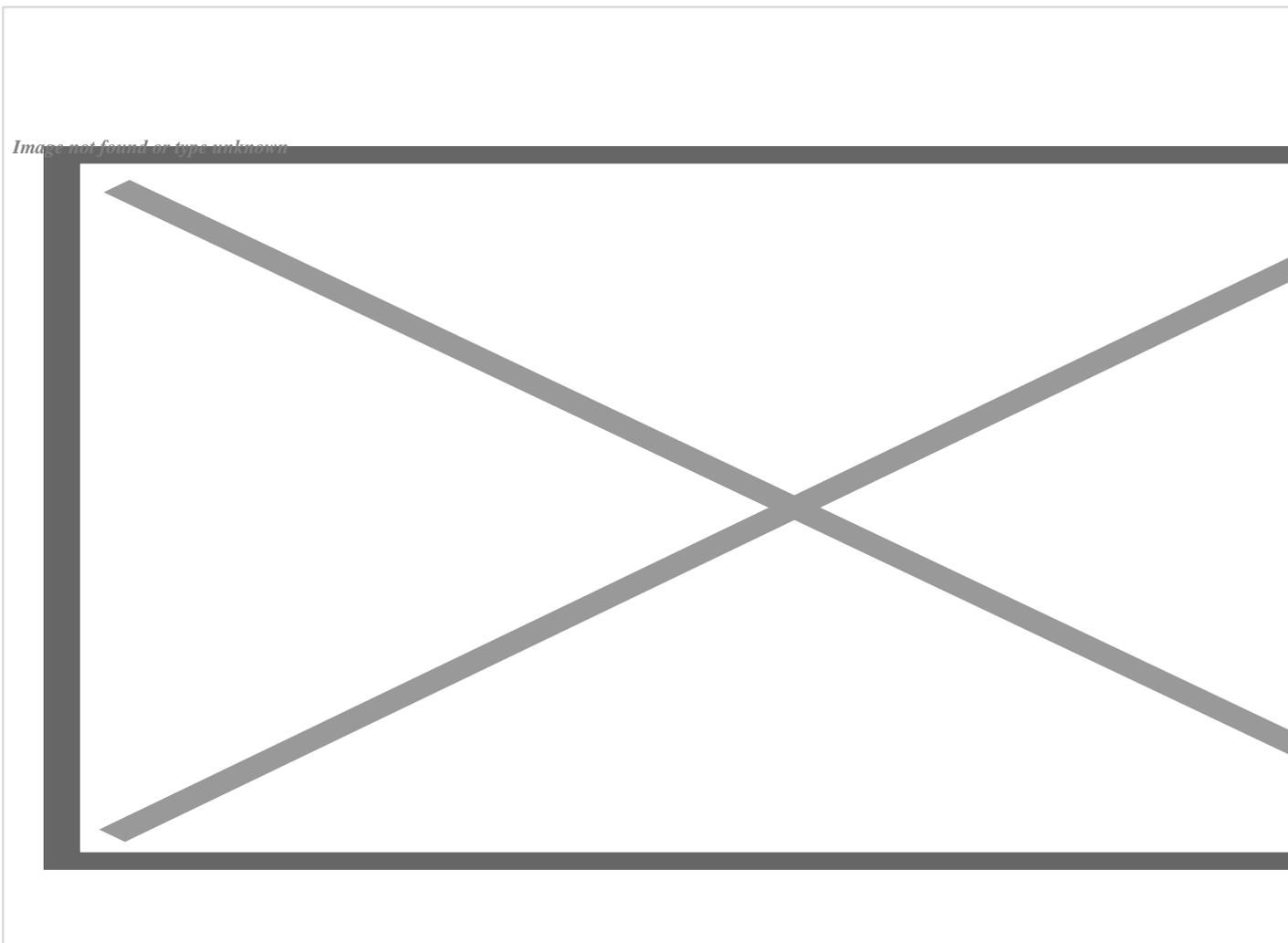


Les autorités gastronomiques ibéro-américaines promeuvent le tourisme à Cuba



La Havane, 12 oct (RHC) Le président de l'Académie ibéro-américaine de gastronomie, l'Espagnol Rafael Ansón, a fait ce jeudi la promotion, par le biais d'un message numérique, d'une importante rencontre culinaire organisée pour le tourisme à Cuba.

Il s'agit du 10e séminaire gastronomique international Excelencias Gourmet 2023, qui se tiendra pendant trois jours au Cabaret Tropicana, la boîte de nuit la plus célèbre du pays (ouverte en 1939).

Cet événement est également promu par le ministère du Tourisme (Mintur) de Cuba et fait partie de la liste des événements liés à l'industrie du voyage dans le but de stimuler la reprise du secteur.

Lors de la diffusion d'une vidéo, Rafael Ansón a déclaré que cette rencontre mettait en valeur la richesse de la gastronomie ibéro-américaine grâce aux efforts des organisateurs.

Rafael Ansón a également souligné l'importance et la transcendance de la nouvelle gastronomie du XXI^e siècle, avec l'impulsion de l'Ibéro-Amérique, qui permet à tous de profiter d'une alimentation saine, durable et satisfaisante.

De son côté, l'ambassadeur d'Espagne à Cuba, Ángel Martín Peccis, a souligné l'engagement, l'affection et l'attachement que son pays éprouve pour cette île, où ce mélange de culture gastronomique entre les deux nations est très important, en tant que retour d'information.

Les ambassadeurs d'Égypte et du Pérou à La Havane, Maher El-Adawy et Gonzalo Flavio Guillén Beker, respectivement, et le président de l'Association des entrepreneurs espagnols à Cuba, Joaquín Samperio Sañudo, ainsi que d'autres représentants du corps diplomatique accrédité dans cette nation, ont assisté au rapport initial.

Au cours des premiers jours du séminaire, le travail de la Chaire cubaine de gastronomie et de sa présidente, Odalis Hernández, a été mis en avant.

La directrice générale de la qualité et des opérations du Mintur, María del Pilar Macías, a souligné que le trait le plus caractéristique de cet événement est d'essayer d'apporter l'excellence aux services gastronomiques de Cuba. Elle a rappelé que le séminaire en est à sa dixième édition et qu'il permet d'enseigner de nouvelles techniques, ce que fait ce pays dans ce domaine et les tendances internationales.

Sous le thème central Gastronomie hispanique : fusions et projections américaines, l'événement (jusqu'au vendredi 13 octobre) compte 300 délégués et concentre les débats dans le cadre du centenaire de l'Association des barmen de Cuba (ACC) et fait partie de la Semaine culturelle de l'Espagne dans ce pays.

Le forum est soutenu par Formatur, l'Académie ibéro-américaine de gastronomie, le Mintur, l'ACC et l'Association des sommeliers de l'île et la Fédération des associations culinaires de la République de Cuba.

Des spécialistes, des experts et des personnalités, des chefs, des cuisiniers, des barmen et des sommeliers de différents pays d'Amérique latine, tels que l'Espagne, le Mexique, le Pérou, la République dominicaine et les pays hôtes, participent à la réunion.

Source Prensa Latina

<https://www.radiohc.cu/index.php/fr/noticias/nacionales/336331-les-autorites-gastronomiques-ibero-americanes-promeuvent-le-tourisme-a-cuba>



Radio Habana Cuba