



DIA

DE LOS

MUERTOS

DOSSIER DE PRESSE

Le Mexique arrive à Paris

03
NOVEMBRE
2018

&

04
NOVEMBRE
2018

www.diadelosmuertos-paris.fr



Le service culturel de la mairie de Paris a le plaisir de vous annoncer que la première édition de “**El dia de los muertos**” arrive en France ! En partenariat avec le Consulat et l’Ambassade du Mexique, le public pourra participer à deux jours complets de festivités le **3 et 4 novembre 2018** ! Au programme, 2 jours entiers de célébration sur le thème de la fête des morts.

Au **Mexique**, la fête des morts est d’une grande importance. Elle se déroule pendant deux jours, qui sont une occasion pour se retrouver en famille. Lors du Día de los Muertos, la visite rituelle est très **festive**, avec des offrandes de bonbons, de têtes de mort en sucre ou de tequila. Les Mexicains vont dans les cimetières, mangent sur les tombes, dansent, chantent. Ce n’est pas un jour triste pour eux. Ils confectionnent des autels dans leurs maisons et mettent des bougies dans leurs habitations, c’est une **tradition** vieille de plus de 3500 ans !

En France, nous avons la **Toussaint** qui est une fête catholique célébrée le 1er novembre. C’est une fête durant laquelle l’Eglise Catholique honore tous les Saints. Ce n’est pas du tout la même manière de célébrer qu’au Mexique car pour nous, c’est une fête plutôt triste.

Nous avons donc décidé de reproduire “El dia de los Muertos” en **France** afin de faire connaître la **culture** Mexicaine, car même si l’on voit souvent des têtes de mort, beaucoup de personnes ignorent ce qu’est cette fête et ne comprennent pas comment les Mexicains peuvent être joyeux durant un jour aussi triste. C’est une manière de montrer qu’il y a différentes façons de “**célébrer**” la mort dans le monde.

Nous avons décidé d’organiser cet événement à **Paris** car il y a de nombreuses communautés Mexicaines, c’est l’occasion pour eux de leur rappeler les **festivités** de leur pays et de les intégrer en France en **partageant** leur culture avec les Français.



Cet événement est donc l’occasion pour tous, petits, jeunes et grands, de venir découvrir la **culture Mexicaine** lors de **2 jours** de festivités et de convivialité !





Sommaire

Carte d'identité de l'événement	~1
Paris, ville culturelle de choix	~2
Le programme en détail	~4
Les différents tarifs	~17
Nos partenaires	~19

Carte d'identité de l'événement

- **Nom** : El Día de los Muertos
- **Thème** : La fête des morts au Mexique
- **Date** : 3 et 4 novembre 2018
- **Lieu** : Place de la République à Paris
- **Organisation** : Service culturel de la mairie de Paris
- **Programmation** : Différentes activités et concerts pour découvrir la culture Mexicaine.
- **Cible** : Tous publics : familles la journée ; familles et jeunes le soir
- **Contact** : www.diadelosmuertos-paris.fr



Paris, ville culturelle de choix

Notre événement porte sur la célèbre fête des morts qui a lieu chaque année au **Mexique**. Notre souhait est d'exporter cette culture au-delà de leurs frontières et de la transmettre dans une ambiance chaleureuse et bon enfant, en **France** et plus précisément **Place de la République** à Paris.



Nous avons souhaité que l'événement « Día de los Muertos » se déroule à Paris afin de rassembler les **communautés mexicaines** importantes vivant à Paris. Également pour rassembler le plus de personnes possibles en prenant en compte que Paris est une **ville cosmopolite**. La ville de lumière nous a donc semblé parfaitement adéquate pour accueillir un tel événement.

Le lieu que nous avons choisi pour accueillir cet événement nous semble parfait de par son positionnement. En effet, la Place de la République est située au **3ème arrondissement** au centre de Paris. Elle a une surface très importante (34 000m²) qui permettra d'accueillir un grand nombre de participants pour cet événement.



L'**accès** est facilité par la proximité de l'arrêt de **métro** « République » qui est un nœud important de la communication parisienne en reliant les lignes 3, 5, 8, 9 et 11.

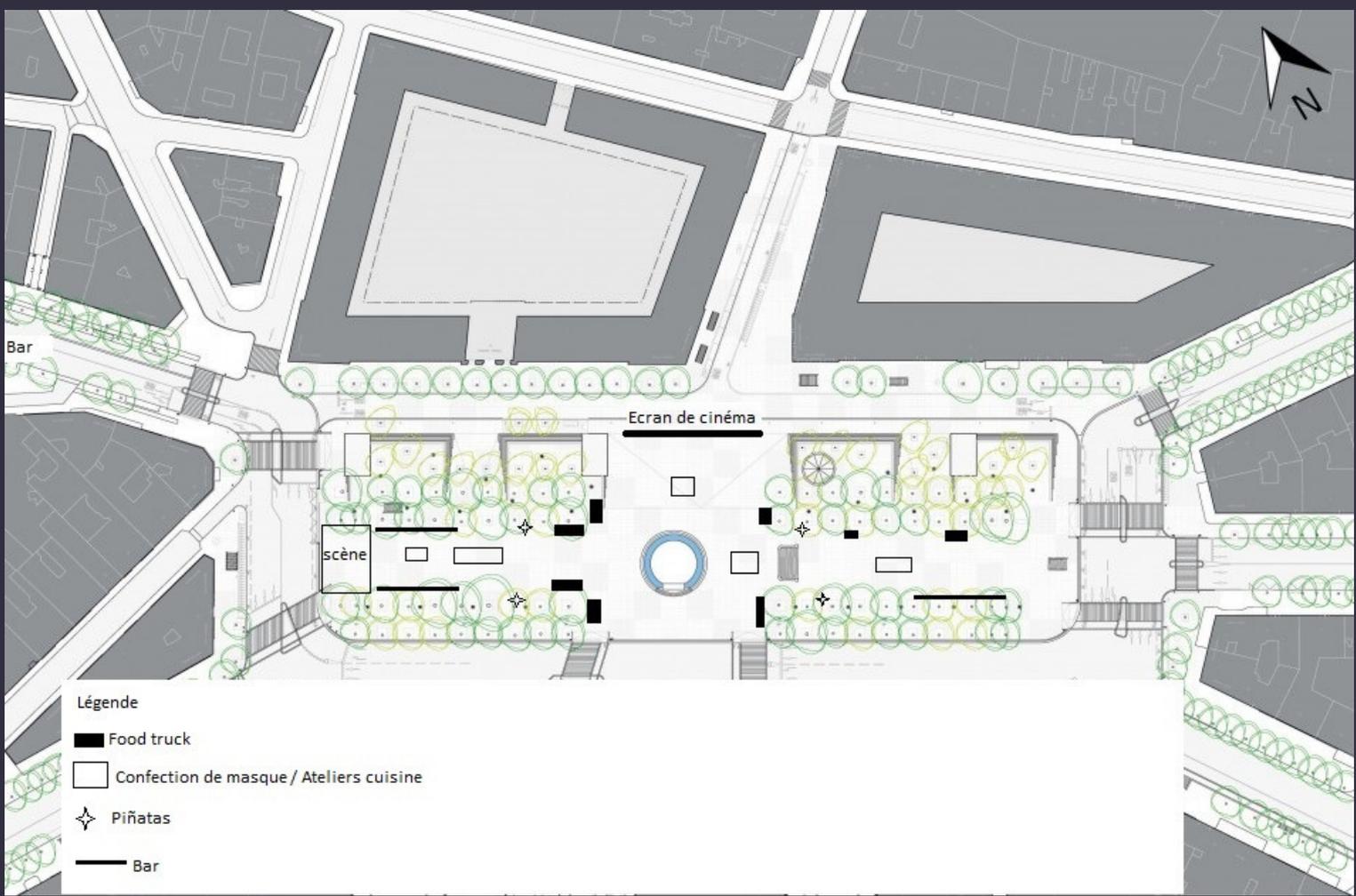
La Place de la République dispose aussi d'un accès par **bus**. En effet, elle se situe sur le passage des lignes de bus 20, 65 et 72.

L'**accès** est également possible par **train** via la ligne H, où il faut néanmoins un petit peu de marche pour arriver à destination.

Paris, ville culturelle de choix



Voici, ci-dessous, un plan détaillé de l'organisation de la Place de la République lors de notre événement "El Día de los Muertos" :



Le programme en détail

Durant tout le week-end, la Place de la République va être animée par de nombreuses activités et différents spectacles qui raviront petits et grands !



SAMEDI 3 NOVEMBRE

11H

Nous commençons la journée avec un **documentaire** vidéo réalisé par David Yetman dans le cadre de sa série sur les cultures et traditions de l'Amérique du Sud et du Nord. Ce documentaire se nomme "Voyages en Amérique - Mexique, le jour des morts".

Ce reportage sera diffusé au centre de la Place de la République sur l'écran géant, les personnes présentes auront des chaises à disposition. Nous commençons la journée avec ce reportage afin de faire une **introduction** à notre week-end sur ce thème. Ce reportage est donc une explication de ce qu'est "El Día de los Muertos" au Mexique.

Ce documentaire a été diffusé sur Arte durant l'année 2014. Les explications données sont claires, structurées et imagées. En **trente minutes** seulement ce documentaire permet de comprendre et de saisir l'essentiel de cette **culture millénaire** qui perdure au fil des siècles malgré les complications rencontrées dans l'histoire Aztèque, peuple dont cette tradition est issue. Durant ce documentaire, **David Yetman** revient essentiellement sur les origines de la fête du jour des morts qui a lieu tous les ans le 2 novembre. Il revient également sur la façon dont cette culture est **perpétuée** et **s'exporte** à travers le monde, notamment aux États-Unis, pays qui accueille une grande communauté mexicaine.



À travers ce reportage, on apprend que **Oaxaca** est la ville où cette fête est la plus présente, il y a même des concours artistiques de peinture sur crâne dans toute la ville. On y apprend également les trois **reliques** les plus importantes pour créer un autel dédié à ses morts :



Copal, un encens traditionnel qui renforce le lien entre les vivants et les morts



Le **Pan de Muerto**, un pain créé uniquement pour l'occasion



Des **roses d'Indes** : Une offrande aux défunts



Le programme en détail

12H

Pour le repas du midi, les personnes présentes pourront manger sur place durant l'événement. En effet, des **chefs cuisiniers mexicains** seront sur place pour faire découvrir des saveurs mexicaines et vont confectionner des plats à la demande. En matière de plats, les personnes pourront goûter à de nombreuses **spécialités** notamment les chiles en nogada, le foie gras poêlé, le « pad thai », les crevettes au tamarin, les travers de porc à la goyave fraîche et au piment fumé ou le mole verde. Des **food-trucks** seront également sur place et vendront de la cuisine mexicaine du genre fast food comme par exemple les fajitas, les empanadas ou les enchiladas. Pour rappel, certains plats mexicains se sont démocratisés ces dernières années avec la tendance Tex-Mex. Les repas sont **compris** dans les tarifs d'entrée du week-end sur présentation du bracelet remis à l'entrée. Les tables et les chaises sont fournies par la Mairie de Paris. Nous avons donc naturellement fait appel à des spécialistes de la cuisine mexicaine, venus du monde entier pour vous préparer leurs meilleurs plats. Voici un extrait de leur biographie :



Liz Olivo



Passionnée depuis toute petite par la cuisine, Liz Olivo démarre sa carrière à **Mexico City**, sa ville natale, non pas en tant que Chef, contrairement à ce que l'on pourrait penser, mais dans le Web marketing pour travailler dans une agence de publicité. Elle décide de déménager en France en 2005. Riche de sa culture et de ses traditions, elle décide de prendre des cours à la Sorbonne et de capitaliser sur sa connaissance de la cuisine mexicaine. Liz abandonne alors sa carrière de Web Marketing afin de se consacrer totalement à la cuisine et devient **chef à domicile de cuisine mexicaine**. Elle prépare des **dîners** chez les particuliers et fait des **ateliers** pour apprendre la cuisine traditionnelle mexicaine (du guacamole à la préparation du mole).

Liz travaille également pour des sociétés (My little Paris, Balblacar, Nurum...) en organisant des **dîners corporatifs**. Dernièrement, elle a créé la carte pour un restaurant mexicain qui ouvrira prochainement à Lyon.

Liz veut faire voyager ses clients grâce à sa cuisine, elle veut susciter l'envie chez eux de découvrir le Mexique et apprécier la diversité de la cuisine mexicaine. Elle est ravie de pouvoir participer à la promotion d'une partie de sa culture. Ses spécialités sont les « **chiles en nogada** », le foie gras poêlé et le « **pad thai** ».



Le programme en détail

12H

Enrique Olvera est le chef mexicain le plus célèbre au monde. Il a plusieurs restaurants notamment à Mexico mais aussi à New York avec son enseigne COSME, ou à Cuba. Il est le propriétaire et le chef cuisinier de Pujol, un restaurant de haute cuisine mexicain à Mexico. C'est un comptoir de restauration rapide autour du Tacos et de la Tortilla. Celui-ci est même classé 13ème au The World's 50 Best Restaurants. Enrique Olvera cite : "Les goûts sont très importants au Mexique : il y a cette puissance et cette authenticité que nous retrouvons dans les saveurs. Aussi, nous communiquons sur notre gastronomie mieux qu'avant. La cuisine mexicaine peut être réalisée de différentes manières. Les gens comprennent alors réellement notre richesse et notre complexité, laissant ainsi cette notion simple et caricaturale de la chose derrière nous. Le pays est riche par ses ingrédients de haute qualité, ses saveurs, ses épices, l'acidité, sa profondeur, complexité, puissance, et sa fraîcheur. La patience, l'amour, l'hospitalité et la dévotion sont les éléments clés de cette bonne cuisine." Il a reçu un prix en 2015 qui viendra couronner l'ensemble de sa carrière à l'occasion de la soirée de gala des Latin America's 50 Best Restaurants, qui élit les meilleures tables d'Amérique latine.

Enrique Olvera



Margarita Carrillo



Margarita Carrillo Arronte est mexicaine et cuisinière, toute sa vie elle s'est battue pour défendre l'héritage culinaire de son pays. Son livre devenu une bible est traduit en français. 700 recettes qui forment un panorama complet de la gastronomie mexicaine. Après plus de 70.000 exemplaires vendus aux Etats-Unis, cet ouvrage est traduit en espagnol, allemand, français et bientôt en chinois. Plus qu'une bible culinaire, c'est le manifeste d'une cuisinière militante qui a fait de la reconnaissance de la gastronomie mexicaine le combat d'une vie. Elle a commencé à cuisiner depuis toute petite. Rapidement, elle a senti le besoin de défendre le patrimoine culinaire, qu'elle sentait menacé. Accompagnée de Gloria Lopez Morales, une célèbre journaliste et diplomate mexicaine, elles ont eu l'idée en 2004 de faire inscrire leur cuisine sur la liste de l'Unesco comme un patrimoine à part entière. A l'époque, elles n'ont pas été prises au sérieux mais, six ans plus tard, en 2010, la cuisine mexicaine a été la première au monde à faire son entrée au patrimoine immatériel de l'humanité ! Elle a été retenue dans son intégralité comme un fabuleux héritage qui remonte aux origines précolombiennes. Elle explique que la cuisine mexicaine est devenue, dans la mondialisation, un « soft power » pour défendre l'identité d'un pays. Ses spécialités sont les crevettes au tamarin, les travers de porc à la goyave fraîche et au piment fumé ou le mole verde, une purée d'herbes fraîche aux épices et à l'ail dont on assaisonne un poulet à la dernière minute.

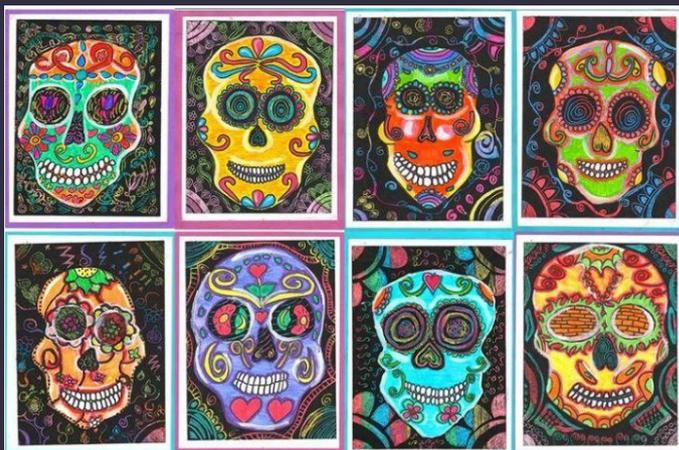


Le programme en détail

14H

Nous avons décidé de mettre en place une **activité artistique** à partir de **14h**, qui ravira petits et grands, c'est à dire une **confection de masques** têtes de mort. Différents **stands** de confection de masques seront installés sur toute la place de la République afin d'accueillir et de faire participer le plus de monde possible. Nous avons souhaité proposer une activité **traditionnelle** mexicaine : L'art avec des têtes de morts. Pour ce faire, nous avons fait appel à l'association « **Premier Regard** », avec qui nous avons convenu la venue de 12 artistes qui animeront les différents stands au cours de l'après-midi. Cette activité pourra rassembler petits et grands autour d'un même thème.

ASSOCIATION
**PREMIER
REGARD**
SUR LA
CREATION
ARTISTIQUE



Les différents stands porteront sur la confection de masques et des dessins de têtes de mort sur **papiers**, **bougies** ou encore **tableaux**. À savoir que la confection et la décoration seront séparées en ateliers distincts, sur lesquels les participants pourront naviguer comme bon leur semble. Le style artistique des têtes de mort mexicaines est bien évidemment très **floral** et n'a donc rien de triste et est sans connotations négatives.

16H

A partir de **16 heures**, des piñatas seront installées sur la place. Ces piñatas seront remplies de **bonbons** à gagner pour les enfants. Ils devront la détruire à l'aide d'un bout de bâton, en tapant dessus. De quoi créer une bonne partie de rigolade !



Pendant que les enfants s'amuse... Les adultes pourront se cultiver ! Une **documentation** sera à disposition sur les **origines** de la piñata. Les adultes auront également droit à un **mojito** offert par nos barmans. Extrait de la documentation sur l'origine de la pinata :

" Les missionnaires décidèrent donc de l'utiliser, pour bâtir leurs discours d'évangélisation. En y ajoutant des décorations, ils purent attirer leurs futurs paroissiens en attribuant à la piñata, la représentation du diable et du péché à combattre.

C'est en cela que les piñatas mexicaines auront une forme particulière avec sept pics représentant les sept péchés capitaux, auxquels le croyant doit résister (l'avarice, la gourmandise, la paresse, l'orgueil, l'envie, la colère et la luxure). Ces sept pics rappellent aussi l'étoile du Berger qui a mené les rois mages à Bethléem. [...]

Le programme en détail

16H

Une fois les yeux bandés, on fait tourner trente-trois fois (représentant les 33 ans de la vie du Christ) la personne sur elle-même, avant qu'elle n'essaie de briser la piñata. Avoir les yeux bandés rappelait aux chrétiens, que pour ne pas faillir à la tentation, il fallait avoir l'aptitude à la Foi, une vertu qui permet à l'homme de croire sans avoir à voir. Petit à petit, cette fête perd ses vertus religieuses pour devenir une pratique culturelle spécifique à “las posadas”, tradition mexicaine pour les fêtes de période de l'Avent et anniversaires mexicains”.

Comme dit le dicton, “Après l’effort, le réconfort” : Un **goûter** sera proposé aux enfants après cette activité. L’occasion parfaite pour tous de se détendre après une journée riche en activités.



19H

Pour le **dîner**, les repas seront des **plats cuisinés** par les **chefs mexicains**. Les gens pourront aussi commander à manger aux food-trucks s'ils le souhaitent. L’organisation du dîner est la même que celle du midi.

21H

Concert sur la scène installée Place de la République



À partir de 21h, le **concert** commence ! Les artistes vont se succéder sur la scène installée Place de la République.

Pour ouvrir cette soirée musicale, nous aurons l’immense honneur d’accueillir **Vicente Fernandez** accompagné de son fils **Alejandro**. Ils se produiront en duo pour notre plus grand plaisir, de 21 heures à 22 heures, de quoi marquer un début de soirée mémorable.

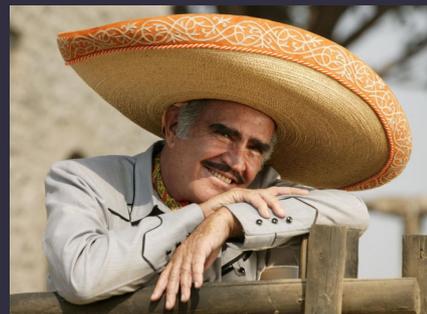


Le programme en détail

21H

C'est un des chanteurs mexicains les plus populaire. Il est né à Huentitán el Alto au Mexique en 1940. Il est considéré par beaucoup comme le chanteur le plus contemporain dans le genre musical de la chanson ranchera mexicaine. (Musique traditionnelle). C'est un symbole de la culture hispano-américaine. Parmi ses nombreuses œuvres, on peut citer "Por Tu Maldito Amor" ou encore "Acá Entre Nos". Avec ses œuvres, il a gagné des Grammys ainsi qu'un prix Lo Nuestro.

Vicente Fernandez



Alejandro Fernandez



Fils du célèbre chanteur Vicente Fernández, Alejandro Fernández est un chanteur mexicain. Né en 1971 à Guadalajara, il est très populaire notamment en Amérique Latine mais aussi en Espagne. Il est l'auteur de l'album *Mexico, voz y sentimiento* qui eut un grand succès au Mexique. Au cours de sa carrière, il a eu l'occasion de chanter avec de nombreux artistes comme Beyoncé, Julio Iglesias ou Christina Aguilera. Alejandro Fernández a reçu de nombreux prix et distinctions, principalement des Grammys latins ou le prix Lo Nuestro.

22H

De 22 heures à 22h45, Luis Miguel nous gratifie de sa présence pour une représentation de 45 minutes. Un bon moyen de réchauffer les cœurs sur la Place de la République.

Luis Miguel



Luis Miguel, souvent connu sous le nom de *El Sol*, est un chanteur et producteur de musique mexicain né à Porto Rico en 1970. Il a chanté notamment la chanson *Ahora Te Puedes Marchar*. Il a vendu plus de 100 millions de disques dans le monde. Il a remporté au cours de sa carrière cinq Grammy Awards et quatre Latin Grammy Awards.

22H45

À partir de 22 heures 45, le rythme devient endiablé avec la présence de Thalía, une jeune artiste nouvelle génération à la musique plus rythmée et toujours plus dansante.



Le programme en détail

22H45

Thalía est une **actrice** et **chanteuse** mexicaine née à **Mexico** en 1971, qui est notamment connue pour avoir joué dans des telenovelas. Elle possède également la nationalité américaine. Elle a vendu plus de **50 millions** d'albums à travers le monde et elle est considérée comme la chanteuse la plus commerciale du Mexique. Son style musical est plus **moderne**, orienté vers la **pop** principalement.

Thalía



23H30

La fameuse **Paulina Rubio** clôturera en beauté cette soirée avec un show de **23 heures 30** à **1 heure du matin**.

Paulina Rubio



Paulina Rubio est une **chanteuse** et **actrice** mexicaine née en 1971 à Mexico. Elle a vendu plus de **25 millions** d'albums à travers le monde. Elle a collaboré avec de nombreux artistes dont le chanteur international Enrique Iglesias. Avec **Gran City Pop**, son album de 2009, Paulina a gagné un MTV Music Award Latin America. Elle est très présente à la **télévision** et a participé à des **émissions** mondialement connues telles que The Voice ou X-Factor.

Le programme en détail

DIMANCHE 4 NOVEMBRE



11H

Le dimanche matin, pour ouvrir cette deuxième journée d'événements, les personnes présentes auront le privilège de recevoir un **cours de danse** initié par les professeurs de danse de l'école "Paris Mambo". Les chorégraphies seront simples, pour que tout le monde puisse participer, petits comme grands.

La Place de la République se transformera alors en une **immense piste de danse**, équipée de tapis. Cela donnera lieu à un **spectacle** qui sort de l'ordinaire.



Ce premier cours sera une **initiation** aux danses des Cerfs (Danza del venado). C'est une danse traditionnelle de la communauté aztèque « Mayo ». La danse représente les mouvements de l'animal. L'avantage est que cette danse est **accessible**, harmonique et simple. Un bon moyen de commencer cette deuxième journée de festivités de bonne humeur !

Après ce premier cours de danse, place aux **professionnels** qui nous feront une démonstration de **Polka norteña**, une version mexicaine de la polka, danse **traditionnelle** du nord du pays dansé par toutes les classes sociales. Cette danse originaire de **Pologne** (la polka) fût importée par l'arrivée des colons au Mexique. Ils auront donc le plaisir d'assister à la **démonstration** de cette danse aux origines polonaise, puis importée au Mexique.

12H30

Pour le **repas**, les chefs cuisiniers reviennent pour cette deuxième journée afin de préparer leurs **meilleurs plats traditionnels mexicains**. Le repas s'organise de la même manière que le samedi, les personnes présentes pourront savourer la cuisine de nos **chefs** ou bien se tourner vers les **food-trucks**.

Le programme en détail

DIMANCHE 4 NOVEMBRE



15H

Des **ateliers de cuisine** Mexicaine seront proposés à partir de **15h** et se dérouleront tout au long de l'après-midi. C'est une activité qui saura rassembler petits et grands, sera utile dans la vie de tous les jours et pourra satisfaire tous les gourmands et les gourmets.

Ces cours de cuisine seront animés par nos **chefs cuisiniers mexicains**, accompagnés de leurs **commis**, sur nos nombreux stands présents sur la Place de la République. Les cours se feront par petits groupes de **15 personnes** par stand sur les spécialités mexicaines souhaitées. Il y aura plusieurs stands dédiés à l'élaboration des plats. Bien-sûr, tout le matériel ainsi que la nourriture nécessaire à la confection de ces plats seront fournis. Pour participer aux ateliers, il faudra **réserver** au préalable. Au programme, différentes recettes par **stand** :



ENCHILADAS



EMPANADAS



FAJITAS



MARQUESITA



TACOS



GUACAMOLE

Le programme en détail

DIMANCHE 4 NOVEMBRE



15H

Nous avons fait appel à un **barman** qui fera réaliser à un groupe de volontaires le très célèbre **Mojito** en suivant la recette mexicaine à la lettre. Nous avons également pensé aux personnes ne consommant pas d'alcool, la recette de la traditionnelle et délicieuse **Agua de Fruta** sera donc également proposée.



Tous les plats ou boissons se verront emportés dans des **doggy-bag** par les personnes les ayant réalisés. Ils pourront ainsi les déguster une fois l'heure du repas venue, ou bien les conserver pour les manger chez eux en souvenir de ce week-end aux saveurs mexicaines.

20H

Les participants aux ateliers cuisine pourront **déguster les plats** qu'ils auront confectionné durant l'après-midi. Les personnes qui n'ont pas souhaité participer aux ateliers cuisine ou qui n'étaient pas présentes l'après-midi pourront bénéficier de la présence des food-trucks et ainsi profiter des nombreux plats typiques proposés.

Le programme en détail

DIMANCHE 4 NOVEMBRE



21H

Diffusion du film d'animation "Coco"



A 21h, le film d'animation **Coco** sera diffusé sur la Place de la République. Ce film viendra **clôturer** ce week-end riche en découvertes, pour le bonheur des petits et des grands. La diffusion sera possible grâce aux équipements dont dispose la **Mairie de Paris**, c'est à dire des bancs, des chaises ainsi qu'un écran géant.

Ce film retrace l'histoire d'un jeune mexicain "Miguel" qui souhaite devenir aussi célèbre que son idole Ernesto De La Cruz. Malheureusement pour lui, la musique est bannie de sa famille. C'est alors qu'un jour, en touchant une **guitare enchantée**, il rejoint le monde des morts où il rencontre son grand-père qu'il n'a jamais connu. Ils se lient alors d'amitié et vivent une **aventure** riche en émotions et en rebondissements.

Un film qui saura toucher, émouvoir et **enrichir les connaissances** de manière ludique pour notre public. Sans oublier qu'un film émouvant permet de rassembler les **familles** en cette fin de week-end.

Le programme en détail



TOUT AU LONG DU WEEK-END

Certains événements seront **permanents** pendant les deux jours. Tout au long du week-end, vous pourrez reconnaître l'air entraînant des **Mariachis** qui seront aux quatre coins de la Place de la République.

Les Mariachis, des groupes de musique traditionnelle



Il existe en France de nombreux groupes de **musique traditionnelle mexicaine**. Nous avons donc décidé d'en inviter quelques-uns pour qu'ils puissent **partager** la culture mexicaine lors du week-end. Nous avons choisi trois groupes **Mariachis** (musique traditionnelle) qui pourront interpréter des chansons telles que Guadalajara (1937) ou El Son de la Negra (1940) :

- **El Mariachi Tequila** : Un orchestre et des danseurs mexicains basés en Ile de France. Ils proposent une animation professionnelle de qualité, acoustique, déambulatoire et costumée, avec ou sans danseur, le tout dans la plus pure tradition mexicaine.
- **Los Amigos Mariachis** : En France ou à l'étranger, le groupe crée une ambiance festive dans la plus pure tradition mexicaine avec un orchestre professionnel de Mariachis, accompagné ou non de danseurs et danseuses. Ils sont habillés avec les costumes traditionnels
- **Mariachis Musiciens Mexicains** : Ils se produisent à Paris et en Ile de France. Ils proposent un répertoire 100% authentique et traditionnel pour un événement réussi. Ils se sont produits devant les plus grandes personnalités du Mexique.



Le programme en détail



TOUT AU LONG DU WEEK-END

Exposition artistique de Frida Kahlo et Diego Rivera

Il sera également possible de prendre un moment pour se ressourcer devant l'exposition artistique des peintres Frida Kahlo et Diego Rivera, deux éminents peintres mexicains du début du 20ème siècle. Cette exposition sera présente tout le week-end sur la place de la République.

Frida Kahlo est originaire du Mexique. Elle est née au début du 20° siècle et se maria avec l'artiste Diego Rivera, dont l'œuvre fait aussi partie de l'exposition.



Très vite, Frida rejoint des mouvements pour l'émancipation de la femme au Mexique et se sert de la peinture pour exprimer tout ce qu'elle ressent. « Les toiles révélèrent une extraordinaire force d'expression, une description précise des caractères et un réel sérieux. Elles possédaient une sincérité plastique fondamentale et une personnalité artistique propre. »

Diego Rivera est né à la fin du 19ème siècle. Il eut une vie tout aussi tumultueuse, marquée par sa relation avec Frida Kahlo. C'est tard qu'il découvrit son talent artistique. En effet, il réalisa sa première peinture murale en 1921, alors âgé de 35 ans.

Les différents tarifs

Pour accéder à l'événement qui aura lieu sur le weekend du 3 et du 4 novembre, le public se verra proposer différents tarifs :



PASS 1 JOUR

Jour 1 :

- Samedi, activités de la journée :

Adultes : 15 euros

Étudiants : 10 euros

Moins de 14 ans : 5 euros

- Samedi soir (concert) : 5 euros pour tous
- Samedi journée entière (activités + concert)

Adultes : 20 euros

Étudiants : 15 euros

Moins de 14 ans : 10 euros

OU

Jour 2 :

- Dimanche, activités de la journée :

Adultes : 10 euros

Étudiants : 5 euros

Moins de 14 ans : 3 euros

- Dimanche journée entière (activités + film)

Adultes : 15 euros

Étudiants : 10 euros

Moins de 14 ans : 8 euros

Les différents tarifs



PASS 2 JOURS

Week-end entier :

Adultes : 32 euros

Étudiants : 22 euros

Moins de 14 ans : 15 euros

 Les repas sont prévus sur place et sont **compris** dans tous les tarifs sur présentation du bracelet.



Nos partenaires

Ce week-end riche en découvertes a été concocté avec amour par notre équipe du service culturel de la Mairie de Paris. Pour pouvoir organiser cet événement, nous avons eu la chance de travailler avec de nombreux partenaires que nous souhaitons par ailleurs remercier.

- **Consulat du Mexique, Ambassade du Mexique** : Le projet les a immédiatement séduits, ils nous ont donc aidé financièrement. Ils ont également été un apport technologique en ce qui concerne les connaissances sur le Mexique et la culture mexicaine.
- **Old El Paso** : Old El Paso nous a aidé dans ce projet avec un apport en nature en ce qui concerne les ingrédients pour les repas mexicains, ainsi que les cours de cuisine. Ils nous ont apporté les wraps, les tortillas, les barquitas ainsi que les sauces et les épices.
- **Natureville** : Ils nous ont également apporté du capital en nature : fruits et légumes bio de saison.
- **Au bal masqué** : Ils nous ont fourni tous les accessoires nécessaires à la confection de masques.
- **Café Fluctuat Nec Mergitur** : Ils nous ont aidé financièrement. En effet, leur café est sur la Place de la République. Ils auront donc en retour beaucoup de clients le weekend du 3 novembre.
- **L'artisan fleuriste** : Ce fleuriste nous a apporté toutes les fleurs nécessaires à la décoration de toute la Place de la République, notamment les roses d'Inde qui sont les fleurs utilisées pour faire les offrandes aux défunts durant la fête des morts.



Nos partenaires

Nous avons également beaucoup de bénévoles qui sont d'une aide précieuse pour l'organisation de cet événement et qui aident à l'installation de stand, mise en place d'activités, etc.



Nous avons la chance d'avoir parmi nous les professeurs de l'école de danse Paris Mambo qui vont animer bénévolement les cours de danses mexicaines le dimanche matin.





MAIRIE DE PARIS



CONTACT

Pl Hôtel de Ville

75004 Paris

01 44 54 75 80

www.diadeosmuertos-paris.fr

CORALIE PUJO ~ DERZOU ROQUES ~ ANNABELLE FABREGAL