

Courrier

INTERNATIONAL

www.courrierinternational.com

Mars-avril 2002 - Hors-série n° 21 - 6,50 €

HORS-SÉRIE cuisine

Tout le monde à table !

Tendances, traditions et recettes des cinq continents



France
Culture

M 04295 - 21 H - F: 6,50 € - RD



ANTILLES-REUNION : 7,90 € - BELGIQUE : 6,90 €
CANADA : 10,00 \$ CAN / LUXEMBOURG : 6,90 € - MAROC : 55 DH
SUISSE : 11,50 FS - TUNISIE : 5,200 DTU

MEXICO

La gardienne du patrimoine culinaire mexicain

Carmen Ramirez Degollado aime la cuisine traditionnelle de son pays. Elle a grandi dans un milieu où chaque geste, chaque ingrédient avait sa raison d'être et où l'on consacrait à chaque plat le temps qu'il fallait. C'est pour cela qu'elle rejette la trop grande modernité des cuisines mexicaines d'aujourd'hui, avec ces micro-ondes et tant d'autres appareils ménagers qui cassent le rythme et la saveur des préparations traditionnelles. Il ne s'agit pas tant pour elle de se focaliser sur le passé que d'affirmer une identité qui ne peut être préservée que si l'on accorde une juste place aux traditions.

À Jalapa, sa ville natale [située dans l'Etat de Veracruz, au sud-est de Mexico], les choses étaient bien différentes autrefois. Les marchands venaient vendre les meilleurs produits de la région sur le seuil des maisons, et la *nixtamal* [farine de maïs servant à la préparation des *totopostes*], moulu à la main, dégagait son doux arôme caractéristique.

Carmen éprouve une passion intense pour les cuisines régionales. Elle est convaincue que ce sont elles qui peuvent assurer la pérennité du savoir-faire culinaire mexicain. Dans les cuisines de province, les plats mijotent doucement, à l'ancienne, dans le respect du "temps mexicain". C'est aussi l'espace idéal pour que les secrets se transmettent de génération en génération, comme c'était encore le cas il y a quelques années. "Je tiens la plupart de mes méthodes de ma mère et de ma nounou. C'est une forme de transmission qui s'est perdue. Hommes et femmes ont aujourd'hui le même rythme de travail et on n'a plus de temps à consacrer à la cuisine. Et encore moins à son apprentissage. À Mexico, on sent une rupture avec le passé qui est vraiment regrettable", déplore-t-elle.

Chez les Ramirez, c'était un festival gastronomique permanent. Carmen se souvient des banquets quotidiens, des arômes exquises qui emplissent la maison. Sa famille était le point de rencontre d'influences délicieuses : sa mère connaissait le patrimoine culinaire de la région de Puebla [sud-est du pays] sur le bout des doigts et son père, originaire de Papantla, dans l'Etat de Veracruz [Veracruz est le plus grand port de pêche du pays et la capitale de l'Etat du même nom], évoquait avec précision la cuisine de sa terre. Quant à la nounou, elle ajoutait à l'épicurisme pratiqué à la maison avec ses plats de poisson ses *empanadas* [sorte de friand] et son riz exquis.

Autour de la table familiale, la maisonnée dégustait des *quilitos* [épinards et autres feuilles], des *gasparitos* [les fleurs rouges du *colorin*, ou érythrine d'Amérique] et du *huitlacoche* [champignon parasite qui se développe sur les épis de

■ *A El Bajío*, le restaurant qu'elle dirige depuis plus de vingt ans, Carmen Ramirez Degollado fait revivre les riches arômes de son enfance.

REFORMA
Mexico



Carmen Ramirez Degollado

mais et considéré comme le caviar mexicain], des produits que les marchands ambulants venaient proposer à domicile.

Carmen se souvient aussi avec délice des voyages à Veracruz, où elle goûtait au *robaló* à la *veracruzana* [bar dans une sauce tomate pimentée], aux poulpes, au *chilpachole* de jaiba [soupe de crabe épicée] et au traditionnel *arroz a la tumbada* [riz aux fruits de mer] qui, comme

elle l'a découvert quelques années plus tard, fait aussi partie du patrimoine culinaire portugais. Lors du mariage de Carmen, à l'âge de 18 ans, la maison familiale de Jalapa se transforma en un "défilé de haute cuisine". Dindons, poissons variés et marinades en tous genres trônaient sur la table du banquet. Quelque temps plus tard, la naissance de sa première fille donna lieu à un autre festin de spécialités régionales.

Dans son restaurant *El Bajío*, qu'elle dirige depuis plus de vingt ans, Carmen Ramirez Degollado fait revivre ses souvenirs d'enfance et les agréments d'une touche de modernité, parce qu'elle apprécie quand même la cuisine mexicaine contemporaine. "Je pense que la mondialisation est un phénomène qui n'apporte pas grand-chose de positif à notre gastronomie. Aujourd'hui, les restaurants de Mexico proposent des plats qu'on peut aussi bien trouver aux Etats-Unis ou en Thaïlande, alors que les étrangers qui visitent notre pays veulent aussi découvrir notre cuisine traditionnelle. Celle qui nous distingue et qui est réputée dans le monde entier."

Car, c'est un fait, la cuisine mexicaine est en vogue à l'étranger. Les restaurants mexicains fleurissent en France, au Canada, en Malaisie ou au Portugal. Sans parler de Chicago, une ville qui manifeste un goût prononcé pour les plats mexicains. "Mais la plus belle récompense pour la cuisine mexicaine, c'est d'être plébiscitée par les Mexicains eux-mêmes, estime Carmen. Je trouve révoltant qu'à peine sortis de l'aéroport d'Oaxaca les voyageurs tombent sur un McDonald's ou bien que l'on vende des hamburgers aux enfants qui visitent le musée del Papalote [le musée de l'Enfant, à Mexico], alors qu'il y a d'excellents petits plats rapides dans notre cuisine. J'ai l'impression que nous sommes complexés et que nous dénigrons notre cuisine."

Mais, quand on voit les tacos, les tortillas et toutes les autres formes d'en-cas que nous avons, on se rend compte à quel point notre gastronomie est exceptionnelle. Et tout cela remonte à l'époque préhispanique, explique-t-elle. Il suffit de voir les canards, les perdrix, les lapins, le gibier et les magnifiques poissons qui étaient servis à la table de l'empereur aztèque Moctezuma. Ce qui est important aujourd'hui, c'est de promouvoir l'art culinaire de notre pays et, surtout, d'encourager les travaux de recherche sur notre patrimoine. Il est indispensable de garder la richesse de notre cuisine", conclut-elle. ■

* Titre d'un essai de l'écrivain mexicain Carlos Fuentes publié en 1972 et non traduit en français.

El Bajío Av. Cuitlahuac 2709, Col. Obrero Popular, Delegación Azcapotzalco, 02840 Mexico DF
Tel. : (52) 53 41 98 89
Site internet : <www.carnitiselbajio.com.mx>



Soupe de haricots noirs au "xonequi" et aux "xoxoyotes"

Dans notre cuisine de province, nous utilisons une grande variété d'herbes, auxquelles on donne le nom de *quelites*. Le *xonequi* (*Calorhynchon aculeatum*) est une herbe sauvage qui pousse au bord des cours d'eau et que l'on emploie surtout dans les plats de haricots.

■ **Ingrédients pour 8 à 10 parts** 500 g de *xonequi* (ou à défaut des pousses d'épinard), 200 g de farine de maïs, 3 cuillerées à soupe de saindoux, 250 g de haricots noirs, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 3 tasses d'eau, 4 piments chipotle [variété de piment séché fort], 2 piments ancho [variété de piment séché moyennement fort], de l'huile de maïs pour friture, du sel

■ **Préparation** Faire tremper les haricots dans de l'eau pendant une nuit. Le lendemain les faire cuire dans la même eau avec un oignon moyen pendant deux heures. Ajouter le sel à la fin pour que les haricots ne durcissent pas. Réserver.

Préparer les boulettes de pâte (*xoxoyotes*) : mélanger les trois cuillerées de saindoux, la farine de maïs et un peu de sel. La pâte doit être souple et ne pas coller aux doigts. Former de petites boulettes de pâte et appuyer doucement avec un doigt pour former un creux.

Porter une tasse d'eau à ébullition et y plonger les piments, l'ail et l'oignon. Réduire le tout en purée au mortier ou au mixer. Faire revenir le mélange dans une casserole en terre cuite dans de l'huile pendant une demi-heure. Verser cette sauce sur les haricots.

Porter les haricots à ébullition, et ajouter les boulettes de pâte et le *xonequi* soigneusement lavé et équeuté. Laisser cuire encore dix minutes environ, jusqu'à ce que les *xoxoyotes* soient bien cuits. Servir bien chaud dans des assiettes à soupe.

Recette extraite du livre *Alquimias y atmósferas del sabor - Alta gastronomía de doña Carmen Tinista*, Editorial RM, Mexico, 2001.

