocaux, des orchestres à cordes et mixtes (avec des instruments à vent). Les "piréiechas" (chanteurs et interprètes de Pirekua) sont réputés pour leur créativité et leurs interprétations de chants plus anciens. Les paroles couvrent un large éventail de thèmes allant des événements historiques à la religion, la pensée sociale et politique, l'amour et la cour auprès des femmes, faisant un usage intensif de symboles. La Pirekua sert de moyen de dialogue effectif entre les familles et les communautés P'urhépecha qui la pratiquent, en aidant à établir et à resserrer les liens. Les "piréiechas" servent aussi de médiateurs sociaux, en utilisant les chants pour exprimer des sentiments et communiquer des événements importants aux communautés P'urhépecha. La Pirekua se transmet traditionnellement par oral, de génération en génération, en conservant son caractère d'expression vivante, marqueur identitaire et moyen de communication artistique pour plus de cent mille P'urhépecha.



Venez déguster des crêpes confortablement assis dans l'une de plus anciennes Rues de Paris : au 36 rue Mouffetard



Menu Midi 5€50 : Galette + Crêpe + Boisson jusqu'à 20h
Gallettes au Sarrasin et Crêpes au Froment



Adresse
36 Rue Mouffetard
75005 Paris
Téléphone 01 43 36 60 46



Exotika Market Carlitos Belleville

PRODUCTOS
LATINOAMERICANOS
AL PRECIO MAYORISTA
O LA UNIDAD

ATENDEMOS

TODOS LOS
DÍAS 7J/7
DE 8H A 21H

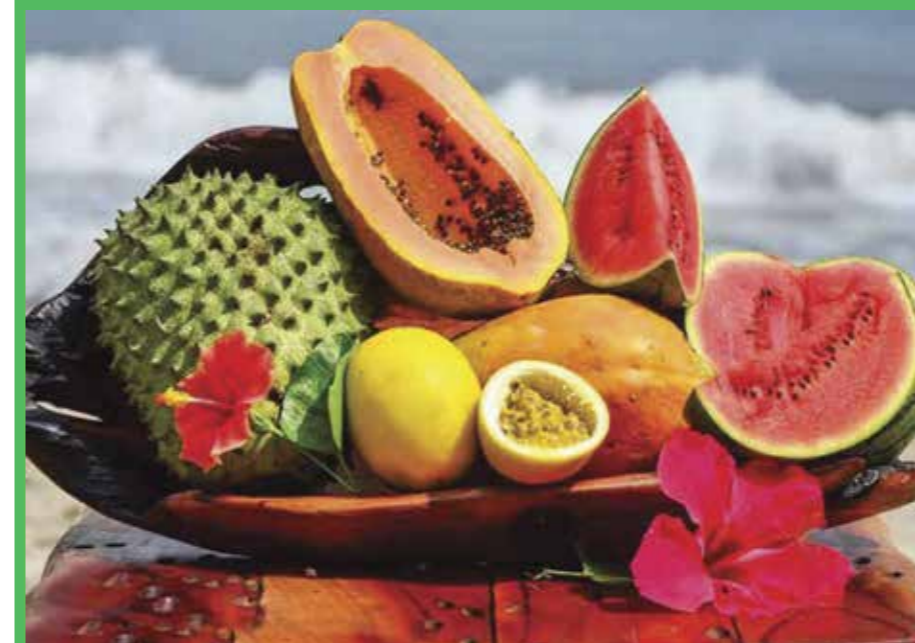
MÁS DE
40 AÑOS
AL SERVICIO
DE LOS
LATINOS

PANELA, SALTIN,
PLATANITOS, CAFÉ,
TOMATE FRITO,
PLATANOS, PIÑA,
HARINA PAN,
TRIGLISAR, AREPAS
MILO.



01 42 02 93 49
07 53 98 93 80

135, Rue du Faubourg du temple
75010 Paris
M° BELLEVILLE Linea2- Linea 11



C'est vrai,
nous vivons au
milieu de ça!

ASTRONOMIE

¡Es cierto vivimos
en medio de esto!

africain
afro-brésilien
afro-jazz
afro-cubain
alexander
balinaise
barre au sol
bûto
caractère
capoeira
chant
chorale
classique
claquettes
comédie musicale
contemporain
country
danse de salon
dessin
feldenkrais
flamenco
funk jazz
guitare
hip hop
holistique
indienne
krav maga
modern' jazz
n.i.a™
orientale
piano
pilates
pole dance
popard
qi gong
rock'n roll
salsa
samba
stretching
sophrologie
tai chi chuan
tango argentin
théâtre
wutao
yoga
zumba®

centre
de
danse
du
marais



centre de
danse
marais

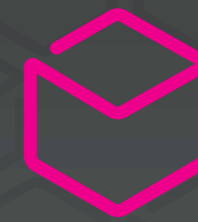
41, rue du temple - 75004 PARIS

M° : HÔTEL DE VILLE - tél. : 01 42 77 58 19

www.parisdanse.com



PHOTO ALBUFEIRA PORTUGAL © ANTONIN KORN



**Euro
packers**

Europackers, transportando com rapidez e segurança.
Local, internacional, residencial e empresarial.



Entrega no Brasil de 30 a 60 dias, norte e nordeste até 90 dias após saída do contêiner;

Entrega de 3 a 7 dias úteis em toda Europa;



Entrega de bens pessoais porta a porta, com empacotamento e embalagem diferenciada, com padrão superior comparado a outras empresas de mudança.



Trabalhamos com envio de sua mudança desde de 1 volume até seu contêiner completo.



No envio de sua mudança e bens pessoais em rodoviário, marítimo e aéreo dispomos de seguros completos.




Armazenamento, logística, assessoria documental e alfandegária;

Faça sua mudança do Brasil para Europa.





A Europackers garante a entrega de sua mudança dentro do prazo acordado, pois trabalhamos com os melhores profissionais no Brasil e na Europa, com vasta experiência no ramo de mudança internacional.

Fazer, é fazer bem

 Tel. Porto: +351 220 135 270
+351 919 105 554

Tel. Lisboa: +351 210 109 882
+351 939 319 183

 Tel. Suíça: +41 791 355 364

 Tel. Espanha: +34 674 300 998

 Tel. França: +33 778 347 014

info@europackers.pt
www.europackers.pt

Consulte nossas promoções
Orçamentos gratuitos

making solutions together®

Réminiscences du Pérou
GAbO, Tani Vargas et Ana Villafana
Exposition du 2 au 31 mai 2018
Vernissage le jeudi 3 mai à partir de 19 heures

Maison de MA 27, rue Chatelet 75016 Paris
BAYONNE CULTURE LESSEPS 6 QUAI DE LESSEPS LESSEPS KASA, 6

LA VILLE DE BAYONNE PRÉSENTE
EXPOSITION | ERAKUSKETA
FEMMES PHOTOGRAPHES
FLORENCE DOUYROU | JANCA | LAËTITIA TOMASSI
23 MARS - 10 JUIN 2018
ZORRO MATTOAREN ZORRA EKAINAREN 10era
entrée libre du mardi au dimanche de 12h à 19h

6 QUAI DE LESSEPS LESSEPS KASA, 6 bayonne.fr

Evidencias 43

PACHA VIVA

ANDREA FLORES RUEDA

LE 23 MAI 2018 | AMBASSADE DE L'ÉQUATEUR | 19H00 - 21:00
34 AVENUE DE MESSINE 75008 PARIS | Entrée libre

El “Bail Commercial”, el contrato de arrendamiento comercial para aquellos empresarios que desean desarrollar un negocio en Francia

XSG Avocats es un bufete de abogados especializado en Derecho de Empresa. A través de una amplia gama de servicios de asesoría jurídica especializada, ofrece a las empresas latinoamericanas un acompañamiento real y eficaz para que puedan realizar sus proyectos en Francia. Hablamos con Xavier Skowron Gálvez, fundador de XSG Avocats, y Dolores Cillero, asociada, sobre el “Bail Commercial”, el contrato de arrendamiento comercial, de aplicación obligatoria, para aquellos empresarios que desean explotar un negocio en un local alquilado en Francia.



Xavier Skowron Gálvez, fundador de XSG Avocats, y Dolores Cillero Valdevira, asociada.

comerciales o la asistencia en la gestión de contenciosos relativos a impagos o inexecución de contratos.

¿Qué es la “Bail Commercial”?

Se trata del contrato de arrendamiento de locales comerciales aplicable en Francia, extremadamente regulado y que tiene

trato a la mayoría de sus reglas. En Derecho francés, sin embargo, el arrendamiento comercial beneficia de un régimen jurídico extremadamente detallado, de aplicación obligatoria.

¿Qué hay que tener en cuenta antes de firmar un contrato de arrendamiento comercial en Francia?

La definición contractual de la actividad que se ejercerá en los locales es uno de los puntos clave del contrato, ya que la protección del arrendatario en sus relaciones con el propietario abarcará únicamente la actividad declarada en el contrato. Así, por ejemplo, si el arrendatario ejerce en los locales una actividad que no corresponde a la declarada en el contrato, el propietario podrá rescindir el mismo, perdiendo además el arrendatario el derecho a recibir una indemnización por desalojo. Es por ello que recomendamos que, cuando se negocie un “bail comercial”, se defina la actividad de la manera más vasta posible, con vistas a permitir la evolución del negocio, sin riesgo de sanción de la parte del propietario.

¿Qué competencias cubris desde XSG Avocats?

La actividad de XSG Avocats se dirige al mundo de la empresa y de los negocios, por lo que nuestros servicios de asesoría cubren todos los ámbitos del Derecho de Empresa (Derecho Mercantil, Derecho Laboral, Derecho Fiscal, Derecho de contratos, etc). Igualmente, en el ámbito de la resolución de conflictos, aportamos nuestra asistencia no sólo en procedimientos judiciales, sino también, siempre que se puede privilegiar la vía amistosa, en mediaciones, conciliaciones o procesos colaborativos.

por objetivo proteger al inquilino. Las normas que se le aplican son de gran complejidad, por lo que es preferible conocerlas bien tanto en el momento de la negociación y la celebración del contrato como durante la ejecución o la terminación del mismo.

¿Qué principal diferencia existe respecto al contrato de arrendamiento comercial de otros países?

En la mayoría de países, los arrendamientos comerciales están poco codificados y las partes pueden derogar mediante con-

¿Qué servicios son los más demandados actualmente por vuestros clientes latinoamericanos?

Ciertas empresas recurren al bufete en búsqueda de un asesoramiento global para un proyecto de establecimiento permanente en Francia o en el marco de la ejecución, en Francia, de un contrato de servicios de cierta envergadura. En este caso, la empresa latinoamericana solicita un asesoramiento multidisciplinar (sociedades, fiscalidad, laboral...). Luego, están las empresas exportadoras, que recurren al bufete para servicios más concretos, como el asesoramiento en la negociación de acuerdos

www.xsgavocats.com/es



JUSTICE POUR OLIVIA ! ¡JUSTICIA PARA OLIVIA!

Olivia Arévalo Lomas, dirigeante et gardienne de la tradition de la communauté Shipibo Konibo du département d'Ucayali au Pérou, a été assassinée ce jeudi 19 avril dans sa communauté de Victoria Gracia, Yarinacocha.

CECUPE
www.cecupe.com



• **Jeu 24 Mai 2018 à 19H00**

« Art du sud andin : Tiahuanaco – Inca – Viceroyaume »

Nouvelles orientations du Musée Pedro de Osma

Maison de l'Amérique Latine, 217 boulevard Saint-Germain, 75007 Paris.

• **Mardi 29 Mai 2018 de 9h30 à 12h00 et de 14h à 18h30**

'2ème Rencontre sur la fiction péruvienne contemporaine'

info@orange.fr

Colegio de España, Cité Internationale Universitaire de Paris. 75014 Boulevard Jourdan.

• **Jeu 31 Mai 2018 à 19H00**

'Écrivaines péruviennes contemporaines'

Réservation à cecupe.info@orange.fr

UNESCO, Salle de Délégués, 1 rue Miollis 75015 Paris.

Contacts :
cecupe.info@orange.fr



Espace Jour et Nuit
9 Place Saint Michel 75006 Paris
www.journuitculture.org

26 mai, 19h30 :

Vernissage Exposition « Hola Chile »
Exposition ouverte au public du 26 au 30 mai 2018 de 15h à 21h

27 mai, 19h30 : PORTES OUVERTES DE L'ASSOCIATION

30 mai, 19h30 :

Soirée cinéma - LA CENTRAMERIQUE EN COURTS
La Filmothèque du Quartir Latin
9 Rue Champollion, 75005 Paris

1 juin, 19h30 :

Vernissage Exposition El Salvador
Exposition en bénéfice de l'association « La TUTUNI » pour les enfants du Salvador.
Exposition ouverte au public du 2 al 4 avril 2018 de 15h à 21h

5 juin, 19h30

Vernissage Exposition Perou - Photographie « L'Eternité est un instant » - « La eternidad es un instante » Exposition ouverte au public du 6 al 11 avril 2018 de 15h à 21h

elCafé LATINO

AMERICA LATINA-CANADA-QUEBEC-EUROPA

MAGAZINE SOCIOCULTUREL
ESPAGNOL-FRANÇAIS

COORDINATION:
PARTENARIATS:
ÉDITEUR:
RÉDACTION:

Marnia Guillaume.
Marcelo Gómez V.
Román E Gómez
Fabián Barado, Hugo Busso, Tomás Nieto, Javier Leibusky.
coordination@elcafelatino.org
magazine@elcafelatino.org
edition@elcafelatino.org
redaction@elcafelatino.org

COLLABORATEURS:

Contact avec les collaborateurs :

Argentine: elcafelatino@elcafelatino.org
Bolivie: Fabián Barado
Chili: Ramiro Borja.
Colombie: Nanette Paz Liberona.
El Salvador: Carlos O Torres.
Guatemala: Gustavo Milan.
Haïti: Renato Barrios.
Mexique: Tcheïta Vital.
Paraguay: Ricardo Ariza.
Pérou: Diego De La Cueva.
Rép. Dominicaine: Ricardo Lacuta, Javier Mendoza
Uruguay: Maria Victoria Wazar.
Venezuela: Ricardo Aguesta.
Margarita Cadenas.

Canada: Tomás Nieto
Espagne: Hugo Busso.
États-Unis: Christian Jaramillo. **RIP.**
France: Bertrand Le Four
Pedro Lima. (Région Paca)

Traducteurs: Juliette Deprez,
Relecture français: Céline Legallie

WEB: Tatiana Gomez
El Café Cultural: Carla Beatriz Gonzales Landauro
Conseiller historique: Henry Jenz Jaramillo.
Conseiller scientifique: Leonardo Espejo.
Poésie: Duvan Montoya. DUMONT.
Communication: Camilo Gomez V.
Conception et Maquette: Carla Beatriz Gonzales
Illustrateur: William Nathanael Guarin
Photographe: Mauricio Alvarez
Contact: contactweb@elcafelatino.org



elcafelatino.org

Retrouvez El Café Latino sur:



Web: www.elcafelatino.org
El Café Latino : Magazine socioculturel Bilingue

Le magazine « El Café-Latino » est une publication associative régit par la loi 1901, France. Le magazine El Café Latino soutient tous les articles publiés. Les articles peuvent être utilisés et reproduits librement en mentionnant l'auteur et la source. Sauf les images qui sont la propriété de chaque auteur
Adresse postale : EL CAFE LATINO. 63 Rue Marechal Leclerc 94410 Saint Maurice. France. Tel : +33 (0)664732284 Bimestriel N° 39 Mai-Juin 2018

AIRFRANCE

FRANCE IS IN THE AIR



Buenos Aires Santiago du Chili
Sao Paulo Lima
Rio de Janeiro Panama
Caracas San José
Bogota Fortaleza

Paris

UN RÉSEAU ÉBOURIFFANT

Plus de 1000 destinations depuis Paris grâce à l'un des plus vastes réseaux au monde avec KLM et nos partenaires SkyTeam.

AIRFRANCE KLM

France is in the air : La France est dans l'air. Renseignez-vous sur airfrance.fr, au 36 54 (0,35 € TTC/min à partir d'un poste fixe) ou dans votre agence de voyages.

AIRFRANCE.FR

Mansaya

PARIS

*L'élégance ethnique
au cœur de Paris*

Du Mardi au Samedi
de 11h à 14h
et de 15h30 à 20h

49 rue Léon Frot 75011
Métro Charonne L9
01 71 26 71 73

www.mansaya.com



Mansaya Paris



Mansaya_officiel



Photographe : Arthur Enard
Modèle : Joyce
Make up : Claire Laugeois