



Née à México et installée en France il y a déjà quelques années, Patricia Garduño s'est formée à l'Institut Paul Bocuse pour pouvoir partager sa passion.

Après une carrière en commerce international, elle est Fondatrice de **L'Hibiscus – Cuisine Mexicaine Contemporaine** et développe depuis 2016 des expériences culinaires qui valorisent la richesse de la gastronomie mexicaine, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Depuis 2017, elle a déjà organisé plus d'une centaine d'animations culturelles et culinaires, notamment la Fête des Morts en plusieurs villes de France.

Patricia a fait sa mission de faire rayonner la gastronomie mexicaine à travers des expériences culinaires mêlant tradition, culture et créativité contemporaine.



Présentation

Depuis 2017, j'ai le plaisir de partager le meilleur de la gastronomie mexicaine pendant les fêtes Latino-Mexicaine, la Fête des Morts et le Tour de France à Barcelonnette. Pour chaque édition, des nouvelles animations sont proposées pour continuer à émerveiller les touristes pendant cette période festive.

Une offre gastronomique mexicaine authentique renforçant l'attractivité de Barcelonnette auprès des visiteurs en quête d'expériences culturelles uniques.



PROPOSITION FETE DES MORTS 2026

- * 1 conférence « Cuisine Mexicaine », suivi d'une démonstration et dégustation
- * 1 Masterclass « Recette Mexicaine Traditionnelle »
- * 1 Jeux de Loteria
- * Food truck avant et après le spectacle d'un soir



CONFERENCE

« Cuisine Mexicaine »

Découvrez pourquoi la cuisine mexicaine est inscrite au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité par l'Unesco depuis 2010. Suivi d'une démonstration et dégustation de tortillas de maïs et boisson fleur d'hibiscus bio "agua de jamaica".

Le public qui souhaite participer à l'élaboration peut le faire.

Lieu conseillé: Salle du marché couvert

Matériel conseillé: microphone portable, projecteur, pc

Durée: 2 heures





MASTERCLASS

« Recette Mexicaine Traditionnelle »

La Cheffe Patricia Garduño prepare l'ensemble des ingrédients pour montrer au public l'élaboration d'une recette mexicaine, suivi d'une degustation et boisson fleur d'hibiscus bio "agua de jamaica".

Lieu conseillé: Salle du marché couvert

Matériel conseillé: microphone portable, écran et cameraman pour diffuser la masterclass auprès de l'ensemble du public.

Durée: maximum 2 heures



JEU DE « LOTERIA »

Un jeu de hasard pour enfants et adultes dans lequel les participants placent des graines de haricot sur des planches illustrées dans la mesure où les images qui y sont imprimées correspondent à celles tirées du jeu de 54 cartes. La loterie doit avoir un crieur, qui improvise des vers en rapport avec les illustrations, ce qui s'appelle "chanter la loterie". Le gagnant pourra choisir un cadeau sur les lots à gagner.

Lieu conseillé: Salle du marché couvert

Durée: 2 heures



FOOD TRUCK

Vente de tacos, quesadillas et boisson fleur d'hibiscus pendant la durée du festival, possibilité midi ou soir avant et pendant le spectacle.

Lieu conseillé: Salle du marché couvert ou place Valle de Bravo



Saveurs mexicaines
Hecho con 💖





PROPOSITION 2027-2030

Cours de cuisine aux
restaurateurs volontaires (mai)

Nouveau festival de 3 jours 2^{ème}
week-end de septembre « Fiestas
Patrias » avec culture, musique et
gastronomie

Food truck festival jazz (juillet)

Fête des Morts
(2^{ème} week-end vacances)
Masterclass, jeux et **dîner avec
spectacle « Allegra »**

Festival Latino-Mexicain
Conférences, masterclass et
**repas gastronomique avec
Mariachis**

Echange Stagiaires
Cuisine/hôtellerie

L'Hibiscus au service du rayonnement mexicain de Barcelonnette



TRANSMETTRE

Ateliers • Masterclass •
Conférences • Cuisine
mexicaine

CRÉER

Nouveaux festivals • rencontres
gastronomiques • résidences •
événements culturels

ANIMER

Fêtes Latino-Mexicaines • Fête
des Morts • Fiestas Patrias •
Animations

CONNECTER

Réseau mexicain
chefs • artistes • artisans
• associations

Une collaboration dans la durée pour faire vivre,
renouveler et rayonner l'identité mexicaine de
Barcelonnette

Prochaine collaboration à Barcelonnette: Soirée Mexicaine à la Villa Lorenzo

Soirée - Sabor a México

La Villa Lorenzo à Barcelonnette accueille la cheffe mexicaine **Patricia Garduño** pour deux soirées gourmandes en **menu 4 mains** les **9 et 10 Octobre 2026**.

Pour l'occasion, Patricia Garduño viendra partager son univers culinaire et ses inspirations mexicaines avec la cuisine de la Villa Lorenzo. Une rencontre entre deux territoires, deux cultures et deux façons de raconter la cuisine, autour de produits soigneusement sélectionnés et d'une envie commune : faire vivre une expérience généreuse, créative et singulière.

Au fil du menu, les **saveurs du Mexique rencontreront les produits de l'Ubaye** dans une cuisine pensée comme un dialogue entre les terroirs, les savoir-faire et les personnalités des cheffes.

Les places étant volontairement limitées afin de préserver l'expérience à table, **la réservation est vivement conseillée**.

Menu 4 temps

89,-

1er temps

Ceviche de poisson blanc aux agrumes / *Leche de Tigre* / Légumes

2ème temps

Sopa azteca (Végétarien)

3ème temps

Tetela : Tortilla de Mais / Effiloché de Volaille de Seyne les Alpes /
Purée de patate Douce / Sauce Mole aux épices et au Cacao

4ème temps

Tamal dulce / Confit de Poires pochées / Crème / Vanille de Papantla

Soirée Mexicaine à 4 Mains avec Patricia Garduño

Octobre 2026



Villa Lorenzo
CHAMBRES & RESTAURANT
BARCELONNETTE

L'HIBISCUS



CUISINE
MEXICAINE
CONTEMPORAINE





PARTICIPATION BARCELONNETTE DEPUIS 2017

ÉDITER

Barcelonnette 2024

Du 12 au 14 août 2024! Chaque année au mois d'août, c'est un air de Mexique qui souffle sur Barcelonnette, dans l'Ubaye. Depuis près de 40 ans, c'est l'occasion de découvrir les coutumes, la musique et la

[LIRE PLUS](#)



ÉDITER

Tour de France Ubaye 2024

Le 18 juillet, c'était avec fierté et enthousiasme que l'Ubaye a accueilli la 111ème édition du Tour de France pour deux jours de fête inoubliables. La 18ème étape est partie de Gap, capitale des Hautes-Alpes et s'est

[LIRE PLUS](#)



ÉDITER

Día de Muertos Barcelonnette 2022

Barcelonnette, ville de montagne au cœur des Alpes du Sud est pourtant la terre la plus mexicaine de France. Liée avec le Mexique, Barcelonnette a célébré la Fête des Morts (Día de Muertos).

[LIRE PLUS](#)



ÉDITER

Fiesta Barcelonnette 2022

La 37ème Fête Latino-Mexicaines à Barcelonnette s'est déroulée du 7 au 12 août et a marqué le 17ème anniversaire du jumelage entre Barcelonnette et Valle de Bravo.

[LIRE PLUS](#)



ÉDITER

Día de Muertos 2021

Autel des morts, calaveras, Frida Vive, pozole, mole, pan de muerto, champurrado, piñata, mariachis, défilé Catrinas et fiesta étaient au

[LIRE PLUS](#)



ÉDITER

Barcelonnette 2021

La Vallée de l'Ubaye est toujours une belle région à découvrir et chaque saison a sa magie. En été l'incontournable festival Latino-Mexicain pour rappeler le lien entre

[LIRE PLUS](#)



ÉDITER

Fêtes Latino-Mexicaines 2020

Un festival pas comme les autres! Les fêtes Latino-Mexicaines ont bien eu lieu cette année du 6 au 14 août

[LIRE PLUS](#)



ÉDITER

Fêtes Latino-Mexicaine 2019

Il y a trois ans, je découvrais pour la première fois la ville de Barcelonnette dans la

[LIRE PLUS](#)

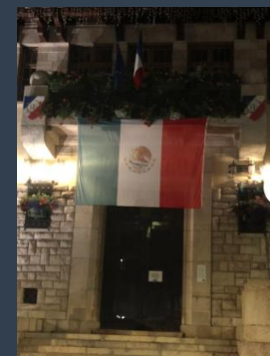


ÉDITER

Gracias Barcelonnette !

Barcelonnette dans la vallée de l'Ubaye et ses fêtes Latino-Mexicaines s'achèvent aujourd'hui après un beau programme culturel de plus en

[LIRE PLUS](#)



DIA DE MUERTOS CLERMONT-FERRAND 2017-2023



ÉDITER

Día de Muertos 2023

Pambazos, pain de morts à la fleur d'oranger, un magnifique spectacle et un public de plus de 200 personnes heureuses de se réunir à la Maison du Peuple de Clermont-Ferrand le 31 octobre pour célébrer dans un cadre

LIRE PLUS



4ème Fête des Morts Clermont-Ferrand

La célébration de la 4ème fête Día de Muertos a eu lieu lundi 31 octobre à la maison de la Culture organisée par l'association

LIRE PLUS

ÉDITER

Fête Día de Muertos 2019

Un éxito ! Un succès ! La troisième édition de la fête « Día de Muertos » à la Maison du Peuple était organisée par l'association

LIRE PLUS



ÉDITER

Fête Día de Muertos & Mole

La deuxième édition de la fête de Morts Mexicaine à la Maison du Peuple était le 31 octobre, 2018 et elle a accueilli en total 125 personnes. Ambiance fête des morts assurée avec notre autel, un repas aux saveurs authentiques, des déguisements et maquillage sur le thème

LIRE PLUS



ÉDITER

Día de Muertos Clermont-Ferrand – 31 octobre, 2017

L'Hibiscus remercie la ville de Clermont-Ferrand, l'ensemble

LIRE PLUS

EVENEMENTS DEPUIS 2017





Viva México Carmela Bar

C'est la rentrée... et au Mexique, c'est aussi le « Mes de la Patria » Septembre est un mois particulièrement important pour les Mexicains : c'est le mois où nous célébrons

[LIRE PLUS](#)



Salon des Voyages 2026

Deux jours de repos bien mérité après le superbe week-end intense lors de notre participation au Salons des Voyages. Le challenge de L'Hibiscus cuisine mexicaine a été relevé : nous avons proposé une

[LIRE PLUS](#)



FITUR 2026 – Inspiration Mexique

Retour inspirant de FITUR 2026 – Madrid J'ai eu l'honneur de participer au salon international du tourisme FITUR 2026 à Madrid, un des salons les plus

[LIRE PLUS](#)



Sabor a México à Paris

Sabor a México à Paris : immersion au cœur du festival et de la gastronomie mexicaine. Le temps d'un week-end fin novembre, je me suis rendue à Paris pour vivre un moment fort autour de la gastronomie

[LIRE PLUS](#)



Sainte-Barbe des pompiers de Riom : une immersion au cœur du Día de Muertos

CETTE ANNÉE, L'AMICAL DES POMPIERS DE RIOM VOUS INVITE À LA FÊTE DES MORTS (LE 29 NOVEMBRE)

Día De los Muertos SOIRÉE MEXICAINE

29 Nov 2025

17h30 CÉRÉMONIE CE RIOM

20h00 REPAS SALLE DES FÊTES DE LA MOUTADE

MERCÉ DE RÉPONDRE À VOTRE PRÉSENCE AVANT LE 16 NOVEMBRE

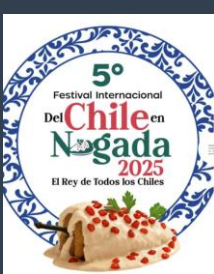
[LIRE PLUS](#)



16 Novembre, Journée nationale de la gastronomie mexicaine

Chaque 16 novembre, le Mexique célèbre avec fierté la Journée nationale de la gastronomie

[LIRE PLUS](#)



Festival Chile en Nogada 2025

Une expérience culinaire et humaine autour du chile en nogada. Le 20 septembre, j'ai eu le plaisir d'organiser un déjeuner gastronomique mexicain au Le

[LIRE PLUS](#)



Résidence culinaire à Belle-Île-en-Mer : rencontre entre Profane et

[LIRE PLUS](#)



Las Mamacitas à l'honneur... au Pré du Puy

Au Mexique, le 10 mai est une date sacrée. Une journée entière dédiée aux mamans, célébrée avec amour, musique et partage. C'est cet esprit que nous avons

[LIRE PLUS](#)



Mariage Château de Birot

A dream came true the first week-end of September at the Château de Birot in Gironde, where we had the absolute pleasure of serving a succulent menu planned and created especially for our lovely

[LIRE PLUS](#)



Foire de Gap

Pour l'édition 2023, le Mexique a été l'invité officiel de la foire de Gap et pour l'occasion, L'Hibiscus cuisine mexicaine a pu faire découvrir aux visiteurs les plats plus populaires et authentiques de la gastronomie mexicaine dans le village

[LIRE PLUS](#)



Sainte-Barbe des pompiers de Riom : une immersion au cœur du Día de Muertos

CETTE ANNÉE, L'AMICAL DES POMPIERS DE RIOM VOUS INVITE À LA FÊTE DES MORTS (LE 29 NOVEMBRE)

Día De los Muertos SOIRÉE MEXICAINE

29 Nov 2025

17h30 CÉRÉMONIE CE RIOM

20h00 REPAS SALLE DES FÊTES DE LA MOUTADE

MERCÉ DE RÉPONDRE À VOTRE PRÉSENCE AVANT LE 16 NOVEMBRE

[LIRE PLUS](#)



Littérature et Voyage Auvergne

Du 22 au 27 mars 2022, venez découvrir le festival « Littérature au Centre », cette année le thème est « Littérature et Voyage » où pour la partie gastronomique, vous

[LIRE PLUS](#)



Les femmes ne comptent pas pour du beurre

Héritage et transmission hispaniques

Composée et mise en scène par les femmes

22 janvier 2022

[LIRE PLUS](#)



Matrimoine Culinaire

Vecindad : Quartier, voisinage, sorte de courées, lieu très populaire où l'entraide est importante. La vecindad est devenue le

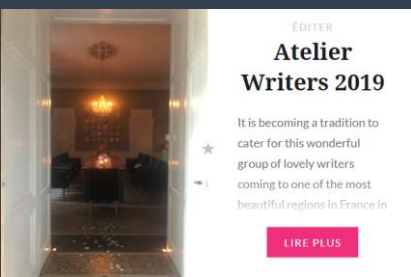
[LIRE PLUS](#)



Festival Viva México 2019

Viva Mexico, c'est le rendez-vous de rencontres cinématographiques consacrées au Mexique pendant une semaine à Paris

[LIRE PLUS](#)



Atelier Writers 2019

It is becoming a tradition to cater for this wonderful group of lovely writers coming to one of the most beautiful regions in France in

[LIRE PLUS](#)



VIVA MEXICO CINÉMA

Le cinéma mexicain est arrivé à Clermont-Ferrand ce vendredi 7 décembre au cinéma Capitole pour la première itinérance pour le festival Viva México Rencontres Cinématographiques édition 2018.

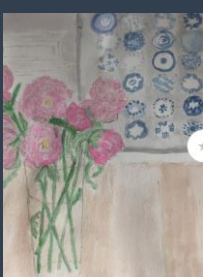
[LIRE PLUS](#)



Festival Tequila-Martel

Martel, en Occitanie, est jumelée avec la ville mexicaine de Tequila, Jalisco depuis 2002. Pour mettre en lumière la culture mexicaine, Martel organise chaque année un

[LIRE PLUS](#)



Château les Bardons

Pour la quatrième année consécutive, l'Ateliers Writers s'est ressourcé dans la province de France pour faire leur séminaire annuel d'écriture et réflexion. Cette année de 2018,

[LIRE PLUS](#)

L'HIBISCUS



CUISINE

MEXICAINE

CONTEMPORAINE

Patricia Garduño
Cheffe Cuisinière

Déplacement dans toute l'Europe

Contact en anglais, français et espagnol

 + 33(0)6 74 66 13 52

N° de Siret 824 899 199 000 31

Code NAF 5621Z

TVA non applicable

www.hibiscusmexicaine.com

contact@hibiscusmexicaine.com

