

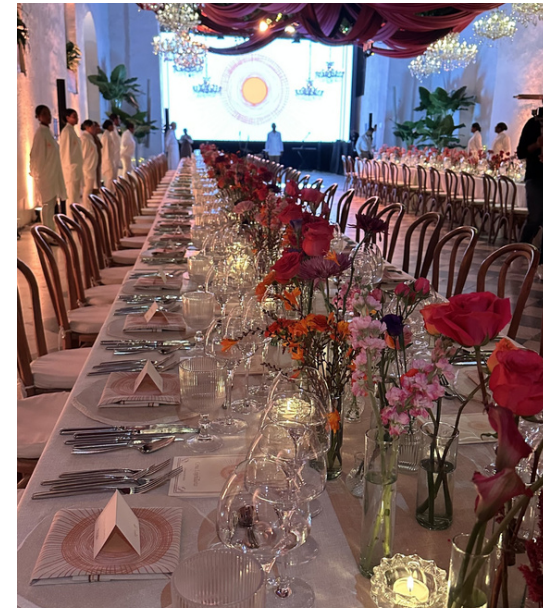


FESTIVAL GASTRONÓMICO SUMAQ 2026

UNA SINFONÍA DE SABORES ENTRE FRANCIA Y COLOMBIA



El festival gastronómico SUMAQ 2026 se consolidó como una experiencia culinaria extraordinaria, sofisticada y profundamente sensorial que tuvo lugar en la majestuosa ciudad de Cartagena de Indias, uno de los destinos más emblemáticos, cálidos y culturalmente vibrantes de Colombia, SUMAQ 2026, cuyo nombre proviene del quechua y significa “bonito”, “delicioso” y “placentero”, se consolida como una iniciativa estratégica que contribuye a fortalecer la imagen de Colombia dentro del panorama gastronómico internacional, un evento que impulsa al país como un destino culinario de alto nivel, equiparable a las principales capitales gastronómicas del mundo.



SUMAQ 2026 tuvo como escenario principal el imponente y elegante Hotel Sofitel Legend Santa Clara Cartagena, que aportó una atmósfera única, íntima y evocadora al desarrollo del evento; durante el 6 y el 14 de marzo presentó experiencias culinarias cuidadosamente ejecutadas con dinámicas muy enriquecedoras a través de paneles intelectuales de alto nivel, catas, talleres gastronómicos profundamente especializados, así como las protagonistas y destacadas cenas de autor.

Durante la cena, los chefs Marcon ofrecieron un recorrido gastronómico que incluyó preparaciones como bonbon de remolacha al saúco con mousse de hígado de ave, espárragos en velouté de hierbas frescas, robalo acompañado de salsa de zanahoria fermentada y su reconocida res en dos cocciones con puré de papa al cistre. Por su parte, el chef Dominique Oudin aportó una perspectiva caribeña con platos como chicharrón de cerdo con guatila al mojito, tartaleta de plátano con encocado y canelones de cangrejo y calamar con miel, polen, maracuyá y tomate. El dulce cierre estuvo compuesto por un macarrón de guanábana y maíz soplado, profiterol de maracuyá con praliné de pistacho y una versión reinterpretada del clásico Opera 2.0.

Experiencia Cena Legendaria Sofitel Legend Santa Clara Cartagena

La emblemática Capilla del Sofitel Legend Santa Clara Cartagena fue el escenario de una de las experiencias culinarias más destacadas y esperadas del festival SUMAQ 2026, La exclusiva “Cena Legendaria” de seis tiempos, dirigida por los reconocidos chefs franceses Régis Marcon y Paul Marcon, en colaboración con el chef anfitrión Dominique Oudin.

La velada reunió a 100 comensales en una propuesta escenográfica inspirada en la naturaleza con un enfoque orgánico que caracteriza la esencia de SUMAQ. El montaje de la cena presentó una refinada y romántica estética que fusionó armoniosamente elementos europeos y caribeños, dos grandes mesas imperiales, delicados arreglos florales en tonos borgoña y ocre, telas suspendidas desde el techo y follajes verdes envolvían el espacio, todo iluminado por elegantes candelabros que evocaban el refinamiento europeo y en conjunto, crearon una atmosfera íntima y sublime que incitó a degustar las exquisitas propuestas culinarias de esta legendaria y memorable experiencia.



Experiencia Cena bajo las estrellas- Sofitel Barú Cartagena Beach Resort

SUMAQ 2026 presentó otra deliciosa experiencia gastronómica, “Cena bajo las estrellas” en el vanguardista Hotel Sofitel Barú Cartagena Beach Resort, una cena única a cielo abierto que reunió al reconocido chef francés Régis Marcon junto al chef ejecutivo del resort, Patrice Guaus, en una experiencia culinaria presentada como un diálogo entre los sabores tradicionales de Francia y la riqueza del Caribe colombiano.

La velada se llevó a cabo en la playa del hotel, donde el imponente paisaje del mar Caribe se integró de manera orgánica a la propuesta gastronómica. En este hermoso entorno natural, Régis Marcon presentó una cocina que conservó la técnica francesa, incorporando al mismo tiempo ingredientes propios del Caribe colombiano para crear platos que invitaron a explorar el territorio a través de los sentidos. En este encuentro culinario, el chef Patrice Guaus aportó una marcada identidad caribeña mediante preparaciones que exaltaron los productos locales. El menú incluyó langosta de Barú acompañada de leche de tigre de flor tropical, una propuesta que destacó la abundancia marina y la biodiversidad de la región, así como pollo cubierto en escamas de setas y alcachofa.



El cierre de la experiencia estuvo a cargo de una selección de mignardises inspiradas en sabores tropicales, entre ellos coco y mango con azafrán, chocolate con praliné de nuez de pecán y una delicada combinación de café con crema de vainilla y canela, poniendo el toque final a una noche en la que gastronomía, entorno natural y creatividad se fusionaron en perfecta armonía. A través de este tipo de encuentros, el Sofitel Barú Cartagena Beach Resort reafirma su posicionamiento como un destino privilegiado para la alta cocina en el Caribe colombiano, donde chefs de talla internacional y talento local convergen para crear experiencias culinarias memorables en un escenario natural incomparable.



Experiencia Cata de Cacao Colombiano – Sofitel Legend Santa Clara Cartagena

El festival SUMAQ Colombia se enriqueció en el Sofitel Legend Santa Clara Cartagena con una experiencia centrada en el cacao colombiano, dirigida por el reconocido maestro pastelero y chocolatero francés Thierry Mulhaupt, quien guio a los asistentes en un delicioso recorrido con sabor y técnica de alto nivel, a través de los cinco sentidos: vista, olfato, oído, tacto y gusto, los participantes conocieron los procesos y la transformación del cacao, y apreciaron que cada pieza encierra una historia que trasciende el simple sabor. El encuentro derivó en una reflexión sobre la importancia del origen, donde Mulhaupt compartió su experiencia en Colombia a través de su proyecto Casa Rivera del Cacao, ubicado en el Eje Cafetero, resaltando el enorme potencial del país para posicionarse como referente en la alta chocolatería a nivel mundial. La experiencia continuó el sábado 14 de marzo en el restaurante 1621, con un menú degustación diseñado por Thierry Mulhaupt y Dominique Oudin, en el que el cacao fue protagonista tanto en preparaciones saladas como dulces. Propuestas como el ceviche con mucílago, el pato con costra de cacao y los postres de chocolate de autor reflejaron una visión contemporánea que amplió los usos tradicionales de este ingrediente.

SUMAQ 2026 gastronomía y diseño que se comparte.

La experiencia incorporó además detalles diseñados exclusivamente para esta edición del festival. El diseñador colombiano Fabián Alarcón creó uniformes únicos inspirados en la manta guajira y en símbolos ancestrales como el sol, emblema de SUMAQ, las servilletas y mantelería fueron especialmente elaborados para la ocasión y como un gesto genuino de agradecimiento por ser parte de esta gran experiencia culinaria, los asistentes recibieron unas hermosas mascaradas temáticas de las cenas SUMAQ 2026.



SUMAQ 2026: Sabores sin fronteras, tradición sin límites

Más allá de una agenda de cenas y experiencias, SUMAQ se posiciona como un espacio de intercambio cultural, formación y visibilidad para el talento colombiano, evidenciando que el país cuenta con productos, conocimiento y sensibilidad suficientes para dialogar al mismo nivel con las grandes cocinas del mundo.

“Más que un festival gastronómico, SUMAQ 2026 es un espacio donde la identidad culinaria colombiana se integra y se posiciona con la alta cocina internacional.”