



**FESTIVAL**  
**10 ANS DU**  
**1K PARIS**

**06.10.24 AU 03.11.24**

**POP-UP TACOS ET COCKTAILS • BRUNCH MEXICAIN**  
**MASTERCLASS SPIRITUEUX • DÎNERS AMÉRICO-LATINOS**  
**SOIRÉE D'HALLOWEEN • FIESTA DIA DE MUERTOS**

MEZCAL  
BROTHERS

INKA

QUÉ  
GUSTO  
FESTIVAL

EL  
VECINO

ENLACES  
GASTRONÓMICOS

MEZCALERIA  
PARIS





## LE 1K FÊTE SES 10 ANS

**Le premier boutique-hôtel à avoir conceptualisé avec succès toute la richesse du patrimoine culturel sud-américain sur Paris fête ses 10 ans avec un programme inédit.**

À l'occasion de son 10e anniversaire, le 1K a décidé de marquer cet événement d'une manière exceptionnelle, du 6 octobre au 3 novembre 2024, avec une série de festivités en hommage à l'Amérique latine.



## FESTIVAL AGAVE

Plongez dans l'univers des spiritueux d'agave avec des experts passionnés qui partageront leurs connaissances sur le Mezcal, la Tequila et la Raicilla.

Dégustations, conférences, cocktails et masterclasses vous dévoileront ce que le Mexique fait de mieux en matière de spiritueux.

### Plus d'informations

Horaires : 11h - 19h

Lieu : 1K Paris

13 Boulevard du Temple, 75003 Paris

Réservation : [Cliquez ici](#)



## FESTIVAL QUE GUSTO, DÎNER À QUATRE MAINS

La taquería mexicaine Siembra s'invite au restaurant Inka pour un dîner exclusif orchestré par les chefs renommés Israël Montero et Karina Mejia. Ils revisiteront la cuisine mexicaine avec un menu qui fait honneur aux saveurs authentiques des produits locaux.

### Plus d'informations

Horaire : 19h - 22h30

Lieu : Inka

13 Boulevard du Temple, 75003 Paris

Prix : 50 euros par personne

Réservation : [Cliquez ici](#)



**16 OCT.**

## **FESTIVAL QUE GUSTO, TACOS & COCKTAILS**

Le chef Alexis Braconnier, ancien candidat de Top Chef, rejoindra le chef Israël Montero pour une soirée gourmande dédiée aux tacos. Conférences et dégustations rythmeront cet événement culinaire au sein de la taqueria El Vecino.

### **Plus d'informations**

12h – 15h : El Vecino Saint-Honoré  
254 Rue Saint-Honoré, 75001 Paris  
19h – 23h : El Vecino Marais  
13 Boulevard du temple, 75003 Paris  
Prix : Snacks 15-18€ / Cocktails 12€  
Réservation : [Cliquez ici](#)



**27 OCT.**

## **BRUNCH FIESTA DE LOS ANGELITOS**

Célébrez la Fiesta de los Angelitos, la fête spécifique dédiée aux enfants décédés, souvent appelés «angelitos», avec un brunch mexicain traditionnel. De 12h à 15h, profitez de plats emblématiques tels que le mole, les chilaquiles, et bien plus encore. Des activités pour enfants, comme la fabrication de poupées et des ateliers de Catrina, seront également proposées à partir de 10h.

### **Plus d'informations**

10h – Activités pour enfants  
12h – 15h - Brunch Mexicain  
Lieu : Inka  
13 Boulevard du temple, 75003 Paris  
Prix : 40€ par adulte et 15€ par enfant  
Réservation : [Cliquez ici](#)



## MASTERCLASS MEZCAL & AFTERWORKS

Rendez-vous de 19h à 20h à La Mezcaleria, bar caché, devenu un incontournable de la scène cocktail parisienne, pour une masterclass sur le Mezcal avec dégustation et food.

La soirée se prolongera avec un afterwork animé par la DJ Mafe jusqu'à minuit.

### Plus d'informations

19h - 20h - Masterclass Mezcal

20h - 00h - Afterwork

Lieu : La Mezcaleria

13 Boulevard du temple, 75003 Paris

Réservation : [Cliquez ici](#)



## FESTIVAL DU PISCO, MASTERCLASS

Découvrez les secrets de l'emblématique spiritueux péruvien au Festival du Pisco.

### Plus d'informations

Lieu : 1K Paris

13 Boulevard du temple, 75003 Paris

Réservation : [Cliquez ici](#)



## FESTIVAL DU PISCO, DÎNER PÉRUVIEN D'EXCEPTION

Le chef José Espinoza vous invite à un dîner d'exception, avec un menu composé de ses plats phares tels que le ceviche, le tiraditor, salteado, accompagnés d'un cocktail de bienvenue et d'un dessert surprise du chef.

### Plus d'informations

Horaires : 19h - 22h30

Lieu : Inka

13 Boulevard du temple, 75003 Paris

Prix : 50€ par personne, cocktail de bienvenue offert, et 25€ par personne pour l'accord mets et vins péruviens.

Réservation : [Cliquez ici](#)



## SOIRÉE D'HALLOWEEN

La soirée d'Halloween au sein du bar caché La Mezcaleria revient le 31 octobre avec la DJ set Mafe et un stand de maquillage animé par Morelos Ruth.

### Plus d'informations

Horaire : 19h00 - 02h00

Lieu : Mezcaleria

13 Boulevard du temple, 75003 Paris

Réservation : Entrée libre



## DINER MEXICAIN D'EXCEPTION

L'agence « Enlaces Gastronomicos » et un chef invité mexicain renommé vous proposent un dîner gastronomique au restaurant Inka. Une expérience culinaire à ne pas manquer.

### Plus d'informations

Horaires : 19h - 22h30

Lieu : Inka

13 Boulevard du temple, 75003 Paris

Prix : 50€ par personne, cocktail de bienvenue offert, et 25€ par personne pour l'accord mets et vins péruviens.

Réservation : [Cliquez ici](#)



## FIESTA DIA DE MUERTOS

Vivez la véritable Fête des Morts comme à Mexico ! Le 1K vous invite à participer à cette célébration incontournable pour sa 9ème édition avec des DJ sets, une chaman, et des stands food tenus par les meilleurs chefs mexicains.

Activités thématiques au programme : peinture d'alebrijes, Xoloitzcuintle, et création de colliers artisanaux « Collares artesanales ». Les places sont limitées et se réservent rapidement.

### Plus d'informations

Horaires : 18h - 02h

Lieu : 1k Paris

13 Boulevard du temple, 75003 Paris

Réservation : [Cliquez ici](#)



## BRUNCH MARCHÉ DES ARTISANS MEXICAINS

Nous vous invitons à un brunch buffet mettant à l'honneur la cuisine mexicaine, en collaboration avec le chef Julio César Chablé et la cuisinière traditionnelle Victoria Andrade du collectif « Niltze México ». Des artisans mexicains seront présents pour vous faire découvrir des objets typiques du Mexique.

### Plus d'informations

12h - 15h - Brunch Mexicain

Lieu : Inka

13 Boulevard du temple, 75003 Paris

Prix : 40€ par adulte et 15€ par enfant

Réservation : [Cliquez ici](#)



## DÎNER DE CLÔTURE FIESTA DIA DE MUERTOS

Pour clôturer ces festivités en beauté, le restaurant Inka vous convie à un dîner mexicain célébrant la Fiesta Día de Muertos. En collaboration avec le chef Julio César Chablé et la cuisinière traditionnelle Victoria Andrade du collectif « Niltze México », ce dîner mettra en valeur les saveurs et traditions mexicaines.

### Plus d'informations

Horaires : 19h - 22h30

Lieu : Inka

13 Boulevard du temple, 75003 Paris

Réservation : [Cliquez ici](#)



## À PROPOS DE MACHEFERT GROUP

**Du boutique-hôtel au boutique-hospitality** - Fondé en 1992, le Groupe Machefert, familial et indépendant, est aujourd'hui en pleine évolution et restructuration. L'arrivée de Kevin Machefert en 2022 en tant que CEO marque le début d'une nouvelle ère pour l'entreprise. L'ambition est de devenir la référence en matière de boutique-hospitality, célébrée pour son savoir-recevoir détonnant et surprenant, qui réinvente l'art de l'hospitalité et le recevoir à la française.

Le réseau Machefert comprend 19 hôtels, dont 17 situés à Paris, 1 à Saint-Tropez et 1 à Marrakech. Il exploite également 7 restaurants, proposant des expériences culinaires diversifiées, ainsi que 5 bars, dont 3 cachés, chacun offrant une atmosphère distinctive. La vision de l'entreprise : offrir à ses clients des moments loin du conventionnel, au bord du sensationnel, en misant sur l'excellence du service et l'originalité de ses concepts.

Pour plus d'informations sur le festival des 10 ans du 1K

[https://www.1k-paris.com/fr/page/10ans-1kparis.22968.html?utm\\_source=pressrelease&utm\\_medium=articles&utm\\_campaign=10ans\\_1k](https://www.1k-paris.com/fr/page/10ans-1kparis.22968.html?utm_source=pressrelease&utm_medium=articles&utm_campaign=10ans_1k)

## CONTACT PRESSE

**Emilie Delbos / Bureau de Presse Pascale Venot**

edelbos@pascalevenot.fr - 06 87 01 48 01

**Clara Schwarz / Bureau de Presse Pascale Venot**

clara@pascalevenot.fr - 06 77 60 44 82

